

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 4

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.07.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basle, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annones: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnements 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 4 Basel, den 23. Januar 1958

Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 23 janvier 1958

N° 4

Hotellerie und Kartellinitiative

Am kommenden Sonntag wird der stimmberechtigte Schweizer Bürger an die Urne gerufen, um über die Kartellinitiative abzustimmen. Unsere Leser sind über Zweck und Tragweite der Verfassungsinitiative bereits aufgeklärt worden. Sie wissen, dass Kartelle, worunter von der Eidgenössischen Preisbildungskommission des EVD Vereinbarungen zwischen grundsätzlich frei bleibenden Unternehmungen gleicher oder ähnlicher Branchen mit dem Zweck, mittels Konkurrenzbeschränkung den Ertrag zu erhalten, erhöhen oder seinen Zerfall abzuschwächen, verstanden werden, nach dem Wortlaut der Initiative grundsätzlich verboten sein sollen. Es wurde an dieser Stelle auch bereits dargelegt, dass dieses Verbot an Radikalismus alles übertrifft, was bisher von der Kartellgesetzgebung anderer Länder vorgekehrt worden ist, denn Absatz 2 des Volksbegehrens gegen den Missbrauch wirtschaftlicher Macht bezeichnet als «rechtswidrig» alle Handlungen und Vereinbarungen von Firmen, Verbänden oder Einzelpersonen, die darauf gerichtet sind, den wirtschaftlichen Wettbewerb einzuschränken, Monopole oder monopolähnliche Stellungen zu schaffen oder die Konsumenten zu übervorteilen. Es erhebt sich nun die Frage, wie diese Initiative vom Standpunkt der Hotellerie aus zu beurteilen ist.

Hat die Preisordnung des SHV Kartellcharakter?

Obschon die verbandsmässig organisierte Hotellerie im Bewusstsein der Öffentlichkeit nicht zu den Kartellen gerechnet wird, so wird man, wenn man sich an die oben erwähnte Definition hält, der Preisordnung des Schweizer Hotelier-Verein gleichwohl den Charakter einer kartellartigen Vereinbarung zuerkennen müssen. Die durch den SHV verwirklichte Preisnormierung, die wohl zum wichtigsten Aufgabenbereich des Verbandes gehört, schränkt in einem entscheidenden Punkt die Unternehmerfreiheit ein, nämlich die Wettbewerbsfreiheit, die in der Festsetzung und Propagierung der Verkaufspreise der Hotelleistungen nach eigenem Ermessen besteht. In der Tat, jedes Haus wird nach bestimmten Grundsätzen in eine Preisklasse (früher Rangklasse) eingereiht, wobei sich die Zuteilung sowohl nach den anzuwendenden Preisen wie nach den Leistungen des einzelnen Hauses zu richten hat. Die in der Preisordnung festgelegten Preise und Vorschriften dürfen von den Mitgliedern weder in der praktischen Anwendung noch durch Preisbekanntmachungen irgendwelcher Art verletzt werden. Insbesondere ist es untersagt, die Minimalpreise zu unterbieten und die Maximalpreise zu überschreiten.

Die Normierung der Zimmer-, Mahlzeiten-, Pensions- und Pauschalpreise hat nichts mit einfachen Grössen zu tun. Lage und Komfort der Zimmer (fliessendes Wasser, cabinet de toilette, Privatbad, Salon usw.) sind Elemente, die ebenfalls zu berücksichtigen sind, wie auch die Mahlzeitenpreise, die für das Pensionsarrangement massgebend sind, sich auf Standardmahlzeiten mit bestimmter quantitativer Begrenzung verstehen (Schweizer Frühstück, dreiteiliges Menü). So sind, je nach Leistung, zu den Grundpreisen bestimmte Zuschläge zu erheben, die im Preis-

regulativ festgelegt wurden. Andererseits werden die Mitglieder durch die Preisordnung verpflichtet, auf den Minimalpreisen – seien es Zimmer-, Pensions- oder Pauschalpreise – keine andern als die in ihr festgesetzten Rabatte zu gewähren. Jedes Mitglied ist überdies verpflichtet, im Schweizer Hotelführer sowohl die Minimal- als die Maximalpreise zu veröffentlichen. Damit die Preisvorschriften nicht bloss auf dem Papier stehen, müssen sich die Mitglieder einer Kontrolle unterziehen; sie sind zur Führung einer genauen und lückenlosen Gästebuchhaltung verpflichtet, die über die gehandhabten Preise im Detail, über die Logiernächtezahlen und Leistungen des Hotels Aufschluss gibt. Widerhandlungen gegen die Preisordnung ziehen Sanktionen nach sich, deren schwerste, wenn Bussen nicht zum Ziele führen, der Ausschluss aus dem Verein darstellt.

Damit haben wir in grossen Zügen den Kartellcharakter der Preisordnung des Schweizer Hotelier-Verein skizziert. Warum soll nun diese Preisordnung, wie es die Kartellinitiative will, als rechtswidrig erklärt werden?

Die Preisnormierung SHV ein Kind der Not

Die Hotellerie ist ein Wirtschaftszweig, der hinsichtlich seiner Struktur, seiner Leistungen und der Art der Führung ein ausgesprochen individuelles Gepräge aufweist. Es kommt hinzu, dass er zufolge seiner hohen Kapitalintensität und des dadurch bedingten Überwiegens der fixen Kosten ausserordentlich krisenempfindlich ist. Da die Hotelleistungen in der menschlichen Bedürfnisskala zum sogenannten Wahlbedarf gehören, so ist auch die Nachfrage sehr labil und – was besonders folgenswer ist – in Krisenzeiten unelastisch, d.h. sie kann durch Preisniedrigungen nur wenig beeinflusst werden. Das gilt namentlich dann, wenn die Störungen ihre Ursachen in plötzlichen starken Verschiebungen der Währungsparitäten haben, oder der Reise- und Fremdenverkehr durch politische Ereignisse und Massnahmen behindert ist. Die Geschichte der letzten 4 Jahrzehnte ist nun aber gerade durch solche Geschehnisse gekennzeichnet. Obschon die Anfänge der Preisnormierung in der Schweizerischen Hotellerie in die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg zurückreichen, so ist doch erst unter dem Einfluss des allgemeinen Zerfalles der Hotelpreise in den Kriegsjahren die Einsicht von der Notwendigkeit einer Koordination der Wettbewerbsbedingungen auf gesamtschweizerischer Basis zum Durchbruch gekommen und hat im Jahre 1919 zur Annahme eines ersten Preisregulativs geführt. Durch die Festsetzung verbindlicher Minimalpreise ist es gelungen, einen Schutzdamm gegen Preisschleuderei und Preiszerfall zu errichten, der in Zeiten schwerer wirtschaftlicher Bedrängnis ruhmvolle Folgen gezeigt hätte. Die Preisnormierung erlebte, wie wir der Festschrift des SHV zum 75-Jahr-Jubiläum entnehmen, in den Jahren des Valutazerfalls in den Nachbarländern (1921/22) ihre erste Bewährungsprobe, indem verhindert werden konnte, dass unter dem Einfluss des Frequenzzurückfalls die Preise unter die fixierte Minimalgrenze fielen. Freilich – um einen Einsturz des Preisgebäudes zu verhüten – sah sich damals der SHV gezwungen, doch eine zehnprozentige Senkung der Minimalzimmerpreise sowie der Pensionspreise zu beschliessen und auch die Mahlzeitenpreise um 50 Rappen zu senken, aber eine unkontrollierbare, wilde Preisschleuderei, ein sinnloser Kampf aller gegen alle konnte vermieden wer-

den. Noch zweimal, anfangs der dreissiger Jahre, als die internationale Kreditkrise zur Lösung des Pfundes vom Gold und zur Einführung der Devisenzwangswirtschaft in einer Reihe von Ländern führte, und 1935, als die wirtschaftliche Depression ihren Höhepunkt erreicht hatte, mussten kollektive Preissenkungsaktionen vorgenommen werden, um einem eigentlichen Preiszusammenbruch zuvorzukommen, bis dann die Abwertung des Schweizer Frankens den deflationistischen Druck beseitigte. Nur dank einer gut fundierten Preisordnung ist es in jenen Jahren gelungen, in der Hotellerie ein eigentliches Preischaos und damit noch schwerere Verluste, als sie die Frequenzzurückschläge mit sich brachten, zu verhüten. Da die Minimalpreise, betriebswirtschaftlich gesehen, an der unteren Grenze dessen lagen, was der Hoteller noch verantworten konnte, so lag deren Innehaltung auch im Interesse des Gastes, weil ihre Unterbietung ohne gleichzeitigen Leistungsabbau und damit Schädigung des Rufes der Schweiz als Fremdenverkehrsland nicht möglich gewesen wäre.

Verbindliche Maximalpreise schützen den Gast vor Übermarchungen

Mit dem Zweiten Weltkrieg beginnt in der Preispolitik der Hotellerie eine neue Phase. Behördlicher Preisstopp und steigende Gestehungskosten brachten die Hotellerie mit dem kriegsbedingten Frequenzzurückfall in eine schlimme Lage, denn eine Anpassung der Hotelpreise konnte nur in ganz unzureichendem Masse erwirkt werden. Erst nach dem Kriege gelang es, von den Behörden die Zustimmung zu einer neuen Preisordnung zu erhalten, die unter Beibehaltung der bisherigen Minimalpreisbasis als Neuerung verbindliche Maximalpreise brachte. Das bedeutet, dass die publizierten Maximalansätze nicht überschritten werden dürfen, was einen Schutz des Konsumenten bzw. des Gastes darstellt, der so gegen Preisüberforderungen gesichert ist. Mitgliederbetriebe, die sich preisliche Übermarchungen zuschulden kommen lassen, haben die gleichen Sanktionen zu gewärtigen wie bei Nichtbeachtung der Minimalpreise. Die Erfahrung hat denn auch gezeigt, dass übersetzte, den guten Ruf der Schweiz als Fremdenverkehrsland gefährdende Preise hauptsächlich auf das Konto von Outsiderbetrieben gehen, die sich der Preisdisziplin, die von den Mitgliederbetrieben gefordert wird, nicht unterziehen wollen, sich damit aber auch ausserhalb der Berufsgemeinschaft stellen, für die sich gerade die Preisordnung mit ihren massvollen, wohlhabgewogenen Zielen als fester Kitt erwiesen hat. Jedenfalls ist durch die Preisordnung ein Element der Stabilität und Kontinuität in der Preispolitik der Hotellerie hineingetragen worden, die nun nicht mehr eine Angelegenheit jedes einzelnen ist, sondern des Kollektivs. Mit den im Hotelführer publizierten Preisen und Bedingungen wendet sich die Hotellerie verbündet an die Öffentlichkeit, was sonst bei Kartellpreisen kaum üblich ist. Zudem bilden ja die Minimal- und Maximalpreise nur den Rahmen für die effektiven Hotelpreise, die nach rein marktwirtschaftlichen Gegebenheiten schwanken. Die im allgemeinen beachtliche Marge lässt für den Wettbewerb unter den Mitgliederbetrieben einen breiten Raum, so dass für diese kein schwerer Verzicht auf Wettbewerbsfreiheit vorliegt.

Alles in allem bedeutet die Preisnormierung einen Akt der Selbsthilfe. Sehr zutreffend erblickt Dr. R. C. Streiff in der zitierten Jubiläumsschrift die Aufgabe des SHV darin, «in kluger Abwägung der jeweiligen Verhältnisse für einen in Freiheit geordneten Wettbewerb Normen zu schaffen, die sich für alle Hotels –

Festtagsgratulations-Ablösungen

Schluss-Resultat

Die Festtagsgratulationsablösung 1957/58 ist abgeschlossen. Sie hat zu einem recht erfreulichen Ergebnis geführt: insgesamt haben

395 Spender 9045 Franken

gezeichnet. Das ist der Betrag, den wir dem Garantiefonds der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie überweisen können. Gewiss – nur ein Tropfen auf einen heissen Stein, aber ein so wertvoller Beitrag, als er sinfälligen den Opferwillen der Hotellerie dokumentiert. Viele kleine und grössere Zeichnungen haben sich zu diesem schönen Ergebnis summiert. Auch wer nur mit einem kleinen Scherflein beigetragen hat, bekundete damit seine Verbundenheit mit der Berufsgemeinschaft und seine Solidarität mit einem Werk, das für die Schweizerische Hotellerie von grosser Bedeutung sein wird. Allen Spendern sei hier nochmals der herzlichste Dank ausgesprochen.

Frau R. Bentele-Hofmann, Hotel Merkur, Zürich
Hr. H. R. Boss, Hotel Spiez, Spiez
Hr. A. Giger, Sporthotel Stollenfels, Davos-Dorf
M. A. Giscion, Terminus-Buffet Gare, Les Diablerets
M. M. Herminjard, dir., Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
Hr. W. Hodler, Hotel Monte Carmen, Lugano
Hr. H. Kühne, Hotel Eden, Arosa
Fam. Müller, Hotel Müller, Lugano-Castagnola
M. H. F. Müller-Pernet, dir., Grand Hôtel & des Alpes, Montreux-Territet
Hr. F. Seiler-Arnold, Hotel Weissmies, Gabi, Simplonstrasse
Fam. Stettler, Parkhotel Schöneck, Grindelwald
Grand Hotel Tschuggen, Arosa

Souscription des Fêtes de fin d'année

Résultat final

Notre souscription des fêtes de fin d'année 1957/58 est maintenant close. Elle a donné un résultat extrêmement réjouissant puisque les 395 versements qui ont été effectués représentent

un total de Fr. 9045.-

Nous pourrions donc verser ce montant au fonds de garantie de la Coopérative suisse de cautionnements pour l'hôtellerie saisonnière. Cette somme n'est peut-être pas très élevée par rapport à celle dont l'on voudrait pouvoir doter ce fonds de garantie, mais elle est cependant une contribution précieuse qui témoigne de l'esprit de solidarité et de sacrifice dont l'hôtellerie sait faire preuve lorsque l'on s'adresse à elle.

Ce n'est pas sans émotion que l'on constate que certains hôteliers qui sont loin d'être les plus favorisés avaient tenu à verser leur obole pour manifester leur solidarité et resserrer les liens qui les unissent à la communauté professionnelle. Tous ont compris que l'institution que l'on est en train de mettre sur pied et qui est destinée à faciliter des rénovations de l'hôtellerie saisonnière jouerait un rôle capital pour l'hôtellerie suisse.

Que tous les donateurs trouvent encore une fois ici l'expression de nos sincères remerciements.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Une initiative qui risque de créer le chaos	2
Dispenses et ajournements de service	3
Hotellerie USA-Schweiz	3
Neue Preiskontroll-Gelüste	3
Un problème international:	
La main-d'œuvre	5
Zur Erinnerung an den «Reiseponier»	
Georges Pullman	5
Mieterschutz	22
Gastronomie et diplomatie	22

Voir page 4:

La voix de l'Hotellerie

In dieser Ausgabe:



Hoteltechnik

Nr. 27 Jahrgang 1958 Seite 11-14

seien sie gross oder klein – als nützlich erweisen und Leistung und Gegenleistung in ein richtiges Verhältnis zueinander zu setzen. Der Gast aber, der an einer regellosen und willkürlichen Preisfestsetzung mit Recht Anstoss nimmt, wird durch die Preisordnung, wie sie in der schweizerischen Hotellerie herrscht, nicht minder geschützt als die Betriebe selbst. Letztlich geht es im Interesse beider Teile darum, Qualität und Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie aufrechtzuerhalten.»

Marktorientierte Kartellpolitik

Die Erhaltung der internationalen Konkurrenzfähigkeit der Hotellerie in qualitativer und preislicher Hinsicht setzt kartellistischen Bestrebungen, die nicht bloss ordnende, sondern monopolistische Ziele verfolgen, zum vornherein eine unüberwindliche Grenze. Kartelle, das ist eine Binsenwahrheit, gedeihen am besten in der Treibhausluft eines geschützten Binnenmarktes. Aber auch dann ist die Kartellierfähigkeit des Wirtschaftszweiges eine unerlässliche Voraussetzung. Für die Hotellerie mit ihrer Unzahl von verschiedenartigen und individuell geführten Betrieben ist diese Voraussetzung nicht gegeben. Wenn trotzdem die eigentliche Fremdverkehrshotellerie eine Preisnormierung durchführen konnte, so nur deshalb, weil diese auf die Bedürfnisse der einzelnen Hotelbetriebe in weitgehendem Masse Rücksicht genommen hat und die Preisvorschriften keine unzumutbare Einschränkung ihrer Bewegungsfreiheit bedeuten. Im Grunde genommen ist die Preispolitik der organisierten Hotellerie rein marktorientiert. Im Innern besteht seit der Aufhebung der Hotelbedürfnisklausel im Jahre 1946 für die Städte und 1952 für die Saisonhotellerie uneingeschränkte Konkurrenz. Durch kein Mittel, nicht einmal durch die wirtschaftliche Vernunft, wird das Bettenangebot in Schranken gehalten. Wie kann da eine monopolistische Preispolitik betrieben werden? Zudem steht ja die traditionelle Hotellerie in Konkurrenz mit einer Reihe von andern, zum Teil neuen Beherbergungsformen. Um die Gunst des Gastes bewerben sich die Chaletbesitzer, die Ferienwohnungsvermieter, der Campingplatz, der Wohnwagen, das Motel usw. Entscheidend aber ist die *Auslandskonkurrenz*, die sich absolut ohne jede Behinderung geltend macht und unsere Hotellerie zwingt, in ihrer Preispolitik auf die Gegebenheiten des ausländischen Beherbergungsangebotes Rücksicht zu nehmen. Dies ist ein unerbittlicher Regulator, der jede wirksame Marktbeeinflussung im Sinne einer Preisdisziplinierung verunmöglicht. Er wirkt so nachhaltig, dass es oft schwierig hält, die wirtschaftspolitisch oder sozialpolitisch bedingten Kostensteigerungen auf die Verkaufspreise überzuwälzen.

Die kartellpolitische Bedeutung unserer Preisordnung liegt infolgedessen ausschliesslich in ihrer *Ordnungsfunktion*; damit hängt zusammen, dass jedem Mitglied die Möglichkeit offensteht, sogar ohne Austrittsgebühr aus dem SHV auszutreten. Die Outsiderbetriebe werden von der organisierten Hotellerie absolut unbeteiligt gelassen. Es gibt keine *Outsider-Bekämpfung*, es sei denn, dass durch die vielfältigen positiven Leistungen des Hotelier-Vereins das Fernbleiben von der Organisation als wenig vorteilhaft erscheint.

Am 25./26. Januar ein Nein!

So kommen wir zum Schluss, dass die Preisordnung SHV, kartellpolitisch gesehen, keineswegs gegen Allgemeininteressen verstösst. Da sie dessenungeachtet durch den vorgeschlagenen Kartellartikel der Bundesverfassung als rechtswidrig erklärt werden müsste, wird die Hotellerie am nächsten Sonntag geschlossen ein *Nein* in die Urne legen. Auf der andern Seite wird sie mit allem Nachdruck für die Schaffung einer *Missbrauchsgesetzgebung*, wofür ja die Vorbereitungen bereits abgeschlossen sind, eintreten, denn dass es Kartellauwüchse gibt, die sich auch für die Hotellerie schädlich auswirken, steht ausser Frage.

Une initiative qui risque de créer un chaos

Une année chargée pour le citoyen suisse

En 1958, le peuple suisse se rendra plusieurs fois aux urnes et devra prendre de graves décisions qui auront des répercussions sur la vie politique et économique du pays. N'a-t-on pas au programme le futur régime des finances fédérales, l'initiative instituant la semaine de 44 heures sur le plan fédéral, l'introduction du suffrage féminin et l'article constitutionnel sur les films? On le voit, le citoyen sera mis à rude épreuve. A la fin de l'année, il pourra peut-être invoquer la fatigue pour justifier un abstentionnisme qui prend hélas toujours plus d'ampleur.

Cette excuse ne sera cependant pas valable dimanche prochain et il faudrait que tous les électeurs aient à cœur de dire s'ils entendent accepter ou repousser la loi destinée à combattre les abus de la puissance économique. Sous cet euphémisme, il ne faut pas oublier que les partisans de l'initiative désignent tout simplement une loi fédérale interdisant les cartels.

Pour bien comprendre de quoi il s'agit, pour ne pas se perdre dans les méandres d'une argumentation insidieuse et pour ne pas se laisser bercer par des utopies, examinons d'abord le texte des deux premiers alinéas de loi. Ils ont la teneur suivante:

1. Les citoyens sont protégés contre les atteintes portées à leurs libertés dans le domaine du commerce et de l'industrie par l'abus de la puissance économique privée.

2. Sont illicites toutes les mesures et accords d'entreprises, d'organisations ou de personnes individuelles, destinés à limiter la concurrence, à créer des monopoles ou des situations analogues ou à obtenir des avantages excessifs au détriment du consommateur.

Les trois derniers alinéas ne font que sous-tendre à l'initiative les ententes des salariés entre eux ou avec les employeurs pour la sauvegarde du salaire et des conditions de travail – disposition qui n'a d'autres buts que de rendre l'initiative sympathique aux syndicats (ils se sont pourtant prononcés contre elle), aux ouvriers, employés, etc. – Ils prévoient d'autres exceptions justifiées par l'intérêt supérieur du pays. Il faudrait créer une nouvelle section au Palais fédéral pour établir la liste des exceptions et donner les autorisations.

Défaut et insuffisance de l'initiative

En considérant les choses d'un peu près, on constate d'emblée que le titre de l'initiative peut induire en erreur. Ceci montre déjà qu'il y a anguille sous roche. Pourquoi faire miroiter l'interdiction de l'abus de la puissance économique alors que l'initiative vise à l'interdiction pure et simple des cartels. En effet, dans sa simplicité, le texte proposé va beaucoup plus loin que les dispositions existantes contre les cartels soit aux Etats-Unis, soit en Allemagne où « cette forme de dirigisme » est assez strictement limitée. La loi allemande connaît de nombreuses exceptions. A trop vouloir rester dans la vague, les adversaires des cartels donnent lieu à toutes les interprétations possibles et, dans le message qu'il a adressé aux Chambres fédérales à ce sujet, le Conseil fédéral a renoncé à fournir une interprétation claire et précise du texte en question.

On a donc immédiatement l'impression que, si l'initiative était acceptée par le peuple, il y aurait, non seulement une période de flottement et une infinité de cas limites ou de cas spéciaux, mais encore que le législateur, les autorités, les représentants de l'économie auraient peine à se retrouver dans la situation nouvelle ainsi créée. L'image d'un chaos général dont chacun subirait tôt ou tard les conséquences néfastes ne peut s'effacer de notre esprit.

C'est pourquoi le Dr. C. Koehlin, président de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, déclarait, après une étude approfondie des conditions dans lesquelles se trouvait l'économie suisse en cas d'approbation, que l'initiative était inacceptable pour l'industrie, le commerce, les arts et métiers.

Pour combattre les abus

Que les cartels aient donné lieu à des abus, c'est l'évidence même et personne ne songerait à le contester. Tout le monde est même entièrement d'accord de supprimer certains abus qui ont eu lieu et de veiller à ce que des excès similaires ne puissent se reproduire.

Pourtant, dans ce domaine, les partisans de

l'initiative enfoncent les portes ouvertes puisque, il y a quelques années déjà, le peuple suisse a accepté les articles économiques de la Constitution et que l'un d'entre eux, l'article 31 bis, lettre A, s'exprime comme suit:

Lorsque l'intérêt le justifie, la Confédération a le droit, en dérogeant s'il le faut au principe de la liberté du commerce et de l'industrie, d'édicter des dispositions pour remédier aux conséquences nuisibles, d'ordre économique et social, des cartels ou des groupements analogues.

Les moulins de Berne travaillent avec la lenteur qui les a rendus célèbres et c'est la raison pour laquelle, probablement, la loi qui devait servir de règlement d'exécution à cet article constitutionnel n'a pas encore eu l'occasion d'être définitivement mise sur pied. On nous dit pourtant qu'elle est à l'étude depuis fort longtemps.

Comme circonstances atténuantes à l'égard des autorités responsables, nous devons reconnaître franchement que la matière est infiniment complexe et qu'un examen très fouillé de la question sera nécessaire pour aboutir à une réglementation équitable. C'est une preuve de plus que l'on ne peut, en une phrase lapidaire, légiférer définitivement sur un sujet aussi délicat.

Rôle économique des associations professionnelles

Il fut un temps, peu après la Deuxième Guerre mondiale, où les associations professionnelles et économiques n'avaient guère bonne presse auprès de l'opinion publique. On leur reprochait des interventions et des pressions auprès des autorités, soi-disant pour obtenir des avantages particuliers. Il n'en est rien heureusement et l'on reconnaît de plus en plus que les associations professionnelles jouent un rôle utile et constructif. Les autorités ne pourraient souvent pas se passer de leur collaboration, quand il s'agit de décisions intéressant l'ensemble de l'économie suisse.

M. Rubattel, ancien Conseiller fédéral, avait été chargé d'examiner la situation créée par la participation des associations aux affaires économiques. Il avait abouti à la conclusion qu'il y avait une grande part d'exagération dans les reproches que l'on faisait aux organisations professionnelles. Leurs manifestations demeuraient en règle générale dans les voies constitutionnelles et ne revêtaient en soi aucun caractère bien grave.

Ces conclusions sont aujourd'hui d'un intérêt particulier, puisque ce sont des associations professionnelles qui prennent le plus souvent des mesures de cartellisation et que sous les termes « ententes » et « puissances économiques » on imagine fréquemment de grandes et puissantes organisations.

Il faut reconnaître que les associations professionnelles et économiques ont été créées, non pas arbitrairement, mais parce que l'on constatait qu'une liberté sans limite avait des conséquences déplorables et qu'un minimum de stabilité était nécessaire pour que les entreprises puissent vivre et faire vivre. Nous l'avons déjà dit ici-même, si un minimum de stabilité est indispensable dans l'hotellerie, il n'est jamais garanti quant à la fréquentation. Notre industrie est de plus livrée à des fluctuations de toutes sortes qui rendent l'exploitation d'un hôtel particulièrement difficile.

Il est donc naturel que pour éviter une débâcle, comme nous le verrons tout à l'heure, l'hotellerie ait cherché la stabilité dans une réglementation des prix qui seuls lui permettaient d'offrir quelque garantie au personnel en matière de rémunération. On connaît aussi les difficultés que notre industrie éprouve à obtenir des crédits normaux, soit de rénovation, soit d'exploitation. Or ces difficultés sont dues presque uniquement à l'irrégularité du chiffre d'affaires et de la rentabilité des exploitations. Ce qui s'applique ici particulièrement à l'hotellerie est naturellement valable pour toute les autres industries ou professions.

Le grand public ne devrait donc pas se laisser effaroucher par le fantôme d'organisations professionnelles envahissantes paralysant l'action des autorités et rendant illusoire la liberté de commerce et d'industrie que garantit la Constitution. S'il y a des abus, il faut tâcher de les supprimer, certes, mais il faut reconnaître l'œuvre positive accomplie par des associations qui n'ont pas toujours la puissance que l'on veut leur attribuer.

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Der überaus grosse Eingang an Stellen-Inserat-Aufträgen am Tage des Redaktionsschlusses bereitet der Administration der Hotel-Revue und der Setzerei derartige Schwierigkeiten, dass die rechtzeitige Herausgabe der Hotel-Revue in Frage gestellt wird. Die Administration der Hotel-Revue sieht sich daher gezwungen, neuerdings in Erinnerung zu rufen, dass der Schlusstermin für die Annahme von Stellen-Inseraten seit einiger Zeit auf

Montag 18 Uhr

festgesetzt ist. Bis Dienstag früh eingehende Post wird gerne noch für die betreffende Wochen-Ausgabe berücksichtigt. Telefonische Aufträge am Dienstag können hingegen nicht mehr ausgeführt werden. Wir bitten unsere verehrten Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufdringende Massnahme und ersuchen sie dringend, die Inserate, wenn irgend möglich, nicht telefonisch, sondern jenen schriftlich und frühzeitig aufzugeben, wofür wir im voraus verbindlich danken.

Der Vorsteher des Zentralbureaus

L'hotellerie et les cartels

L'hotellerie n'a pas toujours eu à se féliciter de l'extension des cartels en Suisse, et dans certains cas, elle estime qu'elle pourrait éventuellement obtenir de ses fournisseurs des conditions plus avantageuses que ce n'est le cas actuellement. Mais il ne faut pas se leurrer non plus. Nous avons intentionnellement parlé d'éventualité, car il n'est pas certain du tout que les rêves que l'on fait puissent se réaliser et que la suppression des cartels vaille aux consommateurs les avantages qu'on lui laisse entrevoir. Par contre, la possibilité de réglementer les prix et d'empêcher des avilissements provoqués par des exploitants irresponsables a été un bienfait. Par esprit de solidarité, il convient donc de supporter certains désavantages, tant qu'ils ne se transforment pas en abus.

La réglementation des prix met-elle la S.S.H. au rang des cartels?

Comme nous l'avons dit dans un article précédent, l'hotellerie organisée entre timidement dans la catégorie des cartels par le fait que la S.S.H. s'est donnée une réglementation des prix. Rappelons que ce sont les hôteliers de Lucerne qui furent les premiers à établir en 1906 un règlement des prix, que l'on assista par la suite à des ententes régionales ou locales, sur des tarifs de prix d'hôtel. L'introduction d'une véritable réglementation avec contrôles et sanctions a toujours rencontré une forte opposition. C'est en 1910, que la S.S.H. s'occupa pour la première fois en tant qu'organisation nationale de cette question, mais le résultat des longues discussions qui eurent lieu à ce sujet furent bien maigres puisque l'on ne parvint à se mettre d'accord que sur la publication de *prix minimums* qui ne devaient pas être abaissés.

Nous ne voulons point ici refaire l'histoire de notre règlement des prix qui s'est cependant révélé un instrument particulièrement utile lors des crises économiques. Sans notre règlement et sans l'intervention constante des organes de la Société, bien des hôteliers aux abois, prêts à appliquer n'importe quels prix pour avoir des clients auraient été accablés à la faillite, car au-dessous d'un certain niveau, les prix n'attirent plus et ne parviennent surtout pas à accroître le contingent global des clients disponibles.

Notre règlement des prix, les contrôles qu'il impliquait et les sanctions que valait aux coupables l'observation des prescriptions, ont fait réfléchir, sans pour cela que la capacité de concurrence des hôtels soient entravées. A ces moments-là, les hôteliers des diverses régions pratiquent des prix aussi bas que possible et il est des minimums au-dessous desquels il est impossible de descendre sans danger. Il en va peut-être autrement en période d'inflation, mais là encore, il y a suffisamment d'hôtels ne faisant pas partie de la SSH et de formes d'hébergement parahotelières (auberges de jeunesse, camping, village de toile, etc.) pour que la concurrence puisse quand même exercer ses effets. D'autre part, l'hotellerie comptant plus du 50% de clients étrangers au nombre de ses hôtes doit



tenir compte des prix pratiqués dans les pays environnants, si elle ne veut pas voir ces touristes, soit rester chez eux, soit adopter d'autres lieux de séjour pour leurs vacances.

Il faudra donc voter: NON

En résumé, l'initiative présentée pour lutter contre les abus de la puissance économique est à la fois trop radicale et trop vague pour permettre de régler une question si complexe que les autorités responsables étudient depuis longtemps.

Si les abus des cartels doivent être supprimés, il n'est pas nécessaire de renoncer en même temps aux avantages que les ententes économi-

ques ont valu à toute notre population en lui apportant une certaine sécurité. Le règlement des prix de la S.S.H. est par exemple un instrument trop précieux pour que notre industrie puisse s'en passer, d'autant plus qu'il sert de base de calcul de prix à des hôteliers qui n'ont pas toujours une exacte conception commerciale de l'exploitation d'un hôtel.

L'inconnu au devant duquel irait l'économie suisse si l'initiative était approuvée et les conséquences incalculables qui résulteraient de son approbation, doivent nous inciter à aller massivement aux urnes samedi et dimanche prochain et à voter sans hésiter

N O N .

Hotellerie USA – Schweiz

Vergleich von Betriebsergebnissen

In jeder Branche kann der Vergleich der eigenen Betriebsergebnisse mit denjenigen des Auslandes nur förderlich sein, erlauben doch solche Gegenüberstellungen von Zahlenmaterial, ein besseres Bild über die eigene Situation zu gewinnen. Insbesondere ist es auch notwendig, Behauptungen über Preise und Kosten in anderen Ländern, die oft färrlässig und nur auf Grund von Aussagen Dritter herumgeboten werden, auf ihren Wahrheitsgehalt zu überprüfen.

Heute soll nun einmal der Versuch unternommen werden, zahlenmässige Ergebnisse amerikanischer Hotels mit entsprechenden Unterlagen aus schweizerischen Betrieben zu vergleichen. Dabei stützen wir uns einerseits auf das reichhaltige Material über amerikanische Hotelbetriebe im ausführlichen Jahresbericht 1956 der amerikanischen Treuhändergesellschaft «Harris, Kerr, Forster & Co» sowie auf die Zahlen einer Reihe von schweizerischen Stadthotels der I. und II. Kategorie, die anlässlich des internationalen Hotelbetriebsvergleichs durch die SHTG ermittelt wurden. Es muss vorweggenommen werden, dass das unterschiedliche Entlohnungssystem in den USA und in der Schweiz gewisse Vergleiche etwas erschwert. Bekanntlich kennt man in den USA das Bedienungsgeldsystem nicht; die Hotelangestellten werden fest entlohnt, refüsieren aber trotzdem keine Tips!

Nachstehend führen wir zwei Tabellen an mit vergleichbaren Zahlen, welche die Betriebsergebnisse und einige Kostenarten betreffen. Dabei handelt es sich ausschliesslich um Prozentwerte, die immer auf die gesamten Hotelereinnahmen Bezug nehmen. (In der Schweiz ohne Bedienungsgeld.) Das sogenannte Betriebsergebnis I lässt sich trotz der unterschiedlichen Entlohnung des Personals ohne weiteres miteinander vergleichen.

	USA	Schweiz	Schweiz
	%	I. Kat.	II. Kat.
*Betriebserinnahmen:	%	%	%
Beherrschung	48,1	41,6	25,4
Verpflegung	46,0	51,0	71,1**
Übrige Einnahmen	5,9	7,4	3,5
Betriebserinnahmen total	100,0	100,0	100,0
**Reine Betriebsausgaben	72,2	68,2	78,4
Betriebsergebnis I	27,8	31,8	21,6

* Die in den Preisen eingerechnete Entschädigung des Personals in den USA kommt bei den Einnahmen herein und geht bei den Betriebsausgaben in Form von Löhnen wieder weg, so dass sich das Betriebsergebnis I als vergleichbar erweist.

** Betriebe mit grossem Verpflegungsanteil.

Das durchschnittliche Betriebsergebnis I aus 400 amerikanischen Hotels liegt zwischen dem entsprechenden Ergebnis einer Anzahl gut geführter schweizerischer Stadthotels der ersten und zweiten Preisklasse. Es ist interessant festzustellen, dass das Betriebsergebnis I in den Vereinigten Staaten nicht sehr stark von den schweizerischen Verhältnissen abweicht. Die uns Europäern hoch scheinenden amerikanischen Hotelpreise sind somit offensichtlich durch die dortigen hohen Kosten bedingt und stehen eigentlich im gleichen Verhältnis zu den Kosten wie in der Schweiz und anderen europäischen Touristikländern.

Anschliessend stellen wir noch einige weitere Zahlen aus den amerikanischen Hotels den schweizerischen Ergebnissen gegenüber:

	USA	Schweiz	Schweiz
	%	I. Kat.	II. Kat.
Betriebsergebnis I	27,8	31,8	21,6
Nebenbetriebsergebnis	1,5	1,0	1,3
Betriebsergebnis Ia	29,3	32,8	22,9
Unterhalt	6,0	12,5	5,1
Abschreibungen	5,6	7,3	6,9
Pacht und Mietzins *		0,2	
Steuern, Gebühren, Abgaben	3,5	1,3	1,5
Verwaltungskosten *		0,8	0,5
Bruttoergebnis	14,2	10,7	8,9

* Keine Angaben für USA.

Nach dem Betriebsergebnis I können noch verschiedene Kostenarten miteinander verglichen werden. Auffallend ist der relativ bescheidene Anteil der Einnahmen, der in den USA für den Unterhalt aufgewendet wird. Während man in der Schweiz in Erstklassenhäusern allgemein 10-12 % der Einnahmen für den Unterhalt einsetzt, kommen die Amerikaner mit 6 % der Betriebserinnahmen aus. Es fällt schwer, diesen Unterschied zu begründen. Wir wagen nicht zu entscheiden, ob die hohen Aufwendungen für den Unterhalt in den schweizerischen Hotels auf einen gewissen Nachhol- und Erneuerungsbedarf zurückzuführen sind. Die Unterhaltskosten für gleiche Arbeiten dürften in den USA wesentlich höher liegen als in unserem Land, weisen doch die USA beispielsweise unverstärkt hohe Handwerkerlöhne auf. Es wäre aber denkbar, dass die

Amerikaner, wegen dieser hohen Löhne für Handarbeiten, weniger reparieren, dafür um so mehr ersetzen, wobei solche Neuanschaffungen vielleicht aktiviert werden und deshalb nicht in der Betriebsrechnung erscheinen.

Die übrigen Kosten unter dem Betriebsergebnis I lassen sich sehr gut vergleichen. Die Amerikaner scheinen ihre Häuser etwas weniger rasch abzuschreiben, bezahlen andererseits wesentlich höhere Steuern als die Schweizer Betriebe. Dabei handelt es sich nur um die sogenannten Liegenschaftssteuern, die in den USA allerdings ziemlich hoch sind (ohne Ertragssteuern). In der oben angegebenen Belastung der schweizerischen Betriebe sind sämtliche Steuern und Abgaben enthalten.

Nach Berücksichtigung dieser Kostenarten verbleiben in den USA von den gesamten Einnahmen noch 14,2 % für die Bezahlung der Zinsen für das Fremdkapital und die Entschädigung des Eigenkapitals. Es ist nicht feststellbar, ob aus diesem Saldo auch noch der Unternehmerlohn ausgerichtet werden muss oder ob derselbe schon unter dem Betriebsergebnis I berücksichtigt worden ist. Die schweizerischen Ergebnisse liegen um 4 bis 6 % unter den amerikanischen Ergebnissen. Aus den verbleibenden 10,7 bzw. 8,9 % müssen ebenfalls die Zinsen für Fremd- und Eigenkapital gedeckt werden. Dazu kommt noch der Unternehmerlohn.

Leider ist die Zinsbelastung der amerikanischen Hotels nicht bekannt. In der Schweiz beanspruchen die Fremdkapitalzinsen 4-5 % der Einnahmen bei Stadthotels.

Die obigen Zahlen führen zur überraschenden Erkenntnis, dass die prozentualen Betriebsergebnisse in den USA und den schweizerischen Stadthotels nur unwesentlich voneinander abweichen. Der Hauptunterschied liegt beim Posten Unterhalt, während die übrigen Kostenarten keine grossen Differenzen aufweisen. Es verdient noch erwähnt zu werden, dass die amerikanischen Hotels eine durchschnittliche Besetzung von 72 % der Zimmer aufweisen, während die schweizerischen Gastbetriebe zu 60 bzw. 66 % besetzt waren.

Einen weiteren recht aufschlussreichen Vergleich liefern die Küchenergebnisse. Nachstehend sind die entsprechenden Ergebnisse einander gegenübergestellt:

	USA	Schweiz	Schweiz
	%	I. Kat.	II. Kat.
Kücheneinnahmen	100	100	100
Warenaufwand	40,2	75,4	68,4
Küchenergebnis I	59,8	24,6	31,6
./. Küchen- und Servicelöhne			
und Feuerung	41,1	17,9	16,2
Küchenergebnis II	18,7	6,7	15,4

Beim Küchenergebnis I, das bekanntlich nur den Warenaufwand zu den Kücheneinnahmen in Beziehung setzt, stellen wir ein viel günstigeres Ergebnis der amerikanischen Betriebe fest. Dieser grosse Unterschied lässt sich leicht erklären. Die Amerikaner müssen bei der Preisstellung für die Abgabe von Speisen auch die Servicelöhne mit berücksichtigen, während in der Schweiz der Service zum grössten Teil über das Bedienungsgeld, welches den Betrieb nicht belastet, abgegolten wird. Eine verbesserte Vergleichsmöglichkeit bietet aus diesem Grunde erst das Küchenergebnis II,

Dispenses et ajournements de service

Le tableau des cours de répétition, des cours complémentaires et des écoles en 1958 vient de paraître dans la presse quotidienne.

Chaque employé d'hôtel faisant du service militaire doit donc consulter le tableau des cours et écoles militaires et,

en cas de doute, se renseigner maintenant déjà, auprès du commandant d'arrondissement compétent ou auprès du commandant de son unité pour savoir la date à laquelle il sera appelé à faire du service.

L'employeur a également intérêt à savoir quand son employé sera appelé à remplir ses obligations militaires. Des demandes de dispenses ou d'ajournements de service n'ont, en général, aucun succès si elles sont faites trop tard, c'est-à-dire au moment où le mobilisé est déjà en possession de son ordre de marche personnel.

C'est pourquoi, nous recommandons instamment à nos membres de se renseigner immédiatement sur la date et la durée de service de leur personnel masculin et, en tous cas, d'adresser à temps les demandes indispensables de dispense ou d'ajournement de service.

Neue Preiskontroll-Gelüste

Als man zu Beginn des Zweiten Weltkriegs die allgemeine staatliche Preiskontrolle einführt, da geschah dies, weil die Zufuhren stockten und weil bei manchen wichtigen Gütern eine *Manngelage* drohte, die bei freier Preisbildung spekulativ hätte ausgenützt werden können. Unter diesen, vom normalen wirtschaftlichen Zustand abweichenden Voraussetzungen vermag die Preiskontrolle in der Tat nützliche Dienste zu erweisen. Nun gibt es aber *grundsätzliche* Befürworter dieser ungemäss weitgehenden staatlichen Eingriffe in die Wirtschaft, weil damit der *Staatsinterventionismus* auf den Thron gesetzt wird. Die freie Marktwirtschaft, wie sie unserer privaten Wirtschaftsordnung entspricht, erfährt dabei eine recht wirksame Spenderung, und das ist eben den überzeugten Anhängern *gemeinwirtschaftlicher* Vorstellungen höchst erwünscht.

Daher setzen sie sich denn auch in der Nachkriegszeit zäh zur Wehr gegen den *Abbau der staatlichen Eingriffe*, der aber dann verschiedenen Entscheidungen der Volksmehrheit doch zustande kam. Heute haben wir im grossen ganzen nur noch zwei *Ausnahmen*, auf denen staatliche Preiskontrollen bestehen: das sind einmal die vom Staat geschützten Waren (gewisse Agrarerzeugnisse) und sodann die Mietzins der Altwohnungen. Bei den Mietzinsen ist das Fortbestehen eines Mangels an billigen Wohngelegenheiten, namentlich in den grösseren Städten, der Grund für die einstweilige Beibehaltung der staatlichen Preiskontrollen, die immer wieder verlängert wurden, letztmals mit Gültigkeit bis Ende 1960. Im übrigen aber ist die *ganze Preisbildung wieder frei*, im Einklang mit dem Verfassungsgrundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit.

Es wäre aber eine Täuschung, sich vorzustellen, dass die Freunde des Staatsinterventionismus sich deshalb geschlagen gäben. Sie liegen vielmehr dauernd auf der Lauer, jede Gelegenheit benützend, um erneut den Ruf nach staatlicher Preiskontrolle zu erheben. Nach ihrer Meinung ist die freie Preisbildung gewissermassen ein Ausnahmezustand und die staatliche Preisregulierung das Normale, während es in Wirklichkeit gerade umgekehrt ist.

Heute erlebt man eine *Neuaufgabe* der Begehren nach Wiedereinführung umfassender staatlicher Höchstpreisschriften, und zwar im Zusammenhang mit der Diskussion, wie der *Teuerungsauftrieb* wirksam bekämpft werden könnte. Der erweiterte Zentralvorstand des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes hat unlängst ein Teuerungsbekämpfungsprogramm aufgestellt, dessen Punkt 2 folgendermassen lautet:

«Reaktivierung, d. h. volle Einsetzung der Preiskontrolle, Aufhebung von deren Beschränkung.»

Zu diesem Begehren ist festzustellen, dass seine Urheber offenbar ganz übersehen, aus welchen Gründen

das in beiden Ländern die im Zusammenhang mit der Zubereitung und der Abgabe der Speisen anfallenden Löhne mit erfasst. Dabei zeigt sich, dass das grosse Gefälle zwischen amerikanischen und schweizerischen Betrieben beim Küchenergebnis I auf eine wesentlich kleinere Differenz beim Küchenergebnis II zusammen schrumpft. Doch schneiden die Amerikaner auch auf dieser Stufe beträchtlich günstiger als die schweizerischen Stadthotels der I. Preisklasse ab. Nicht so ungünstig fällt der Vergleich mit den Stadthotels der II. Preisklasse aus.

Aus diesen Vergleichen drängt sich der *Schluss* auf, dass die Preise der Amerikaner besser den Kosten angepasst sind als die Preise der Verpflegungsleistungen in schweizerischen Hotels. Andererseits beweisen die schweizerischen Ergebnisse, dass unsere *geltenden Mahlzeitenpreise* als ungenügend bezeichnet werden müssen. Ein Küchenergebnis II von 6,7 % kommt eigentlich einem Verlust gleich, denn mit knappen 6 % kann die Verzinsung, die notwendige Abschreibung und der Unterhalt der im Verpflegungssektor eingesetzten Anlagenteile kaum gewährleistet werden.

Wir sind uns bewusst, dass der von uns angestellte Vergleich zwischen den amerikanischen Hotelbetriebs Ergebnissen und denjenigen einer ausgewählten Anzahl von schweizerischen Stadthotels wohl kaum in allen Teilen stichhaltig ist. Es geht uns auch nicht darum, im Rahmen eines kurzen Zeitungsartikels diese Fragen restlos abzuklären. Die getroffenen Vergleiche dürften aber immerhin beweisen, dass die Betriebsverhältnisse in amerikanischen Hotels, finanziell gesehen, nicht so stark von den schweizerischen Gegebenheiten abweichen, wie ab und zu behauptet wird.

P. R.

zu Kriegsbeginn die amtliche Preiskontrolle eingeführt worden ist. Es war der *Warenmangel* und die Gefahr der Einfuhrstockung, die dazu Anlass gaben. Heute fehlen solche Prämissen vollkommen. Und die Erfahrung zeigt, dass in einer ausreichenden mit Gütern versorgten Volkswirtschaft die *freie Preisbildung*, die sich auf dem Wege des Wettbewerbs vollzieht, immer zu einem tieferen Preisniveau führt, als es durch staatliche Höchstpreise zustande kommen kann. Denn der Staat muss bei seinen Preiskalkulationen auf die schwächsten Glieder der Produktion und der Verteilung Rücksicht nehmen und schafft für die rationeller arbeitenden Wettbewerbsteilnehmer Differenzialrenten, die vom Konsumenten bezahlt werden müssen. Demgegenüber sorgt der Wettbewerb selbstständig dafür, dass zu schwache Konkurrenten aus der Konkurrenz ausgeschaltet werden. Der *Konsument* ist also bei ausreichender Warenversorgung des Landes *günstiger* gestellt durch die freie Preisbildung als durch staatliche Preiskontrolle.

Auf alle diese Zusammenhänge hat man in den letzten Jahren eingehend hingewiesen. Wenn der Schweizerische Gewerkschaftsbund heute trotzdem dergleichen tut, darüber sei gar nie gesprochen worden, dann steht eben der Wunsch nach *vermehrtem Staatsinterventionismus* dahinter, also ein politisch-ideologisches Ziel, das in die Richtung der *Gemeinwirtschaft* weist, ansonst liesse man sich durch wirtschaftlich-sachliche Argumente leiten, die heute, wie erwähnt, gegen eine Reaktivierung der Preiskontrolle sprechen. Sollten aber wieder einmal Zeiten bedrohlicher Zufuhrmöglichkeiten kommen, so erteilt das Bundesgesetz über die wirtschaftliche Kriegsvorsorge vom 30. September 1955 nun dem Bundesrat alle erforderlichen Kompetenzen.

Ganz besonders abwegig ist ein weiterer Plan, der in gewerkschaftlichen Kreisen erogen wird und der dahin geht, eine *private, nichtamtliche Preisüberwachung durch gewerkschaftliche Organe* durchzuführen. Man erwägt, eine Art System wirtschaftlicher Blockwarte aus Vertrauensleuten der Gewerkschaften zu schaffen, und das erinnert in sehr unangenehmer Weise an das politische Blockwartsystem in totalitären Regimen, was ja bekanntlich stets auch mit einem hässlichen Denunziantentum verbunden ist. Wir haben in der Schweiz alle Ursache, derartige Zustände von uns fernzuhalten.

Wenn es der Gewerkschaftsbund aber so ernst meint mit der Bekämpfung der Teuerung, dann hat er grossartige Gelegenheiten dazu in seinem *eigenen Machtbereich*, beispielsweise bei den Lohn- und Sozialforderungen und bei den Begehren um *Verkürzung der Arbeitszeit* bei vollem Teuerungsausgleich, was ganz besonders eine weitere Steigerung der Lebenskosten herbeiführt.

B.

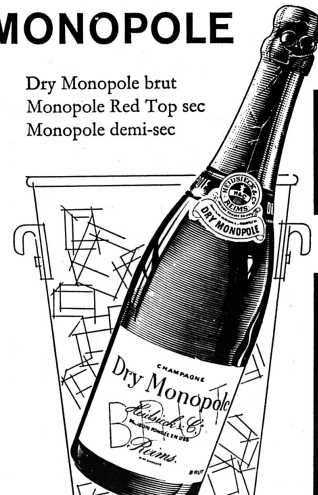
Admission temporaire des véhicules routiers privés en Suisse

Nous avons annoncé ici-même que le Conseil fédéral avait pris une ordonnance facilitant le *dédouanement temporaire de véhicules routiers dans le trafic touristique*. Cette mesure est de nature à beaucoup faciliter le trafic touristique motorisé et c'est pourquoi la délégation suisse près de l'OECe a immédiatement informé les autorités internationales compétentes des facilités que notre pays accordait depuis maintenant. Il convient en effet de porter à la connaissance des organisations internationales intéressées les simplifications qui entrent en vigueur, car on a constaté à plusieurs reprises que ce n'était pas en vain que tel ou tel pays donnait le bon exemple au sein de l'organisation européenne de coopération économique.

Rappelons que seront admis temporairement, sans formalité, les voitures automobiles, y compris les véhicules pour invalides, les motocyclettes, avec ou sans side-car, les cycles à moteur, ainsi que les remorques porte-bagages de tous ces véhicules et leur équipement normal. La facilité est accordée à condition que le détenteur du véhicule soit domicilié à l'étranger, qu'il l'importe à titre temporaire et qu'il l'utilise lui-même à des fins personnelles.

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

La voix de l'Hôtellerie

Le rôle du snack-bar dans notre vie actuelle

par Pierre Givel



Le snack-bar est un établissement public évolué comparative-ment aux autres lieux utilisés dans le but de servir à boire ou à manger un morceau sur le pouce. (Dictionnaire anglais Cassel)

Cette évolution nous vient d'Amérique, pays dont l'économie est totalement différente de la nôtre.

L'Américain, qui travaille souvent très loin de son foyer, a pris l'habitude, par la force des choses, de manger près de l'endroit où il gagne sa vie.

Alors que, dans notre pays, l'employé ou l'ouvrier – le travailleur enfin – aime à disposer du temps nécessaire pour passer dans sa famille, autour de la table de sa salle à manger, les deux heures environ qui font partie de la pause de midi, l'étranger sacrifie de plus en plus ce temps de délassement et de vie de famille au rythme précipité de l'existence de l'homme d'aujourd'hui. Cette saine habitude, ce respect de la tradition familiale cède petit à petit la place aux trépidations et aux excès de la vie moderne.

L'automobilisme n'est plus un luxe, mais il est devenu une habitude populaire qui modifie profondément la vie des individus. Le désir de courir toujours au plus pressé, apporte dans l'exploitation traditionnelle des établissements publics de nombreuses perturbations. Pour que les restaurants qui pratiquent encore la véritable gastronomie puissent faire leurs affaires, ils doivent jouer, d'abord d'une solide réputation culinaire et d'un service soigné, puis des éléments professionnels propres à assurer cette réputation. Qui dit gastronomie dit aussi : plaisirs de la table. Cela implique de la lingerie fine, de l'argenterie appropriée, une porcelaine qui se distingue par son élégance particulière, en un mot une table soigneusement mise et artistement décorée. Il n'y a donc aucune com-

mune mesure entre cette forme de gastronomie et le snack qui est, par définition, une collation prise « sur le pouce », servie rapidement et simplement, sans excès qualitatifs ou quantitatifs.

Le snack a donc un avantage marqué : il est accessible à toute une gamme de clients qui se méfient à juste titre de la trop bonne chère. Il est en effet reconnu – et les journaux par exemple le répètent pour ainsi dire journellement – que l'être humain mange trop et que cet excès de « mangeaille » est la cause de bien des maux. Certes, depuis le début du siècle, nos habitudes alimentaires ont déjà beaucoup évolué. Il suffit de considérer, pour s'en rendre compte, les menus normaux servis il y a quelque cinquante ans et ceux qu'affichent les restaurants aujourd'hui. Le *snack-bar* représente une nouvelle étape dans cette simplification et il est venu à temps pour répondre aux vœux de l'homme moderne qui veut adapter encore mieux son alimentation à ses besoins réels.

D'autre part, le snack remplit un rôle véritablement social en permettant à une couche toujours plus large de la population de venir prendre ses repas dans des endroits confortables et où l'on mange décemment. En effet, le premier but que doit se proposer l'exploitant d'un *snack-bar*, c'est d'attirer dans son établissement une clientèle représentant une partie de la population stable ou de passage, en créant une atmosphère plaisante, robuste d'aspect et exempte d'un modernisme par trop criard.

Le cadre étant ainsi créé, il conviendra de mettre alors à la disposition des hôtes la gamme des mets et des boissons susceptibles de leur plaire. Il est essentiel, dans la carte que l'on présentera au client, de ne pas lui offrir un choix de mets trop étendu. Cela facilitera la tâche non seulement du cuisinier, mais encore celle du client qui hésite souvent longtemps devant une trop grande diversité de mets. Après une expérience de quelques jours, il ne faut pas craindre d'opérer des coupes sombres sur la carte et de supprimer tous les plats qui n'ont pas eu l'air de plaire à la clientèle. Il vaut mieux renoncer à quelques spécialités, plu-

tôt que de maintenir en préparation des mets qui ne plairont certainement pas s'ils ne sont plus de première fraîcheur. *Écouler rapidement des marchandises fraîches et renouveler fréquemment son stock, tel est le secret de l'exploitation d'un snack.* Plus l'indice de rotation sera élevé, meilleur aussi sera le rendement de l'exploitation.

Il va sans dire que la création d'un snack nécessite une étude de très longue haleine. Des maisons spécialisées font actuellement des projets bien étudiés qui tiennent compte des conditions locales, du genre que vous voulez donner à l'affaire, de son emplacement et des particularités dont il faudra tenir compte dans l'aménagement pour permettre une exploitation à la fois rationnelle et commode. Ce n'est que s'il tient compte de tous ces facteurs que l'exploitant pourra bénéficier d'une rentabilité convenable. Il faut cependant s'assurer dès le début le concours de financiers sérieux, car, lorsque l'on crée un snack, et suivant l'importance que l'on entend lui donner, les devis des constructeurs et des ensembliers spécialisés peuvent atteindre des altitudes qui vous laisseront rêveurs.

Ce rêve peut tout de même devenir une réalité. Des *snack-bars* créés dans les grandes villes suisses, ont été marqués du sceau de la plus belle des réussites. Il faut convenir, si l'on analyse les causes de ces succès, que la capacité professionnelle du tenancier en était le gage le plus sûr.

Le choix du personnel joue naturellement un rôle très important. Votre chef de cuisine devra être aussi un excellent calculateur auquel vous fournirez tous les éléments des prix de revient et des frais généraux jouant un rôle dans la préparation des mets. Il deviendra ainsi votre collaborateur le plus précieux. Votre tâche sera moins compliquée en ce qui concerne les services des boissons. Les prix de vente sont fonctions directes des habitudes d'une localité et de la clientèle. Les rendements bruts sont d'ailleurs connus des spécialistes en la matière et un office fiduciaire ayant quelque expérience de l'hôtellerie et de la restauration sera sans doute à même de vous fournir tous les éléments indispensables à la création d'une affaire de ce genre.

Un dernier point encore : le service doit être rapide et fait sur assiettes. A vous de calculer les portions en partant du point de vue que vous n'aurez qu'exceptionnellement de très forts mangeurs. Cette catégorie de clients ne pourrait d'ailleurs se contenter d'un « service snack », qui n'a pas la mission de satisfaire de trop gros appétits. Il y a suffisamment d'endroits où les émules de Gargantua pourront trouver de quoi contenter leurs goûts.

Les considérations ci-dessus se rapportent plus spécialement à l'exploitation d'un *snack-bar* en Suisse, tout en tenant compte de la densité de la population qui, de loin, n'atteint pas le degré des villes européennes. Il faut se montrer prudent, car les expériences faites ailleurs ne garantissent point une réussite complète chez nous. L'on risque beaucoup à se lancer aveuglément dans une aventure trop téméraire. A l'heure actuelle, en Suisse, il ne faut jamais oublier que presque partout, les localités sont saturées d'établissements publics. Par conséquent, l'ouverture de telle ou telle nouvelle exploitation se fera toujours au détriment des établissements déjà existants.

P.G.

Le motel

Une définition officielle

On sait que l'Académie internationale du tourisme avait, à la fin de l'automne dernier, proclamé Mlle M. Dacharry lauréate du concours 1957 qui avait pour thème : définition du « motel ».

Le « Revue technique des hôtels et restaurants », Paris, a publié quelques extraits de l'important travail présenté par Mlle Dacharry et nous voulons ici rappeler les caractéristiques et la définition de ce nouveau mode d'hébergement qui a fait son apparition à peu près en même temps que les *snack-bars*.

Dans son sens primitif, le motel est le gîte d'étape de l'autoroute, il est assis différemment de l'hôtel habituel que l'autoroute de la route. Intégré à l'autoroute, il vit d'elle et ne vit que par elle.

Les premiers motels ayant été construits dans des régions quasi désertiques, on disposait de vastes étendues de terrains dont le prix était extraordinairement bas. C'est la raison pour laquelle le motel s'est étalé en surface, sans fondation et sans étage. Il ne constituait d'abord qu'un abri pour une halte nocturne, abri dont le confort était absent.

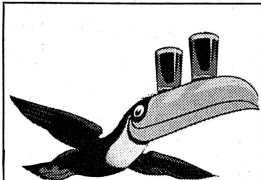
Les avantages de discrétion, de rapidité, de prix, des premiers motels firent leur succès. La concurrence fit disparaître peu à peu deux défauts primitifs du nouveau gîte d'étape : l'inconfort d'un aménagement trop sommaire et le bruit de la circulation de l'autoroute. Ils furent construits le dos à l'autoroute et ouverts sur le calme et la verdure.

En conclusion, selon Mlle Dacharry le terme « motel », au sens strict désigne donc :

« le lieu d'hébergement intégré à l'autoroute, de construction légère, où les prestations de service sont réduites et dans lequel le logement du voyageur est voisin du garage ».

Par extension et au sens large, le terme est appliqué

« à de nouveaux hôtels d'étape ou de séjour, simples ou luxueux, caractérisés par le grand développement en surface des bâtiments, sans étage ou d'un étage, et par le jumelage de l'appartement et du garage privé ».



GUINNESS
is good for you

GUINNESS EXPORT STOUT
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. Ulmer & Knecht
ZÜRICH

G.E.2991

On offre à vendre sur Montana

magnifique bâtiment

en pierre de taille, de 100 chambres. Très bien situé, vue imprenable. Grand parc de 8000 m²; deux beaux chalets comme dépendances. Pour traiter offre à convenir. Facilité de paiement. Convientrait pour sanatorium ou pour hôtel de 1er ordre. Ecrire sous chiffre P 1434 à Publicitas, Sion.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

(Jahresbetrieb) in Interlaken-Unterseen, günstige Geschäftslage, 15 Betten, Kaufpreis Fr. 165'000.-. Offerten unter Chiffre P 3321 Y an Publicitas, Bern.



Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Trittschall, Höhe 58 cm. Stück nur ... Fr. 69.- Bestellen Sie heute noch!

Telephone (041) 2 38 61

Abegglen - Pfister AG Luzern



Propreté éblouissante à peu de frais

TRITO

Pour laver la vaisselle, rincer les verres, dégraisser et nettoyer les agencements de cuisine, de boucherie, etc.

TRAX

Pour les machines à laver la vaisselle. Supprime et empêche les dépôts calcaires, dégraisse complètement et donne une vaisselle resplendissante.

ADA

La poudre si fine, qui nettoie intensément dans une montagne de mousses. Excellente pour se laver les mains.

Henkel une garantie de qualité

Henkel & Cie S.A., Pratteln/BL
Service des gros consommateurs

Henkel

Eine neue schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.

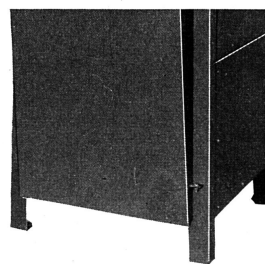
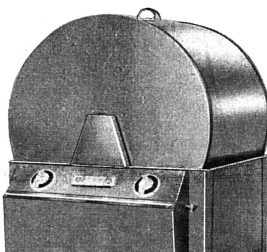
Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die G1 zeigen.

G1

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

GEHRIG



F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephone (041) 89 14 03



Ein qualitativ hochklassierter Scotch Whisky, seit 100 Jahren in der Schweiz eingeführt. Wir liefern jedes Quantum ohne Einschränkung

Weinhandlung Voss, Zürich 23

Telephone (051) 25 15 41

Nouvelles de l'AIH

Un problème international: La main-d'œuvre hôtelière

La question de la main-d'œuvre devient un problème lancinant, non seulement pour l'hôtellerie suisse, mais aussi pour tous les pays européens. Nous en voulons pour preuve le fait que l'éditorial du premier numéro 1958 de la *Revue de l'hôtellerie internationale* est consacré à ce sujet et que des organisations internationales aussi importantes que l'OECIE ont chargé une commission spéciale de l'étude du marché du travail dans l'hôtellerie.

Comme le fait remarquer l'éditorial auquel nous venons de faire allusion, il est illusoire de vouloir multiplier les possibilités d'accueil dans les pays classiques de tourisme et de vouloir ouvrir de nouveaux établissements hôteliers dans des régions jusqu'ici dépourvues de moyens d'accueil, si l'on n'a pas l'assurance de pouvoir les gérer et les exploiter avec un personnel suffisant quantitativement et qualitativement parlant.

Un hôtel qui n'a pas un service correspondant à son rang se dégrade automatiquement et il en résulte une coûteuse dépréciation des installations et du matériel. L'hôtellerie est malheureusement le prototype d'une industrie à base de services humains, industrie dans laquelle on ne peut que rarement ou faiblement utiliser les progrès techniques de la mécanisation – sans aller jusqu'à l'automation – pour résoudre les multiples servitudes du travail à la main.

Ne trouvant pas d'échappatoire dans la rationalisation ou dans la simplification du service – simplification incompatible avec la notion de qualité – l'hôtellerie doit concentrer son attention sur le problème de la main-d'œuvre qualifiée et sur les moyens de la résoudre.

En Suisse, ainsi que dans la plupart des pays d'Europe un effort considérable est fait pour développer la formation professionnelle et pour tâcher ainsi d'assurer dans une certaine mesure la relève du personnel.

Un seul remède semble-t-il: une vaste coopération internationale entre les pays demandeurs de personnel hôtelier et les rares pays qui peuvent être comptés au nombre de fournisseurs.

Le problème de la main-d'œuvre doit être résolu sur le plan international – le nombre de travailleurs étrangers occupés dans l'hôtellerie suisse est déjà une preuve de la coopération qui s'est établie – et il est urgent d'en prendre immédiatement conscience puisque l'Europe cherche à s'engager cette année dans la voie des marchés communs.

A la commission «Main-d'œuvre hôtelière» de l'OECIE

La Revue de l'hôtellerie internationale informe aussi ses lecteurs de la séance que la Commission ci-dessus mentionnée a tenu à Paris les 21 et 22 novembre 1957. Face aux autorités publiques s'occupant spécialement de la main-d'œuvre dans les pays membres de l'OECIE,

l'AIH a pu faire entendre ses doléances par la voix de ses représentants le Dr Franz Seiler et M. Bourreau, ainsi que par celle de MM. Fiorini et Perogo, de l'hôtellerie italienne.

On a constaté que la pénurie de main-d'œuvre, surtout saisonnière, est à peu près générale, sauf pour l'Italie, seul fournisseur possible. Le groupe de travail a suggéré la création dans ce dernier pays de cours professionnels rudimentaires destinés à la main-d'œuvre se dirigeant vers les autres nations et recommandé l'assouplissement des formalités de recrutements et des autorisations nécessaires aux échanges de stagiaires.

Tous les efforts pour former de la main-d'œuvre hôtelière tant soi peu qualifiée seront encouragés et soutenus.

Dans ces conditions, les membres de la Société suisse des hôteliers apprécieront certainement les tentatives déjà faites par leur organisation professionnelle pour permettre à de jeunes Italiens ayant suivi les cours hôteliers institués par l'ENALC de venir occuper des emplois saisonniers dans notre pays. Il est certain que grâce à la collaboration qui s'est établie entre la Suisse et l'Italie dans ce domaine, grâce à l'initiative de la SSH, l'hôtellerie suisse et l'hôtellerie italienne pourront compter dans une plus large mesure sur des employés ayant des connaissances théoriques, bénéficiant d'expériences pratiques et décidés à se vouer aux carrières hôtelières.

Au groupe des experts-hôteliers du comité du tourisme de l'OECIE

On sait que le comité de tourisme de l'OECIE a constitué un groupe d'experts-hôteliers, présidé par le Dr Franz Seiler, président central de la SSH. Ce groupe s'est réuni également au mois de novembre à Paris. La Suisse y était représentée non seulement par le Dr Franz Seiler, mais par le Dr K. Krapf, directeur de l'Institut de tourisme de l'Université de Berne, et son collaborateur le Dr P. Risch.

Il y a quelque deux ans, ce groupe d'experts avait fait procéder à une enquête dans les principaux pays de tourisme d'Europe pour étudier les conditions actuelles de rentabilité de l'industrie hôtelière. Il s'agit-là d'un travail d'une importance vitale pour l'avenir de l'hôtellerie. Comme les intéressés devaient répondre à un questionnaire extrêmement détaillé et que les calculs parfois compliqués ou de longues recherches étaient nécessaires pour répondre d'une manière détaillée, il est compréhensible que les questionnaires dûment remplis aient mis un certain temps à revenir.

L'enquête menée dans les principaux pays d'Europe, rappelle la *Revue de l'hôtellerie internationale*, porte sur 517 hôtels de classe internationale et totalisant 60 000 lits. Les conclusions auxquelles sont parvenus ceux qui avaient la délicate mission d'étudier les ré-

ponses, puis le groupe d'experts auxquels les résultats ont été communiqués sont que la rentabilité de l'hôtellerie en général, mais surtout de l'hôtellerie saisonnière, est très insuffisante par rapport à celle des autres entreprises industrielles.

Les facteurs de cette insuffisance sont entre autres les suivants: La servitude représentée par l'ampleur des investissements proportionnellement au chiffre d'affaires réalisé, la rigidité due à la fixité des charges d'exploitation et la difficulté d'adapter l'engagement du personnel saisonnier aux conditions de travail réelles.

Pour obtenir une rentabilité convenable, ou en tous cas le point d'équilibre, il faudrait que les hôtels puissent compter sur un taux d'occupation de 70% et puissent établir les prix de leurs prestations en fonction des charges supportées.

Pour cela, le groupe de travail recommande d'attirer l'attention des gouvernements intéressés sur cette industrie d'exportation invisible, ainsi que celle des organisations qui élaborent les projets d'intégration de l'économie européenne. Des prix fixés en fonction de la loi de l'offre et de la demande, une gestion rationnelle

Hotels mit Kinderbetreuung

Eine SVZ-Agentur ersucht uns um Angabe von Hotels, in denen die Kinder von Gästen durch eine Kindergärtnerin betreut werden. Da wir schon wiederholt um solche Angaben gefragt wurden, bitten wir diejenigen unserer Mitglieder, die einen Kinderbetreuungsdiens gewähren können, uns hiervon Mitteilung zu machen zwecks Weiterleitung an die betreffende SVZ-Agentur und zur eigenen Dokumentation für Auskunftserteilung bei späteren Gelegenheiten.

Die Redaktion der Hotel-Revue

et attentive, de la prudence et du discernement sont les conditions indispensables pour assurer la rentabilité. Les difficultés actuelles proviennent souvent de l'insuffisance d'occupation des hôtels existants et c'est la raison pour laquelle la construction et l'ouverture de nouveaux hôtels ne doit pas être laissée entièrement à elle-même.

Zur Erinnerung an den «Reiseponier» George Pullman

Vor 90 Jahren schuf er den Speisewagen

Einer, dessen Name in die moderne Touristikgeschichte eingegangen ist und der dazu beitrug, das Reisen mit der Eisenbahn bequem zu machen, war der amerikanische «Reiseponier» George Pullman. Mit seinen Ideen, die Eisenbahnzüge mit Schlaf- und Speisewagen (ohne übrigen Hotels und Gaststätten zu «konkurrenzieren») auszurüsten, erwarb er sich nicht nur ein riesiges Vermögen, sondern auch grosses Ansehen, indem sein Name zum Begriff wurde und in Amerika eine Stadt nach seinem Namen erbaut wurde.

Als vor etwa 100 Jahren die ersten «Schlafwagen» in Amerika auftauchten, waren das noch Holzgewölbte mit harten Schlafbänken. Als Beleuchtung dienten Öllampen oder Kerzen. Der Wind drang durch Türspalten und Fensterritzen.

Mr. George M. Pullman aus Chicago hatte um das Jahr 1850 in einem dieser «Schlafwagen» eine schlaflose Nacht verbracht. Dabei war ihm die Idee gekommen, die ihn weltberühmt machen sollte: die Idee des bequemen Reisewagens, des Pullman-Wagens. Als damals dieser Gedanke ihm keine Ruhe liess, war er noch ein junger Mann von knapp 20 Jahren. Mit 27 waren seine Pläne so weit gediehen, dass er mit der Chicago & Alton Railroad einen Vertrag schloss, der den Umbau zweier normaler Eisenbahnwaggons in Schlafwagenabteile vorsah. Dabei verwertete er seine Idee: er baute an den Längsseiten der Coupés Klappbetten, die auf Träger ruhten. Mit den dabei gewonnenen Erfahrungen konstruierte er ein Jahr darauf noch einen dritten Schlafwagen. Aber obwohl alle drei von der Chicago & Alton Railroad in Dienst gestellt und sehr schnell populär wurden, zögerten die Eisenbahngesellschaften vorerst, Schlafwagen in grossem Umfang einzusetzen.

Pullman verliess darauf Chicago und ging nach Colorado, wo er im Bergbaugewerbe einen Laden eröffnete. In seiner Freizeit arbeitete er weiter am Pullman-Schlafwagen. 1863 kehrte er nach Chicago zurück und begann, zusammen mit einem Freund, noch einmal von vorn. Zunächst liess er das Klappbett patentieren, und dann baute er ein volles Jahr am «Pionier», dem ersten wirklich komfortablen Luxus-Schlafwagen. Zu dem oberen Bett kam ein ebenfalls patentiertes unteres, das sich auch zum Sitzen herrichten liess. Es hat sich, ebenso wie die Anordnung der Betten, im Prinzip bis heute erhalten.

Im Jahre 1865 wurde der «Pionier» zum erstenmal verwendet, und zwar für eine berühmte Fahrt: den Begräbniszug von Präsident Lincoln. Und diesmal war Pullmans Erfolg von Dauer. Das Reisepublikum nahm den «Pionier» mit noch grösserer Begeisterung auf als seine Vorgänger. Von seinem Erfolg ermutigt, baute Pullman in den folgenden Jahren noch eine Reihe anderer Typen, darunter den berühmten Palastwagen – Typen, die bald darauf in seinem eigenen Wagenbauunternehmen entstanden.

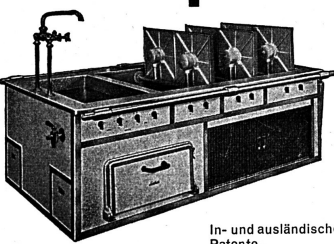
Mit dem Schlafwagen aber liess es Pullman nicht bewenden. Im Jahre 1867 führte er den sogenannten «Speisewagen», einen Schlafwagen mit Küche und Speisebänken, ein. Der erste von Pullman gebaute und 1868 in Betrieb genommene Speisewagen war der «Delmonico». Heute fahren viele tausend Speisewagen in den USA und andernorts, und es gibt mehrere hundert Spezialwaggons, darunter die von Pullman 1875 erfundenen «Klubwagen» und die von ihm 1887 erstmals in Dienst gestellten «Aussichtswagen», in denen man ebenso wie in den «Salonwagen» auch Speisen und Getränke serviert bekommt.

George Mortimer Pullman brachten seine Schlaf- und Speisewagen ein grosses Vermögen ein. Er war

Der neue elektrische

Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baustrasse 14

Telephon (051) 34 54 58

Zürich 8

Locher

A LAUSANNE

HOTEL GARNI

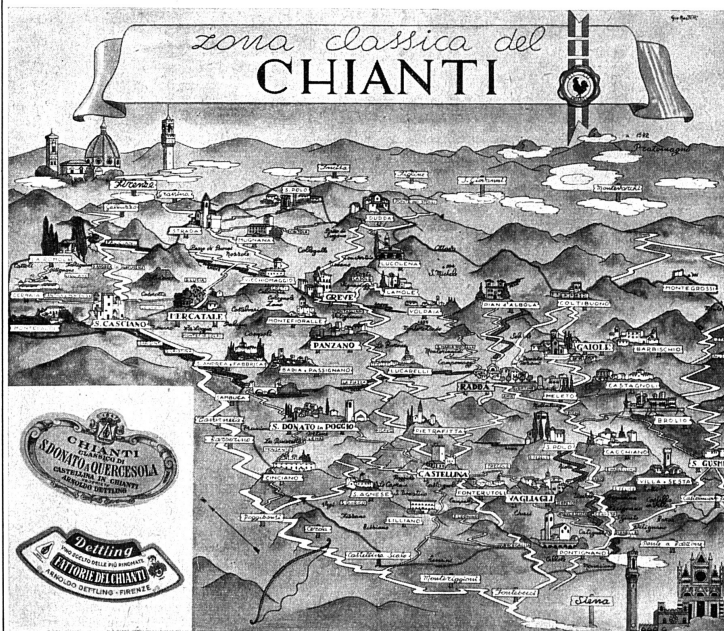
à exploiter
dès 1959 env.

100 lits

quartier centre, tranquille
place de parc

Achat possible évent. participation
hypothécaire à 5% demandée

Offres à Fiduciaire W. Diserens, St-Laurent 22
Lausanne



Seit bald 100 Jahren ist der Name **Dettling** mit dem typischen CHIANTI aus der Zona classica verbunden. Die Marke **Dettling** garantiert einen absolut naturreinen, authentischen CHIANTI, der die natürlichen guten Eigenschaften eines reinen, gesunden und unverfälschten Weines hat.

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN - Chianti-Import -
Proprietà S. Donato a Quercesola
Castellina in Chianti

Zu verkaufen

gute Occasionen

Speise-Aufzug

80 kg

Waren-Aufzug

100 kg, mit Druckknopfsteuerung

Offerten unter Chiffre X 2475 O an Publicitas A.G., Basel.

Zu verkaufen

Kartoffel- und Rührschälmaschine

«Schälix» 380 V., komplett, gut erhalten.

Tel. (031) 30707, Reformhaus, Marktgasse-Passage, Bern.

Rissige, spröde und aufgesprungene Hände

Wenn Sie es genau wissen wollen, warum atriX die Hände nicht nur pflegt, sondern gleichzeitig auch schützt gegen alles, was der Haut schaden könnte. Hier ist die Antwort: Eine wissenschaftlich erprobte Kombination lässt die pflegenden Bestandteile tief in die Haut eindringen, wo sie ihre wohltuende Wirkung entfalten. Gleichzeitig bleibt ein hauchzarter Schutzfilm eines besonderen Silikon-Öls auf der Hautoberfläche zurück und bewahrt sie vor äusseren Einwirkungen, wie rauher Witterung, Waschlauge usw....



In allen einschlägigen Geschäften Fr. -95 und 1.90 plus Lux. St.

Hier pflegt und schützt

atriX



atriX hat das Prüfzeichen für die gut bestandene praktische und wissenschaftliche Prüfstufe des Schweizer Institutes für Hauswirtschaft in Zürich erhalten.

HOTELIER

cherche à louer ou éventuellement à acheter

hôtel-restaurant

de moyenne importance, de préférence dans station été-hiver.
Offres sous chiffre D 2800 X Publicitas Genève.

Placement d'argent

On cherche à placer Fr. 100.000.- à 400.000.- dans hôtel de très bonne renommée, de préférence grande ville ou place de saison importante. Discretion assurée. Ecrire sous chiffre PW 3734 L à Publicitas Lausanne.

nicht nur der Leiter seiner eigenen Waggonfabriken, sondern auch noch an fremden beteiligt, Besitzer einer New Yorker Drahtfabrik und Präsident einer Eisenbahngesellschaft. Trotz allem Erfolg blieb er ein äusserst bescheidener Mensch. *Tie*

TOTENTAFEL

Hotelier Werner Odermatt, Buochs †

Am Samstag trat der Tod als Erlöser an das Krankenbett von Werner Odermatt, Hotel «Krone», Werner Odermatt wurde 1896 in Buochs geboren. Nachdem er die Dorfschulen durchlaufen hatte, besuchte der aufgeweckte Bursche die Kantonsschule in Zug, die Handelsschule in Neuenburg und die Landwirtschaftsschule Rütli. Mit dem besten Rüstzeug versehen, übernahm er dann zusammen mit seinem Bruder das bekannte Hotel «Krone» in Buochs. 1927 vermählte er sich. Seiner Ehe entsprossen drei Kinder, ein Sohn und zwei Töchter. Leider verlor er den Sohn, als dieser noch ein Knabe war.

Werner Odermatt widmete sich mit aller Kraft dem Hotelbetrieb, stand aber auch dem dazugehörigen Landwirtschaftsbetrieb vor. Doch fand er daneben immer noch Zeit, in Gemeinde und Kanton ungezählte Ämter pflichtbewusst zu versehen. Von 1937 bis 1949 gehörte er dem Nidwaldner Landrat an. Nach seinem Austritt aus dem Landrat wählte ihn die Landsgemeinde zum Oberrichter.

Werner Odermatt suchte die Ämter nicht. Er besass das Vertrauen seiner Mitbürger. Kaum zog er sich aus einem Amte zurück, wurde ihm ein neues übertragen. So verlor die Gemeinde Buochs in Werner Odermatt einen aufrechten Bürger und treuen Schaffer, dem sie immer dankbar sein wird. Den trauernden Angehörigen drücken wir unser herzlichste Beileid aus. (LNN)

Alfred Scheck †

Eine brève notice parue en allemand dans notre Revue a annoncé la semaine dernière le décès à Monte-Carlo, le 29 décembre 1957, d'Alfred Scheck, directeur général du Groupe des Gordon Hôtels en France, et vice-président d'honneur de l'Association des hôteliers et restaurateurs de la Principauté de Monaco.

Alfred Scheck est né en 1891 en Suisse, pays dont il était ressortissant. Il était diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, et avait fait des stages pour se perfectionner dans les plus grands hôtels en Suisse, en Allemagne, en Angleterre, en France, et à Monte-Carlo.

En 1920, il prit la direction de l'Hôtel Métropole à Monte-Carlo, après avoir été directeur du Tal Mahal Palace à Bombay. En 1929, il prit la direction gé-

rale du Groupe des Gordon Hôtels en France, se composant des Hôtels Métropole à Monte-Carlo et à Cannes, du Royal à Dieppe et du Bristol à Beauvais-sur-mer.

Travailleur infatigable et organisateur de première force, il avait été chargé de préparer les plus importantes réceptions et banquets donnés pendant la Grande Guerre aux Indes britanniques et, notamment, le banquet des Maharadjas souverains à Delhi en l'honneur des représentants de la Conférence de la Paix à Versailles, la réception du Vice-Roi au Mysore de Hyderabad, la réception à Bombay en l'honneur de la Flotte britannique, Lord Jellicoe, etc.

Alfred Scheck prit une part active à l'organisation professionnelle monégasque, dont il fut le vice-président en 1929. C'est à ce titre qu'il représenta les hôteliers de la Principauté au Conseil d'administration de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, dès 1930.

Sa disparition a été douloureusement ressentie dans le monde de l'hôtellerie où ses qualités d'affabilité et de courtoisie étaient particulièrement appréciées.

Nous présentons encore à sa famille l'expression de notre vive sympathie à l'occasion de leur deuil.

DIVERS

M. Charles Sigrist, délégué général du Club Prosper Montagné pour la Suisse

M. Charles Sigrist, propriétaire de l'Hôtel du Cheval Blanc, à Porrentruy, agent consulaire de France en Suisse, a été nommé délégué général du Club Prosper Montagné pour la Suisse.

Le premier grand chapitre d'intronisation du Comité directeur suisse est prévu pour janvier 1958, à Porrentruy.

Nous félicitons sincèrement M. Charles Sigrist et souhaitons plein succès à ce nouveau club de gastronomes.

Das älteste Tram weicht dem Trolleybus

Am kommenden 11. Februar werden es 70 Jahre her sein, dass mit der Strassenbahn Vevey-Montreux-Chillon-Villeneuve die erste elektrische betriebene Tramlinie der Schweiz eröffnet wurde. Dieses dazumal als grosser Fortschritt gepriesene Fahrzeug wurde im Zeitalter des Automobils mehr und mehr zu einem ambulanten Verkehrshindernis, das auf der schmalen Hauptstrasse bald links, bald rechts fahrend, die Geduld der andern Strassenbenützer auf eine harte Probe stellte.

Hand in Hand mit der Strassenverbreiterung wurde deshalb vor einigen Jahren von der Unternehmung die Umstellung vom Tram auf den Trolleybus beschlossen. Von der Endstation Villeneuve aus wurde der Umbau

Schritt für Schritt vorangetrieben, um über Chillon und Territet im Frühjahr 1957 den Marktplatz von Montreux zu erreichen. Im letzten Sommer fuhren die Trolleybusse bis Clarens. Ab Januar gelangen sie bis Entre-Deux-Villes, der Grenze zwischen La Tour-de-Peilz und Vevey. Es bleibt noch die Strecke durch Vevey umzubauen, wobei angesichts der schmalen Strassen noch einige kitzlige Probleme zu lösen sind. Von Ostern 1958 an wird das Tram endgültig verschwinden und die 11,5 Kilometer lange Strecke nur noch den Trolleybussen gehören.

Das Fernseh-Publikum erhielt Einblick in den Hotelbetrieb

Freitag, den 18. Januar, brachte das Fernsehprogramm eine viertelstündige *Hotelsendung*. Küche, Keller, Patisserie, Garde-manger sowie das Restaurant des *Grand Hotel Regina in Grindelwald* wurden dem Fernseh-Publikum vorgeführt. Aus dem gleichen Hotel wurde am folgenden Tag in einer ebenfalls 15 Minuten dauernden Sendung der Night Club des Hotels mit einem internationalen Cabaret-Programm übertragen. Damit wurde erwiesen, dass der technische wie der gesellschaftliche Hotelbetrieb sich für Fernsehaufnahmen vorzüglich eignet.

Neue Halle der Schweizer Mustermesse im Rohbau vollendet

Am 8. Januar wurde in Basel nach altem Handwerksbrauch das Aufrichtefest der neuen Halle 7 der Schweizer Mustermesse gefeiert.

Dieser Erweiterungsbau, der für die Produktionsmittelindustrien bestimmt ist, befindet sich nördlich der Feldbergstrasse, in der Fortsetzung des Haupttraktes der Hallen 1-6, und ist durch eine die Feldbergstrasse überspannende Verbindungshalle mit der Halle 6 verbunden.

Mit 92 m Länge und 42 m Breite überdeckt die neue Halle 7 eine Bodenfläche von rund 3800 m². Sie ist im Innern stützenfrei. Die Konstruktion ist neuartig: Das Dach, ein Sheddach mit reinem Nordlicht, das eine gleichmässige Beleuchtung aller Stände gewährleistet, ist an neun Trägern aus Vorgespannbeton aufgehängt, die auf seitlichen Betonpfeilern ruhen. Die Mauern zwischen diesen Pfeilern sind in unverputztem Backsteinmauerwerk ausgeführt. Entsprechend ihrer Zweckbestimmung, ist die Halle mit doppeltem Geleiseanschluss und einem Laufkran von 25 Tonnen Tragkraft versehen.

Die Verbindungshalle, welche die Feldbergstrasse in 5 m Höhe stützenfrei überbrückt, ist 30 m lang und im Mittel 32 m breit. Sie stellt mit ihren 950 m² Bodenfläche keinen blossen Durchgang dar, sondern sie wird auch Ausstellungshalle und ein kleines Restaurant aufnehmen. Die Bodenplatte dieses Baues besteht – wie die Träger der Halle 7 – aus Vorgespannbeton. Der Aufstieg von den Hallen 6 und 7 zur Verbindungshalle

wird beidseits über Rolltreppen erfolgen, der Abstieg über breite, bequeme Wendeltreppen.

An der 42. Schweizer Mustermesse vom 12. bis 22. April 1958 werden die Hallen 6 und 7 samt Verbindungshalle der Werkzeugmaschinen- und Werkzeugindustrie zur Verfügung stehen, die auf insgesamt 10 000 m² Ausstellungsfläche umfangreicher denn je vertreten sein wird.

Stummfilme selbst vertonen

Werbefilme, aufklärende Public-Relations-Filme müssen von Musik und Kommentar begleitet sein. Stummfilme «ziehen» beim heutigen, vom Kino verwöhnten Publikum nicht mehr. Aber gerade der Ton zum Film war bisher der grosse Hemmschuh; die hohen Kosten dafür haben viele Unternehmer von der Verwirklichung eines Tonfilmprojektes abgehalten.

Auf die gleiche Art, wie heute jedermann zu Hause Musik und Sprache auf Tonband aufnehmen kann, können jetzt alle 16-mm-Filme ohne besondere Kenntnisse vertont werden. Auf alte und neue Filme wird dazu ein schmales Magnetband aufgetragen. Der so vorbereitete Film ist dann mit einem Magnetton-Filmprojektor vorzuführen. Während der Projektion werden Kommentar und eventuell Begleitmusik aufgenommen. Mikrophon und Plattenspieler oder Bandgerät werden an den Verstärker des Projektors angeschlossen, der sich mit zwei Schaltern auf Tonaufnahme einstellen lässt. Der Magnetton kann beliebig oft wiedergegeben und, wenn gewünscht, jederzeit gelöscht werden. Fehler bei der Tonaufnahme (Versprecher) sind leicht korrigierbar. Mit dem Magnetton-System lassen sich auch fremdsprachig kommentierte Lichtfilme mit einer zweiten Sprache besprechen. Wahlweise können dann beide Versionen wiedergegeben werden.

Die durch das Magnetton-Verfahren erreichte ganz bedeutende Reduktion der Herstellungskosten wird es nun vielen Betrieben gestatten, den vielleicht schon lange gehegten Wunsch nach tönenden Werbe- und Public-Relations-Filmen zu erfüllen.

Speechfunkgeräte unterstützen Kellnerinnen

Für Drive-in-Theater, also für Filmveranstaltungen im Freien, die von den Besuchern aus ihren Wagen genossen werden, hat die Radio Corporation of America Sprechgeräte von kleinen Abmessungen und von geringem Gewicht entwickelt. Sie nennt sie «Dine-A-Com». Die Besucher solcher Veranstaltungen erhalten bei der Einfahrt ein Gerät und können dann Speisen und Getränke über die Zentrale des Filmtheaters bestellen. Diese gibt die Aufträge an die Küche weiter. Auf diese Weise werden viele unnötige Gänge vermieden, es wird Personal gespart, und die Gäste erhalten ihre Mahlzeiten und Getränke rascher. Die genannte Gesellschaft rüstet mit diesen Geräten 27 ihrer Filmtheater aus und vertreibt sie über den Handel. *EB*

Lernen Sie Englisch in

ENGLAND

an der international bekannten
Anglo-Continental School of English
in Bournemouth

Kurse von 3 bis 9 Monaten – Ferienkurse im Juli und August – Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen – Vorbereitung auf die Englischprüfung d. Universität Cambridge.

Prospekte und Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für Westeuropa:

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. für die ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33

Liquidation des

Inventars

vom

Hotel Bären, Bern

Schauplatzgasse 4

Es werden noch verkauft:

Einige komplette Zimmereinrichtungen mit gut erhaltenem Mobiliar, Spanntische, gut erhaltene Läufer für Korridore, Längen, Silber, Gläser und Porzellan, Küchenmaschinen und Geräte, sanitäre Anlagen, Aufzüge, Waschküche, Trocknungsanlage für Wäsche, Boiler usw.

Besichtigung zwischen 8 und 18 Uhr oder auf Vereinbarung.

Der Liquidator:
H. R. Jordan, Kochergasse 6, Bern
oder Hotel Bären, Bern, Tel. (031) 23367 u. 27781.

Zu verkaufen

in schönster Lage am Zugersee, freistehendes, sonniges

Erholungsheim

oder

Privatpension

mit 14 Zimmern mit Telefon und Radio, Rufanlage, mehrere Badezimmer und WC, moderne Küche, automatische Waschküche, Bügelzimmer, Öfen, Doppelgarage, ca. 4000 m² Land. Baujahr 1955/56. Preis Fr. 250 000.- Schriftliche Anfragen unter Chiffre OFA 2174 B an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Reklame-Verkauf!

500 Portier-Schürzen

(Art. 2828), la Schaffhauserstrasse, grün, 100 cm, per Stück Fr. 5.90

Telefon (041) 238 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

A vendre
pour cause d'âge,

HOTEL

de vieille renommée (50 ans même famille) situé sur la route de Neuchâtel-Yverdon; 14 lits, plusieurs salles, veranda et Terrasse. Diverses spécialités. Convient à personne du métier, solvable. Curieux s'abstenir. Offres détaillées sous chiffre V R 2789 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

COGNAC



Bisquit V*S*O*P

Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Weiss-kabis

direkt vom Produzent, per 100 kg Fr. 13.- mit Verpackung per NN ab Station Burgistein. Paul Mäder, Hahermatt, Burgistein (BE), Tel. (033) 61539.



Alle Blumen

der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Lerne Englisch in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Gegründet 1912. Kurse für jeden Zweck können jederzeit begonnen werden. Unterkunftshilfe. - Prospekt wird kostenlos zugesandt.

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Zu verkaufen
altbekanntes, bestrenommiertes

HOTEL

an schönster, voralpiner Lage, direkt an Bahn und Autostrasse, 110 Betten, alle Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser, grosse Restaurationsküche, Tennisplätze, Schwimmbad, ferner landwirtschaftlicher Betrieb, total 64 000 m² Park, Wiesen und Wald, Sommer- und Winterbetrieb. Prima Existenz. Preis inkl. Inventar nur Fr. 420 000.- Anzahlung Fr. 130 000.-, Hypothek geordnet. Auch als Betriebsheim od. Kuranstalt geeignet. Selbstkäufer mit Kapitalnachweis erhalten Auskauf durch Chiffre Z.W. 86 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

A vendre ou à louer

hôtel-café-restaurant

Immeuble neuf, dernier confort. Situation de 1er ordre. Centre commercial et touristique, à proximité de Lausanne. Affaire à reprendre de suite. Possibilités d'avenir pour professionnelle capable. Ecrire sous chiffre P. E. 69073 LM à Publicitas, Lausanne.

Im Sportzentrum Davos

zu verkaufen

Sporthotel

in bester Lage, nächst der Promenade und der Schatzalp. Haus mit 85 Betten, vollständig betriebsbereit, eventuell Vermietung in der Sommersaison. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre K M 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von bestqualifiziertem solventem Ehepaar mitteilbar

Hotel oder Hotel garni

zu mieten gesucht.

Offerten unter Chiffre B E 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne englisch in England

Ein 10wöchiger intensiver Kurs beginnt am 8. März 1958. Die Kosten sind 84 Pfund einschliesslich Unterricht, Lehrbücher und volle Pension in einem führenden Luxushotel am Meer, mit 100 Schlafzimmern, in Kent und nur 20 Meilen von Dover. Der Kurs ist eingerichtet, um Teilnehmern eine gute Kenntnis der Konversations- und Handelsprache zu ermöglichen. Ausgänge nach London und Canterbury. (Kürzere Kurse abgehalten.) Schreiben Sie für genaue Auskünfte und Prospekte an The Registry, Ramsgate, Kent, England.

Le Col de la Forclaz ouvert en hiver

Alors que la Col de la Forclaz était encore relié à la plaine par l'ancienne route, il n'était que rarement ouvert en hiver et cette magnifique région était souvent coupée du reste du monde.

Pour montrer que cette route est praticable, même au cœur de l'hiver, des camions et une fraiseuse Peter ont débarrassé la route sur une largeur de 6 mètres. Le directeur de l'Office de tourisme de Martigny, M. E. Morand, accompagné de quelques personnes ont pu, à la fin de la semaine dernière, se rendre à Trient en admirant le beau panorama qui s'offrait à leurs yeux. Quelques voitures étrangères circulaient déjà sur cette route qui ne sera pourtant ouverte officiellement que l'année prochaine puisqu'elle est encore sous la garantie des entrepreneurs.

Toutefois, ce premier essai fait bien augurer de l'avenir et il est certain que de nouvelles perspectives s'offriront bientôt aux habitants et aux hôteliers de la Forclaz et des environs.

Va-t-on vers le « Grand Lugano »

La fusion de Lugano avec les communes suburbaines, problème qui fut posé pour la première fois il y a exactement un demi-siècle par une cinquantaine de citoyens de Massagno, vient d'être remis sur le tapis ces jours-ci.

Répondant à l'invitation du syndic de Lugano, les syndics des communes de Canobbio, Castagnola, Massagno, Paradiso, Pazzallo, Porza, Pregassona, Sorengo et Viganella se sont rencontrés à l'Hôtel de Ville de la Reine du Ceresio.

La discussion a permis un heureux échange de vues. Les participants ont manifesté le désir de se réunir prochainement à nouveau.

Les automatiques Jaquet-Droz reçoivent à Neuchâtel (Suisse) des vœux de Nouvel An

Les trois automatiques Jaquet-Droz du Musée des beaux-arts de Neuchâtel (Suisse) sont en passe de devenir des vedettes internationales.

En 1957 en effet, il n'a pas fallu organiser moins de deux cents séances spéciales de démonstration – sans compter bien entendu les démonstrations prévues à l'horaire – à l'intention de groupes de Français, d'Italiens, d'Allemands et surtout d'Américains qui font parfois cinq à six cents kilomètres rien que pour venir admirer les vedettes.

Ces vedettes seront aussi celles d'une émission « Inroyable mais vrai » sur les ondes de la radio-suisse comme elles le furent également l'an dernier à la télévision américaine, italienne et allemande.

Il y a cinquante ans Farman volait sur un kilomètre en circuit fermé

L'exploit accompli il y a cinquante ans par Henri Farman qui, à bord d'un biplace, avait parcouru un kilomètre en circuit fermé officiellement contrôlé, a été commémoré en présence du héros de la fête et de nombreuses personnalités sur le champ d'aviation d'Issy-les-Moulineaux, c'est-à-dire sur les lieux mêmes de cet exploit.

C'est le 13 janvier 1908 qu'Henri Farman ouvrait l'ère de la navigation aérienne en réussissant à voler à bord d'un avion qui lui permettait de quitter le sol, d'évoluer et d'atterrir à volonté par ses propres moyens suivant un parcours imposé à l'avance et nettement défini.

Un hélicoptère « Alouette » a refait lundi matin le même parcours après la cérémonie du souvenir qui s'est déroulée au pied du monument érigé à la gloire de Farman, à la porte de Sèvres, à l'entrée de l'héliport de Paris. Henri Farman, actuellement âgé de 84 ans et dont l'état de santé ne lui permettait pas de quitter la voiture qui l'avait amené à la fête, offrait un visage souriant et ému aux photographes et aux admirateurs qui l'entouraient.

350 hôtels de sports d'hiver savoyards pratiquent le « tout compris »

Le comité de tourisme de Savoie a édité un prospectus hôtelier pour la saison d'hiver 1958, prospectus qui a trouvé une large diffusion.

Cette plaquette indique les prix de pension, selon la formule tout compris pratiquée par quelque 350 hôtels des stations de Savoie et de Haute-Savoie.

Cet effort publicitaire montre bien que la formule du « tout compris » gagne du terrain à l'étranger aussi.

Gesunder Menschenverstand in England: 65 statt 50 km/h

Bern (ACS) – In Grossbritannien ist die Höchstgeschwindigkeit für verschiedene Innerortsstrecken seit dem 1. Oktober auf 40 Stundenmeilen (ca. 65 km/h) heraufgesetzt worden, gegenüber bisher 30 Stundenmeilen (ca. 50 km/h). Die entsprechenden Bestimmungen sowie eine genaue Definition des Begriffes «built-up areas» (Innerorts) sind im neuen Road Traffic Act (Strassenverkehrsgesetz) enthalten.

Das Argument der Befürworter von allgemeinen Geschwindigkeitsbeschränkungen, die vorsichtigen Engländer hätten damit nur gute Erfahrungen gemacht, ist somit entkräftet: Die Engländer gehen eben nicht nur mit einem unbeweglichen Schema, sondern auch mit Einsicht und gesundem Menschenverstand ans Werk. Daraus ergibt sich für uns die Folgerung, dass nur eine Festsetzung von differenzierten Geschwindigkeitsgren-

zen den komplizierten Verkehrsvorgängen auf der Strasse gerecht werden kann.

Der Weltluftverkehr im Jahre 1957

Wie der Generalsekretär der Internationalen Organisation für Zivilluftfahrt (ICAO), Carl Ljunberg, bekanntgab, belief sich die Zahl der Luftreisenden in der ganzen Welt mit Ausnahme Chinas und Russlands im Jahre 1957 auf insgesamt 87 Millionen. Die von jedem Flugzeugbenützer zurückgelegte Distanz betrug im Durchschnitt 940 Kilometer. Mit diesen Ergebnissen wird die seit 1945 unablässig ansteigende Erfolgskurve des Weltluftverkehrs fortgesetzt, so dass das Passagiertotal 1958 bei gleicher Wachstumsrate nahezu 100 Millionen erreichen dürfte. Ljunberg fügte bei, das Jahresresultat für 1957 entspreche der Leistung, die es brauchte, um zwei Millionen Menschen rund um die Erde zu befördern.

Fremdenverkehr in Schweden

Die Schwedische Zentrale für Fremdenverkehr hat sich mit dem Fremdenverkehrsverband für Dänemark zusammengesetzt, und beide haben in Frankfurt a. M. gemeinsam ein Skandinavisches Verkehrsbüro Dänemark-Schweden eröffnet. Zum Leiter des neuen Büros wurde Graf Adam Moltke bestellt, der früher sieben Jahre in Schweden Vertreter des dänischen Fremdenverkehrs war und Schweden gut kennt.

Anlass für die schwedische Zentrale für Fremdenverkehr, in Zusammenarbeit mit dem Fremdenverkehrsverband für Dänemark in Frankfurt a. M. ein Informationsbüro aufzumachen, war die Beobachtung des raschen und ununterbrochenen Aufstiegs des Besuchs Schwedens durch deutsche Touristen. 1952 wurden 64 366 Einreisen deutscher Touristen in Schweden gezählt, 1954 bereits 103 545; 1956 etwas mehr als 162 000 und 1957 über 200 000. Da sich die Touristen aus der Bundesrepublik im Durchschnitt der Jahre 1952 bis 1956 zwischen 17 und 22 Tagen in Schweden aufgehalten haben, ergeben sich aus dem Besuch der deutschen Touristen für Schweden annähernd 4 Millionen Aufenthaltstage.

Dr. Sch.

Münchens berühmte «Malthäuser-Bierstadt» wiedereröffnet

(SP.) Als eine der besonderen Sehenswürdigkeiten der Stadt München galt früher die «Malthäuser-Bierstadt», der grösste Bierauschank der Welt. Ende Dezember konnte der abgeschlossene Wiederaufbau gefeiert werden, und bereits lässt der Umsatz in keiner Weise zu wünschen übrig. Die «Malthäuser-Bierstadt» vermag wöchentlich für einen Bedarf von 52 000 Liter Bier, 42 000 Essen, 15 000 Weisswürsten, 9000 Bratwürsten und 22 000 «Schweinswürstl» aufzukommen.

Wieder im Frack

SP. – Die tschechoslowakischen Kellner werden in Zukunft wieder den traditionellen Frack tragen, der als konservatives und unsocialistisches Kleidungsstück von der kommunistischen Partei verboten und durch eine kurze graue Jacke ersetzt worden war.

BÜCHERTISCH

Doris Eicke: Daniela, Roman (Hans-Feuz-Verlag, Bern). In Leinen geb. 256 Seiten, Fr. 9.30.

Der neue Roman der bekannten Autorin behandelt eines der brennendsten Probleme unserer Zeit: Die tiefe Kluft, die die ältere Generation tatsächlich, oft auch nur scheinbar, von der heutigen Jugend trennt. Daniela Scholl hat unter Zurückstellung ihres Eigenlebens ein Modehaus aufgebaut, in dem sie die Zukunftsgarantie für ihre drei Kinder sieht. Die jungen Menschen gehen aber ihren eigenen Weg, weitab von den Wünschen der Mutter. Der unter soviel Aufopferung geschaffene Wohlstand verführt den Sohn zu leichtsinnigem Bummeln, Monika erliegt ihrem Lebensunger und gerät in ein bitteres Liebesabenteuer. Die Jüngste allein geht unbeirrt den geraden Weg, Intrigen und geschäftliche Fehlschläge bedrohen Danielas Lebenswerk. Wie Daniela durch Lebensklugheit und echten Verstandswillen schliesslich doch die richtigen Entscheidungen trifft, schildert Doris Eicke mit Einfühlungsvermögen und Menschenkenntnis.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 1, Januar 1958

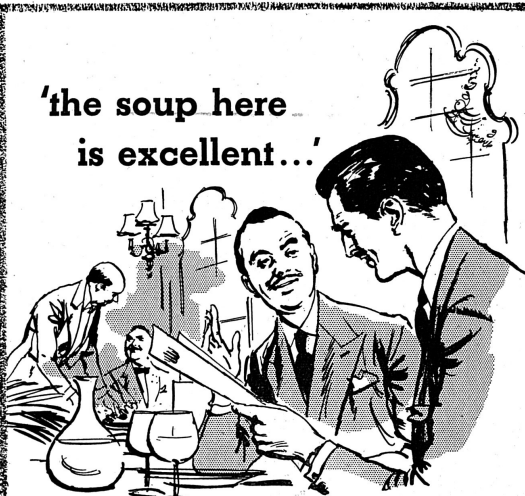
Der Leitartikel der Januar-Ausgabe befasst sich mit dem verkehrspolitischen Geschehen im Jahr 1957, das für die Privatbahnen von schicksalhafter Bedeutung sein wird, kam doch nach jahrelangen Bemühungen endlich das neue Eisenbahngesetz zustande. Dass Trams und Vorortbahnen zuversichtlich in die Zukunft blicken, bezeugt ein Artikel über den Ausbau der Linie der Tramabahn Basel-Aesch. Ein reich illustrierter Bildbericht führt uns ins Bündenland, das zum Wintersport einlädt und für genussreiche Ferien Gewähr bietet. Eine Reportage über die Aufgaben eines Stationsvorstandes, ein erster Bericht über den Photowettbewerb und zahlreiche Kurznotizen ergänzen das hübsche und vielgestaltige Heft. – An allen Kiosken 70 Rappen.

Redaktion – Rédaction:

Ad. Pfister – P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn

'the soup here is excellent...'



The busy restaurateur can serve Heinz Soups with perfect confidence, for they are prepared by master chefs. Heinz Cream of Chicken and Cream of Mushroom soups, for example, are culinary triumphs quite beyond the scope of most kitchens. The Heinz range is wide and varied and caters for the most critical of gourmets. Use this time-saving service!



HEINZ

H. J. HEINZ CO. LTD., LONDON, N.W.10
General Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BASLE 18

Günstige Gelegenheit!

Sofort zu verkaufen

umstünde halber in aufstrebender Industrieortschaf in bernischen Seeland, an sehr frequentierter Bahnlinie gelegen, mit nachweisbar grossem Umsatz, gut eingerichtete

Hotel-Restaurant

mit allen nötigen Lokalitäten (3 Lokalitäten Parterre), Säli, grossem Saal und Bühne, Terrassen-Restaurant und Gartenwirtschaft, Boxen, Grosser Umschwung für weiteres Gewerbe, wie Wohnblock oder Kinotheater, Benzin Tankstelle und Autogarage. Prima Existenz. Sichere Kapitalanlage. Alle Zimmer neu renoviert mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Rasch entschlossene ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis wollen sich melden unter Chiffre A 3249 Y an Publicitas, Bern.



Neu!

Punsch im Portionen-Beutel

7 Vorteile!

- 1 Arbeits-Einsparung: Dosierung fix-fertig
- 2 Genaue Kontrolle: Ein Blick genügt
- 3 Hygienisch: Keine verklebten Flaschen
- 4 Keine Verluste durch falsches Ausmessen
- 5 Ihr Kunde sieht, was er bekommt
- 6 Sehr günstige Preislage; Schachtel à 50 Beutel
- 7 Das einzige Heissgetränk, welches neben Milchzucker und Milchsäure auch Milchsäure enthält; naturrein, ohne chemische Konservierung

Ihr RIVELLA-Depositär beliefert Sie prompt

In Klosters-Dorf Sporthotel Kurhaus

zu verkaufen.

25 Betten, fliessendes Kalt- u. Warmwasser, Zentralheizung, Restaurant, 2 Säle, Restaurationsgarten, Parkplatz, Garage Wohnung. – Interessantes, ausbaufähiges Objekt. Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft durch den Besitzer Jogg Marugg.

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

VILLARS SUR OLLON

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant «Le Central»

Tea-Room, Bar, Braserie, Bäckerei-Konditorei, FTT-Büro in Pacht in Gebäude mit modernem Kino (unabhängiges Gebäude), das ganze Jahr über geöffnet. Sich wenden an R. Favre, Notar, Ollon (Waadt).

Inserieren bringt Gewinn!

Lac Léman

hôtel-restaurant-bar

Entièrement neuf. Accès direct au lac. A vendre pour cause de départ. Affaire très intéressante. Ecrire sous chiffre P. W. 80094 L A à Publicitas, Lausanne.

RIVELLA

Punsch im Portionen-Beutel

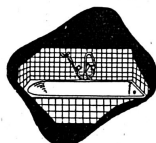
7 Vorteile!

- 1 Arbeits-Einsparung: Dosierung fix-fertig
- 2 Genaue Kontrolle: Ein Blick genügt
- 3 Hygienisch: Keine verklebten Flaschen
- 4 Keine Verluste durch falsches Ausmessen
- 5 Ihr Kunde sieht, was er bekommt
- 6 Sehr günstige Preislage; Schachtel à 50 Beutel
- 7 Das einzige Heissgetränk, welches neben Milchzucker und Milchsäure auch Milchsäure enthält; naturrein, ohne chemische Konservierung

Ihr RIVELLA-Depositär beliefert Sie prompt



Badwanne und Wandplatten



spiegelblank
mit dem entfeuchtenden
Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt
schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten Kundendienst
Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

WER
nicht inseriert
wird vergessen

**Schlüssel-
binnen**

mit sep. Anhäng-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung und laufend
numeriert. Anfragen und be-
muesterte Offerten verlangen.
E. Schwägle, Zürich
Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Musik- Billige Occasionen

72 Klarinetten	ab 85.-
99 Handorgeln	ab 45.-
99 Blechinstrumente	ab 65.-
12 Gitarren	ab 95.-
34 Violinen	ab 45.-
24 Zithern	ab 35.-
23 Flöten	ab 25.-
32 Saxophone	ab 150.-
11 Bassgeigen	ab 225.-

Zürich 1, Schweizerstrasse 18 (b.
Hauptbahnhof) Tel. (051) 237186

Bäbler

Antiker Teppich

„Samarkand“

6.30 m x 3.60 m

zu verkaufen zu Fr. 2700.-

Besonders geeignet für Hotel.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre A T 2823 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in Lugano
am Strand gelegenes

Restaurant-Lido-Tea-Room

Offerten unter Chiffre G 5397 an Publicitas, Lugano.

Zu mieten gesucht

Hotel-Pension

30-50 Betten, oder

alkoholfreies Restaurant

Offerten unter Chiffre H P 2925 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Zu vermieten

auf 1. Juli a. c. in bekanntem Sommer- und Winter-
sportort kleineres

Spezialitäten-Restaurant

Für jüngeres, im Gastgewerbe versiertes Ehepaar
(Koch) sehr gute Existenz. Offerten unter Chiffre
S R 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftsmann, aus dem Ausland zurück, sucht
Beteiligung oder Übernahme

Bar-Restaurant-Tea-Room

in Großstadt. Interessante Dekoration aus Afrika
und Kapital vorhanden. Schriftliche Angebote
unter Chiffre E 50524 Q an Publicitas AG, Basel.

Zu verkaufen
auf diesen Frühling einigo

Hotels, Restaurants u. Gasthöfe

in diversen Gegenden der Schweiz. Bitte geben
Sie mit Ihre Wünsche bekannt und ich sende Ihnen
Offerten. G. Frutiger, Hotel-Immobilien, Bern, Spi-
talgasse 32.

Tüchtige, sprachenkundige

Restaurations- tochter

sucht Stelle in Jahresbetrieb.
Küche evtl. auch Winterzeit.
In Frage. Offerten unter
Chiffre R T 2955 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Conducteur - Chauffeur

oder eine gleichwertige
Stelle. Bin 31 Jahre alt. Gute
Sprachkenntnisse, gute
Zeugnisse. Offerten sind zu
richten an Kohler Jos.,
Schleiss b. Ilanz (GR).

Junge, tüchtige

Hotel- Sekretärin

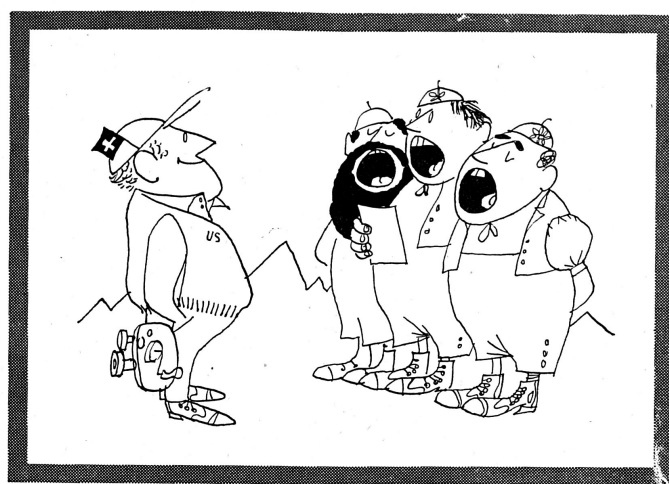
sucht Aushilfsstelle, ca.
3-4 Monate (ganze Schweiz).
Offerten unter Chiffre G S
2978 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Jeune garçon, de 16 ans,
cherche place comme

apprenti cuisinier

Entrée en avril ou plus tard.
Ecrire à M. Ford, Bernier,
Montagny s. Yverdon (Vaud)

● **REVUE-INSERTATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!



Der Amerikaner als unser Gast

Bevor der Amerikaner in die Schweiz kommt, macht
er sich im allgemeinen ein falsches Bild von unserem
Land. Er stellt sich vor, dass wir nur Käse und Uhren
fabrizieren. Weil er nun aber eine grosse Vorliebe
für Folkloristik hat, sollten Sie nicht versäumen, ihn
morgens mit einem Alphorn wecken zu lassen. Er wird
Ihr Haus drüben in den Staaten begeistert loben.
Glauben Sie aber vor allen Dingen nicht, Sie müssten
ihm um jeden Preis Getränke servieren, an die er sich
seit Jahr und Tag gewöhnt hat. Er wird sich freuen,
die Produkte der Mineralquelle Egilsau kennen zu lernen,
denn er schätzt es, auch auf diesem Gebiete
Entdeckungen zu machen.



VIVI-KOLA
Orangina
HENNIEZ
Lithinée

Jeune employé de commerce

25 ans, de nationalité ital.,
cherche place dans

commerce ou hôtel

où il aurait l'occasion de se
perfectionner dans les
langues française et alle-
mande. Certificats à dispo-
sition. Libre de suite.
S'adresser à M. Gualtiero
Maschini, c/o Bifare, Ch.
Bonlieu 7, Tel. (037) 29424,
Fribourg.

Jeune étranger cherche place intéressante dans

bureau

Français, anglais, italien,
parlé et écrit couramment -
allemand, espagnol parlé.
Ecole Hôtelière de Lausanne,
bons certificats internatio-
naux. Bonnes connaissances
pour tous les travaux de
bureau. Libre le 30 mars.
Prête de faire offres avec
description de la place et
salaire, éventuellement, sous
chiffre I. 50404 Q, Publicitas S.A.,
Zürich.

Auf Ostern suche ich für
meinen 16jäh. Sohn Stelle
als

Kochlehrling

Kräftig, 1. Jahr Welschland.
Offerten an F. Schneider-
Hauri, Handlung, beim Schul-
haus, Niederlenz, Tel. 81062.

Drei deutsche Mädchen,
mit guten Schweizer Zeug-
nissen, suchen für die
Sommeraison Stelle als

Buffetdame oder Lingerie Zimmermädchen Serviertochter

Tessin oder Graubünden be-
vorzugt. Offerten unter Chiffre
B Z 2874 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Jeune dame

parlant anglais, français,
allemand, ayant des con-
naissances d'espagnol, dactylo-
graphie, cherche em-
ploi dans hôtel. Ecrire sous
P. 2090 V, Publicitas, Vevey.

ETAGENPORTIER

Deutschwall, 50j., verh. ges.
tätig, mit gut. Zeugn.,
Engl., Franz., Ital., wünscht
kurze, ständige Saisonstelle.
Nur vom 1. Juni bis 1. Aug.
abkömmlich. Lohn: Tron-
cantiell oder Fixum. Off. unter
Chiffre P 2923 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Junger, initiativer Hotelier

mit eigenem erstklassigem Winterbetrieb, in führendem Kur-
ort Graubündens, sucht geeignete

Direktion

für die kommende Sommersaison. Verfüge über eine sehr
gute Kundschaft und langjährigen Personalstab. Offerten bitte
unter Chiffre D R 2657 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations- tochter

mit sehr guten Referenzen.
Sucht Stelle ab sofort, in nur
gutes Hotel-Restaurant.
Offerten unter Chiffre
F R 2954 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Köchin und Hilfsköchin

suchen zusammen Stelle
auf den 1. April. Offerten
unter Chiffre 1079 an Publici-
tas St. Moritz.

Fräulein, sprachenkundig,
mit Hotelpraxis, sucht Po-
sten als

Stütze des Patrons

Gerant

Fähigkeitsausweis vorhan-
den. Offerten unter Chiffre
F S 2959 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Concierge

fach- und sprachenkundig,
sucht Stelle ab Frühjahr in
mittleres Haus (kein Bahn-
dienst). Offerten unter Chiffre
C O 2921 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Commis- Saucier

Österreicher mit besten Re-
ferenzen, sucht Stelle für
die Sommersaison, in nur
erstklassigem Hause in Lu-
zern. Angebote unter
Chiffre C S 2849 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Koch

48jährig, seit den letzten
10 Jahren in Kanada und den
USA tätig, seriös und zuver-
lässig, wünscht Stelle in
guten Betrieb. Offerten
unter Chiffre K O 2848 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen Concierge Conducteur

mit Fahrbewilligung. An-
fragen erbeten unter Chiffre Z C
2961 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Erstklassiges TRIO

per Zufall ab sofort frei, la Referenzen. Eilofferten
unter Chiffre E T 2958 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rest- kellner

sucht Stelle auf Frühjahr,
Tessin bevorzugt. Offerten
unter Chiffre R K 2846 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

in gutgehendem Hotel- oder
Restaurationsbetrieb. Ein-
tritt 1. oder 15. März. Lugano
und Umgebung erwünscht.
Angebote unter Chiffre
O S 2924 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

place intéressante réception-téléphone

Demoiselle, connaissant
l'anglais, français, allemand,
italien, cherche

Offres sous Chiffre A 5719 Z à
Publicitas S.A., Zürich 1.

Bar-Planist

(mit Akkordeon) Tanz - leichte Musik, erstklassige
Referenzen, zurzeit in St. Gallen, frei für Fe-
bruar. Zuschriften unter Chiffre O 50097 G an
Publicitas, St. Gallen.

GERANTIN

mit langjähriger Hotelpraxis sucht neuen Wir-
kungskreis für Hotel-Direktion.
Offerten unter Chiffre G N 2792 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Nach abgeschlossenem 3jähriger Lehre suche ich
in Genf Stelle als

II. Gouvernante

in nur sehr gutem Hause auf 1. April oder später.
Eintritt im Herbst 1958. Offerten an J. Pyhøud,
Hotel-Restaurant du Cerf, Châtelineau-Villars.
(Deutschland).

Betriebsleiterin

mit reicher Erfahrung, Organisationstalent und
Freude an lebhaftem Betrieb, sucht neuen
Wirkungskreis. (Fach eines Restaurants evtl.
Hotel garni oder Garage in grösserem Betrieb.)
Offerten unter Chiffre OFA 19015 Zi an Orell
Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Suche für meinen 15jährigen Sohn

Koch-Lehrstelle

in gutem Hotel-Restaurant der deutschen Schweiz.
Eintritt im Herbst 1958. Offerten an J. Pyhøud,
Hotel-Restaurant du Cerf, Châtelineau-Villars.

Jüngerer Italiener, Hoteliers-Sohn, zur Zeit noch
im elterlichen Geschäft tätig, höflich und arbei-
sam, englisch und etwas deutsch und französisch
sprechend, sucht zu baldigem Eintritt eine

Praktikanten- stelle

für Halle- od. Etagedienst. Bevorzugt wird Bern.
Zuschriften gefl. unter Chiffre A 3277 Y an Publicitas
Bern.

Suche per sofort oder später Stelle als

Commis-Pâtissier

Angebote mit Gehaltsangaben bitte an Werner
Schmitt, Hauptstrasse 48, Langenlonsheim (Nabe),
Deutschland.

I. Gouvernante

gesetzten Alters, frei ab zirka 15. März, wünscht
Jahresstelle, evtl. lange Saison. Versierter Econo-
mat, Office, Buffet, Etage. Offerten erbeten
unter Chiffre G V 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Dame (Deutsche, 20 Jahre), sucht in gu-
tem Hotel vom 1. April bis 15. September 1958
Stelle als

Stelle als Praktikantin

Vorbildung: Mittlere Reife und Kaufmanns-
gehilfenbrief. Offerten an Helga Küllmer, Land-
wehr 22, Hanau (Main), Deutschland.

GERANTIN

Fähigkeitsausweis, Deutsch, Französisch, Italie-
nisch, Englisch, Holländisch in Wort und Schrift,
weitgereist, sucht leitenden Posten als

Stütze oder Remplacement des Patrons

Offerten unter Chiffre V O 2847 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Jeune homme, qualifié, cherche place pour le prin-
temps, dans la région lémanique, comme

secrétaire-caissier aide-chef de réception aide-direction

Diplôme Ecole hôtelière S.S.H. Sérieuses références.
Faire offre sous Chiffre PD 3819 L à Publicitas Lausanne.

Chef de cuisine

très capable, excellents certificats, spécialisé
cuisine française, cherche place analogue à
l'année, avec brigade, pour le printemps 1958,
éventuellement avant, avec possibilité de dédit
d'un mois. Adresser offres avec salaires sous
chiffre C D 2536 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotelier-Restaurateur

sucht Aushilfsstelle für 1½-2 Monate als

Stütze des Patrons, Chef de réception, Kassa, Verwaltung, Personalchef

Offerten unter Chiffre H R 2947 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Ich suche für meine Tochter, 19 Jahre, mittlere Reife, Hotelfachschule mit Abschlussprüfung, Anstellung als

Praktikantin

in grösserem gutem Hause, franz. Schweiz. Zuschriften unter Chiffre P 51-502. A an Publicitas AG., Basel.

Tüchtige

Restaurations-tochter

4 Sprachen, sucht Aushilfsstelle ab 1. Februar bis Ende März in gutgehendem Restaurant. Offerten unter Chiffre T E 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (061) 834180.

Südtiroler, 28jährig, sucht Stelle als

Concierge-Conducteur

deutsch, französisch, englisch, italienisch sprechend. Italienische oder französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre C C 2869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Hotel-sekretärin

sucht Stelle für Ende März, anfangs April (Vestin oder Italien). Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Kenntnisse in Italienisch. Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre R M 2859 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Employé d'hôtel, allemand, 30 ans, marié, parlant le français, l'anglais et l'allemand, qui a toujours travaillé dans les hôtels de premier rang en Suisse (5 ans) et en Allemagne, cherche engagement à l'année en Suisse romande, si possible à Genève, comme

chef de réception ou réceptionnaire ou caissier

H. G. Kollath, Wilhelminenstrasse 8, Wiesbaden, Allemagne.

Zur gefl. Notizenahme! Inseraten-Aufträge belieben man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht

für kommende Saison, Eintritt zirka Mitte März, in guten, grossen Zweitklassbetriebe, (100 Betten), in Lugano:

Küchenchef selbständig und versiert für prima Küchenführung
Oberkellner mit guten Sprachkenntnissen
I. u. II. Sekretärin sowie **Praktikantin**
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier mit Möglichkeit, in der Küche Kenntnisse auszubilden
Saaltöchter - Lehtöchter
Zimmermädchen/Portier/Chasseur
Hausbursche/Casserolier/Näherin
Officiemädchen/Lingeriemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre GM 2883 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MONTREUX

Das Hotel Belmont

sucht für die Sommersaison (1. Mai bis Oktober 1958):

Küchenchef Koch

(neben Chef)

Commis de cuisine Commis-Pâtissier

Offerten mit Bild, Referenzen, Lohnansprüchen, sind zu richten an: Dr. Pio Calmi, Postfach 17, Lugano-Bahnhof 3.

Erstklasshotel im Oberengadin

sucht für Sommer- und Wintersaison (3½ Monate Sommer, 3½ Monate Winter) auf Anfang/Mitte Juni:

Oberkellner junger, evtl. Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Saalküchenpraktikantin
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Bureaupraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an: V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan. Saisondauer bis Ende September.

Gesucht auf 15. Mai:

Alleinkoch
Saaltöchter
Saalküchenpraktikantin
Zimmermädchen
Restaurations-tochter per 1. April

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an: J. Stalder, Hotel National, Weggis.

Hotel Albana, Weggis

(100 Betten) am Vierwaldstättersee, sucht

Sekretärin-Kassierin

tüchtig im Beruf, sprachkundig, mit guten Umgangsformen und angenehmem Charakter. Eintritt nach Übereinkunft, vor oder nach Ostern. Saison bis Oktober. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Wolf, Tel. (041) 821348.

Gesucht

für lange Sommersaison, 1. April bis November, tüchtiger

Allein-Portier

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Marbach, Hiltterfingen, Thunersee.

Amstel Hotel, Amsterdam

sucht

chef d'étage

célibataire, langues mod. incl. Holl. envoyer curr. vitae manus.

Gesucht

auf 14. Februar, in Restaurant Nähe Zofingen, treue, saubere

Tochter

für Küche und Haus. Gute Gelegenheit, das Kochen zu erlernen. Geregelter Arbeitszeit und familiäre Behandlung. Guter Anfangslohn. Offerten an Chiffre B 9669 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht

zu baldmöglichstem Eintritt in gepflegte Bar nach Basel tüchtige, gut präsentierende

Bar-maid

Offerten unter Chiffre G B 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang April in lange Sommersaison:

Zimmermädchen
Saaltöchter
Lehtöchter für Saal und Restaurant
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

On cherche mars/avril à fin octobre:

Entremetier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Lingère
filles de lingerie

Offres à Grand Hôtel Eden, Montreux.

Gesucht für Sommersaison

I. Oberkellner
Etagen-Gouvernante
Lingerie-Gouvernante

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre O B 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Zweitklasshotel nach Luzern

SEKRETÄRIN

sprachenkundig

Offerten mit nötigen Unterlagen unter Chiffre S N 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Wilden Mann, Luzern sucht

Saaltöchter

englisch sprechend

Etagen-Portier

sprachenkundig

Offerten mit nötigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Gesucht

in Schweizer Restaurant in deutscher Grossstadt, tüchtiger

Küchenchef

Chef de partie

(Saucier, eventuell Gardemanger)

Gefälligst Offerten unter Chiffre D R 2981 an Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtige, sprachkundige

Rest.-Tochter

Guter Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an J. Willmann, Restaurant Grüi, Adliswil.

Gesucht

für neu renoviertes Hotel mit 100 Betten

Küchenchef

nur bestausgewiesene Kraft und guter Restaurateur, der eine erstklassige, abwechslungsreiche Küche zu führen versteht. (Saisondauer April bis Oktober.) Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère am See, Hergiswil bei Luzern.

Hotel Belvédère am See, Hergiswil bei Luzern (100 Betten)

Gesucht für Saison April bis Oktober:

Bureau:

Telephonistin sprachgewandt
II. Sekretärin-Buchhaltung ältere, ab 1. Mai

Service:

I. Saaltöchter
Saaltöchter
Restaurations-tochter
Saalküchenpraktikantinnen (englisch sprechend)

Küche:

Pâtissier
Commis de cuisine
Hilfsköchin mit guten Referenzen

Etage:

Zimmermädchen wenn möglich englisch sprechend

Buffet:

I. Buffetdame (englisch sprechend)
Buffetköchlein

Gute Arbeitsbedingungen und Verdienstmöglichkeiten, vertraglich gesicherte Saison von April bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Verdienstansprüchen sind erbeten an: A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère am See, Hergiswil bei Luzern.

Gesucht

für lange Sommersaison für unsern Restaurationsbetrieb:

tüchtiger Kochgehilfe
II. Buffetfräulein
Serviertöchter (sprachgewandt)

Offerten an Kursaal-Direktion, Luzern.

Gesucht

für Hotel am Zürichsee (Saison März bis Ende Oktober):

Saucier (tüchtiger Restaurateur) 1. März
Entremetier 15. März
2 Commis de cuisine Ende März
Buffetköchlein (Eintritt nach Übereinkunft)
Alleinzimmermädchen selbständ.
Sekretärin (sprachkundig, Stütze des Patrons, Vertrauensstelle)
Offerten sind mit Zeugnissen erbeten an: W. Elsener, Hotel Belvoir, Rüschlikon (Zürich).

Gesucht für Sommersaison 1958:

Journalführerin
Praktikantin-Sekretärin
Chefs de Partie
Commis de Cuisine
Personalköchin
Kaffeeköchin
Casserolier
Küchenmädchen und -burschen
Vertrauensperson für Keller
Etagenportier, Nachtportier
Lifter
Zimmermädchen
Barman
Kellner (Chef, Demi-Chef, Commis de Rang)
Saalküchenpraktikantin
Lingère
Glätterin, Lingeriemädchen
Gärtnergehilfe
Offerten unter Angabe von Gehaltsansprüchen und unter Einsendung von Zeugniskopien erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnau.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel

cherche pour de suite ou date à convenir:

dames de buffet
sommelières
filles d'office

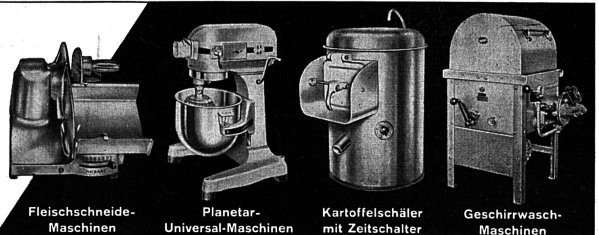
Places stables à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Unentbehrlich für Ihre Küche sind ...

Modelle in verschiedenen Grössen



Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN

J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH

VERKAUF - SERVICE

Stockenstrasse 45

Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Filialen in:

St. Gallen

Rorschacherstr. 48

Tel. (071) 22 70 75

Lausanne

Avenue Vinet 33

Tel. (021) 24 49 49

Locarno

Piazza Grande 11

Tel. (093) 7 43 79

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 4

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht für das Ferienheim der Schweizerischen Konsumvereine Weggis (Hotelbetrieb 70 Betten), gutfrequentes Haus, für die Dauer vom 26. März bis Ende Oktober, tüchtiges, gut versorgendes Personal: Portier-Chauffeur (Schweizer, sicherer Fahrer), Zigeuner, Saal-Portier, Kassier, Köchin, Lingerie- und Küchenmädchen, Officiemädchen. Offerten mit Foto und Zeugnissen an die Leiterin Fr. S. Riser, Sulzbergstrasse 3, Winterthur. (1899)

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-Belastung 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 telefonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 3705 1-2 Buffetdamen, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
3714 Chef-Pâtissier, entremetteurkündig, Saucier, Commis de cuisine, Hausbursche, Buffetkocht, Hausmädchen, 1. März, Restaurant, Basel.
3794 2 Chausseurs, sprachkundig, 1. Februar, Erstklasshotel, Zürich.
3780 Alleinchef, Hotelgärtner, Lingerie, Lingerie-mädchen, Saalpraktikantin, Officiemädchen, Saalboter, Oberaaltöchter, Anfangsmärz, sofort, 15. Februar, mittl. Hotel, Lugano.
3818 Alleinportier, Restaurantkocht, sofort, mittl. Hotel, Baden.
3823 Hilfskocht, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
3824 Commis-Saucier, Commis de cuisine, 1. Februar, Erstklassrestaurant, Basel.
3826 Saalpraktikantin, sofort, mittl. Hotel, Berner Oberland.
3834 Kellerbursche, Haus-Küchenbursche, Küchen-Hausmädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
3867 Commis de cuisine oder junger Partiekoch, 2 Buffetkocht, 4 Serviertöchter, Lingerie-Wäscherin, Hausbeamtin-Bureaufräulein (stetendkündig), Officiemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
3877 Buffetdame oder -kocht, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Oberland.
3900 Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklassrestaurant, Zürich.
3909 Lingerie-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
3910 Küchenmädchen, Frühjahr, mittl. Hotel, Rheinfelden.
3911 1. Lingerie, Officiemädchen, Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
3914 Grillkoch, 2 Commis de cuisine, Casseroier, sofort, 4 Restaurantkocht, 15./20. März, Spezialitätenrestaurant, Basel.
3919 Oberaaltöchter oder 1. Saaltöchter, sofort, mittl. Hotel, Kanton Aargau, Nähe Luzern.
3920 Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Zürichsee.
3922 Chausseur, sofort, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
3944 Köchin neben Chef, Serviertöchter, 1. Februar, mittl. Hotel, Graubünden.
3946 Glätzerin, Wäscherin für Glätzwäsche, sofort, Erstklasshotel, Genf.
3948 Commis de cuisine, sofort, Anfangssekretärin, 15. Februar, kleineres Hotel, Rheinfelden.
3988 Buffetdame, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
3988 Gubernante, sofort, Zimmermädchen, 15. Februar, Gubernante, Anfang März, grösseres Passantenhotel, Basel.
3987 Hausbursche-Portier, junger, Serviertöchter, beide sprachkundig, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
3995 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
3997 Sekretärin eventuell Praktikantin, 1. Februar, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
4004 Saucier, Restaurantkocht, Mitte Februar, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4019 Gubernante, nach Übereinkunft, Passantenhotel 120 Betten, Basel.
4020 Sekretär, junger, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
4021 Anfangserviertöchter, sofort, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.
4023 Serviertöchter-Zimmermädchen, Deutsch, Franz., Englisch, sofort, Hotel-Pension, Nähe Interlaken.
4043 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
4044 Restaurantkocht, sofort, Hotel 70 Betten, Interlaken.

Gesucht für Sommeraison (April bis Oktober):

Sekretär-Journalführer
sprachkundig
Entremetteur
Gardemanger
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Officeburschen U. -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien, und Gehaltsansprüchen an Hotel Krebs, Interlaken.

Erstklasshotel
sucht in Jahresstelle per Anfang April

Demi-Chef

Schweizer, Tranchier- und fiamberkündig, Offerten an die Direktion Hotel Drei Könige am Rhein, Basel.

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle tüchtiger

Alleinköchin (Köchin)

Eintritt 1. März. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 7 30993 Lz an Publicitas, Luzern.

Gesucht: Küchenchef-Alleinköchin, Saison von Ostern bis Mitte September, Köchin neben Chef, Eintritt 25. März, Serviertöchter für Restaurant, Eintritt Anfang Mai, Zimmermädchen, Eintritt Juni (Hotel 60 Betten, am Thunersee). Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1995

Gesucht auf 1. Februar oder früher tüchtige Saaltöchter, evtl. Kellner, Saison bis nach Ostern. Offerten an Hotel Adler, Grindelwald. (1996)

Gesucht nach Übereinkunft: Köchin oder Koch. Offerten mit Lohnanspruch an Hotel Burgunderhalle, Grenchen (SO). (1998)

Gesucht in Familienhotel mit 80 Betten nach Lugano, Saison von Ende März bis Ende Oktober: Gouvernante für Etage, Lingerie und Economat, jüngere, willige Tochter wird angelernt, Saaltöchter oder Saalpraktikantin. Offerten an Hotel Victoria, Lugano-Paradise. (1996)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige Serviertöchter für Restaurant II. Klasse. Offerten erbitten an Bahnhofbuffet Aarau, Tel. (064) 2661. (543)

Serviertöchter, tüchtige, gesucht. Hotel «Bären», Langenhalde. (544)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

- 4080 2 Commis de rang, sofort, Saucier-Chef-Saaltöchter, Solothurn, sofort, die rang, eventuell Serviertöchter, 1. Mai, eventuell Anfang April, Hotel 140 Betten, Basel.
4083 Commis Pâtissier, Entremetteur, Zimmermädchen-Tournaute, 1. April, Saaltöchter, Sekretär oder Sekretärin für Korrespondenz und Kontrollarbeiten, Oberkellner, 1./15. April, Commis Tournaute, 1. Mai, Hotel 100 Betten, Zürich.
4083 Demi-Chef, tranchier- und fiamberkündig, Anfang April, Erstklasshotel, Basel.
4123 Nachportier, Serviertöchter, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
4126 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
4127 Gardemanger, Pâtissier, Etageportier, Sekretärin für Korrespondenz, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
4131 Commis de cuisine, Buffetkocht, sofort, Grossrestaurant, Aarau.
4138 Chef de rang, 1. Februar, Hotel 100 Betten, Zürich.
4139 Küchenbursche, deutsch sprechend, 1. Februar, 2 Saaltöchter, nach Übereinkunft oder sofort, mittl. Hotel, Basel.
4142 Pâtissier, Commis de cuisine, ca. 15. April, Koch, 38-40jährig, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
4142 Buffetkocht, Anfang April, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
4182 Köchin oder Koch, 1. Februar, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.

Wintersaison

- 3709 Saucier, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
3786 Alleinsaalbotier-Serviertöchter, sofort, Hotel-Restaurant, Mürren.
3787 Kaffee-Personalköchin, Küchenmädchen, Ende Januar, Tournaute, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
3770 Grillkoch, 20./25. Januar, Aide-Gouvernante-Tournaute, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Davos.
3816 Alleinköchin, sofort, mittl. Hotel, Davos.
3821 Barmaid, Ende Januar, Erstklasshotel, Zermatt.
3825 Aide-Caviste, Chef-Caviste, Personalzimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
3870 Saal-Hallenkocht, eventuell Kellner, Ende Januar, Erstklasshotel, Berner Oberland.
3878 Küchenmädchen, Officiemädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Davos.
3882 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
3908 Serviertöchter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Davos.
3921 Zimmermädchen, 1. Februar, Hotel-Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.
3923 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.
3939 1-2 Kaffee-Köchinnen, auch Anfängerinnen, Officiemädchen, Saaltöchter, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
3968 Kellner, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
3989 Barmaid, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
3989 Koch, Ende Januar, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
3989 Commis de cuisine, 10. Februar, Etageportier oder Hausbursche, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Kanton Glarus.
4007 Barmaid mit Kenntnissen im Skifahren, sofort, mittl. Hotel, Kanton Glarus.
4060 Erstklassiger Alleinköchin, 1. Februar, mittl. Hotel, Arosa.
4061 Etageportier, Anfang/Mitte Februar, Hotel 100 Betten, Engadin.
4123 Etageportier, Lingerie, Saaltöchter, sofort, Hotel 80 Betten, Innerschweiz.
4128 Köchin, sofort, kleineres Hotel, Graubünden.
4133 Lingerie-mädchen, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Berner Oberland.
4138 Küchenbursche, sofort, kleineres Hotel, Davos.
4137 Warenkontrollleur, sofort, Erstklasshotel, Engadin.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 3713 Küchenchef-Gérant, 20. Mai, Berghotel 60 Betten, Berner Oberland.
3720 Portier-Hausbursche, Deutsch, Französisch, Lingerie-mädchen, Küchenbursche oder Küchenmädchen, ca. 1. April, mittl. Hotel, Thunsee.
3723 Küchenchef-Alleinköchin, Köchin, Küchenbursche, Portier, Zimmermädchen, Wäscherin-Glätzerin, Lingerie, Saaltöchter, Serviertöchter, 15. März, mittl. Hotel, Weggis.
3732 Küchenchef, Sekretärin-Journalführer-Kassierin und Mithilfe in der Réception, Saucier, Commis de cuisine, Saal-Restaurantkellner, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officiemädchen, Lingerie-mädchen, Küchenbursche, Casseroier, Chausseur-Kondukteur-Tournaute, Ende März/Anfang April, Hotel 100 Betten, Interlaken.
3748 Saaltöchter, 2 Restaurantkocht, Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, Brissago.
3789 Oberkellner, April, Hotel 100 Betten, Luzern.
3760 1. Küchenchef, 1. Oberkellner, Generalgouvernante, 15. Mai, Erstklasshotel, Engadin.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Fräulein, gesetztes Alters, verliert im Hotellach, sucht passende Stelle als Leiterin, Gouvernante oder Stütze des Patrons. Eintritt Februar/März. Offerten unter Chiffre 268

Gerant, Fähigkeitssweise, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Holländisch in Wort und Schrift (weitergeleitet), sucht leichten Posten als Stütze oder Remplacement des Patrons. Offerten unter Chiffre 271

Hilfssekretärin, zuverlässige, freundliche, sucht auf 1. Mai Stelle in gutgeführten Hotel, Offerten unter Angabe der Verdienstmöglichkeiten sind zu richten unter Chiffre 7 1389 an Publicitas, Solothurn. (755)

Sekretärin, erfahrene, sprachkundig, sucht selbständigen Posten im Tessin für Empfang, Kassa und Journal. Lugano, Locarno, Ascona bevorzugt. Offerten unter Chiffre 272

3827 Saucier, Commis de cuisine, Portier-Kondukteur oder Hallenportier, Oberkellner, Köchin, Restaurantkocht, sprachkundig, Buffetkocht oder -praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.

3837 Küchenchef, Saucier, Gardemanger, Entremetteur, Commis de cuisine, Oberkellner, Chef de rang, Commis de rang, Chef de réception-Kassier, Journalführer-Sekretär, Sekretärin für Zentralbureau, nach Übereinkunft, Berghotel 130 Betten, Wallis.

3848 Sekretär-Bonkontrollleur, selbständige, Bonkontrollleur, Kellnerin, Chef de partie, Commis de cuisine, Chausseur, 25. Juni, Erstklasshotel, Engadin.

3867 Küchenchef, Saucier, Gardemanger, beide sprachkundig, Saaltöchter, Anfangsaaltöchter, Commis de cuisine, Wäscherin-Lingerie, Mädchen für Haushalt (16-18jährig), 15. Februar, Restaurant, Hotel, Genéve.

3884 3 Demi-Chefs, sprachkundig, 4 Commis de rang, deutsch, französisch sprechend, Sommersaison, Erstklasshotel, Lago Maggiore.

3886 Küchenchef-Alleinköchin, Mitte Mai, Demi-Chef, Sekretärin für Journal und Kassa, 1. Juni, Commis de rang, Mai, mittl. Hotel, Innerschweiz.

3890 Sekretärin, Anfang April, kleineres Hotel, Kanton Aargau, Innerschweiz.

3892 Interportier, Bureaufräulein, Deutsch, Französisch, Englisch, 3 Küchenmädchen oder -burschen, Zimmermädchen, Restaurantkocht, Küchenchef, 20. Juni, Hotel 100 Betten, Wallis.

3924 2 Zimmermädchen mit Servicekenntnissen, Saal-Restaurantkocht, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, Hilfskocht, Officiemädchen, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Thunsee.

3930 Saucier, Entremetteur-Commis de cuisine, Commis de cuisine, Kellner, Oberkellner, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Saalpraktikantin, Anfang Mai, Hotel 110 Betten, Thunsee.

3942 Küchenchef, Alleinportier, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, 1. März, Hotel 60 Betten, Lugano.

3951 Alleinköchin, Sekretärin, Zimmermädchen, Officiemädchen, 1. März, Hotel 60 Betten, Lugano.

3970 Barmaid, April oder nach Übereinkunft, Zimmermädchen, 10./15. April, letztere sprachkundig, Lingerie-mädchen, Hausmädchen, Küchenbursche-Hilfsportier, Anfang Mai, mittl. Hotel, Interlaken.

3978 Barmaid, April, 15. März, Hausbursche, 2 Serviertöchter, früher, Saaltöchter, 1. Mai, Serviertöchter, nach Übereinkunft, letztere beide sprachkundig, kleineres Hotel, Wallis.

3980 Alleinköchin, Anfang Juni, Hotel 45 Betten, Kanton Wallis. Sekretärin, sprachkundig, Pâtissier (Mithilfe am Herd), Köchin oder Partiekoch, Küchenmädchen, 2 Serviertöchter, eventuell Kellner, Kondukteur, sprachkundig, nach Übereinkunft, Berghotel 60 Betten, Zentralschweiz.

3991 Sekretärin, Oberkellner, Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, 15. März, Hotel, Lugano.

4004 2 Restaurantkocht, April, Hotel 110 Betten, Interlaken. Sekretär, Commis de cuisine, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.

4014 Küchenmädchen, Lingerie, Lingerie-mädchen, Glätzerin, Wäscherin, Gouvernante nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Ascona.

4024 Journalführer, Chauffeur-Conducteur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore.

4028 Saucier, Entremetteur, Commis Gardemanger-Tournaute, Angestelltenköchin, Glätzerin, Oberkellner, Demi-Chef, Commis de rang, Barmaid-Hallenkocht, eventuell Anfängerin, Sekretärin für Journal, Sekretärin für Réception, Nachportier, sprachkundig, Etageportier, Chausseur-Tournaute, Telefonistin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.

4041 Alleinsaalbotier, Officiemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.

4048 Officegouvernante, Hilfgouvernante, Telefonist-Chausseur, Chef de réception, 15. März, Erstklasshotel, Lugano.

4063 Alleinportier, 2 Saaltöchter, alle sprachkundig, Zimmermädchen, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Interlaken.

4067 Serviertöchter, Sommersaison, Berghotel 70 Betten, Zentralschweiz.

4146 Köchin oder Alleinköchin, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Engadin.

4146 Saaltöchter, Restaurantkocht, Küchenchef-Alleinköchin, Commis de cuisine, Hausbursche, Zimmermädchen, März, Hotel 30 Betten, Badolet, Kt. Aargau.

Aushilfen

- 4021 Küchenbursche oder -mädchen, sofort für ca. 1-2 Monate, mittl. Hotel, Kanton Appenzel.

4138 Barmaid oder Fasnacht (15. und 17. Februar), Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetztes Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 261

Saaltöchter, tüchtige, sucht Aushilfsstelle. Offerten unter Chiffre C 30683 Lz an Publicitas, Luzern. (756)

Cuisine und Office

Aleinköchin, 62jährig, nüchtern, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement, auch kurzfristig, Eintritt per Februar oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 274

Jüngling, gesunder, kräftiger, sucht auf Frühjahr Lehrstelle als Koch in gutem Hotel. Offerten an Familie Knobel-Blumer, Thon, Schwanden (Glarus). (757)

Köchin, selbständige, Österreichin, sucht ab Februar Stelle für Kleinbetrieb. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 275

Küchenchef, tüchtiger, erfahrener, in den Fünfzigerjahren, sucht Saison- oder Jahresstell. Zentralach, reizbevorzugt, Restaurationskündiger und sparsamer Mitarbeiter. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 269

Etage und Lingerie

Allgemeingouvernante sucht Posten ab 15. Februar oder 1. März nach Möglichkeit in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 273

Lehrstellen

3732 Kochlehrling, Ende März, Hotel 100 Betten, Interlaken.

3790 Serviertöchter, April, mittl. Hotel, Solothurn, Vierwaldstättersee.

3908 Serviertöchter, Ende Januar, Erstklasshotel, Berner Oberland.

3998 Kochlehrling, nach Übereinkunft, grösseres Restaurant, Basel.

3996 Kochlehrling, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Anmatt.

3999 Kochlehrling, 15. März, mittl. Hotel, Hotel, Tessin.

3991 Kochlehrling, 15. März, Hotel 100 Betten, Lugano.

4152 Serviertöchter, 1. Februar, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8186 Cuisinière qualifiée, de suite, hôtel moyen, place à l'année Lausanne.
8197 Chef de partie tournant, de suite ou à convenir, grand restaurant, lac Léman.
8200 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8204 Une barmaid, très qualifiée, jeune, langues, chef de réception, cuisinier, portier, saison d'été, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8213 Une secrétaire, français, allemand, anglais, gouvernante d'étages, hôtel de passage, lac Léman.
8216 Une cuisinière, garçon de cuisine, mars, hôtel moyen, lac Léman.
8226 Tournaute, de suite, hôtel moyen, région Vevey.
8231 Pâtissier-aide de cuisine, de suite, restaurant, Neuchâtel.
8233 Chef de rang, Suisse, commis de rang, avril, grand hôtel, lac Léman.
8236 Sommeliers, sommeliers, connaissant la restauration, grand restaurant, Lausanne.
8240 Filles de lingerie, fille de maison, femme de chambre pour le personnel, aide gouvernante d'office, téléphoniste, entrée de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8246 Commis de cuisine, chausseur, filles de salle, filles d'office, lingerie-repasseuse, laveur ou laveuse, entrée 15 mars, hôtel 80 lits, région du Léman.
8254 Une cuisinière qualifiée, première fille de salle, première lingerie, entrée de suite ou à convenir, hôtel moyen, région Montreux.
8257 Tournaute-alle-stages, lingerie-aveuse, de suite ou à convenir, places à l'année, hôtel moyen, Genève.
8262 Commis entremetteur, commis pâtissier, chef de garde, chef garde-manger, repasseuses expérimentées, aide-aveuse, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Genève.
8271 Filles d'office, de suite, places à l'année, hôtel 50 lits, Vaud.
8278 Chef de cuisine expérimenté, avril, hôtel 100 lits, lac Léman.
8286 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vevey.
8289 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
8290 Cuisinier tournant, commis de cuisine, gouvernante économique, commis de rang expérimenté, garçons de salle, casseroier-argenter, garçons de cuisine (avec certificats), filles de cuisine, portier débutant, mars, hôtel 80 lits, lac Léman.
8299 Chef de cuisine, petite brigade, filles de salle, filles de salle débutantes, portier de nuit, première lingerie, entrée fin mars, hôtel 100 lits, Vaud.
8304 Fille de maison, de suite, maître d'hôtel, première fille de salle, chefs de rang, gouvernante étages-économat, début avril, grand hôtel, Montreux.
8313 Concierge de nuit, de nationalité suisse, un secrétaire, commis de cuisine, de suite, places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8317 Sommelière, fille de salle, de suite, hôtel restaurant, Alpes vaudoises.

Hotelangestellte!

Es liegen bei uns bereits zahlreiche Personalgesuche für Frühjahr und Sommer vor. Interessieren Sie sich für einen solchen Posten, so empfehlen wir Ihnen, sich raschmöglichst bei uns anzumelden.

HOTEL-BUREAU

Hotel Hecht, St. Gallen

sucht per 1. März oder früher selbständige, zuverlässige

Sekretärin

Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht für lange Sommersaison:

Barmaid (Anfängerin) englisch sprechend

Kursaaltochter englisch sprechend

Saal- und Restaurationstöchter

englisch sprechend

Zimmermädchen

Buffetpraktikantin

Officiemädchen

Offerten an A. Steidinger, Hotel Bellevue und Kursaal, Brunnen.

Gesucht

auf den 1. März 1958 tüchtige, sprachkundig und nette

Saal- und Restaurationstöchter

evtl. Anfängerin. Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Hotel Wysses Rosali, Schwyz, Tel. (045) 31922.

Gesucht für Sommeraison (April bis Oktober):

Sekretär-Journalführer
sprachkundig
Entremetteur
Gardemanger
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Officeburschen U. -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien, und Gehaltsansprüchen an Hotel Krebs, Interlaken.

Erstklasshotel
sucht in Jahresstelle per Anfang April

Demi-Chef

Schweizer, Tranchier- und fiamberkündig, Offerten an die Direktion Hotel Drei Könige am Rhein, Basel.

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle tüchtiger

Alleinköchin (Köchin)

Eintritt 1. März. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 7 30993 Lz an Publicitas, Luzern.

Gesucht in Jahresstelle

Generalgouvernante

Eintritt Frühjahr. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht für Sommeraison, April bis Oktober:

Alleinportier
sprachkundig
Zimmermädchen
Saaltöchter
sprachkundig
Saalpraktikantin
Haus-Gartenbursche
Kaffee-Haushaltungsköchin
Lingerie-mädchen

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Montana, Oberhofen (Thunsee).

Gesucht

Commis de cuisine

für Dienst-Ablösung

anfangs Februar bis Mitte Juni. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre C D 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison:

Küchenchef
Pâtissier

Hotel Arizona in Lugano

Architekten: Tita Carloni und Luigi Camenisch

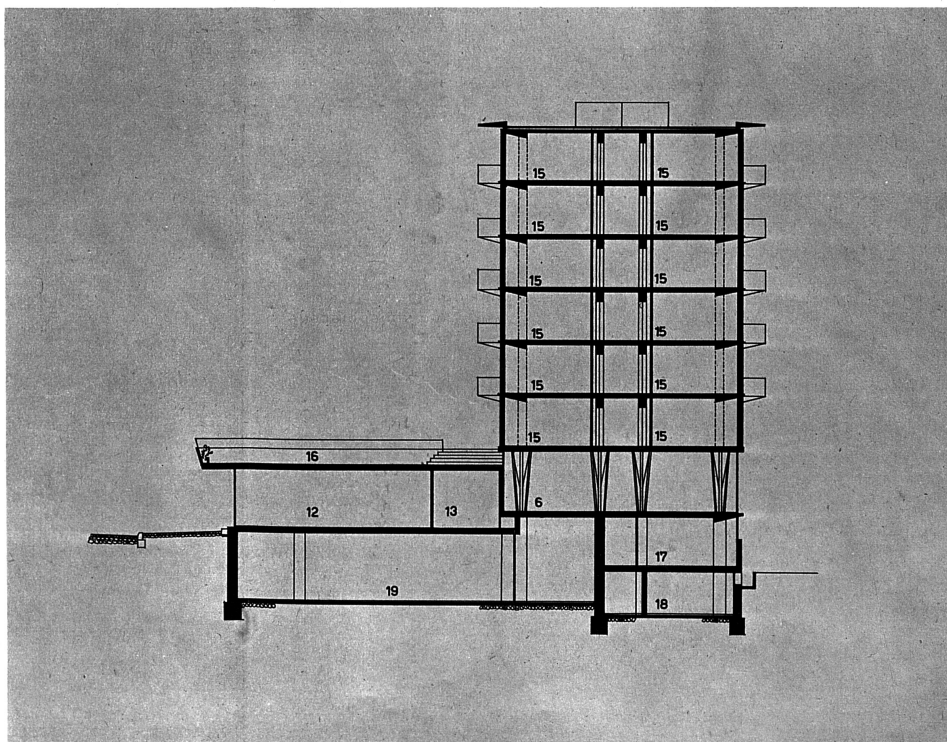
Das Neuartige und Erfrischende dieses Hotelneubaues liegt weniger in seiner räumlichen Organisation und Betriebs-einrichtung, als in seiner architektonischen und kubischen Gestaltung. Diese ergibt sich aus dem gewählten sternförmigen Grundriss, der uns in konsequenterer Form – zwei Flügel sind rudimentär entwickelt – aus dem neuzeitlichen Hochhausbau bekannt sind. Der Bautyp wurde in der Schweiz im Hotelbau hier zum erstenmal verwendet. Die Art und Weise, wie die einzelnen Gästeräume auch in der äusseren architektonischen Gestaltung ihre räumliche Differenzierung erfahren, ist sehr interessant und stellt, im Gegensatz zu den geschlossenen kubischen Baukörpern unserer bisherigen Neubauten, eine grundsätzlich neue Lösung dar, die uns einzig aus amerikanischen Beispielen bekannt ist, wo Grossbetriebe mit Erfolg auf dem sternförmigen Grundriss entwickelt und realisiert worden sind. In diesem kleinen Maßstab erhält die Sternform einen ganz besonderen Reiz.

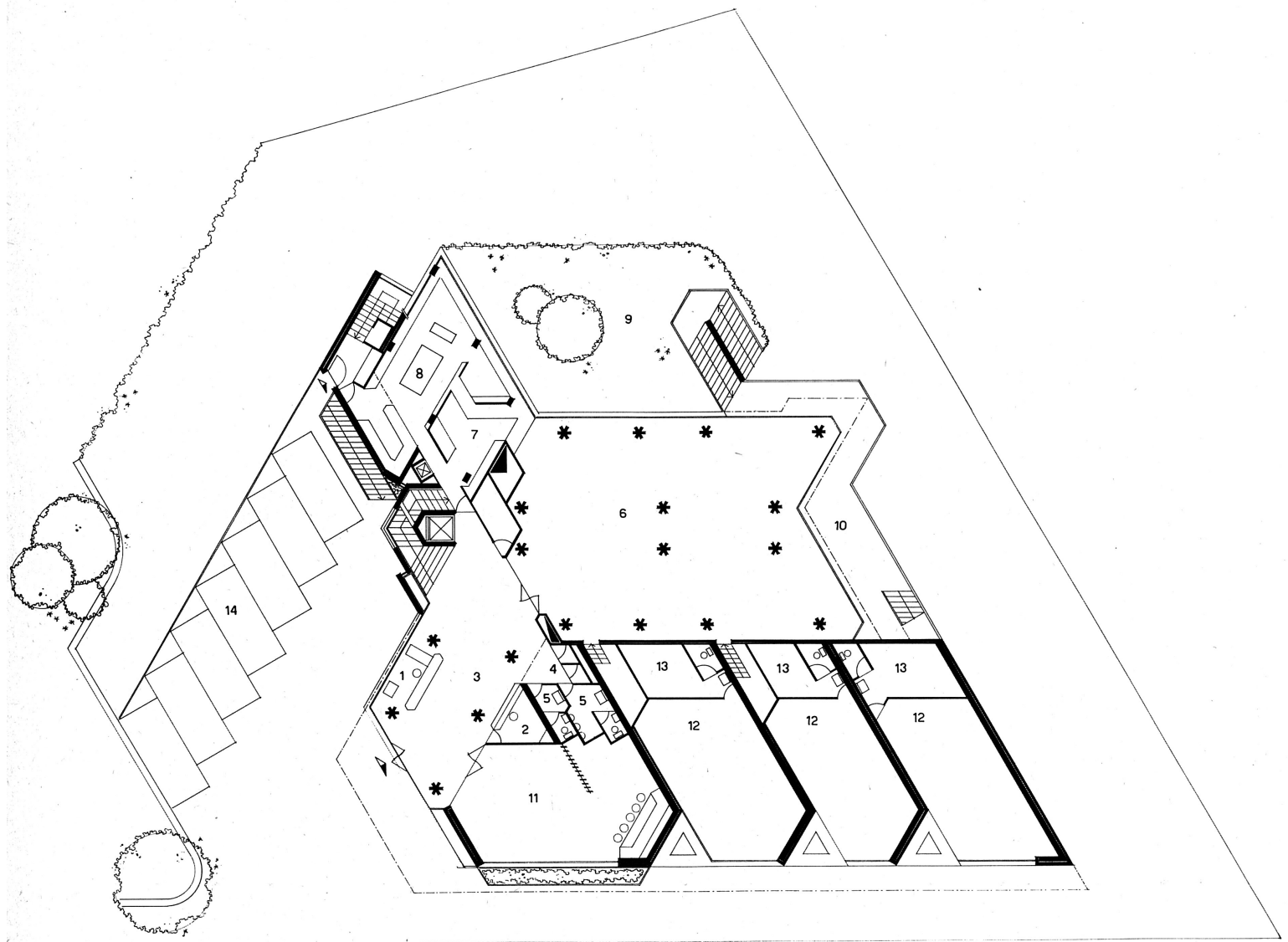
Neu ist der Versuch, die Hotelräume auf einem Parallelogramm-Raster zu entwickeln. Er bestimmt das konstruktive und räumliche Gefüge zum Vor- und Nachteil des Gebäudes. Wohltuend ist die räumliche Auflockerung der Fremdenzimmer gegenüber dem allzunormalen rechteckigen Grundriss. Leider ist die Möblierung zu wenig sorgfältig studiert. Nachteilig wirkt sich der gewählte Raster auf die Betriebsräume aus. Die Küche ist nicht nur in ihrer Form, sondern auch in ihrer Organisation und Einrichtung problematisch; selbst wenn man bedenkt, dass das Hotel als Garnibetrieb gedacht war, muss das Fehlen eines Kellneroffice als ein Fehler bezeichnet werden. Der enge Säulenwald, bedingt durch die relativ kleinen Konstruktionseinheiten in Halle und Speisesaal, führt speziell durch eine originelle fächerartige Formung der Säulen zu einer betonten Raumunterteilung, die architektonisch sehr reizvoll ist, die Übersicht aber sehr erschwert. Die sechs Schlafgeschosse weisen je acht Doppel- und zwei Einzelzimmer auf. Die Zimmer werden durch drei dezentralisierte Sanitärknoten mit den nötigen Salubritätseinrichtungen versorgt.

Die Konstruktion besteht aus einem Eisenbetonskelett. Die doppelwandigen Aussenmauern bestehen innen aus 8 cm Zeton und aussen, durch eine Luftschicht getrennt, aus 12 cm starkem Sichtmauerwerk in rotem Backstein. Im Erdgeschoss befinden sich drei Verkaufsläden ohne räumliche Verbindung mit dem Hotel. Der Halbkeller enthält ausser der Wäscherei, den Personalräumen und der elektrischen Zentrale eine Garage für 30 Wagen, von der aus die Hotel-etagen mit dem Hotellift direkt erreichbar sind. Im unteren Keller liegen die Luftschutzräume und die Kühlanlagen.

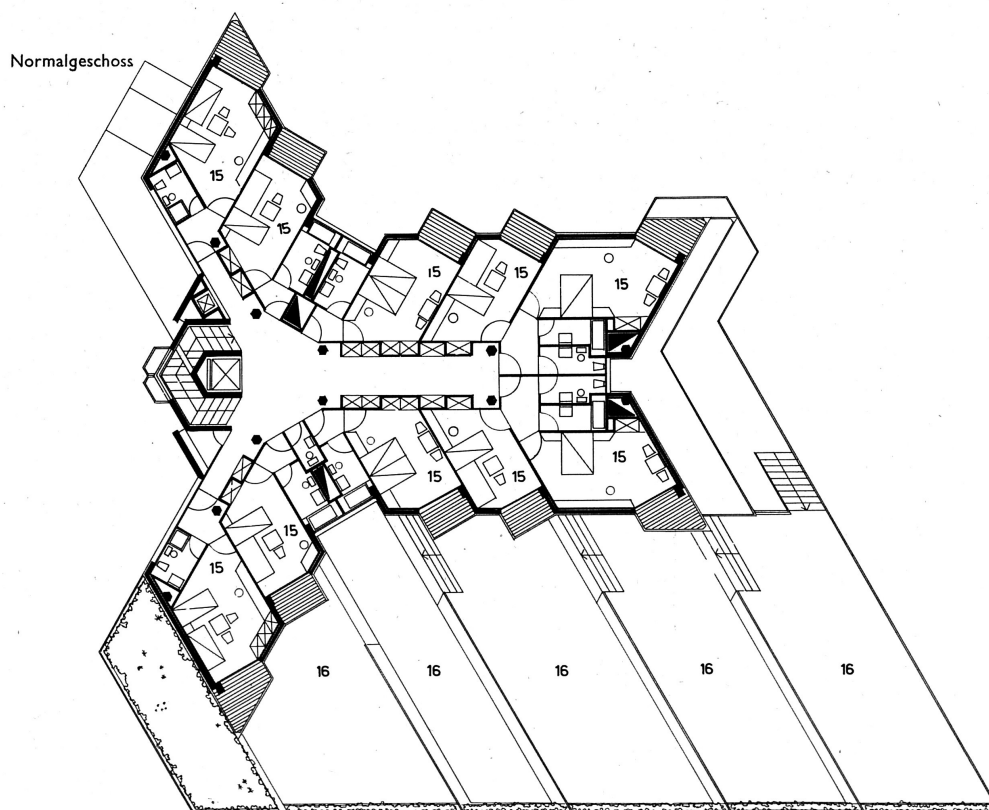
Trotz mancher Nachteile, die dieses Hotel vor allem in betrieblicher Hinsicht aufweist, stellt es doch in baulicher Hinsicht ein interessantes Beispiel dar, das in der spontanen frischen architektonischen Haltung den neuzeitlich organisierten Menschen anspricht und ihn dazu ermutigt, seiner heutigen Lebensweise entsprechende Behausungen zu schaffen.

Th. Sch.



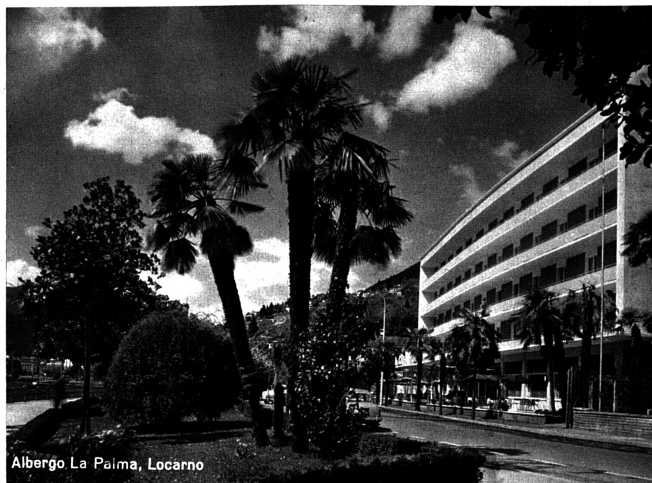
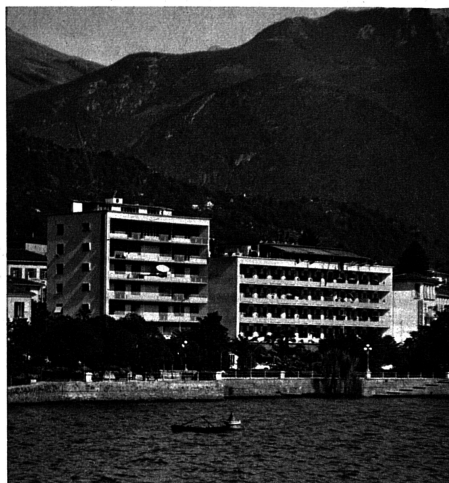


Erdgeschoss



Normalgeschoss

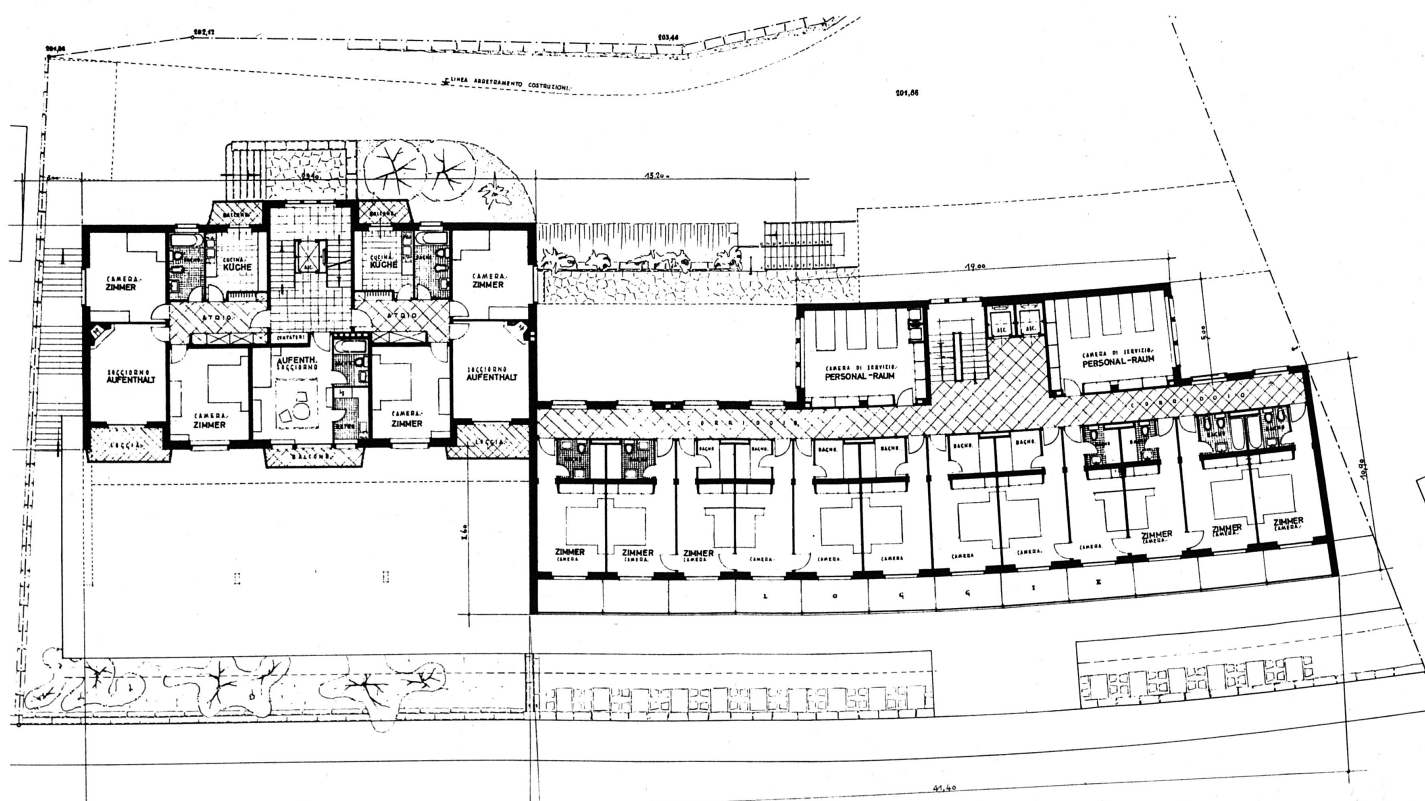
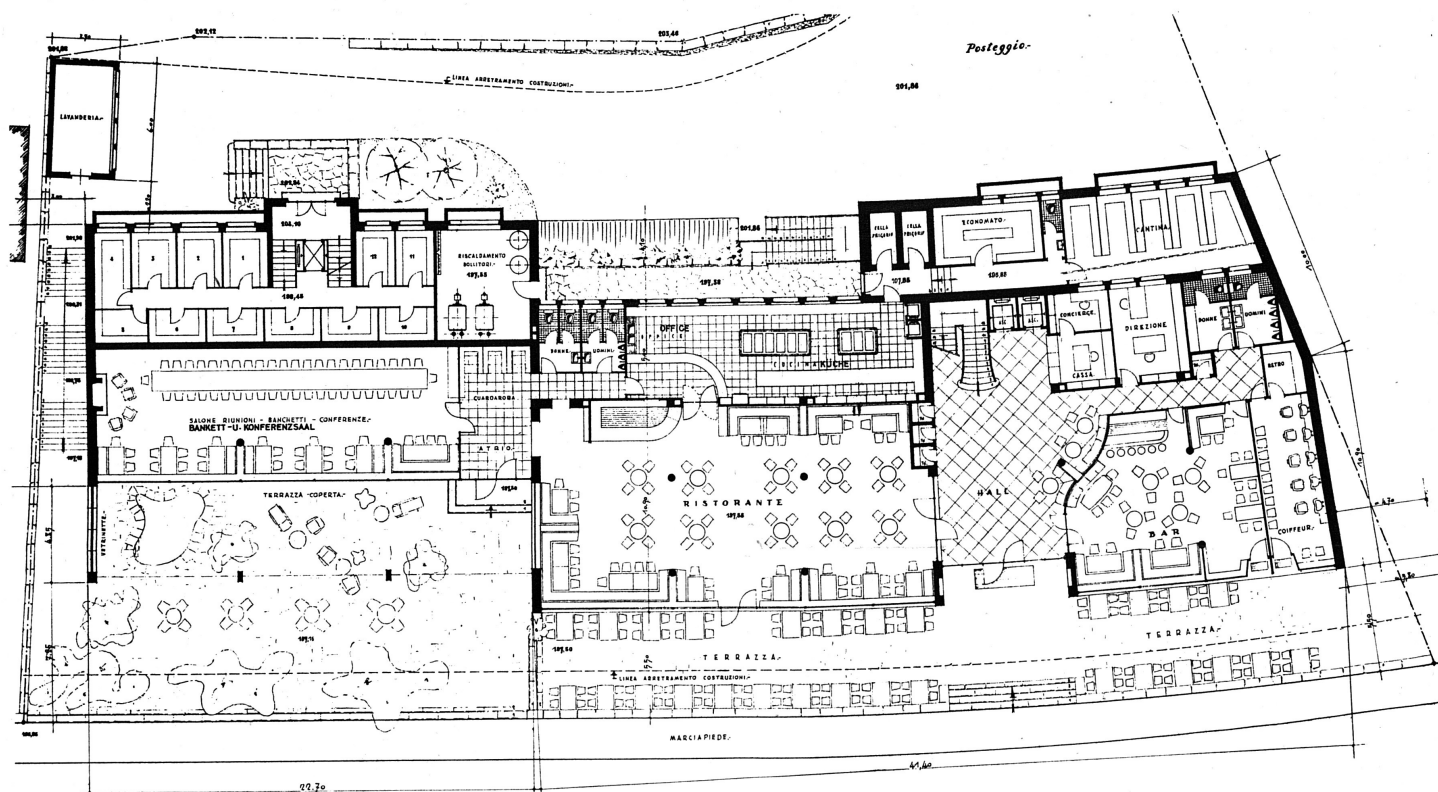
- 1 Reception
- 2 Büro
- 3 Eingangshalle
- 4 Telefon
- 5 WC
- 6 Speisesaal
- 7 Buffet-Office
- 8 Küche
- 9 Garten
- 10 Terrasse
- 11 Aufenthaltsraum mit Bar
- 12 Laden
- 13 Abstellräume
- 14 Parkplatz
- 15 Hotelzimmer
- 16 Gartenterrasse
- 17 Personalzimmer
- 18 Luftschutzraum
- 19 Garage



Albergo La Palma, Locarno

Hotel La Palma Locarno

Architekt: Paolo Mariotta, Locarno



Kleinhotel in Breganzona

Architekten: Edi und Ruth Lanners und Res Wahlen, Zürich

Der Bauherr hatte den Wunsch, an ruhiger Lage in der Nähe von Lugano ein kleines Ferienhotel zu errichten. Er fand eine Bauparzelle am gut besonnten Südhang unterhalb des Dorfes Breganzona.

Der angewandte Bautyp weist eine sehr konzentrierte Raumorganisation auf. Um eine zentrale Empfangs- und Aufenthaltshalle gruppieren sich, halbgesschossig versetzt, sämtliche Räume des Hauses: oben, an einer Galerie die Gästezimmer; unten rechterhand die Küche und das Appartement des Besitzers und linkerhand die Angestellten- und Reservezimmer. An der ganz verglasten Südseite, in Verbindung mit dem Garten, befindet sich der grosse Wohn- und Essraum mit Ausblick auf den Monte Brè und den Monte San Salvatore.

Das Haus enthält 8 Doppel- und 6 Einz Zimmer, die bei Bedarf ebenfalls mit 2 Betten möbliert werden können. Schränke und Lavabos sind in Eingangsnischen untergebracht, die gleichzeitig eine erwünschte akustische Dämmzone gegen die Halle bilden. In den begehbaren Schränken findet sich auch Platz für die Koffer. Alle Zimmer haben Warm- und Kaltwasser. Die Gestaltung der Fassaden und der festen Inneneinrichtung gestattet verschiedene Möglichkeiten der Möblierung: In den Doppelzimmern können die Betten längs an der Seitenwand, einzeln quer oder als Doppelbett aufgestellt werden. Die auf der ganzen Breite der Gästezimmer vorgelagerten Loggien hemmen den Einblick von aussen und verhindern eine direkte Sonnenbestrahlung der grossen Fensterflächen.

Die beiden grossen Räume des Hauses, Halle und Wohn-Esszimmer, sind für Festlichkeiten gut kombinierbar.

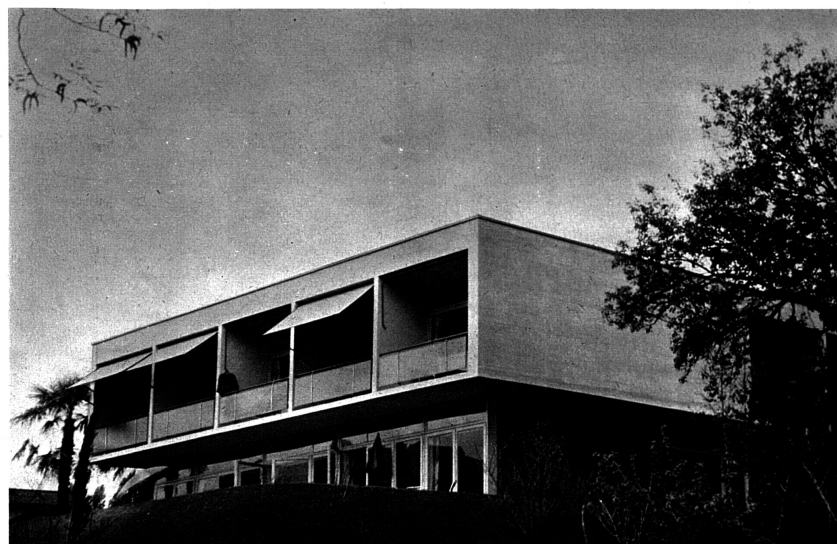
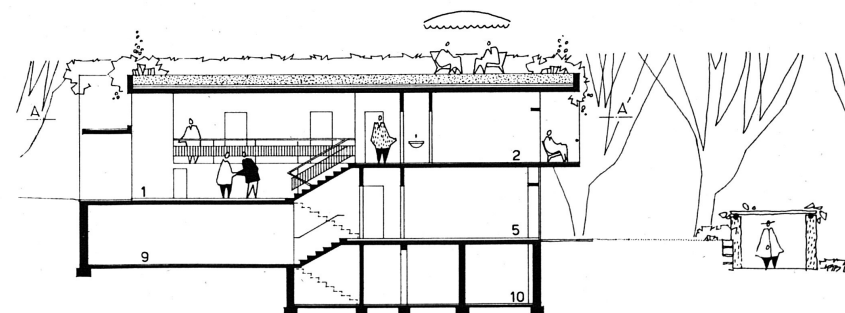
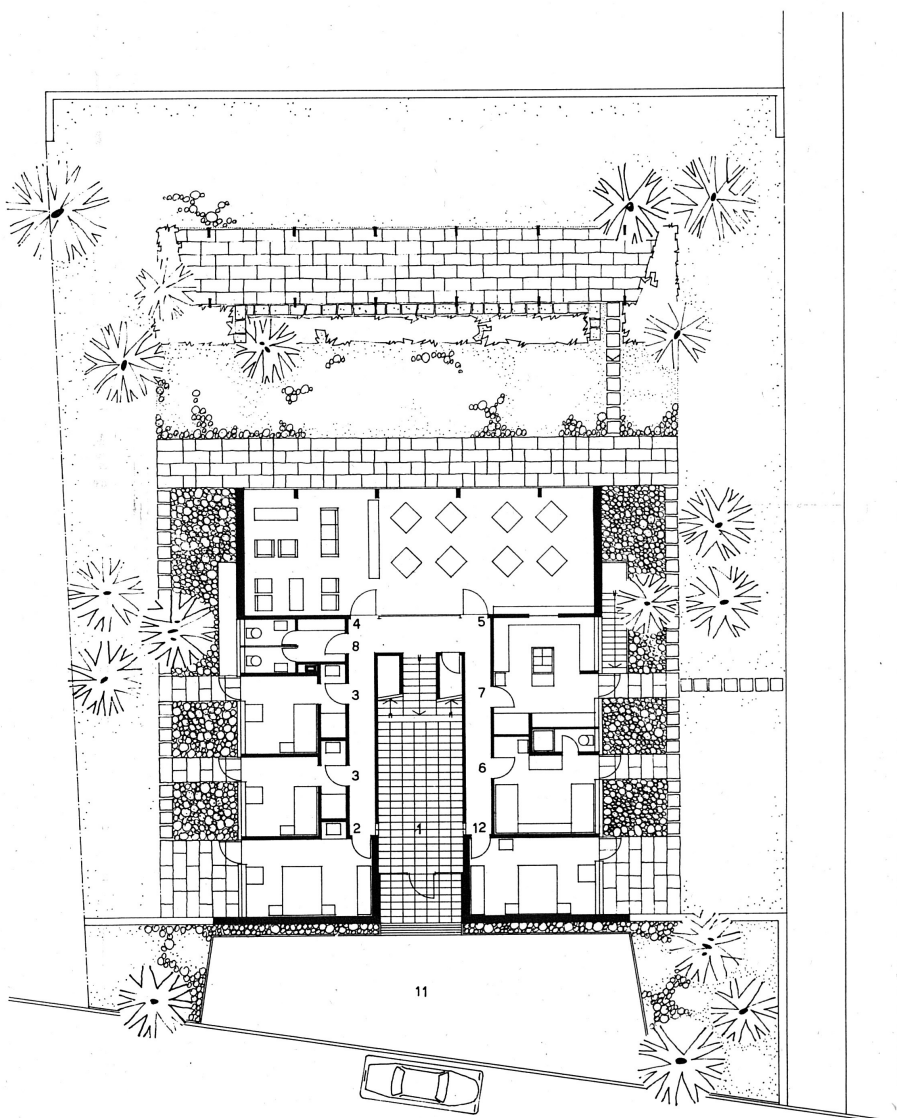
Die nach Norden liegende 1½-geschossige Eingangshalle ist im Sommer angenehm kühl.

Das mit Rasen bepflanzte Flachdach ist ein angenehmer Aufenthaltsort und passt sich trotz seiner konsequent neuzeitlichen Form gut in die Landschaft ein. Es bildet gleichzeitig eine ausgezeichnete Wärmeisolation.

Das Sockelgeschoss ist in Backstein gemauert und verputzt. Das vorkragende 1. Geschoss ist in Sichtbeton erstellt.

Das Haus verfügt über eine Boden- und Decken-Strahlungsheizung, die im Sommer als Kühlung gebraucht wird. Mit der Heizung ist die Warmwasseraufbereitung kombiniert.

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Empfangs- und Aufenthaltshalle | 6 Appartement des Besitzers |
| 2 Doppelzimmer | 7 Küche |
| 3 Einz Zimmer | 8 WC und Bad |
| 4 Aufenthaltsraum | 9 Vorplatz |
| 5 Speisesaal | 12 Appartement des Besitzers |



Hotels Seiler, Rhonegletsch

suchen für längere Sommersaison:

Chef de réception-Caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretärin
 für das Zentralbureau
Oberkellner
 für grösseres Passanten-Restaurant
Küchenchef
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Communard
Chef de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter

Dolder Grand Hotel Zürich

sucht per 1. März 1958 tüchtigen, sprachenkundigen

II. Chef de Réception

Bewerber, welche die Buchungsmaschine National beherrschen, erhalten den Vorzug

jungen, tüchtigen

Warenkontrollleur

mit Küchenpraxis

junge, sympathische

Barlochter

mit Restaurationspraxis.

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.

GESUCHT

für Saison März bis Oktober:

Hilfsköchin, Sekretärin
Saaltöchter
Saalkontrollant
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Portier, Portier-Chauffeur
Anfangsportier
Küchenmädchen
Küchenbursche

Angebote mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel du Lac, Lugano-Paradiso.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison 1958 (April bis Oktober):

Saucier, Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
II. Oberkellner
Commis de rang
Chasseurs englisch sprechend
Anfangsgouvernante
Lingeriegouvernante
 in modern eingerichteter Lingerie
Wäscherin
 in modern eingerichteter Lingerie
Büglerrinnen mit sehr guter Erfahrung
Lingeriemädchen mit Erfahrung
Zimmermädchen
 mit Englischkenntnissen
Etagenportiers mit Englischkenntnissen
Personalzimmermädchen
Personalserviermädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Hotel Krone u. Rhein, Rheinfelden

sucht für Sommer 1958, April bis Oktober:

Kellner
Restaurations- und
Barkellner (Tochter)
Portier
Patissier-Aide de cuisine
Casserolier, Hausbursche
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion.

Hôtel des Balances, Luzern

sucht für lange Sommersaison

Chef-Entremetier
Chef-Tournant, Chef de garde
Commis de cuisine
Economat-Officegouvernante
Chef de rang
Commis de rang
Etagenportier
Chasseur
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Officemädchen und -burschen

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1958

Guter Verdienst und lange Saison.

Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft.

Chef de réception-caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrollleur
Sekretärin-Kontrollleuse

Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Barman
Commis de Bar

Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Garde-Manger
Chef-Pâtissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Garde-Manger
Commis-Pâtissier
Koch-Tournant
Communard

Etagenportier
Hausburschen

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Nachtportier

Barmaid Hallentochter
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Saalkontrollantinnen

Kaffeeköchin I.
Kaffeeköchin II.
Officemburschen
Officemädchen
Küchenburschen
Küchenmädchen

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Aide-Ec.-Gouvernante

Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen

Geft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personnbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

HOTEL-RESTAURANT BLAUSEE

sucht für lange Sommersaison:

Gouvernante Economat und Etagen
Buffetöchter
Kassa-Fräulein sprachenkundig
Sekretärin/Praktikantin
Restaurationstöchter
Aide de cuisine

Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Casserolier
Office- u. Küchenmädchen
Verkäuferin für Kiosk
Bootsfahrer

Durchwegs sehr guter Verdienst bei angenehmen Arbeitsverhältnissen, da kein Nachtbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an P. Loosli-Kambly, Hotel Restaurant Blausee B.O.

Carlton Hotel St. Moritz

sucht für kommende Sommersaison folgendes best-qualifiziertes Personal (Eintritt Mitte Juni):

Bon-Waren-Kontrollleur
Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Commis de cuisine
Casserolier
Personalserviertochter
Küchen-Office-Mädchen
Hausbursche
Telephonistin
Chasseurs
Portiers
Oberkellner
Chef d'étages
Chefs de rang
Commis de rang
Glätterin
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Mustermesse-Restaurants Basel
 suchen für die Schweizer Mustermesse vom 12. bis 22. April 1958 folgendes Personal:

Küche:

Chefs de partie
Commis de cuisine
 Personalkoch oder -köchin
Commis Patissiers, Metzger
Casseroliers und
Küchenburschen

Kontrolle:

Kassierin
Annonceure u. Kontrollleure
Hilfsgouvernanten

Buffet:

Buffetdamen und
Buffethelfen

Service:

Chefs de service
 gute Organisatoren
Restaurationskellner
 und -töchter
 Deutsch, Französisch, Englisch
Chasseur

Officepersonal:

Abwaschfrauen,
Putzfrauen, Gläserfrauen

Keller:

Kellermeister
Kellerburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Mustermesse-Restaurants, Basel 21, Postfach. PS. Bisheriges Personal, das seinen Posten wieder übernehmen will, ist gebeten, sich sofort zu melden.

Grand Hotel Viktoria-Jungfrau, Interlaken

GESUCHT wird für Sommersaison 1958 (Ende April/Anfang Mai bis Ende September)

Journalführer
Kontrollleur-Sekretär
Aide-Sekretär
I. Concierge
Logentournant
Telephonisten
 (Telephonistinnen)
Voiturier-II. Conducteur
Nachtconcierge
Liftiers
Chasseurs

Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Gärtner (Blumen und Gemüse)

II. Oberkellner
Wine-Butlers
Chefs de rang
Chefs d'étage
Demi-chefs
Commis de rang
Kurier-Kellner

LINGERIE:

Glätterinnen
Stopferinnen
Mangemädchen, Wäscher
Wäscherin für Fremdenwäsche

KÜCHE:

Chef-Entremetier
Chef-Rotisseur
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Chef-Tournant
Commis de parties
Angestelltenkoch

Kaffeeköchin
II. Economatgouvernante
Officegouvernante

Kellermeister
Casserolier, Argentier
Küchen-Officemburschen
Küchen-Officemädchen
Personalzimmermädchen
Personalserviermädchen

Ehemalige Angestellte wollen sich sofort wieder melden. — Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an: Dir. U. Ligenstorfer, z. Zt. Hotel des Alpes, Arosa.

Hotel Weisses Kreuz u. Schweizerhof, Flüelen

(Vierwaldstättersee) sucht für lange Saison (April bis Okt.):

Küchenchef
Commis de cuisine, Köchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Restaurationskellner
 sprachenkundig
Restaurationstöchter
 sprachenkundig
Servierlehrtöchter
Officemburschen
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Lingère, Lingeriemädchen
Wäscherin
 vollautomatische Maschine

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an J. Stalder-Müller, 53, Pde des Anglais, Nice.

GESUCHT für Frühjahr

Demi-chef
Commis de rang
Commis de cuisine
Patissier
Officemburschen
Küchenbursche
Anfangszimmermädchen

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

GRAND HOTEL BRUNNEN

sucht für lange Sommersaison (Mai bis Oktober):

Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Direktionssekretärin
Sekretärpraktikant
Chef de parties (cuisine)
Commis de cuisine
 (eventuell Patissier)
Küchenburschen
Küchenmädchen
Gärtnerhilfe
Casserolier, Argentier
Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Portiers, Hausbursche
Chasseurs, Conducteurs

Das letztjährige Personal wird gebeten, sich umgehend an die Direktion zu wenden, sofern für die Saison 1958 noch kein Vertrag besteht. Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo an die Direktion des Grand Hotel Brunnen, Jos. Willmann-Benziger, Prop.

Gesucht

in Badekurort des Unterengadins, bei langer Saison-dauer:

Sekretär
Warenkontrollleur
Kellermeister
Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Officegouvernante
Oberkellner, Demi-chefs
Commis de rang
Restaurationstochter
Saaltöchter, Chef-Pâtissier
Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen, Chasseur
Office- und Küchenmädchen
Casserolier, Hilfspächter
Angestellten-
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Furr, A.G. Hotel Belvédère & Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera erbeten.

P.S. Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihre Posten reflektieren, sind gebeten, sich baldmöglichst zu melden.

Hotel Schweizerhof, Vulpera

sucht für die Sommersaison:

Sekretär-Kassier
Chef de cuisine
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chefs de rang und Demi-chefs
Commis de rang, Chef de hall
II. Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Stopferin, Zimmermädchen
Chasseure
Office- und Küchenburschen und -mädchen
Personalmädchen
Masseur und Masseuse
Kassierin für Baderabteilung

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Stelle reflektieren, sind gebeten, sich sofort zu melden. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. E. Teggmann jr., zur Zeit Hotel Belvédère, Arosa.

Hotel Waldhaus Vulpera

sucht für lange Sommersaison:

Journalführer
Warenkontrollleur
II. Telephonistin
Generalgouvernante
Etagengouvernante
Küchengouvernante
I. und II. Economatgouvernante
I. und II. Officegouvernante
I. Maître d'hôtel
III. Oberkellner
Chef d'étage
Chefs de rang
diäbewandert
Demi-chefs de rang
Commis de restaurant
Barmaid-Hallentochter
Serviertochter
für Schwemme und Bier-Restaurant
Couriertochter
Angestelltenserviermädchen
I. und II. Diätassistentin
I. Küchenchef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef-Pâtissier
Commis-Pâtissier
II. Bäcker
Metzger
II. Kaffeeeköchin
Personalkoch (Köchin)
II. Personalkoch (Köchin)
Argentiers
Küchen- und Officemädchen
Voiturier, Chasseure
Portiers und Zimmermädchen
Glätterinnen und Hilfsglätterinnen
Lingeriemädchen
Tennistrainer
Strandbadabwart
Strandbadhilfe

für Hydrotherapie:

Masseur und Masseuse

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus Vulpera, zur Zeit Villa Clivia in Pontresina.

PS.: Angestellte der letzten Saison, die wieder auf ihren Posten reflektieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Hotel u. Restaurant Château-Gütsch, Luzern

sucht für lange Sommersaison:

Sekretärin
Chef de rang
sprachkundig
Gouvernante-Bufferdame
Restaurationskellner
Saal- und Restaurations-
tochter
Restaurations- u. Bartochter
oder
Kellner
mit Barkenntnissen
Zimmermädchen
Chasseur
für Restaurant

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Passantenhotel in Zürich

(100 Betten), sucht nach Übereinkunft, in Jahresstellen:

versierten
Gardemanger
jungen
Entremetier
Hallentournant
sprachkundig
Chasseur

Offerten mit Lichtbild, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre Z H 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für Saison März bis November:

Sekretär-Kontrollleur
Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
Commis de rang

GESUCHT

in erstklassiges Stadthotel nach Zürich in Jahresstelle

Kaffeeeköchin
Chef de partie
junger, in Spezialitätenküche. Hohe Ansprüche
Anfangszimmermädchen
mit guten Umgangsformen

Offerten sind zu richten unter Chiffre S H 2675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Interlaken

in Erstklasshaus für lange Sommersaison, mit Eintritt nach Übereinkunft ab Mitte/Ende April oder Mitte Mai, Saisondauer bis Oktober:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltochter
Barmaid
Officegouvernante
Office-Hilfsgouvernante

Officemädchen
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Personalzimmermädchen
I. Lingère
Lingeriemädchen

Offerten mit Beilage von Zeugnisabschriften und Photo, Angaben über Eintrittsmöglichkeit, Sprachenkenntnisse und Lohnansprüche erbeten an Fam. Wirth, Schweizerhof Interlaken.

GRAND HOTEL

cherche pour longue saison d'été (début mai-fin septembre)

chef de cuisine

très qualifié, bon calculateur, économe et sobre. Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire sous chiffre G H 2831 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

TESSIN

Für erstklassiges, am See gelegenes Hotel wird bestqualifiziertes

Direktions-Ehepaar

gesucht.

Eintritt März 1958. Eilofferten mit Referenzen, Bild, Saläransprüchen sind erbeten unter Chiffre T D 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

City-Hotel, Zürich, sucht

Chef de réception

Anforderungen: Gründliche Erfahrungen in Büro und Empfang, exaktes Arbeiten, perfekte Sprachenkenntnisse, freundlicher Umgang mit den Gästen, Verträglichkeit mit dem Personal.
Geboten wird: Verantwortungsvolle, guthonorierte Stellung.

General-Gouvernante- Aide patron

Anforderungen: Erfahrungen in Economat, Lingerie, Etage, Service und Küche; Zuverlässigkeit und Umsicht; aufrichtiger, angenehmer Charakter. Geboten wird: Für initiative Persönlichkeit selbständige, guthonorierte Stellung.

Bewerber(innen) sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen zu richten an die Direktion des City-Hotel, Löwenstrasse 34, Zürich 1.



Hotel Seiler au Lac Bönigen/Interlaken

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Sekretärin für Auskunft, sprachkundig und selbständig
Zimmermädchen, **Hilfzimmermädchen**
Portier, **Hilfsportier**
Saal- und Restaurationstochter
sprachkundig
Anfangssaaltöchter
Küchenchef
I. und II. Aide de cuisine
Casserolier, **Küchenbursche**
Officemädchen (Abwaschmaschine)
Lingerietochter, **Haustochter**

Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an: W. Dunkel, Hotel Seiler au Lac, Bönigen/Interlaken.

Fischstube Zürichhorn, Zürich

sucht für lange Saison

Gardemanger, 3 **Commis**
Hors-d'œuvre
I. Pâtissier
junger Pâtissier (der Lehre entlassen)
Gouvernante-Bufferdame
2 Buffetdamen
2 Chefs de service
15 Serviertöchter tüchtig, Sprachen, Tranchieren
10 Küchenmädchen
Casserolier, **Fischputzer**
Kellerbursche tüchtig, ehrlich

Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Lohnforderungen an Privatadresse: C. Hohl-Rast, Seestrasse 441, Zürich 2/38.

GESUCHT

für lange
Sommersaison
(April-Oktober)

Grand-Hotel
Montreux-Territet

500 Betten

Hilfskontrollleur-Stagiaires
Aides-Maincourantier
Chasseur
Chef de partie-Saucier
Commis de cuisine
Pâtissier (selbständig)
Officemädchen
Saaltöchter
Aide-Barmaid englisch sprechend
Hausmädchen
Tapezierer (selbständig)

5 Monate Vollbetrieb. Gelegenheit zum Besuch von französischen Sprachkursen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Direktion erbeten.

GESUCHT

für Sommer-Saison

Küchenchef restaurationskundig
Pâtissier
Entremetier
Commis-Saucier
Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen

Eintritt Anfang Juni. Offerten mit Photos, Zeugnisabschriften an Postfach 10816, Sils-Maria.

Sommersaison 1958

In Erstklasshaus des Berner Oberlandes mit langer Saison. Ende April bis Oktober, ist die Stelle des

Küchenchefs

neu zu besetzen. Bewerber mit Befähigung zur Führung einer feinen, abwechslungsreichen Küche (Hausgäste-Pensionäre, à-la-carte-Restaurant, Bankette) sind gebeten, ihre Offerte unter Beilage von Zeugnisabschriften, Photo und Nennung der Lohnansprüche zu richten an Familie Wirth, Schweizerhof Interlaken.

STRANDHOTEL ENGELBERG am Bielersee

sucht für Sommersaison 1958 (April bis Oktober)

Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Rôtisseur

Commis de cuisine
Casserolier
Garçons de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: A. Trees, Strandhotel Engelberg, Twann.

Gesucht

für
Sommersaison 1958
(April bis Ende Oktober)

Kuranstalt
Mammern
am Untersee

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an
Dr. A. Fleisch
Kuranstalt Mammern (TG)

Journalführerin-Telephonistin
Hilfe für Bureau und Telephon
2 Saaltöchter
Saallehrtochter
Zimmermädchen
Lingère
Bademeisterin-Masseuse
Saucier
Pâtissier
I. Portier

Grand hôtel

cherche pour longue saison d'été (début mai-fin septembre)

II^e secrétaire

allemand, français, journal, caisse et correspondance.

Faire offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à l'Etablissement thermal de Lavey les Bains.

GESUCHT

auf 1. März 1958 gut ausgewiesener und sprachkundiger

Chef de service

in Jahresstelle.

Gute Ausbildung in Küche und Service Bedingung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf sind einzureichen an R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Gesucht von

Hotel am Genfersee

mit 80 Betten und Passantenverkehr, Saison vom 1. April bis November:

Alleinkoch

arbeitsfreudig, nüchtern und bestausgewiesen

Zimmermädchen

und eine Anfängerin auf 1. April oder 1. Juni

Saal-Restaurationsstochter

gut französisch sprechend, evtl. eine Tochter erst auf 1. Juni

Saalausbildungstochter

evtl. aus der Lehre, französisch sprechend, Eintritt nach Übereinkunft

Küchen-Hausbursche

über 19 Jahre alt, der möglichst schon im Hotel gearbeitet hat

junges Mädchen od. Bursche

als Hilfe in Küche, Buffet und Haus.

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo an Hotel du Mont-Blanc au Lac, Morges (Vaud).

Gesucht

für Sommersaison mit Eintritt auf ca. Mitte Mai:

Sekretär(in), f. Journal, Kassa u. Récept.

Concierge

Chasseur (ca. Mitte Juni)

Demi-Chefs, Commis de rang

Saaltöchter, Saalpraktikantinnen

Etagengouvernante

2 Etagenportiers

4 Zimmermädchen

Office-Economat-Gouvernante

Aide-Economat-Gouvernante,

evtl. Praktikantin

Küchenchef

Saucier, Entremetier, Patissier

Commis de cuisine

Kaffee-Köchin

Argentier, Küchenburschen

Küchen- und Office-Mädchen

Lingere, Näherin-Stopferin, Glätterin

Lingerie-Mädchen, Hilfschwächerin-

Aufhängerin

Personalzimmermädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien unter Angabe von Alter, Sprachkenntnissen und Gehaltsansprüchen an Grand-Hotel Axenstein, Axenstein, Vierwaldstättersee.

Hotel St. Gotthard Terminus, Luzern

sucht für die Sommersaison

Patissier, Entremetier

Koch-Tournant

Etagengouvernante

Kaffee-Köchin

Kaffee-Köchin-Tournante

Chef de rang, Demi-chef

Commis de rang, Telephonist

Chasseur, Schreiner

Zimmermädchen

Zimmermädchen

Tournante, Portier

Mangemädchen

Angest.-Serviertochter

Officemädchen u. -burschen

Küchenmädchen

und -burschen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe der Sprachkenntnisse und Gehaltsansprüchen an die Direktion Hotel St. Gotthard, Luzern.

Hotel Bühlegg, Weggis

60 Betten, sucht auf 17. März 1958:

Portier d'étage

2 Zimmermädchen

2 Officemädchen

(Oesterreicherinnen)

Küchenbursche

Auf 24. März 1958:

Obersaaltöchter

fach- und sprachkundig

2 Saal-Restaurationsprakt.

Saal-Restauranttochter

Bureau-Sekretärin-Prakt.

englisch sprechend.

Nach Ostern:

2 Restaurationsstochter

fach- und sprachkundig, für neues Restaurant.

Buffetdame oder -tochter

sprachkundig

Auf 1. M. ai oder nach Übereinkunft:

Küchenchef

für Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Offerten mit Saltranzsprüchen und Photo sind zu richten an Familie Hans Weber-Grossmann, Weggis.

Hotel Eden, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober

**Barman
Commis
de bar**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eden, Lugano.

Erstklassiger Kursaal

an grossem internationalem Fremdenplatz sucht

Ehepaar

zur Führung des Restaurationsbetriebes.

Ehemann: guter Organisator, erfahren im Restaurations-

betrieb

Ehefrau: Mitarbeit am Buffet und allgemeine Aufsicht.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien, Photos und

Angabe von Referenzen sind zu richten unter Chiffre EH 2860

an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel Bad Schinznach

sucht für Saison 1958 (April-Oktober)

Journalführer(in)-Kassa

Büro-Praktikantin (Steno, Schreibmaschine)

Etagenportier

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Anfängerin

Chefs de rang, Demi-Chefs

Commis de rang

Saaltöchter

Waren-Kontrollleur (Magazin-Verwalter)

I. Stopferin

Lingeriemädchen, Hilfs-Glätterin

Hilfsköchin für Diät (wird angeleert)

Casserolier

Bäder-Personal (wird angeleert)

Personal-Zimmer- u. Serviermädchen

März-November:

Journalführer(in) u. Bon-Kontrolle

Telephonistin, Anfangs-Kaffee-Köchin

Office- und Küchenpersonal

Offerten mit Zeugniskopien etc. an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach.

PS. Bisheriges Personal, das seinen Posten wieder übernehmen will, ist

gebeten, sich sofort zu melden.

L U G A N O

Hotel Weisses Kreuz

(100 Betten)

sucht für kommende Saison Mitte März bis Ende Oktober (evtl. Jahres-

stelle) tüchtigen

Oberkellner**Saaltöchter****I. Sekretärin**

sprachenkundig.

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften erbeten an die Direktion.

Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft (OW)

sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle, mit Eintritt am 1. April:

II. Sekretärin

Economatgouvernante

Köche

Buffetdame

Buffethilfe

Saaltöchter

Zimmermädchen, Lingère

Kioskhilfe

Casserolier

Offerten von katholischen Bewerbern mit Zeugniskopien und Bild (für den

Service) sind zu richten an Dir. C. Hilfiger-Amstad, Hotel Paxmontana,

Flüeli-Ranft (OW).

Hotel Belvédère, Interlaken

sucht für Sommersaison, Eintritt: April/Mai

Sekretär(in), evtl. Praktikant

II. Oberkellner

Chef de rang

Demichief

Commis de rang

Buffetöchter

Kaffee-Köchin

Telephonist-Nachtportier

Chasseur

Etagenportier

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen

Officebursche/-mädchen

Küchenbursche

Küchenmädchen

Gärtnergehilfe

Offerten erbeten von sprachkundigem Personal, mit Zeugniskopien und

Photos an Willy Früh, Restaurant Kunsthalle, Basel. — Ehemalige Ange-

stellte wollen sich sofort wieder melden.

**Flughafen-Restaurant AG., Zürich-Kloten**

sucht mit Eintritt per 1. März, für lange Sommersaison, bis Ende Oktober/Mitte

November, bei Eignung Jahresstelle:

Buffetdame

Buffetöchter

Chef de partie, Hors d'œuvre

Metzgerbursche

Commis de cuisine

Commis Patissier

Communard

Chefs de rang

Demi chefs de rang

Bar-Tournant

Commis de bar

Commis de rang

Chasseur

Restaurationsstochter

Lingeriemädchen

Casserolier

Kellerbursche

Haus- und Officeburschen

Küchen- und Officemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Badhotel „Tamina“, Bad Ragaz

sucht für Saison Ende April bis 20. Oktober

Sekretärin

erste Kraft, (Hauptsprachen in Wort und Schrift)

Patissier**Restaurationsstochter****Saaltöchter****Zimmermädchen****Etagenportier****Gouvernante****Personalköchin****Officemädchen****Küchenmädchen****Casserolier**

Das bisherige Personal ist gebeten sich jetzt zu melden. — Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an J. C. Laporte, Obere Seestrasse, Bad Ragaz, Telefon (085) 91330.

GESUCHT

per sofort sowie nach Übereinkunft in Jahresstellen, gewandte, sprachenkundige

Restaurationsstochter

für die Buffets I. und II. Klasse

Buffetdamen und -töchter, bzw.**-Gehilfinnen****Kiosk-Verkäuferin**

deutsch, franz. sprechend, Englischkenntnisse erwünscht.

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften, Angabe des Lohnanspruchs und des möglichen Eintritts an **BAHNHOF-BUFFET SBB, BASEL.**

Grand hôtel

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

repasseuses expérimentées

et

aides laveuses

Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire et photographie sous chiffre 2166, case postale, Lausanne.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Sommersaison Mai bis Ende Oktober

Saucier**Commis-Saucier****Entremetier****Communard****Casserolier****Journalführer-Kassier****Commis de rang**

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man

an Dir. O. Sutter, Hotel Excelsior, Arosa, zu richten

Grand Hôtel de passage à Genève
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire-maincourantière un commis de rang

Seulement personnes qualifiées. Offres sous chiffre
G E 2918 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotel Sonnenhof, Ascona
sucht für Saison von Ende März bis November:

Saalkellner Saaltöchter Restaurations- und Bar-Tochter Zimmermädchen Officemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Sporting-Restaurants, Biel
sucht per sofort:

I. Buffetdame Buffetochter Lingere Serviertochter

für Café-Espresso-Bar

Offerten, Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüche sind
erbeten an G. Schluchter, Sporting-Restaurants, Neumarkt-
strasse 14, Biel.

Caissière- dame de buffet

expérimentée et sachant l'allemand

serveuses

connaissance de la restauration et des langues

filles d'office

et

aide de cuisine

(également italiennes)

cherchées pour le 25 février ou date à convenir.

Adressez offres avec références et photo à W. Herren,
Taverne du Château de Chillon, Montreux.

Gesucht

Pächter oder Direktor

für das Hotel Bellevue in Mäglingen über Biel,
dem Zentrum der Eidg. Turn- und Sportschule.

Grosser Restaurationsbetrieb. 45 Fremdenbetten.

Eintritt 1. April. Ausführliche Offerten an F. D.
Widmer, Florastrasse 20, Biel.

La bonne Auberge à Delémont
sucht auf 1. April

3 Restaurationstöchter

Für Erstklass-Service. Erlernung des Flammbierens
und Tranchierens wird geboten.

Portier-Hausbursche

2-Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie
Lohnansprüchen sind zu richten an O. Leu, Café
Suisse, Delémont.

Grand Hotel National, Luzern
sucht für Sommer 1958 folgendes Personal:

I. Maincourantier Contrôleur, Chef- Tournant Argentier, Caviste (Garçon de cave) Fille d'office Téléphoniste- Chasseur Voiturier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an
die Direktion.

Salinenhotel, Rheinfelden

sucht für Saison 1958 (April-Oktober)

**Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Personalköchin
Casserolier**

**Economatgouvernante
Hilfsgouvernante
Küchen- und Officepersonal**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

**Journalführer(in)
Korrespondent(in)
Concierge
Chauffeur-Conducteur
Telephonist-Chasseur
Zimmermädchen
Etagenportier**

**Oberkellner
Chefs de rang u. Demi-chefs
Commis de rang**

**Glätterin-Stopferin
Lingeriemädchen
Wäscherin, Hilfswäscher
Gartenbursche
Hilfsmechaniker**

Confiserie connue de Lausanne
cherche pour entrée immédiate ou à convenir
un ouvrier

pâtissier-confiseur

très capable. Place à l'année. Pour le printemps
place

d'apprenti-confiseur

à repourvoir.

Offres sous chiffre C L 2782 à l'Hôtel-Revue à
Bâle 2.

Für kommende Sommersaison.

mit Anstellungsdauer; e nach Vereinbarung Ende April/
Mitte Mai bis Oktober in Erstklassbetrieb nach Interlaken

Gesucht

**Saucier
Rôtisseur
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine**

Offerten mit Beilage von Zeugnisabschriften und Nennung
der Gehaltsansprüche sowie Eintrittsmöglichkeit erbeten
an Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.

Gesucht

für Sommer 1958 für Hotel Les Platanes und Hotel City,
Neuchâtel, mit Eintritt nach Übereinkunft:

**Generalgouvernante
Pâtissier
Commis de cuisine
Sekretärin
sofort, mit Französischenkenntnissen
Anfangs-Sekretärin
Eintritt ca. Mai
Serviertöchter
mit Sprachkenntnissen
Servier-Praktikant(in)
Buffetochter-Lehrtochter
Zimmermädchen
Tournante
(für Zimmer-Lingerie-Buffer)
Etagen-Portier
Nachtportier**

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an die
Direktion des Hotel City, Neuchâtel.

**Europa Grand Hotel au Lac
Lugano-Paradieso, sucht für lange Sommersaison (Mitte
März bis Ende Oktober):**

Oberkellner nur erstklassige Kraft
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Barmaid-Hallentochter
evtl. Anfängerin
Sekretär(in) für Journal
Sekretär(in) für Réception
Nachtportier sprachkundig
Etagenportier
Chasseur-Telephonist
Telephonistin

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an die
Direktion.

GESUCHT

für die Sommersaison (April bis Oktober) in gutes Hotel
am Vierwaldstättersee (100 Betten):

**Küchenchef
Küchenbursche
Küchenmädchen
I. Saaltöchter
Saaltöchter
Portier-Conducteur
Hausbursche
Zimmermädchen
Barmaid**

Eintritt zwischen 20. März und 15. Mai 1958. Offerten und
Zeugniskopien mit Photo an Hotel Kreuz, Vitznau (JU).

Hotel Reber au Lac, Locarno
sucht für Saison März bis November junge,
tüchtige

Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die
Direktion.

Gesucht

für lange Sommersaison in Haus von 80 Betten mit
Restaurationsbetrieb:

**Küchenchef-Restaurateur
Saucier-Entremetier
Pâtissier-Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier-Küchenbursche
Küchenmädchen
Office-Lingeriemädchen
Officegouvernante-Bufferdame
Etagen-Portier mit rot. Fahrausweis
Zimmermädchen
Oberkellner
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saalpraktikant
Barmaid-Restaurantstochter
Gärtner-Hausbursche
Sekretär oder Sekretärin
Hotel-Praktikantin**

Winterengagement bei Zufriedenheit zugesichert. Offerten
an die Direktion Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen, zur-
zeit Postfach 80, Davos 2.

Gesucht

für Sommersaison 1958, Eintritt 1. April und Mai:

Küchenchef tüchtig
Chef Saucier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Kochlehrling
Saalkellner
Saalpraktikantin
**Chasseur-Kondukteur-
Tournant**
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Sekretärin (Sekretär) tüchtig
Praktikantin-Tournante
Küchenburschen
**Küchenmädchen-
Officemädchen**

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an
Hotel du Nord, Interlaken.

Hotel, 90 Betten, am Thunersee
sucht für Sommersaison:

Küchenchef Eintritt Anfang Mai
Aide de cuisine Eintritt Mitte Mai
Kaffeeköchin Eintritt Anfang April
Etagen-Portier Eintritt Mitte März

Bild-Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Hotel du Lac,
Gutten.

Hotel Paradies Weggis

Vierwaldstättersee, gutgehendes Haus von 50 Betten, sucht
für Saison Ende März bis Okt.:

Küchenchef Alleinkoch
**Commis de cuisine-
Pâtissier**
Alleinportier-Conducteur
Saaltöchter sprachkundig

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen
erbeten an den Bes.: Familie H. Huber.

L'Hôtel Lorius à Montreux

cherche avec entrées entre le 15 et 20 mars le personnel
suivant:

**commis de cuisine
stagiaire de bureau
chasseur-concierge-rem-
placant**
2-3 filles de salle
2-3 filles d'office
2 lingères-repriseuses
laveuse ou laveur
garçon de cuisine
cuisinière à café

Prière d'adresser les offres à la direction.

Gesucht

für kommende Sommersaison:

**Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Hausbursche
Saaltöchter
Küchenmädchen
Officemädchen
Koch oder Köchin
Journalführerin event.
Bureaupraktikantin
Economat-
Officegouvernante**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre K S 2763
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison:

Allgemein-Gouvernante
englisch sprechend
Barmaid-Serviertochter
englisch sprechend
II. Sekretärin
englisch sprechend
Pâtissier-Aide de cuisine
Wäscherin

Offerten unter Chiffre F S 2761 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. Februar

Commis de cuisine

zu sofortigem Eintritt

Hotel-Praktikantin

mit Steno- und Schreibmaschinenkenntnissen.
Anschluss-Engagement für lange Sommersaison
möglich. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel
Bellavista, Davos.

Gesucht

auf 15./20. Febr., evtl. etwas später, sehr tüchtige

Köchin

neben ruhigen Chef. Ebenso

Saaltöchter

Offerten unter Nennung der Eintrittsmöglichkeiten
erbeten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht

junger Koch

in Jahresbetrieb. Restauration mit Fischspeziali-
täten. Eintritt ab 6. Februar. Offerten mit Bild sind
zu richten an Hotel du Lac, Auvernier (Neuen-
burgersee).

Gesucht

für modernisiertes Hotel-Restaurant in der Zentral-
schweiz (120 Betten) mit Eintritt Anfang Mai

Sekretär(in)

Stütze des Patrons

Chef de partie, Hilfsköchin
Commis de cuisine
2 Buffetiers
gelernte Barmen
2 Serviertöchter, 2 Portiers
2 Zimmermädchen
2 Küchenmädchen
Casserolier, Hausbursche

Handschriftliche Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen
sind erbeten unter Chiffre M H 2707 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison April bis Oktober mit Eintritt auf
Ende März:

Saaltöchter, Saalpraktikantin
Alleinkoch
entremetkundig und im Restaurationservice
bestens bewandert
Küchenbursche-Casserolier
Officemädchen
Etagenportier allein
Zimmermädchen

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Angabe
von Sprachkenntnissen und Gehaltsansprüchen an Park
Hotel Axenstein, Axenstein, Vierwaldstättersee.

**Krankenhaus Neumünster
Zollikerberg**

Wir suchen

für unsere Spitalküche jüngeren, jedoch erfahre-
nen und tüchtigen

Küchenchef

befähigt, eine Spitalküche für ca. 300 Mahlzeiten
nach neuesten Gesichtspunkten zu führen.
Es werden selbst guten Fachkenntnissen netze
Umgangsformen und Organisationstalent erwartet.
Dienstwohnung kann nicht zur Verfügung gestellt
werden. Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten von Bewerbern mit Lebensbeschreibung,
Angaben über die berufliche Ausbildung, Zeug-
nisabschriften, Lohnansprüchen und Photo sind
erbeten an die Verwaltung der Kranken- und
Diakonissenanstalt Neumünster, Zollikerberg,
Tel. (051) 2481 00.

Elite
HOTEL BIENNE

Gesucht
per 15. Februar

Zimmermädchen
Lingeriemädchen

evtl. Näherin

Per sofort:

Barmaid-
Anfängerin

angenehme Arbeitszeit.
Jahresstelle.

Offerten sind an Herrn R. A. Lendi, Direktor, Hotel Elite in Biel einzureichen, unter Beilage der Zeugniskopien und Photo.

Gesucht auf 1. April

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S V 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison (April bis Ende September), in Kurhaus der Zentralschweiz (60 Betten):

tüchtige
Sekretärin mit Hotelpraxis
gutschulgebildet
Masseuse-Badmeisterin
I. Saaltochter
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z E 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel à Genève demande, entrée à convenir:

femmes de chambre
filles de salle (garçon)
filles lingerie

Ecrire références et photos, prétentions sous chiffre T 2878/3 X Publicitas, Genève.

Hotel Bernerhof, Kandersteg
sucht für Sommersaison vom 20. Mai bis Anfang Oktober:

Chef de cuisine
Küchenmädchen(-burschen)
Officemädchen
Saaltöchter
Saalkontrollant(-innen)
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingeriepersonal

Schweizer bevorzugt. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Paul H. Gantenbein, Direktor.

Gesucht auf 15. März in Jahresstelle:

Zimmermädchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

Lingère oder
Lingeriemädchen
(gute Näherin)

Ferner für Sommersaison (1. Juni bis 15. September):

Saaltöchter selbständig
Saalkontrollant
Anfangszimmermädchen
Portier

Offerten an Familie Zeller, Hotel Hirschen, Lenk i. S., Tel. (030) 92084.

Gesucht
in sehr guten Betrieb (Hotel-Restaurant), direkt am Thunersee, Nähe Thun:

Köchin oder
Praktikantin neben erstklassigen Chef
Serviertochter
französisch und englisch sprechend Bedingung.
Zimmermädchen

In Allem nur beste Arbeitsbedingungen sowie gute Behandlung zugesichert. Eintritt 1. April oder nach Abmachung. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre R T 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gutgeführtes, kleineres Hotel in Luzern, auf den 1. April, evtl. etwas früher:

Saaltöchter
englisch und französisch sprechend. Gleichzeitig eine
Stütze der Köchin
mit Kenntnis im Kochen, sowie auch ein williges
Küchenmädchen oder ein guter
Küchenbursche
Für späteres Datum
2 Saalkontrollantinnen

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre S R 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT nach Lugano
März bis November:

Koch neben Chef
Telephonistin-
Korrespondentin sprachkundig
Restaurations-tochter sprachkundig
Saaltöchter sprachkundig
Saallehrtöchter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Privatzimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Gärtner und Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. R. Huber, Strandhotel Seegarten, Lugano-Lido.

Gesucht
zum Antritt nach Übereinkunft:

Buffet-
Lehrtochter

sowie eine

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
tüchtiger versierter

Alleinkoch

für lange Sommersaison (15. April bis Ende September) in Kurhaus der Zentralschweiz (60 Betten). Sehr gutes Salär, keine Pausanten. Evtl. Ehepaar (Frau als Sekretärin oder I. Saaltöchter). Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A K 2861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zufolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers ist auf Frühjahr 1958 die Stelle des

Küchenchefs

neu zu besetzen.

Erfordernisse: Befähigung zur Leitung einer grossen Spalküche mit verschiedenen Versorgungsklassen und Diäten. Dauerstelle. Bewerber, die sich über eine längere praktische Tätigkeit in Spial- oder Hotelküche ausweisen können, belieben ihre Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Verwaltung der psychiatrischen Universitätsklinik und Kant. Heil- und Pflegeanstalt Waldau, Bolligenstrasse 117, Bern, zu richten.

Erstklasshaus am Vierwaldstättersee
sucht für lange Sommersaison, evtl. auch in Jahresstelle, jüngeren

Buchhalter-Kontrollleur

Interessantes und vielseitiges Arbeitsgebiet für initiativen und strebsamen jungen Mann. Kaufmännische Bildung Voraussetzung. Eintritt anfangs April. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre V S 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht
auf Anfang oder Mitte April für unseren Grossrestaurant-Betrieb:

Aide du Patron
Restaurations-tochter

C. Marugg, Restaurant Schützengarten, St. Gallen.

Erstklasshotel sucht
(anfangs Mai) für Sommersaison:

Saucier
Entremetier-Aide de cuisine
Commis de cuisine
Köchin

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Spiezertal am Lac, Spiez (Thunersee).

Bestbekanntes Hotel-Restaurant
in verkehrsreicher Lage, Nähe Zürich, sucht seriösen, initiativen Mitarbeiter als

Küchenchef

zu kleiner Brigade, in modernste elektrische Küche. Erfordernisse: Alter nicht über 40 Jahre. Absolute Befähigung zur Führung einer erstklassigen Restaurants- und Bankettküche, bewandert in Spezialitäten, gewandt im Umgang mit Personal und Freude an erapieselischer Zusammenarbeit. Eintritt nach Übereinkunft. Wir bieten sehr gut bezahlte Jahresstelle. Nur den obigen Anforderungen in jeder Beziehung gewachsene Bewerber wollen ihre Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen senden an Chiffre V 2061 an Publicitas Zürich.

Erstklasshotel sucht
(Anfang Mai) für Sommersaison:

Oberkellner
restaurationskundig
Chef de rang
Demi-chef
Commis de salle
Saallehrtöchter

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Spiezertal am Lac, Spiez (Thunersee).

Gesucht für Sommersaison:

Küchenchef
Aide de cuisine
(modern eingerichtete Küche)
Saalkontrollant
Anfangsserviertochter
Hausbursche
Anfangsportier

Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Bären, Wilderswil.

Gesucht
qualifizierter

Alleinkoch
und
Zimmermädchen

für Hotel mit ca. 30 Betten und Restauration. Eintritt Mitte März, Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen an Albergo Navegna-Lido, Minusio-Locarno.

Gesucht
in Jahresstelle

Restaurations-tochter

deutsch und französisch sprechend. Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an W. Stanzel, Hotel-Restaurant Park, Heiden. Tel. (071) 91121.

Gesucht per 1. März bis 15. November:

Sekretärin
Alleinkoch
Officemädchen
Zimmermädchen

Hotel Bellerive, Lugano.

BAD RAGAZ
Hotel mit 60 Betten sucht für lange Sommersaison, April bis Ende Oktober:

Restaurations-tochter
Buffettochter auch Italienerin
Zimmermädchen
Portier
Küchenmädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an Postfach 56, Bad Ragaz.

Gesucht
in Passantenhotel für lange Saison, Anfang April bis Oktober:

2 Restaurations-töchter
tüchtige, sprachkundige
Saalkontrollant
Zimmermädchen
Lingeriemädchen (Glätterin)
2 Küchenmädchen
Hausmädchen

Offerten gefl. an Hotel Hirschen, Obstalden am Wallensee, Tel. (059) 43350.

Wir suchen
per sofort servicegewandte

Saaltöchter

Eloofferten an Hotel Astoria AG., Arosa, Tel. (061) 31426.

Gesucht
in Grossrestaurant als Stütze des Patrons tüchtiger, selbständiger

Chef de service

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre H 9494 Z an Publicitas, Zürich 1.

Wir suchen
in mittelgrossen, modernen Restaurantsbetrieb (ab Juni 1958 Hotel, 24 Betten) eine tüchtige

KÖCHIN
oder jungen

KOCH

Angenehme Dauerstellung. Zimmer mit Zentralheizung, Bad. Eintritt nach Vereinbarung. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen an Restaurant Halter, Lenzburg (Aargau). Tel. (064) 81092.



Bon dessert —

clients contents...

Oui, la Crème Caramel
Dawa du Dr Wander est
vraiment quelque chose
de particulièrement fin,
mais coûte quand même peu
et se prépare en un
tournemain.

Crème
Caramel
Dawa

Pour changer, avec de la
crème fraîche, des fruits ou
des biscuits... la Crème
Caramel Dawa est toujours
fine et avantageuse —
Mais c'est le nom Dawa
qui importe.

La qualité **Wander** est de
tradition

Hotel Splendid, Interlaken
sucht auf anfangs Mai bis Oktober 1958

Sekretärin

nicht unter 22 Jahren, sprachkundig (Deutsch, Französisch, Englisch unerlässlich), für Journal, Kassa, Réception, Korrespondenz. Offerten mit Gehaltsanspruch, Photo und Zeugniskopien erbeten an H. Hassenstein, Hotel Splendid, Interlaken

Gesucht
in Passantenhotel für Sommersaison evtl. Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft

Fräulein

gesetzten Alters für
für Buffet u. Stütze der Hausfrau
Offerten unter Chiffre F B 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosse Privatklinik in Zürich
sucht seriöse und ehrliche, jüngere

Küchen-Gouvernante

Intelligente, flinke Tochter kann angelehrt werden. Offerten erbeten unter Chiffre K G 2799 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

bon restaurateur
est demandé
immédiatement ou à convenir. Place à l'année. Offre avec références à Hôtel-Restaurant Mirabeau, Montana, Valais.

GESUCHT
in den Tessin für Saison März bis November:

2 Restaurations-töchter
Saaltöchter
Zimmermädchen
2 Küchenmädchen

Offerten erbeten an C. Meier, Hotel Camelia, Brissago, am Lago Maggiore.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für Saison März bis November

Chef de réception-Caissier

Offerten mit Zeugnisakopien und Photo an die Direktion.

Beau Rivage Grand Hotel Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Bon- & Warenkontrollleur
Chefs u. Commis de rang
Zimmermädchen
Office- u. Küchenmädchen
Küchenburschen
Lingeriemädchen, Stopferin
Maschinenwäscherin
Glätterin

Offerten an die Direktion.

Gesucht in gutes Haus am Thunersee mit langer Saison (März bis November):

Saaltöchter Eintritt Ende März
Service-Lehrtöchter
Eintritt 1. Mai
Köchin Eintritt Ende März
Office- und Küchenmädchen
Eintritt 1. April

Offerten unter Chiffre B O 2702 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LIDO LOCARNO

Gesucht für Sommersaison 1958:

Kassiererin Eintritt 15. Juni
Kassierer Student Eintritt 15. Juli
Camping-Wächter Eintritt 15. Juni
Camping-Wächter Eintritt 1. Juni
Camping-Wächter Eintritt 15. Juni
Kiosk-Verkäuferin Eintritt 10. Mai
Kiosk-Verkäuferin Eintritt 15. Juni
Chef (Köchin) Eintritt 15. Mai
Köchin 1. Juni
Kellner 15. Mai/20. Juni/15. Juli
Buffet-Dame oder Tochter 15. Mai/20. Juni
Garderobe-Kassiererin 15. Juli
Zimmermädchen-Lingère 1. Mai
Zimmermädchen 1. Mai/15. Juni
Anfangs-Kellnerin 15. Juni

Angaben der Lohnansprüche, handgeschriebener Lebenslauf, Zeugnisse, Arztzeugnis und Photo sind zu richten an die Direktion des Lido, Locarno.

Gesucht

für sofort

Restaurationsstöchter

per 1. März

2 Restaurationsstöchter

Gefl. Offerten an Bahnhof-Buffer Locarno.

Wir suchen

für April bis Oktober:

Barmaid-Serviertöchter
sprachkundig und selbständig, auch Anfängerin
in Bar, mit Vorkenntnissen.
2 Serviertöchter
selbständig, mit guten Umgangsformen und im Stossbetrieb versiert
2 Buffettöchter jüngere, flinke

Nur tüchtige, willige Fachkräfte mögen sich melden. Kein Grossbetrieb. Sehr guter Verdienst. Stossbetrieb an Sonn- und Feiertagen. Offerten mit den üblichen Unterlagen an Direktion Hotel-Restaurant und Strandbad Neuhaus am Thunersee (Interlaken).

Gesucht

für Saison 1. April bis 31. Oktober bestausgewiesener

Küchenchef
Alleinkoch, evtl. Köchin
Küchenmädchen
Hausbursche-Portier

Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Lohnforderungen an Hotel Suisse, Magadino.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel:

Telephonist-Chasseur

(Tournant Halle und Etage)

Sprachgewandter, seriöser Mitarbeiter (Schweizer) findet angenehme und interessante Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen sind zu richten unter Chiffre B A 2676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT nach Lugano

in gutes Haus per Ende März:

Alleinkoch
junger, tüchtiger (entremetaskundiger)
Saaltöchter
tüchtige, Französisch und Englisch unbedingt erforderlich
Saaltöchter
tüchtige, sprachkundig
Zimmermädchen tüchtig, sprachkundig
Anfangszimmermädchen
Lingère tüchtig

Offerten gefl. mit Ansprüchen und Zeugnisakopien an Hotel Béha, Lugano.

Gesucht

in grösseren Hotel-Restaurationsbetrieb in Jahresstelle

Küchenchef

Es kommt nur bestausgewiesene Kraft, tüchtiger Organisator und Kalkulator in Frage. Erfahrung im Bankettbetrieb und Befähigt, einer mittleren Brigade mit Autorität vorzustehen, sowie eine gute und abwechslungsreiche Küche zu führen.

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre H R 2668 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleres Hotel Garni nach Zürich, sprachengewandte, gutausgewiesene

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis. Eintritt 1. April 1958. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Zeugnisakopien unter Chiffre G E 2667 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, tüchtige

Buffetdame sowie Buffettöchter oder -praktikantin

für modernen, lebhaften Betrieb. Rechter Lohn, geregelte Freizeit und gute Behandlung zugesichert. Offerten an Hotel Falken-Volkshaus, Solothurn, Tel. (085) 26414.

Hotel Bären, Wilderswil

bei Interlaken sucht auf 1. April:

Küchenchef Aide oder Commis de cuisine

in lange Sommersaison. Gut eingerichtete, voll-elektrische Küche. Fam. Zurschmiede.

Wir suchen

für lange Sommersaison (1. April bis ca. Ende Oktober):

2 Commis de cuisine
tüchtige (Jahresstelle)
Patissier tüchtigen
2 Restaurationsstöchter
(hoher Verdienst)
Kochlehrling

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an M. Rodel, Hotel Seerose, Meisterschwanden, am Hallwilersee (Aargau).

GESUCHT NACH LUGANO

in Hotel mit 90 Betten, für lange Sommersaison (März bis Oktober):

Patissier entremetaskundig
Aide de cuisine
Jüngerer Commis de cuisine
4 Commis de rang
3 Zimmermädchen
Telephonistin oder
Chasseur-Telephonist
sprachkundig

Eintritt ca. 15. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre D R 2625 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt April, tüchtiger, gut-ausgewiesener

Alleinkoch-Küchenchef

entremetaskundig.

Offerten mit Zeugnisakopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Erica, Spiez am Thunersee.

GESUCHT IN BADHOTEL

Saison März bis November:

Gouvernante

als Stütze der Hotellière (auch für Bureau)

Hilfs-Köchin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Tournaute
für Saal und Zimmer
Badehilfe
Küchen- und Officemädchen

Offerten an Postfach 31922, Baden (Aargau).

Hotel Beau-Site Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Küchenchef-Alleinkoch
Commis de cuisine
jüngere Obersaaltöchter
Saal- und Rest.-Töchter
sprachkundig
Zimmermädchen
Buffettöchter
Officemädchen
Küchenmädchen u. -bursche
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Ritter, Hotel Beau-Site, Interlaken.

HOTEL MÜLLER GERSAU

(Vierwaldstättersee) sucht für Sommersaison (Mai bis Oktober):

Küchenchef
Commis de cuisine
Patissier
Küchenburschen
Küchenmädchen
Oberkellner-Chef de service
Chef de rang
Kellner
Saaltöchter
Saaltöchter
Buffettöchter
Buffettöchter
Zimmermädchen
(evtl. Mithilfe im Service oder Lingerie)
Etagenportiers
Portier-Hausbursche
Concierge-Conducteur
Chasseur
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Angabe von Alter, Sprachkenntnissen und Gehaltsansprüchen an A. Rogger, Hotel Müller, Gersau SZ.

Gesucht

per sofort junger

Commis de cuisine

Gasthaus Ochsen, Dornach, Tel. (061) 825612.

HOTEL PFAUEN, EINSIEDELN

sucht für Saison vom 1. April bis Ende Oktober 1958:

Küchenchef entremetaskundig
Aide de cuisine
Küchenbursche
Küchenmädchen
Buffet-Kellerbursche
Buffettöchter, Officemädchen
Restaurationsstöchter
oder Kellner
Saaltöchter, Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Wäscherin, Portier

Offerten mit Zeugnisakopien und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. T. Benz-Wenk, Einsiedeln (Schwyz).

Gesucht

Saucier (Jahresstelle)

Restaurationsstöchter (Jahresstelle)

Eintritt 15. Februar oder nach Übereinkunft, ferner für Sommersaison:

Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationsstöchter
Saaltöchter

Hotel Weisses Kreuz, Interlaken

Institut de jeunes filles cherche

secrétaire

connaissant le français et l'anglais. Correspondance et comptabilité.

Le Torrent, Château d'Oex.

Gesucht

für sofort tüchtiger, erfahrener, sprachkundiger und seriöser

Oberkellner-Chef de service

für Bankette, Restauration und Service-Aufsicht. Handschriftliche Offerten mit Referenzen und Photo gefl. an R. A. Lüthi, Casino Bern.

Gesucht

Officetöchter

und eine

Buffettöchter

Würden auch angelehrt, mit gutem Lohn. Offerten an M. Gaiser, Kaffee-Konditorei, Güterstrasse 253, Basel, Tel. (061) 343663 und 348060.

Casino de Montbenon et Bar Monaco, Lausanne

cherche pour le 1er février 1958:

gouvernante-dame de buffet
jeune caviste
dame de buffet débutante
sommelier
connaissant la restauration, place à l'année.

Offres à R. Cachemaille.

Cercasi Coniugi
che hanno interesse nella

gerenza o affitto di Alberghi

di montagna nel Ticino, per la stagione 1958. Offerte sotto cifra C.A. 28027 a Publicitas Lugano.

Wir suchen per sofort

Chef de service-Anfänger

tüchtige

Küchen-Office-Gouvernante Kaffeeköchin, Buffettöchter

Offerten mit Zeugnisakopien und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel International, Basel.

Hotel-Mattenhof Interlaken

sucht für Sommersaison 1958:

1. Sekretärin
englisch sprechend, Journal, Kasse, Salär
11. Sekretärin englisch sprechend
Oberkellner englisch sprechend
3 Saaltöchter
2 Saaltöchter-Praktikantinnen
Küchenchef (selbständig, kein à la carte)
Patissier-Saucier
Barmaid englisch sprechend
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Commis de cuisine
Küchen-Officebursche u. -mädchen

Bisheriges Personal, das seinem Posten wieder übernehmen will, ist gebeten, sich sofort zu melden. Offerten mit Zeugnisakopien und Photo an die Direktion des Hotel Mattenhof, Interlaken.

Gesucht für Sommersaison:

Alleinportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
2 Küchenmädchen
oder -burschen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. an Hotel Kreuz, Oberhofen.

In Walliser Berghotel

mit 120 Betten wird jungem, tüchtigem Koch Gelegenheit geboten, die Stelle des

Chef de cuisine

für die Saisondauer von Pfingsten bis Ende September zu übernehmen.

Weiter werden noch gesucht (Eintritt Mitte bis Ende Juni):

Commis de cuisine - Patissier
Küchenburschen (mädchen)
Officeburschen (mädchen)
Lingère, Wäscherin
Serviertöchter
Zimmermädchen
Bureaupraktikantin

Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre WA 2819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL in BASEL

sucht:

Chef de service
sprachgewandt
Sekretärin
sprachgewandt
Koch-Entremetier
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Saläransprüchen und Angabe des Eintrittsdatums unter Chiffre B A 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Central Bellevue Lausanne

cherche

ECONOME

l'aire force, connaissant si possible comptabilité de stock. Place à l'année, stable, entrée de suite ou à convenir. Offres écrites avec curriculum.

Gesucht

in Hospiz-Betrieb mit alkoholfreiem Restaurant, junger

Patissier-Koch und Köchin

neben Chef. Gefällige Angebote an Hospiz Johannerhof, Luzern.

Gesucht

per März/April

Geranten-Ehepaar

für modern eingerichteten alkoholfreien Teerom in Basel. Fähigkeitsausweis ist erforderlich. Alter ca. 30-40 Jahre. Ehemann muss in der Lage sein, Küche für Lunch zu führen. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften und Saläransprüchen unter Chiffre G E 2646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in kleines Hotel

Köchin

nur mit guten Zeugnissen in angenehme Stelle. Gefl. Offerten unter Chiffre G B 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Carlton-Hotel Tivoli, Luzern

sucht für lange Sommersaison:

Entremetier
Gardemanger
Tournant
Commis de cuisine
Kaffee Köchin
Office- und Küchenmädchen
Etagengouvernante (jüngere)
Sekretär für Kassa und Reception
Journalführer
Etagenportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Hotels Urnerhof und Sternen, Flüelen

(Vierwaldstättersee, Passantenbetrieb) sucht für lange Sommersaison:

Anfang April/Mai:

Gardemanger
Chef-Entremetier
Patissier
Commis Entremetier
Commis Saucier
Kaffee Köchin
Restaurationsstochter sprachenk.
Servicelehrtöchter
Buffetköchter
Portier sprachenkundig
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Lingère

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen belieben man zu richten an Familie Sigrist, Flüelen.

Gesucht für Sommersaison nach Lugano-Paradiso:

Sekretärin
Concierge
Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Barmaid
Etagenportier
Nachportier
Zimmermädchen
Lingerietöchter
Buffetköchter
Officetöchter

Eintritt ca. 20. März oder 1. April. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht für kommende Sommersaison:

Ausbildungstochter
 für Restauration, sprachenkundig
Köchin oder Koch
 selbständig
Küchenmädchen
Hausbursche

Hotel Waldhaus Wolfprung, Brunnen, Tel. (043) 91173.

Gesucht in Jahresstelle**Buffetdame oder Buffetköchter**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Bahnhofbuffet Chur.

Hotel Hirschen, Interlaken

sucht für Sommersaison 1958 mit Eintritt auf ca. 21. April, junge, sprachenkundige

Anfangs-Sekretärin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Hotel Splendid, Interlaken

sucht per April bis Oktober:

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Köchin
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Küchen- und Officemädchen
Casserolier
Buffetköchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an H. Hasenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht**Koch-Pâtissier**

neben Chef, ab Anfang April bis Oktober. Offerten an Hotel Maloja-Kulm, Maloja.

Le Restaurant du Palais de l'ONU, Genève

cherche

entremetier

de 1ère force, entrée 1er mars

1^{er} commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats à la Direction.

Zu sofortigem Eintritt suchen wir

2 Damen

für interessante Tätigkeit im Aussendienst. Damen mit Ausdauer haben Gelegenheit, sich eine gute Dauerstelle aufzubauen. Arbeitsgebiet Zentralschweiz. Spesen voll zu Lasten der Firma. Alter 28 bis 50 Jahre. - Offerten mit Bild unter Chiffre B 30940 Lz an Publicitas Luzern.

Hotel Hirschen, Interlaken

sucht für die Sommersaison 1958 (Mai bis Anfang Oktober) gutqualifizierten, soliden

Küchenchef (Restaurateur)

Offerten mit Referenzen und Gehaltsanspruch erbeten an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Gesucht in Passantenhotel am Zürichsee:

jünger, tüchtiger
Küchenchef
Commis de cuisine
4 Restaurationsstochter
Buffetdame
 Eintritt: 1. März.
2 Zimmermädchen
 Eintritt sofort

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre P Z 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de la Paix, Lugano

sucht für Sommersaison mit Eintritt ca. 20. März, (Saison-dauer bis Ende Oktober):

Hallen-Bartochter
Saaltöchter
Etagengouvernante
Etagenportier
Chasseur
 sprachenkundig
Lingère-Stopferin
Patissier

Offerten an C. Muheim, Hotel Hohenfels, Arosa.

Europa Grand Hotel au Lac

Lugano-Paradiso, sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober):

Küchenchef
Saucier
Entremetier
Commis-Gardemanger-Tournant
Angestelltenköchin
Glätterin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an die Direktion.

Gesucht

in gepflegtes Kleinhotel nach Lugano auf ca. 15. März (30 Betten, Langsaisonbetrieb: März bis November):

Alleinkoch oder -köchin
 junger, tüchtiger
Alleinsaaltöchter
 junge, fachkundig, deutsch, franz. und englisch sprechend
Saaltöchter-Anfängerin
 jung, deutsch und französisch sprechend
Alleinzimmermädchen
 flink, sauber, deutsch und französisch sprechend
Tournante-Lingeriemädchen
 junge, arbeitstüchtig, deutsch und französisch sprechend, auch Anfängerin
Officemädchen junge
Etagenportier
 junger, sprachenkundig, mit Bahndienst

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lebenslauf unter Chiffre K L 2910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Saison:

Saaltöchter
Saaltöchter
Kochlehrtöchter
Küchenmädchen
Officemädchen

Eintritt ca. Mitte März, Saisondauer bis November. Offerten sind zu richten an W. Favan-Aellen, Hotel Paladina, Pura-Lugano.

AngleterreHotel Grosvenor Swanage Dorset
cherche**travaillieuses domestiques résidentielles**

Avec d'expérience comme femme de chambre; aussi des nettoyeuses. L'âge des candidates italiennes: au moins 21 ans. Les autres nationales: au moins 18 ans. Envoyer: Nom et adresse, aussi domicile, date et lieu de naissance, nationalité, des copies certifiées, une photo, possible date d'entrée.

Hôtel-Pension cherche pour début mars:

cuisinière qualifiée**garçon de cuisine femmes de chambre**

Adresser offres avec références à l'hôtel-pension Beau-Site, Corseaux s. Vevey

Gesucht

in kleineres Hotel nach Locarno auf Mitte März (Saison bis Ende Oktober)

Hilfsköchin
Hilfszimmermädchen
Restauranttochter
Hausbursche

Offerten mit Bild und Referenzen an Chiffre AS 13250 Le Schweizer-Annoncen „ASSA“, Locarno.

AngleterreHotel Grosvenor Swanage Dorset
cherche**commis de cuisine**

pour la cuisine générale, incluant pâtisserie. L'âge des candidats aux moins 21 ans. Avec quelque expérience. Applications accompagnées des certificats des patrons antérieurs. Envoyer: Nom et adresse, aussi domicile, date et lieu de naissance, nationalité, des copies certifiées, une photo, possible date d'entrée.

Hotel Hirschen, Interlaken

sucht für Sommersaison 1958 mit Eintritt 20. März:

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Köchin
Saaltöchter
Saaltöchter
junger Buffetköchter
Restaurationskellner

Mit Eintritt 1. Mai:

Obersaaltöchter
2 Saaltöchter
Lingeriemädchen (Tournante)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Gesucht

in Jahresstelle mit Sommer- und Wintersaison:

Köchin
Vertrauensstochter für Reception und Buffet sprachenkundig
Zimmer-Lingerietöchter
Hausbursche-Portier

Eintritt ca. 1. oder 15. April. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Le restaurant de l'Hôtel du Monde, Grandvaux

cherche pour la saison d'été, entrée fin mars:

plusieurs chefs de rang

parlant le français, l'allemand, l'anglais

plusieurs commis de cuisine**jeune pâtissier-confiseur**

entrée 1er février

Faire offres avec photos et copies de certificats.

Montreux-Palace, Montreux

cherche pour la mi-mars:

chef-saucier

saison ou à l'année

chef-gardemanger

saison ou à l'année

chef-pâtissier

saison ou à l'année

commis de cuisine

pour la saison

Des offres détaillées, avec copies de certificats et références et prétention de salaire sont à adresser à Monsieur J. Béné, chef de cuisine, 47 Ave. du Casino, Montreux.

PARKHOTEL WEGGIS

sucht für Saison 1958 (Ende April bis Ende September):

Saucier**Patissier****Kaffee Köchin****Etagenportier**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen erbeten an H. Günther, Parkhotel, Weggis.

GESUCHT NACH LUGANO

in Hotel mit 60 Betten (Eintritt 15. März, Saison März bis November):

I. Saaltöchter sprachenkundig
II. Saaltöchter sprachenkundig
II. Zimmermädchen sprachenkundig
Tournante
 für Zimmer und Saal (Freiagnablung)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 28273 Castagnola bei Lugano.

HOTEL ASTORIA, LUZERN

sucht für Sommersaison 1958:

Telephonist-(Postman)
Voiturier
Chasseur-(Telephonist)
Etagengouvernante
Zimmermädchen (1. Februar)
Chef de rang, Chef d'étage
Demî-chef de rang
Commis de rang
Commis Patissier
I. Kaffee Köchin
Officemädchen
Wäscherin (vollautomatische Wäscherei)
Hilfsglätterin-Lingère
Lingeriemädchen
Kellerbursche jung
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in gutgehenden Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz:

Buffetköchter
 evtl. auch Anfängerin
Serviertöchter
Hausmädchen

Offerten erbeten unter Chiffre R E 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sommersaison 1958

Wir engagieren

noch für die kommende Sommersaison:

Commis de cuisine
Patissier
Kaffee Köchinnen
Officemädchen
Küchenburschen
Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Nachportier
Telephonistin
Etagenportier
Zimmermädchen
Hausburschen
Wäscherinnen
Lingère

Offerten mit Photo und Unterlagen an Grandhotel Regina, Adelsboden.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht jungen

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten an E. Schiess, Chef de cuisine.

Gesucht

in mittelgroßes Hotel für Saison März bis November:

Alleinchef
Commis de cuisine
 junger (neben Chef)
Alleinportier tüchtiger

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo gefälligst an Hotel Camelia, Locarno.

HOTEL ALBANA, WEGGIS

(100 Betten), am Vierwaldstättersee, sucht für lange Sommersaison:

Saaltöchter**Saal- u. Restaurationskellner**

Eintritt nach Übereinkunft, vor oder nach Ostern

Commis de cuisine

Eintritt erste Hälfte Mai 1958

Saisondauer bis Anfang Oktober. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Familie Wolf, Tel. (041) 821348.

Mieterschutz

Wer darf von 2 Mietern bleiben, wenn einer von ihnen weichen muss? – Konflikt zwischen grösserem und kleinerem Mieter – Abwägung der Interessen

Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten

-bl- Eine in Basel domizilierte Gesellschaft ist Eigentümerin einer Liegenschaft, in der sich eine *Gastwirtschaft* befindet, die von einem F. als Pächter betrieben wird. Eine Zweizimmerwohnung im Hinterhaus dieser Liegenschaft ist schon vor vielen Jahren an einen B. vermietet, und diesem letzteren ist seine Wohnung auf den 30. Juni 1957 mit der Begründung gekündigt worden, der *Gastwirt F. benötige diese Räume* für die Unterbringung von Angestellten seiner Wirtschaft.

B. focht die Zulässigkeit der Kündigung an, doch schob die baselstädtische Schlichtungsstelle für Mietstreitigkeiten nur den Auszugstermin auf den 1. Oktober hinaus, bestätigte aber die Kündigung. Im gleichen Sinne entschied der *Regierungsrat von Basel-Stadt*. Dieser führte aus, dass bei einer vorzunehmenden Abwägung der gegenseitigen Interessen nach ständiger baselstädtischer Praxis eine Kündigung dann als gerechtfertigt gelte, wenn sie erfolgt, um einen begründeten Mehrbedarf an Räumlichkeiten des *Hauptmieters* zu befriedigen. Der Hauseigentümer habe ein Interesse daran, die Wünsche des Hauptmieters vor diejenigen der übrigen Mieter zu stellen und unter Hauptmieter sei derjenige Mieter zu verstehen, der den wirtschaftlich wichtigsten Gebäudeteil gemietet habe und demgemäss den grössten Teil der Mietzinse aufbringe. Der Mehrbedarf des Hauptmieters müsse allerdings sachlich begründet sein und dürfe nicht spekulativen Charakter haben. Diese Voraussetzungen seien aber hier erfüllt. *Gastwirt F.* sei der Hauptmieter und habe ein Interesse daran, dass sein Personal in Hausgemeinschaft mit ihm leben könne. Nach dem baselstädtischen Wirtschaftsrecht (§ 68) habe ein Wirt für Angestellte im Alter von 25 Jahren und mehr, die mit ihm in Hausgemeinschaft leben, Einzelzimmer zur Verfügung zu stellen. Diesem Erfordernis könne F. nur entsprechen, wenn er mehr Räume erhalte.

Das *Bundesgericht*, bei dem B. gegen diesen Entscheid wegen Verletzung von Art. 4 BV eine Beschwerde mit dem Antrag auf Aufhebung eingereicht hatte, entschied im gleichen Sinne.

Rechtlich handelt es sich im vorliegenden Falle lediglich darum, ob der angefochtene Entscheid des *Regierungsrats* von Basel-Stadt dem Vorwurf der *Willkür* standhält. Nach den Bestimmungen über den Mieterschutz (Art. 31) kann eine Kündigung dann als unzulässig erklärt werden, wenn sie «nach den Umständen des Falles» als ungerechtfertigt erscheint. Es muss also bei der Beurteilung eines solchen Streitfalles eine Abwägung der gegenseitigen Interessen an der Auflösung bzw. an der Aufrechterhaltung des Mietvertrages vorgenommen werden, und im vorliegenden Fall haben die kantonalen Behörden gefunden, das Interesse des Vermieters an der Auflösung des Vertrages mit B. sei grösser als dessen Interesse an der Aufrechterhaltung des Mietverhältnisses. Bei dieser Interessenabwägung muss dem Ermessen der kantonalen Behörden ein weiter Spielraum gelassen werden. Das *Bundesgericht* schreitet dann auch in ständiger Praxis nur ein, wenn ein offensichtlicher Ermessensmissbrauch vorliegt. Ein solcher liegt aber hier jedenfalls nicht vor.

Wie das *Bundesgericht* schon wiederholt entschieden hat, darf bei der Interessenabwägung auch das *Interesse des Vermieters*, die gekündigten Räume einem andern Mieter zur Verfügung zu stellen – diese also nicht für sich selbst verwenden zu wollen – berücksichtigt werden. Dieses Interesse ist besonders gross, wenn es sich dabei um den *Hauptmieter* handelt und dieser in den gemieteten Räumen eine *Wirtschaft* betreibt, so dass ausser seiner finanziellen Leistungsfähigkeit auch seine persönlichen Eigenschaften und sein Ruf von wesentlicher Bedeutung für den Vermieter sind. Es kann dem Vermieter billigerweise nicht zugemutet werden, aus Rücksicht auf einen minderwertigen Mieter das Risiko auf sich zu nehmen, einen in jeder Hinsicht befriedigenden Hauptmieter zu verlieren und keinen gleichwertigen Nachfolger zu finden.

Dass der *Regierungsrat* das Interesse der Vermieterin, den Wirt F. als Mieter zu behalten, bei der Interessenabwägung berücksichtigt hat, ist daher entgegen der Auffassung des Beschwerdeführers B. keineswegs willkürlich. Ebenso wenig ist diese Auffassung zu beanstanden, dass dieses Interesse den Vorzug verdiene, wenn die Vermieterin Gefahr laufe, den Hauptmieter zu verlieren.

Die beanstandete Praxis des *Regierungsrats* widerspricht auch nicht dem sozialen Grundgedanken des Mietrechts, wie der Beschwerdeführer behauptet. Nach Art. 31 Abs. 1 der Verordnung über die Mietzinskontrolle und die Beschränkung des Kündigungsrechts ist die Interessenabwägung nicht bloss unter dem Gesichtspunkt vorzunehmen, ob es sich um einen grossen oder kleinen Mieter handle, sondern unter Berücksichtigung der «*gesamten Umstände*». Dazu gehört aber auch – wie bereits erwähnt – das Interesse des Vermieters, einen zahlungsfähigen und die persönlichen Voraussetzungen erfüllenden Mieter des Hauptteils des Gebäudes, insbesondere einer Wirtschaft, nicht zu verlieren.

Entgegen der Auffassung des Beschwerdeführers B. liegt in der angefochtenen Praxis der baselstädtischen Mieterschutzbehörden auch keine rechtswidrige Behandlung. Es handelt sich nicht darum, ob nur der Hauptmieter den Nebenmieter verdrängen könne, nicht aber dieser auch den Hauptmieter, sondern ob im konkreten Falle das Interesse des Vermieters an der Fort-

setzung des Mietvertrages mit dem Hauptmieter schützenswerter sei als das entgegenstehende Interesse des Nebenmieters am Fortbestand seines Mietverhältnisses. Diese Interessenabwägung wäre aber gar nicht möglich, wenn Haupt- und Nebenmieter in jeder Beziehung gleich behandelt werden müssten. Diese beiden Kategorien von Mietern sind *nicht von gleicher Wichtigkeit* für den Vermieter, so dass sie bei der Interessenabwägung auch *nicht gleich behandelt* werden können. Der Grundsatz der rechtsgleichen Behandlung schützt aber nur davor, dass Gleiches nicht ungleich und Ungleiches nicht gleich behandelt wird.

Vom Beschwerdeführer ist sodann auch noch bestritten worden, dass der Bedarf an weiteren Räumen des Hauptmieters begründet sei. Nun ist richtig, dass der Wirt nicht verpflichtet ist, sein Personal in Hausgemeinschaft unterzubringen. Tut er es aber, dann hat er nach § 68 des Wirtschaftsrechts über 25 Jahre alten Arbeitnehmern oder Arbeitnehmerinnen ein *Einzelzimmer* zur Verfügung zu stellen. Nun bestreitet der Beschwerdeführer nicht, dass der Wirt tatsächlich Personal in Hausgemeinschaft untergebracht hat, und er bestreitet auch nicht, dass sowohl der Wirt wie sein Personal ein Interesse daran haben, in Hausgemeinschaft leben zu können, und dass dies wegen des sonst notwendigen Heimwegs des Personals spät nach einer sozialen Forderung entspricht. Dann ist aber auch sicher nicht willkürlich, wenn die kantonale Behörde den Bedarf des Hauptmieters nach weiteren Räumen begründet erklärt, ohne dass dies für jeden einzelnen Fall näher «belegt» sein muss.

Aus all diesen Gründen wurde die *Beschwerde* abgewiesen.

Gastronomie et diplomatie

«Donnez-moi de bons cuisiniers, disait Talleyrand; je me charge du reste!»

La diplomatie a en effet de tout temps regardé l'art culinaire comme moyen d'aménager la négociation, de créer une ambiance de détente, sinon de bonne humeur, autour de discussions ardues ou crispantes.

Peut-on douter que ce soit la France qui ait apporté le plus d'ingéniosité dans l'exploitation de cette technique paratopoculaire?

Au temps où les rois étaient plus provinciaux que parisiens, ils se déchaînaient sur la Ville de Paris du soin de festoyer leurs hôtes. C'est ainsi que, lorsque les ambassadeurs d'Henry VIII vinrent assister au couronnement de Louis XII, chacun d'eux reçut de l'édilité une provision d'épices et, pour l'arroseur, quatre muids de vin courant, deux demi-queues de vin d'Auxerre et de Beaune, ainsi que quatorze quarts d'hypocras blanc et clair.

La règle était que, lorsqu'une ambassade était annoncée, les écrivains fussent priés d'aller au-devant de ses membres, de les accueillir avec solennité, de les fournir de vins, de vivres et de «toutes sortes de gracieusetés». On était peu regardant sur la qualité exacte de ces hôtes, et même sur l'authenticité des titres qui les accréditaient. Témoin cet envoyé d'un principicule qui se disait roi d'Argos et auquel Henri II donna une escorte d'honnêtes gens, «afin que le petit peuple et les faïnéants, à cause de sa mine et de ses vêtements extraordinaires, ne fissent rien capable de le fâcher ou lui causer le moindre déplaisir».

Il n'est pas aujourd'hui de déjeuner diplomatique dont les journaux ne nous fassent connaître le menu. Nos ancêtres n'étaient pas moins informés. Nous savons que les envoyés de Marie Tudor furent, en 1554, régals de lamproies, de carpes et de brochets; que l'ambassade vénitienne de 1599 reçut un présent de confitures et «autres galanteries accoutumées»; que les trente représentants des cantons suisses qui vinrent, en 1582, faire le serment d'alliance avec la France se virent offrir chaque jour treize pâtés de jambon de Mayence; qu'en 1602 une ambassade de ces mêmes cantons fut «festinée» pendant trois jours. Pierre de l'Etoile nous rapporte dans son Journal que «messieurs les Suisses, ayant été à table jusqu'à cinq heures seulement, se retirèrent en leur logis tout doucement, bien contents, saouls (entendez: rassasiés) et traités».

Ces libéralités culinaires ont laissé une forte impression sur les ambassadeurs vénitiens. L'un d'eux, Giovanni Michiele, en évalua le coût. A sa réception par la cour d'Henry III, on servit des brochets qui valaient quinze écus d'or chacun, et des tortues à huit écus la paire; ceci, pour les jours maigres; les jours gras, on servait «des petits porcs sauvages qu'on appelle marxassins, très estimés et, par conséquent, d'un haut prix».

Sans doute y eut-il parfois quelques mécomptes. L'ambassadeur du grand-duc de Moscovie, Potemkine, ancêtre du favori de Catherine, reçu à Paris en 1668, refusa de manger du lièvre, du lapin – mets trop communs –, des pigeonnas, parce que trop innocents, et du veau, parce qu'il avait moins d'un an. Il ne voulait pas dîner avant ses audiences, pour avoir, disait-il, l'esprit serein et éviter qu'on imputât à la bonne chère le bien ou le mal qu'il ferait.

Le «cuisinier de la Sainte-Alliance»

Mais l'homme qui scella entre la diplomatie et la gastronomie l'alliance la plus mémorable fut Talleyrand. Pendant les mois de juin, juillet et août 1814, il donna six grands dîners d'ambassadeurs. A chacun de ces repas on servit quatre grosses pièces, quatre «colifichets», huit entremets de pâtisserie, huit de sucre et quatre entrées.

Ainsi Antonin Carême conquiert-il le titre de «cuisinier de la Sainte-Alliance», qui l'a introduit par la porte de l'office dans les annales de la diplomatie. Cet illustre maître-queux était l'élève d'un cuisinier de Napoléon. A vingt ans il se mit aux ordres de Talleyrand. Le plus insigne de ses états de service fut l'exécution

de l'immense dîner offert dans la plaine de Vertus, le 9 septembre 1815, aux souverains coalisés contre la France. On devait le retrouver par la suite chef de cuisine du prince régent de l'Angleterre, puis de l'empereur Alexandre de Russie, et peu après à la cour de Vienne. Il exerça son art aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach et de Vérone. Talma avait joué la tragédie devant un parterre de rois; Carême traita les potentats entre les mains desquels se joua le sort de l'Europe. Lady Morgan lui consacra un chapitre dans ses «Lettres sur la France». Sa réputation se maintint un bon quart de siècle; elle a été entretenue par un petit livre plusieurs fois réédité: le *Pâtissier pittoresque*, grâce auquel il est entré dans le panthéon des gastronomes. On y trouve une profusion de planches représentant les ruines de Paestum, la tour de Rhodes, un pavillon chinois, un ermitage gaulois (?), etc., destinées à servir de modèles aux pièces montées. «Je dois faire observer aux jeunes praticiens, dit-il, que ce genre de pièces ne doit être exécuté qu'avec deux ou trois couleurs au plus, et qu'il est essentiel que ces couleurs soient tendres».

Il se piquait de connaissances historiques, ce qui lui permettait d'affirmer que les mets servis sur les tables légendaires de Lucullus, de Pompée et de César étaient «foncièrement mauvais et atrociement lourds». Bien mieux: sa virtuosité gastronomique le porta à s'occuper d'architecture; il publia des projets d'embellissements pour Paris et pour Petersbourg, un plan pour la reconstruction de l'Opéra, un autre pour l'achèvement de l'Arc de triomphe, etc.

C'était son violon d'Ingres. Mais son seul titre aux yeux de la postérité reste d'avoir enrichi le corpus des recettes culinaires et dispensé à une génération d'hommes politiques et de diplomates les saveurs plaisirs de la table. Ce fut le mainteneur d'une bonne tradition française: l'euphorie dans laquelle se déroulaient les négociations d'Odéon sortit un nouvel équilibre continental dût sans doute beaucoup à ses talents. *Albert Mousset*

La Raclette wurde warm, wenn nicht heiss gegessen, das «Schluckeln» des weissen Weins dabei nicht vergessen, nach den zwei, drei ersten Portionen kam man in die richtige Hüttenverfassung. Welche Geschichten mögen die Fondue, die Raclette, mögen andere Hirtenessen, die längst vergessen wurden und deren Rezepte niemand aufgeschrieben, bewirkt haben?

Die Raclette

Haben die schweizerischen Städte das Fondue, die Raclette verfeinert? Ganz gewiss. Es gibt heute wahre Spezialisten der Raclette, doch der Kenner wird namentlich jene Hinterstüben in den kleinen Orten des Wallis, in Lausanne, in Morges, Gené usw. aufsuchen, wo ein Walliser, ein authentischer, oder allenfalls ein Waadländer, die Zeremonie leitet.

Zeremonie? Nun... Im gewissen Sinne. Die Raclette braucht eine «ambiance», das Carnotzet ist nicht irgendein Wirtshaus, eher ein kleines gemütliches Lokal, geschmückt nicht selten mit Attributen des Hirtendaseins, mit kleinen Milchkesseln, Fächchen, Wappen, mit altem Geschirr auf den Borden. Das Herdfeuer hat man aufgegeben; unter der Haube eines Kamins, eines Cheminees befindet sich nicht selten der elektrische Apparat, einem rechteckigen Radiator ähnlich, vor dem der Käse, «un fromage de Bagne», liegt. Das Gestühl ist aus Lärchenholz; da wo man die Raclette isst, will man an Berg und Winter und Föhnwind erinnert sein.

Man kommt mit Freunden, wenn nicht mit der ganzen Familie zum Schmaus, der nur abends, etwa nach acht Uhr stattfindet. Die Raclette verlangt nach Geselligkeit, sie kann ihre Abkunft nun einmal nicht verleugnen. Unmöglich, sich einen einsamen Geniesser vor einem Teller dieses flüssigen Käses vorzustellen, denn schon die zweite Portion löst die Stimme, man hat das Bedürfnis, sich mitzuteilen, zu lächeln, eine heitere oder düstere Begebenheit mitzuteilen. Welchen Wein man wählen will? Schwierige Angelegenheit, der Wirt rät zu einem Johannisberg – immer ist es ein weisser – Freunde zu einem Fendant Molignon, andere zu einem «Aigle», notfalls zu einem «sur Rolle». Jede Raclette-Portion wird neu gebracht – auf dem Teller, hier gibt es keine Schüssel und keine Platte. Die heissen Kartoffeln dampfen in ihrer Haut, nicht selten in einem kleinen Fass aus Steingut, in einer Glasschale befinden sich kleine weisse Essigzwiebeln und die obligatorischen Cornichons. Man nimmt davon nach Belieben und Bedürfnis.

Es gibt nichts auf der Welt, was diesem Schmausen gleicht, es gibt, so behaupte ich, kein Mahl, das so unbedingt und bestmöglichen eine heitere Stimmung oder eine gemässigte Ausgelassenheit zu erzeugen imstande ist. Liegt das Geheimnis in der Bindung von Wein und Raclette, in ihrer höchsten Vereinigung, die ein völlig Neues erzeugt, in der dichten Atmosphäre des Carnotzet, in der Wärme, die der Ofen strahlt?

Inzwischen wandern die kleinen weissen Teller vom Tisch zurück zum Feuer, wo der Wirt in weisser Bluse sticht den Käse abstreicht und erneut an die rote Glut rät. Dann und wann fügt er ein Stück des angerückten Randes an, den man «La Religieuse» nennt. Wunder des Mahls und der Wandlung, während draussen die berühmte und leicht berüchtigte Genfer Baise durch die Gassen bellt oder der Schnee fällt und den Winter erneuert... *Eduard H. Steenken*

initiative sur les cartels attestent que ce groupement n'a reculé devant aucune dépense pour arriver à ses fins. En ce qui les concerne, les arts et métiers, conscients de tous les dangers qu'impliquerait une nouvelle concentration d'entreprises, se sont attachés de leur côté à exposer objectivement à l'opinion publique les graves conséquences que l'interdiction de toutes les ententes économiques aurait pour notre pays.

La conférence a entendu d'autre part un exposé sur les principes directeurs qui ont présidé à la mise sur pied d'un nouveau *tarif douanier*. Elle a pu se convaincre de la nécessité pour la Suisse de disposer d'un instrument moderne de négociation international lui permettant de défendre les intérêts de sa politique commerciale et lui assurant dans les futures négociations si importantes pour l'avenir du pays une position de départ favorable. Le tarif douanier élaboré tient largement compte des intérêts des consommateurs.

Enfin, après d'autres organes de l'Union, la Conférence des présidents et des secrétaires a été invitée à encourager par tous les moyens l'activité créée dans l'artisanat.

Campagnes de sécurité routière

Concours de slogans

Poursuivant ses efforts, pour prévenir les accidents de la circulation, la Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier organisera de nouveau en 1958 une campagne générale d'éducation routière. Le thème portera sur la *protection du cycliste par lui-même et par les autres usagers de la route*.

Le but de cette campagne est donc de contribuer non seulement à l'amélioration de la sécurité, mais encore à celle des rapports entre les diverses catégories d'usagers en créant une atmosphère sereine et amicale sur la route.

Un slogan approprié est recherché pour cette campagne, et un concours a été ouvert dans l'espoir de trouver un slogan bref, suggestif, attractif pour la campagne d'éducation routière de cette année.

«Réfléchir avant de dépasser»

On se souvient que la campagne de l'année dernière avait trait aux dépassements et que tout a été mis en œuvre pour attirer l'attention des automobilistes sur le danger de dépassements intempestifs, sur les précautions à prendre lorsque l'on veut dépasser un véhicule, sur les cas où les dépassements sont téméraires et sont une cause d'accident qu'il convient de supprimer.

A la fin de l'année dernière, le comité de la Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier a fait le bilan de la campagne 1957.

Les résultats sont satisfaisants et il faut être reconnaissant aux autorités cantonales, communales qui ont



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

BIRDS EYE empfiehlt

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv – ohne den geringsten Abfall – jedes Blatt ist entstielt!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

attiré d'une manière pressante l'attention de l'opinion publique sur la sécurité routière. Le slogan « réfléchir avant de dépasser » et les affiches montrant les dangers des dépassements et les mises en garde de la police de la circulation ont été compris par les usagers.

Avant que l'on connaisse les détails de la 6^e campagne qui sera entreprise cette année, nous voulons reproduire encore un des textes inspirés par le slogan « réfléchir avant de dépasser » :

Les lignes médianes

L'intensité de la circulation sur nos routes trop étroites et très sinueuses a obligé depuis longtemps de limiter chacune des parties auxquelles chacun a droit. On a donc inventé la « ligne médiane » dont on ne pourrait maintenant plus se passer.

Malheureusement, les essais puis les premières applications de cette utile mesure n'ont pas été faits selon des principes précis et uniformes. Il subsiste donc encore des divergences d'interprétation, selon les conducteurs et même selon les cantons.

Les diverses associations d'experts cantonaux et de chefs de polices ont toutefois admis certains principes qui sont de plus en plus appliqués et qu'il faut connaître.

Tout d'abord, deux sortes de lignes sont adoptées : la *ligne continue* et la *ligne pointillée* (ou « traitillée »). La première ne doit être dépassée en aucun cas. La seconde ne constitue qu'une indication.

La ligne continue est tracée dans les virages, sur les dos d'âne et partout où la visibilité ne permet pas à un véhicule d'emprunter la moitié gauche de la chaussée. Elle n'interdit pas nécessairement le dépassement. Ce qui veut dire lorsqu'un véhicule peut en dépasser un autre sans empiéter sur la ligne continue, il a le droit de la faire (sauf, bien entendu, s'il y a un signal de dépassement interdit).

En principe, la ligne continue ne doit être tracée qu'aux endroits où la visibilité est limitée. Dans les virages et sur les dos d'âne, la visibilité n'est généralement limitée que dans un peu plus de la moitié du parcours, selon que le véhicule vient d'un sens ou d'un autre. Dès lors, la ligne continue est *double* d'une ligne traitillée dans le secteur où la visibilité est normale. Cela signifie que l'on peut franchir la ligne continue lorsque l'on se trouve du côté du traitillé et pour autant, bien entendu, qu'aucun véhicule ne vienne en sens inverse.

Plus de 18000 accidents de la circulation au cours du premier semestre de 1957

Le Bureau fédéral de statistique communique : De janvier à juin 1957, les polices cantonales ont enregistré 18 133 accidents de la circulation routière, contre 17 374 pendant le premier semestre de l'année dernière. Ces accidents ont entraîné la mort de 486 personnes (412), tandis que 12 700 (11 600) ont été blessées. Au cours des six premiers mois, l'évolution a été beaucoup moins favorable que ne le laissent supposer les résultats de l'année précédente. Comparativement au premier semestre de 1956, le nombre des accidents s'est accru de 4 % seulement – ce chiffre reste en effet très inférieur à l'augmentation de l'effectif des véhicules à moteur et du nombre des automobiles étrangères entrées en Suisse – tandis que le chiffre des blessés s'est élevé de 9 % et celui des morts de 18 %.

Un tel accroissement des accidents graves – il apparaît déjà aujourd'hui que le mois de juillet a fait aussi plus de victimes que l'année dernière – est dû notamment à certaines circonstances. Ainsi, la forte augmentation des accidents mortels signalés en février – de

27 en 1956 à 62 en 1957 – s'explique avant tout par le fait que les grands froids de février 1956 ont ralenti considérablement le trafic et, partant, le nombre des accidents mortels.

Seuls, les résultats du premier semestre ne sauraient porter à conclure que l'augmentation des accidents graves doit être généralement attribuée à un relâchement de la discipline routière. Revelons toutefois que les accidents mortels dus à des excès de vitesse, à l'inattention et à l'imprudence des usagers de la route se sont accrues aussi bien en nombres absolus que relatifs.

Sur les 486 personnes – 447 adultes et 39 enfants – qui ont perdu la vie dans la période en revue au cours d'accidents de la circulation routière, on a compté 164 conducteurs de véhicules à moteur, 96 passagers, 87 cyclistes et 139 piétons.

Le nombre des personnes blessées mortellement dans des accidents d'automobiles s'est considérablement

élevé. Au cours du premier semestre de l'année dernière, 88 conducteurs et passagers ont été tués, tandis qu'il y en a eu 130 dans les six premiers mois de 1957 ; précisons que le nombre des victimes a presque doublé parmi les passagers. Le chiffre des motocyclistes tués a passé de 83 à 98, alors que celui des passagers du siège arrière a reculé de 21 à 20.

En outre, on eut à déplorer la mort de 3 cyclistes et 10 piétons de plus que l'année précédente. Près de la moitié des 139 piétons décédés par suite d'un accident de la circulation avaient dépassé la soixantaine et un quart d'entre eux étaient âgés de moins de quinze ans. Enfin, 26 piétons ont perdu la vie en circulant la nuit sur le côté droit de la route.

Comme précédemment, les accidents ont été plus fréquents le samedi et le dimanche. Plus du tiers des accidents mortels ont eu lieu en fin de semaine et près des deux cinquièmes pendant la nuit.

Wer sind die Stromverbraucher im ganzen Land?

Weil bei uns in letzter Zeit viel von Hoch- und Überkonjunktur die Rede ist und die Erzeugungs- und Umsatzziffern der Industrie hoch und höher klettern, sind wir nur zu gerne geneigt, den Stromverbrauch im Produktionssektor zu überschätzen. Charakteristisch ist für unser Land aber – im Gegensatz zu andern Staaten – der grosse Anteil der Gruppe « *Haushalt und Gewerbe* » am gesamten Elektrizitätskonsum. Hinter diesem Sammelbegriff steht allerdings eine kaum aufzählbare Menge von Geräten, Apparaten und Kleinmotoren aller Art für die mannigfaltigsten Zwecke. Hier inbegriffen ist auch der Verbrauch der Landwirtschaft. Nahezu die Hälfte aller in der Schweiz abgegebenen Kilowattstunden verzweigt sich in diese vielen und kleineren Zellen unserer Volkswirtschaft.

In den Fabriken nimmt heute der Strom dem Arbeiter weitgehend die körperliche Mühsal früherer Zeiten ab. Die ganze Maschinerisierung und Automatisierung und somit schliesslich die gewaltige Steigerung der Produktivität der Arbeit auf den heutigen Stand wäre ohne die Elektrizität undenkbar. Mehr und mehr ist der Mensch zum blossen Steuermann geworden, der die gelenkte und gebante Naturkraft an seiner Statt Schwerarbeit leisten lässt. Wie schwer diese Arbeit ist, mag allein aus dem groben Vergleich hervorgehen, dass in den schweizerischen Kraftwerken auf jeden in Fabrikbetrieben beschäftigten Arbeiter und Angestellten eine Leistung von über 5 Kilowatt oder rund 7 Pferdestärken installiert ist.

In der chemischen und metallurgischen Industrie wären viele Prozesse ohne die Hilfe des elektrischen Stromes nicht denkbar. Halten wir uns nur die verschiedenen auf dem Wege der Elektrolyse gewonnenen Stoffe wie Aluminium, Sauerstoff, Kohlenäure usw. vor Augen, oder denken wir an jene Verfahren, wo geregelte Temperaturen zur Herstellung von Spezialguss und -stahl notwendig sind.

Darüber hinaus sind die *Verkehrsmittel* als Grossverbraucher zu nennen. Die Bundes- und Privatbahnen sind heute praktisch voll elektrifiziert. Auch die Verkehrsbetriebe der Städte, Berg- und Seilbahnen bedienen sich elektrischer Antriebskraft. Rund ein Zehntel des gesamten Inlandkonsums wird heute für Traktionszwecke beansprucht.

Angaben über die absolute Höhe der von den schweizerischen Elektrizitätswerken jährlich bereitgestellten *Energiemengen* übersteigen unsere Vorstellungskraft. Zur Illustration der Grössenordnung soll nur ein spezifischer Wert genannt werden, nämlich die pro « *Kopf der Bevölkerung* » zurzeit erzeugte Elektrizität. Dieser Wert erreicht für jeden Schweizer und jede Schweizerin, ob gross, ob klein, im Durchschnitt 3000 Kilowattstunden im Jahr und entspricht einer

Kohlenmenge von 1,5 Tonnen, die pro Kopf hätte aufgewendet werden müssen, um so viel Energie in thermischen Kraftwerken statt durch Wasserkraft zu erzeugen.

Mit diesem hohen spezifischen Elektrizitätskonsum steht die Schweiz im internationalen Vergleich in vorderster Linie. Diese Zahlen werden gerne benützt, um einen Überblick über den durchschnittlichen *Lebensstandard* der verschiedenen Länder zu vermitteln. Es zeigt sich somit, dass die Schweiz dank des hohen Standes aller Industriezweige und des privaten Haushaltes in dieser Beziehung einen guten Platz einnimmt. Darum ist die Beschaffung weiterer elektrischer Energie durch den Ausbau der Wasserkraft eine Aufgabe des ganzen Landes.

Personalfeier

Personalfeier im Dolder Grand Hotel, Zürich

Es war das erste Mal seit 33 Jahren, dass unser lieber, verehrter Direktor, Herr G. H. Kraehenbuehl, anlässlich der traditionellen Personalfeier nicht unter uns weilte, und zum ersten Mal hatte uns sein Nachfolger, Herr Direktor G. C. A. Hangartner, zum Weihnachtsfest eingeladen. Ein prächtiger Christbaum schmückte das Restaurant, wo sich am 23. Dezember während eines exquisiten Dinners, dem spät in der Nacht ein ausgezeichnetes kaltes Buffet folgte, das gesamte Personal zusammenfand. In ergreifenden Worten erinnerte Herr Hangartner an Direktor G. H. Kraehenbuehl, an den Mann, der immer und für alle ein offenes Herz hatte, und der uns so jäh entrissen wurde. Herr Hangartner liess auch die unzähligen Verdienste, die sich dieser unvergessliche Hotelier im Dolder Grand Hotel erworben hatte, nicht unerwähnt.

Als dann konnte Herr Hangartner, von seiner charmannten Gattin vortrefflich unterstützt, eine grössere Anzahl Angestellte ehren, nämlich 5 Jubilare mit 5 Dienstjahren, 3 mit 10 Dienstjahren, 1 mit 15 Dienstjahren, 3 mit 25 Dienstjahren, 5 mit 30 Dienstjahren, und ihnen grosszügige Jubiläumsgeschenke übergeben, als gerechte Anerkennung ihrer langjährigen Treue und Mitarbeit. Ein jeder von uns durfte dann die Gratifikation in Empfang nehmen, worauf die Verlosung und Verteilung der reichhaltigen Tombola folgte.

Wir danken Herrn und Frau Direktor Hangartner-Fancioli aufrichtig, dass sie es verstanden haben, dieser Feier eine so herzliche und sympathische Atmosphäre zu geben, wodurch allen Mitarbeitern schöne, gemütliche Stunden « *en famille* » am Vorabend des Weihnachtsfestes vergönnt waren.

Des nouvelles du Salon international de l'automobile

Le comité du Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle s'est réuni à Genève afin de prendre toutes les dispositions utiles en vue de la manifestation de 1958, qui aura lieu du 13 au 23 mars.

Il a approuvé le budget que lui présentait le Conseil de fondation. Il s'est penché sur les plans de répartition des stands. Il a constaté avec une très vive satisfaction qu'une troisième halle construite dans la cour de la caserne permettra de porter à 10000 m² la superficie mise à la disposition des véhicules industriels, cars, remorques et machines d'entreprises. Ces dernières, qui prennent une extension réjouissante dans l'exposition, occuperont également des stands importants en plein air, dans la cour de la caserne.

Le Salon de Genève, seule manifestation mondiale du printemps groupant la totalité des véhicules à moteur, suscite déjà un intérêt considérable dans les milieux intéressés comme dans le grand public.

Bargeld lacht!

Viele amerikanische und kanadische Hotels nehmen zwar Checks oder Gutscheine in Zahlung, doch gibt es auch Ausnahmen. Eine davon ist ein kleines Hotel in der kanadischen Provinz Ontario. Es wird von seinem Besitzer selbst geleitet, der offenbar mit Checkzahlungen ungünstige Erfahrungen gemacht hat; denn hinter ihm an der Wand hängt ein Schild, das niemand von den Gästen übersehen kann: « Checks werden nicht in Zahlung genommen! Nicht einmal gedeckte! »

Jedes kultivierte Essen beginnt mit *Lacroix* - Delikatessen

Was Sie in der gepflegten Küche benötigen, seien es *delikate Vorspeisen*: getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN u PARFAITS Wild- und Geflügel-Galantinen, seien es unsere, bei allen Fachleuten und Kennern beliebten exquisiten tafelfertigen SUPPEN in Dosen: Echte SCHILDKRÖTENSUPPE feine HUMMER-SUPPE u. a.

oder die würzig-pikanten TAFELSAUCEN sowie vieles andere, *erhalten Sie in unübertroffener Qualität als Lacroix - Spezialitäten in führenden Feinkost-Geschäften* Feinkost-Conservenfabrik EUGEN LACROIX Frankfurt am Main

Das ist PREGO!

Ein hervorragendes alkoholfreies Tafelgetränk mit Milchserum



- ▶ bei Männern ebenso beliebt wie bei Frauen und Kindern!
- ▶ prickelnd und schäumend wie ein „Helles“!
- ▶ süss und doch nicht zu süss!
- ▶ ein Labsal für den Organismus!
- ▶ reich an biologisch gewonnenem Milchserum!

PREGO

In Literflaschen
In 3-Dezilfläschchen

wird in steigendem Masse verlangt.
Verlangen Sie es durch Ihren Mineralwasser-Lieferanten

Bezugsquellennachweis durch:

OBI Bischofszell + Lausanne



Der meistgekaufte echte Steinhäger
Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Büchstr. 28, Telefon 26 12 14



SALIGNAC
Cognac

Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

Moderne

Schlüsselnummern Zimmernummern Tischnummern

Schilder mit verschiedenen Texten aus Plexi-
glas. Verlangen Sie Muster und Offerte bei
Vitro-Plex S. A., Lugano
Telephon (091) 20845.

URGENT

Pour des raisons de santé on offre à vendre,
dans une localité prospère du Jura neuchâtelois

hôtel- restaurant

d'ancienne renommée, très bien situé, avec café,
salles à manger, tea-room, terrasses, chambres
avec eau courante, mobilier et agencement en
excellent état. Affaire très intéressante et prix
très avantageux.
Ecrire sous chiffre P 1124 N à Publicitas Neuchâtel.

Hotel oder Restaurant

vielseitiger und gutbürgerlicher Betrieb
zu mieten gesucht.

Ehepaar, integer, solvent, beste Qualifikationen.
Offerten unter Chiffre M G 2509 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

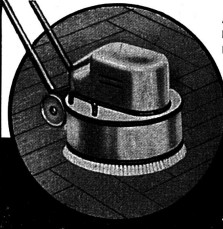
Vergütung an das Bahnbillet! — Nützen Sie die Chance!

Vorteilhafter als Geelhaar
ist jetzt **Saison-Ausverkauf** in seinem
Amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 11. Februar 1958

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis spänen Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis reinigen Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis fegen Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis wachsen Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis blochen Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis polieren Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist **WIBIS** die Bodenreinigungsmaschine für Sie!



Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!

Einige gebrauchte Maschinen mit
Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenz-
liste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Hotel zu verkaufen

Das albekannte Hotel Post Disentis mit Depen-
dance, Garage, 55 Betten, fliessendem Wasser
(kalt und warm), Zentralheizung samt dem dazu-
gehörenden Inventar wird von der Erbschafts-
masse verkauft. Interessenten wenden sich bis
Ende Januar 1958 an den Sachwalter, Ignaz Sialm,
Segnes-Disentis, Tel. (086) 751 83.

Äusserst angenehm,
unglaublich haltbar,
leicht zu waschen,
sofort trocken,
das sind die Vorteile
unserer

Percal-Bettwäsche

Verlangen Sie bitte
Angebot und Muster.
Beste Referenzen zahl-
reicher Hotels.



& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Altbewährte Qualität und
äusserst günstige Preise
zeichnen unsere Stabel-
len u. Polsterstühle aus.
Grösste Auswahl!



No. 3120 = Fr. 28.—

Stühle u. Tische en gros
Ad. Giacobbo
Fehraltorf (Zch.)
Russikerstrasse 466
Tel. (051) 97 72 77

Delikatess- Sauerkraut und Sauerrüben

liefert in Cartons à 20 und
30 kg oder in Holzkubeln,
sehr vorteilhaft. Gebr. Mä-
der, Sauerkrautfabrik, Burgi-
stein, Kanton Bern. Tel. (033)
61342.

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleich-
bleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir
beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Leuchten für Restaurants Hotels Tea-Rooms



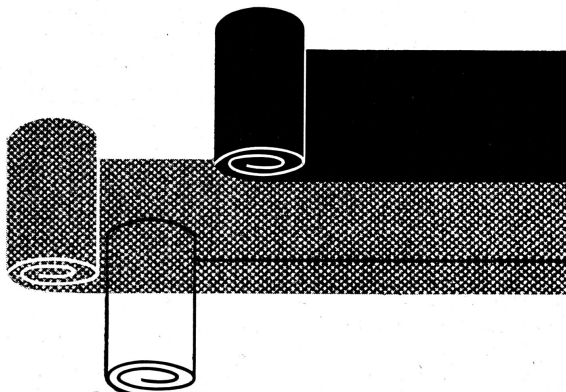
Leuchten für repräsentative Räume

sind unsere Spezialität! In Zu-
sammenarbeit mit Architekten
und Elektroinstallateuren ha-
ben wir im Laufe der Jahre Tau-
sende von lichttechnisch und
formal vorbildlichen Lösungen
geschaffen. HUCO-Leuchten
für das Gastgewerbe haben
sich zu einem Begriff entwik-
kelt. Lassen Sie sich von un-
seren versierten Spezialisten
beraten. Verlangen Sie un-
verbindlich Vertreterbesuch, Of-
ferte und Referenzen.



HUCO AG - LEUCHTENINDUSTRIE - MÜNCHWILEN/TG

Ihr Spannteppich ein Schuster-Teppich



Die grösste Farbauswahl in Spannteppichen bei...

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14, Tel. 071/22 15 01
Zürich, Bahnhofstrasse 18, Tel. 051/23 76 03