

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.03.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserat: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. — Telefon (061) 58690.

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie. S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Comptes de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 48 Basel, 27. November 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 27 novembre 1952 N° 48

Pour une éducation touristique

Par Paul André

La propagande n'a pas à rechercher seulement un succès immédiat. Il s'agit de viser plus loin. Et plus haut. Expliquons-nous. Un commerçant qui annonce une vente spéciale fait la plus immédiate des propagandes. Qu'au jour indiqué son magasin reçoive un assaut, comme si l'on avait promis de distribuer à pleines mains les Louis d'or, voilà le succès. Certains commerces ne peuvent se passer de propagande immédiate. Ils en vivent au jour le jour. Mais un produit de marque, sans négliger il va sans dire la vente proprement dite, doit penser avant tout à introduire son nom. Sa propagande aura une dimension de plus, une dimension qui s'échelonne dans le temps.

A quel genre de propagande appartient la propagande touristique? Aux deux, incontestablement. Le tourisme recourt à la propagande immédiate en organisant par exemple des festivités. Pour que rende cette propagande, qui coûte cher, il faut parvenir à remuer un public considérable. On estime en général qu'une manifestation qui a fait ses frais est réussie. Il ne serait peut-être pas mauvais de voir le problème de plus près. Que dirait un commerçant qui ne vendrait que pour payer sa publicité? Il dirait que cette publicité ne lui sert à rien. Il commencerait par la modifier pour en obtenir un rendement supérieur; puis, en cas d'échecs répétés après plusieurs essais nouveaux, il y renoncerait, et il aurait cent fois raison, ne serait-ce que pour ne plus perdre son temps.

Vous observerez que, dans le domaine du tourisme, le problème n'est pas le même. Les festivités ont en effet pour fonction d'alimenter d'autres caisses que les leurs; elles attirent également l'attention sur une localité. Liquidons le premier point: il est certes difficile, sauf pour les moyens de transport, de faire le compte exact des bénéfices attribuables à l'événement. Est-il sûr, par exemple, que l'hôtellerie y gagne toujours autant qu'on le voudrait croire et qu'on le proclame? Il l'est moins encore que la clientèle ainsi venue soit celle qui lui convienne par excellence. Je ne conteste rien, je pose une question qui peut-être n'est pas inutile. Quant à la valeur des manifestations comme instrument de propagande, je suis depuis longtemps sceptique, et vous demande la permission d'expliquer pourquoi. Ces réflexions qui vont à contre-courant dérangeant une habitude dont je ne me dissimule nullement qu'elle est entrée dans les mœurs. Tant pis. Il n'est pas interdit de considérer la situation comme transitoire, et moins encore de voir les choses sous un jour plus vrai que celui qui maintenant les éclaire.

A tourisme nouveau, propagande nouvelle. Le tourisme est devenu intensément populaire. Cela s'appelle le tourisme social¹⁾. Le tourisme social déplace des masses énormes, et ces masses, on les mène, ou plutôt les amène, en les amusant. M. André Siegfried, bon connaisseur des collectivités humaines de toutes races et de toutes langues, a na-

¹⁾ Signalons à ce propos le petit ouvrage de W. Hunziker sur «Le tourisme social», qui étudie le sujet avec une vaste documentation, mais sans entrer dans l'examen des problèmes relatifs à la propagande, lesquels sont pourtant essentiels, et même primordiaux (Alliance internationale de tourisme, Genève).

guère analysé avec pertinence ce phénomène dans le «Figaro», mais en admettant le rôle prépondérant, et même exclusif, des festivités comme moyen de propagande — ce qui nous paraît loin d'être indiscutable.

Que se passe-t-il? Les masses ont la bougeotte. Elles vont où n'importe quel vent les pousse; elles n'y restent que le temps de ne pas s'ennuyer, ce qui est court, et devient de plus en plus court. De deux choses l'une: ou l'on exploite cette tendance, et l'on aide les gens à bouger davantage — ou l'on fait exactement l'inverse, ce qui consisterait à leur donner le goût de rester sur place. Inutile de préciser la méthode aujourd'hui employée. On répond au besoin de mouvement en s'appliquant à développer ce besoin de mouvement.

C'est une solution agréable et facile, mais la réalité n'est ni aussi simple, ni aussi superficielle. Elle se charge de rappeler son existence de diverses manières. On sait parfaitement ce que l'on perd à n'avoir plus d'hôtes stables, et l'on s'efforce d'y remédier en offrant quelques avantages matériels aux héros de l'anti-conformisme qui voudront bien faire autrement que leurs déplorables contemporains. Ces mesures ont leur utilité; il faut savoir qu'elles ne suffiront jamais à compenser les inconvénients d'un tourisme essentiellement mobile.

Il s'agit en somme de lutter contre une

mode. Il s'agit de modifier l'esprit du tourisme, au lieu de le suivre trop passivement dans ses tendances actuelles, et de les aggraver par conséquent. Est-ce possible? J'en suis persuadé. Mais c'est un travail ardu, car l'effort est long, et le but lointain. Tâche éducative, en premier lieu. Tout comme la démocratie vaut ce que valent les aspirations civiques du peuple, le tourisme social n'aura de valeur que dans la mesure où l'on saura élever la conception qu'en ont ses bénéficiaires.

Nous n'en sommes aujourd'hui qu'aux débuts. C'est une période primaire, où règne le besoin de voyager vite et de voyager beaucoup. Il faudra la dépasser, et faire en sorte que l'on sache voyager beaucoup en voyageant peu, ce qui dispense de voyager vite. Pas d'autre recours que d'enseigner très tôt à la jeunesse cet art majeur. Qu'elle apprenne à découvrir lentement une contrée, à goûter le charme du contact avec le génie du lieu, ou plutôt les génies du lieu, ces êtres délicieux et farouches qui ne se révèlent que dans l'intimité la plus profonde des paysages. C'est apprendre à rester sur place. C'est apprendre à dépenser son argent pour réunir en soi comme un capital touristique portant de solides intérêts. Et rien de plus vrai. De bonnes vacances ne sont-elles pas un bon placement?

Une loi assez générale, malgré ses douloureuses exceptions, veut que du bien naisse le bien; les vacances utiles au touriste seront également des vacances utiles à ceux qui le reçoivent. Avouez cependant que les méthodes requises pour en arriver là diffèrent sensiblement de celles qui consistent à multiplier les occasions de faire la ribouldingue, dans des villes si bien pavées que leurs seuls oriflammes coûtent quelque cent mille francs.

Sozialtourismus — Schweizer Reisekasse

III.

Das Ausmass der Verbilligung

Überblicken wir das Ganze, so ergibt sich, dass die Gesamtverbilligung durch die Reisekasse und die mitwirkenden Organisationen, Verbände, Firmen und Unternehmungen im Jahre 1951 den Betrag von 1,3 Mill. Fr. erreicht oder 9% der in diesem Jahre eingelösten Reisesmarken (15,8 Mill. Fr.). Bei 156000 Mitgliedern beträgt der durchschnittlich eingelöste Betrag an Reisesmarken rund 100 Fr., wofür der einzelne Reisesparer im Durchschnitt nur 91 Fr. aufzuwenden hatte. Ob nun der Gewinn von 9 Fr. entscheidend ins Gewicht fällt, um einen zusätzlichen Touristenstrom auszulösen, bleibe angesichts der Kosten von Reisen und Ferienaufenthalten dahingestellt. Die Tatsache, dass auf die Transportanstalten der Löwenanteil der eingelösten Reisesmarken (13 Mill. Fr. oder 82%) entfällt, auf die der Reisekasse angeschlossenen Gastbetriebe dagegen nur 1,84 Mill. Fr. oder 11,65%, wovon 1,47 Mill. oder 9,3% auf Hotels, zeigt, dass die Reisesmarken in erster Linie zur Deckung der Reisekosten im engeren Sinne verwendet werden. Dies mag auch ein Fingerzeig dafür sein, dass Reiseverbilligungen vor allem von Personen benutzt werden, die sich nur eine Ferienreise leisten oder die mit der Familie an einen Ferienort fahren, wo sie privat wohnen (Ferienwohnung oder Chalet) und infolgedessen keine Möglichkeit

haben, die Aufenthaltskosten mit Reisesmarken zu bezahlen. Beobachtungen am Bahnschalter lassen ferner darauf schliessen, dass oft die Fahrkosten für reine Besuchs-fahrten, die mit dem, was wir unter Tourismus verstehen, nicht viel zu tun haben, mit Reisesmarken bestritten werden. Indessen könnten erst genauere statistische Untersuchungen über das Einkommen der Reiseskassenbenützer, deren Geschlecht, Familienstand, Familiengrösse, wobei von besonderer Wichtigkeit der Umstand ist, ob Mann und Frau, evtl. auch mitreisende Kinder erwerbstätig sind, Aufschluss über den Grad der tatsächlichen Kaufkraftschwäche der Reiseskassenmitglieder geben.

Das Reisesparen, der Kern der Sache

Die Tatsache, dass die Verbilligung der Reisekosten pro Reiseskassenmitglied im Durchschnitt nur etwa 9 Fr. beträgt und dass die Reiseskassenmitglieder das Reisesparen nur in geringfügigem Ausmass für die Bestreitung der Hotelaufenthaltskosten benützen, darf nicht zu dem falschen Schluss verleiten, die Hotellerie habe an dieser Institution kein nennenswertes Interesse. Die Bedeutung der Reisekasse ist u. E. weniger in der effektiven Verbilligung der Reisekosten zu erblicken, sondern liegt vielmehr auf ideellem Gebiet. Die Verbilligung der Rei-

Die Neujahrsgratulationsabläsungen

In diesem Jahre zugunsten des Mitglieder-Unterstützungsfonds

Das Jahr 1952 neigt zu Ende. Es ist deshalb an der Zeit, wieder an die Solidarität unserer Mitglieder zu appellieren und ihnen den schönen Brauch der Neujahrsgratulationsabläsungen in Erinnerung zu rufen.

In den letzten Jahren wurde der Ertrag der Neujahrsgratulationsabläsungen unserer Fachschule überwiesen, die ihn zur Verbesserung der Einrichtungen sowie des Unterrichtsmaterials verwendete. Nachdem nun aber der Gang der Fachschule andauernd gut ist, hat der Zentralvorstand bereits im vergangenen Frühjahr beschlossen, die Spenden im Rahmen der Neujahrsgratulationsabläsungen einer sozialen Institution zukommen zu lassen: der Stiftung Mitglieder-Unterstützungsfonds. Die Zinserträge reichen nicht aus, um die Auszahlungen zu decken, da die Zahl der Mitglieder, die einer Unterstützung durch diesen Fonds teilhaftig wurden, zugenommen hat. Es handelt sich bei diesen Nutzniessern meist um ältere Hoteliers oder alleinstehende Hoteliersfrauen, die aus irgendeinem Grunde ihre Geschäfte aufzugeben gezwungen waren und weder über Vermögen, noch über ausreichende Einkünfte zur Fristung ihres Lebensunterhaltes verfügten und auch von Angehörigen und Verwandten keine Hilfe zu erwarten hatten. Solche vom Schicksal hart getroffene Mitglieder sind auf eine Unterstützung durch die Berufsgemeinschaft angewiesen.

Selbstverständlich werden alle Unterstützungs-gesuche vom Stiftungsrat sehr sorgfältig geprüft. Nur solchen wird entsprechen, bei denen der Gesuchsteller nachweisen kann, dass er unverschuldeterweise in eine Notlage geraten ist und über keine anderweitigen Hilfsquellen mehr verfügt, die ihn zu einer bescheidenen, aber ausreichenden Lebensfristung genügen.

Gemäss Beschluss des Zentralvorstandes werden die Namen der Spender wie üblich in der Hotel-Revue publiziert, aber von nun an ohne Nennung des von jedem einzelnen einbezählten Betrages; damit soll bezweckt werden, dass jeder ohne Rücksicht auf das, was seine bessergestellten Kollegen spenden, sein Scherflein beisteuern kann. Auch die kleinste Spende ist uns für dieses segensreiche Werk berufsgemeinschaftlicher Solidarität willkommen. — Wir danken zum voraus!

semarken ist in erster Linie ein wertvoller, ja unerlässlicher Ansporn für das Reisesparen. Jede grössere Reise und jeder Ferientaufenthalt, auch in einem einfachen Hotel, erfordert, namentlich für Familien mit unerwachsenen Kindern, einen recht ansehnlichen Betrag, der das Haushaltsbudget stark belastet und der von all jenen Kreisen der Arbeiter- und Angestelltenschiicht, aber auch von den sogenannten mittelständischen Schichten mit hohen Familienlasten auf einmal nicht aufgebracht werden kann. Hier ist es nun das von der Schweizer Reisekasse entwickelte Reisesparsystem, das ihnen erleichtert, sukzessive Beträge von ihrem Einkommen für Reise- und Ferienzwecke zurückzulegen. Da das Reise- und Ferienbedürfnis in allen Kreisen stark entwickelt ist, andererseits aber dieses Bedürfnis mit allen andern Bedürfnissen, die durch suggestive Reklame ständig geweckt oder wachgehalten werden, in scharfer Konkurrenz steht, so wird durch das attraktive Reisesparen sicher ein Teil des Einkommens kaufkraftschwacher Bevölkerungsschichten in die Kanäle der Fremdenverkehrswirtschaft gelenkt. Es ist das grosse Verdienst der Promotoren der Reisekasse, dass sie durch die Schaffung einer solchen Reisesparorganisation alle jene Kräfte organisatorisch zusammengefasst haben, die in irgendeiner Weise daran interessiert sind, das Reisesparen zu begünstigen. Der Erfolg der Reisekasse hat bewiesen, dass die Idee fruchtbar war. Es ist auch nicht daran zu zweifeln, dass diese Institution sich noch kräftig wei-

terentwickeln wird. Wir haben keinen Grund, ihr eine solche Entwicklung nicht zu wünschen; denn alles, was den Tourismus fördert, verdient unsere Unterstützung und Förderung, auch dann, wenn der unmittelbare Nutzen für die Hotellerie nicht sehr gross sein sollte. Denn wer einmal an den Segnungen des Tourismus teilhatte, wird auch in Zukunft darauf nicht verzichten wollen.

Wenn wir alles im Auge behalten, was wir über die Reisekasse gesagt haben, so können wir diese Institution ruhig als eine solche des „sozialen Tourismus“ bezeichnen, obschon Zweckmässigkeitsgründe vielleicht dafür sprechen, mit diesem Begriff, mit dem in der Praxis so verschiedenartige Bedeutungsinhalte verbunden sind, nur sehr vorsichtig umzugehen, und stets zu sagen, was man darunter konkret verstanden haben möchte, damit, wenn es an die Lösung bestimmter Probleme geht, man nicht aneinander vorbeiredet.

Entscheidend für die Möglichkeit der Beteiligung breiter Kreise am Tourismus ist sicher die Einkommenslage dieser Kreise, aber nicht allein: „Immer neue Aspiranten“, stellte Redaktor Peter Härlin einmal in der „Deutschen Zeitung und Wirtschaftszeitung“ fest,

„erreichen die Einkommensgrenze, von der ab der Massluxus Reisen in den Bereich des Möglichen tritt. Das ist keine Umschichtung mehr, die ist im wesentlichen erledigt. Es ist ein laufender Prozess. Er hat mit der Einkommensschichtung nur lose zu tun, wohl mit den Steuerstufen und mit den Möglichkeiten, ihnen etwas auszuweisen. Die Sekretärin mit 300 Mark im Monat, die zuhause wohnt, kann sich besser eine Reise leisten als ihr Chef, der das Vierfache verdient und eine Familie hat. Drei Wochen Ferien zu vier bei einem Pensionspreis von 8 Mark, mit Trinkgeldern, zwei Mark Extra-Ausgaben pro Tag und Kopf und fünfzig Mark Fahrt für jeden kosten alles in allem ihre 1200 Mark. Das sind das ganze Jahr 100 Mark pro Monat, die verdient, allen andern Bedürfnissen gegenüber erspart und versteuert sein wollen. Daher das Ende der ‚Familienhotels‘ und das Aufblühen der billigen Unterkünfte mit Selbstversorgung...“

Grundsätzlich gilt das mit gewissen Einschränkungen auch für schweizerische Verhältnisse. Das zeigt auch, wie relativ der Begriff der Kaufkraftschwäche ist. Jedenfalls darf der, welcher sich heute schon einen Ferienaufenthalt im Hotel leisten kann, nicht ohne weiteres als Sozialtourist betrachtet werden, auch wenn er ihn mit Reisekarten bezahlt und dadurch in den Genuss der Verbilligung gelangt.

Das „sozialtouristische“ Angebot

Man hat der Hotellerie oft den Vorwurf gemacht, sie zeige zu wenig Interesse für den sozialen Tourismus, sie ermangle ihm gegenüber der erforderlichen Aufgeschlossenheit. Dieser Vorwurf hängt weitgehend mit der Vieldeutigkeit des Begriffes „sozialer Tourismus“ zusammen, den jeder nach seinem Belieben auslegt. Er ist absolut unbegründet und beruht auf einem Verkennen der Aufgabe, die die Hotellerie zu erfüllen hat. Als erwerbswirtschaftliche Unternehmungen fällt den Hotelbetrieben die Aufgabe zu, jene Angebotspolitik zu betreiben, die ihnen ein bestmögliches Auskommen gewährleistet. Das ist an sich in einer Zeit, in der Änderungen der Reisevisenzuteilungen fast von Jahr zu Jahr neue Voraussetzungen schaffen, ohnehin ein schwieriges Unterfangen. Das Bestreben, die marktgerechte Angebotspolitik zu finden, hat bereits schon heute unter dem Zwang der Verhältnisse dazu geführt, dass die Preisstellung und die Leistungen einer grossen Zahl von Hotelbetrieben auf die Bedürfnisse der breiten kaufkraftschwächeren Volksschichten Rücksicht nimmt. Die organisierten Massenreisen deuten darauf hin. Wie weit dieser Anpassungsprozess gehen kann, ist eine Frage privatwirtschaftlicher Kalkulation. Wer besser auf seine Rechnung kommt, wenn er eine Umstellung der Betriebsweise vornimmt, wäre ein Tor, wenn er aus purer Tradition am Alten, Hergebrachten festhielt, ein Tor aber auch, wer ohne sorgfältige betriebswirtschaftliche Überlegungen das Wasnis einer betrieblichen Neuorientierung auf sich nähme. Die Entwicklung sorgt von selbst dafür dass die neuen Tendenzen im Reiseverkehr organisch zu Umstellungen im Beherbergungsgewerbe führen, wobei vom Reisevermittlungsgewerbe – immer im Rahmen privatwirtschaftlichen Kalküls – oft entscheidende Impulse ausgehen, soweit die ökonomischen Voraussetzungen dafür gegeben sind. Auch bei den Transportanstalten können wir unter dem Einfluss gleicher Kräfte eine solche Entwicklung feststellen. Die Tarifvergünstigungen der Bahnen und

andern Transportanstalten für touristische Zwecke sind keineswegs aus ihrem Wohlwollen für den „sozialen Tourismus“ zu erklären. Es ist der technische Fortschritt (Automobil), der sie zwingt, ihre Tarifpolitik so zu gestalten, dass die Abwanderung des reisenden Publikums zu andern Transportmitteln nicht noch grössere Formen annimmt.

In der Hotellerie sind dem technischen Fortschritt in der Richtung neuer Beherbergungsformen allerdings weit engere Grenzen gezogen. Die Fixkostenstruktur, der grosse Erneuerungsbedarf und die hohen Investitionskosten sowie die starke Belastung der Betriebskosten mit wirtschaftspolitischen Auflagen erklären, warum auch eine Umstellung der bestehenden Betriebe aus eigener Kraft mit grossen Schwierigkeiten verbunden ist und warum neue Formen des Beherbergungsangebotes auf breiter Basis nicht aufzukommen vermöchten. Vor allem müsste auch die Bereitschaft des „sozialen Touristen“ vorhanden sein, seine Ferien in vermehrter Masse in die Zeit der Vor- und Nachsaison zu verlegen. Die Umstellung wird dort, wo die Voraussetzungen dazu gegeben sind, um so leichter vor sich gehen können, als das Realeinkommen der breiten Massen zunimmt, was ohne eine Erhöhung der volkswirtschaftlichen Produktivität nicht denkbar ist. Darum hat gerade jener Teil der Hotellerie, der auf eine Kundschaft eingestellt ist, die sich aus den weniger kaufkräftigen Gasteschichten rekrutiert, alles Interesse an einer Wirtschaftspolitik, die nicht restriktiven Charakter hat, die wirtschaftliche Tätigkeit des einzelnen immer mehr einengt und damit die Vergrößerung des volkswirtschaftlichen Kuchens hemmt. Das gleiche Interesse haben auch die übrigen Teile der Hotellerie, die selbst bei guten Frequenzen infolge zu hoher Gestehungskosten ihre Rentabilität nicht gesichert sehen und

immer mehr auch hinsichtlich der Gästequalität die Wirkungen wachsender Steuerdrucks und zunehmender Steuerprogression zu spüren bekommen.

Schlusswort

Damit möchten wir diese Betrachtungen schliessen und feststellen: Unsere Einstellung zur Reisekasse und zum „sozialen Tourismus“ ist durchaus positiv. Wir sind bereit, über alle Fragen, die damit zusammenhängen, zu diskutieren, aber auf Grund einer klaren Problemstellung und auf dem Boden konkreter Tatsachen. Über Worte und Begriffe mit vieldeutigem Inhalt, die jeder nach seinem Gefühl, seinen Sympathien oder seiner Interessenlage auszulegen pflegt, hält es schwer, sich zu einigen. Genau umschriebene Tatbestände und Zusammenhänge aber bieten die Möglichkeit des Verstehens. Und ohne Verstehen keine Verständigung. Wenn wir den von Prof. Hunziker entwickelten Begriff des „sozialen Tourismus“ nicht als zweckmässig anzuerkennen vermögen, so sind wir andererseits überzeugt, dass uns im sachlichen Bereiche keine fundamentalen Divergenzen trennen. Wir anerkennen seine Leistungen und Erfolge auf dem Gebiete der Reisekasse wie auch seine erspriessliche Tätigkeit als Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, in welcher Eigenschaft er als Unterhändler bei wichtigen Wirtschaftsverhandlungen mit dem Ausland stets die Interessen des schweizerischen Tourismus mit hervorragendem Geschick und unbestreitbarer Kompetenz verfochten hat. Für all das danken wir ihm aufrichtig und hoffen, dass unsere Meinungsverschiedenheit über eine terminologische und mithin sekundäre Frage Ausgangspunkt zu einem um so besseren Verstehen abseits des Mythos des sozialen Tourismus bilden werde.

Le «Digest» touristique

Un critique musical réputé constatait, l'autre jour, dans un quotidien français, que le public qui se hâte d'aller entendre et applaudir Wagner au concert montre beaucoup moins d'empressement à l'écouter au théâtre.

On ne supporte plus de prêter longuement attention à des ouvrages de musique très vite jugés ennuyeux et fatigants dès qu'ils requièrent le moindre effort.

Le succès des «digests» explique assez bien l'affaire, observe en passant le chroniqueur.

On peut aimer Wagner ou on peut redouter de le subir. Nous n'entendons point engager l'hôtelier dans un débat où se complaisent les mélomanes, mais cette remarque nous donne à penser que le tourisme helvétique – comme celui d'ailleurs – est aussi touché par cette vogue du digest qui nous est venue d'Amérique du Nord.

Les écrits auteurs de là-bas sont écrits pour ces publications à bon marché qui tirent à des millions d'exemplaires sans que cela tire à conséquence pour la pensée universelle. Re-writen, comme on dit aux USA; pour éviter ce que notre professeur de grammaire appelait des mots à septante-cinq centimes (d'avant la dévaluation). Il ne faut pas, dans ce cas, que le lecteur se hisse à la hauteur de l'écrivain et c'est le style de ce dernier que l'on caporalise, comme le Rabelais des éditions scolaires.

Tous les écrivains des Etats-Unis ne se prêtent pas, fort heureusement, à cette mutilation d'un style original.

Le tourisme, lui aussi, est digéré pour la clientèle qui veut tout voir en peu de temps. On nous dira que c'est autant de pris, dès le moment où le chronomètre est prêtéré à l'horizon. Les plus beaux paysages sont condensés, eux aussi, et l'on éditera bientôt des guides qui auront la grâce d'une formule algébrique.

Ainsi: Bâle (all. Basel) cap. eton suis. rive Rhin, 190000 hab. part. all. maj. prot. port. fluv. univ. mus. ind. chim. zoo, etc.

Ce sera un templin pour l'envoi de toutes les imaginations – pour autant que ces dernières soient stimulées.

Digest touristique. Vous arrivez en gare de Bâle (ou à l'aéroport de Blotzheim) tôt le matin. Petit déjeuner dans le car pour ne point abrégier la durée du sightseeing, déjà court, de façon à pouvoir gagner Lucerne pour le lunch, Lugano pour le dîner et Milan pour le souper.

Quel mirifique programme! La Suisse en quinze heures. Huit cantons traversés, cinq lacs longés, un massif transpercé. Deux langues sous un seul ciel qui sera digéré, lui aussi. Le tout pour tant de dollars et de cents, avec une fraction qui sent le bazar.

Peut-être, en cours de route, remettra-t-on encore aux participants de ce raid fulgurant des cartes postales pourvues de timbres de dix ou de vingt-cinq centimes – selon l'ampleur des réactions spontanées – et des formules toutes prêtées (Wish you were here!) qui disent bien ce que les Digests font dire et n'attendent plus que la signature.

Le Wagner en Digest. La Suisse en Cinq Secs.

Sans doute les organisateurs de ces voyages ont-ils raison de se plier aux exigences d'une clientèle qui veut voir l'Europe, et non point seulement la Suisse. Et sans doute, encore, pouvons-nous

être satisfaits de ce que notre pays soit compris dans ces circuits, qui doivent rester exceptionnels dans tous les sens du terme.

La majorité doit rester au contemplatif, à ces touristes qui savent s'attarder; et qui le peuvent.

C'est à eux que nous pensions en parcourant un délicat petit livre signé de M. Walter Schmid* qui vient d'être édité avec le concours de l'Office central suisse du tourisme et dont la présentation est rehaussée par d'admirables illustrations puisées dans les chefs-d'œuvres d'autres fois; des écrivains, des poètes, des voyageurs disent ce qu'ils ont pensé de la Suisse.

Il y a, entre autres, ceci, que nous dédions aux gens trop pressés, en souhaitant qu'ils prennent le temps – retréché chez eux – d'approuver cet hommage du Doyen Bridel:

«En voyageant en Suisse, le peintre trouve à chaque pas un tableau, le poète une image et le philosophe une réflexion.» *Travail*

* «La Suisse Romantique», Payot & Cie.

Les jeux sont faits?

Wir entnehmen den „Zentralschweizerischen Verkehrsnachrichten“ folgende treffliche Feststellungen zum Problem der Kursaalspiele:

„Die sonderbaren Vorkommnisse im Kursaal von Montreux werden wohl nicht verfehlen, die alte Gegnerschaft gegen die Kursaalspiele in der Schweiz neuerdings zu mobilisieren. So wird man wohl laut genug zu hören bekommen: ‚Seht ihr, wir haben es immer gesagt, diese Spiele wirken demoralisierend, und da sie an sich ungesund sind, wirkt sich auch der gesetzlich gering limitierte Einsatz keineswegs als Schranke gegen böse Dinge aus – Montreux hat das deutlich genug bewiesen.‘ Demgegenüber darf der schweizerische Fremdenverkehr als Ganzes mit ebenso grosser Deutlichkeit und Lautstärke darauf hinweisen, dass es nicht recht ist, eine Einzelscheinung zu verallgemeinern, sondern dass die Ausnahme von Montreux nur die Regel bestätigt, dass es nämlich in unsern schweizerischen Spielsälen ordnungsgemäss zugeht. Auf der anderen Seite fliesst, was dort an Einnahmen hereingebacht wird, restlos den Fremdenverkehrseinrichtungen zu, und unter diesem Gesichtswinkel sind die Kursaalspiele nichts anderes als ein Beitrag der Gäste, meist Ausländer, an die Verschönerungskosten unserer Kursäle und Kurstationen. Warum nun diese auf eine solche Einnahme verzichten sollen, ist nicht einzusehen. Der Spieltrieb existiert nun einmal im Menschen, er lebt sich bei uns zu Lande in den Lotterien und im Sporttoto aus, und in beiden werden allgemein sicher höhere Einsätze gemacht als in unsern Kursälen. Wenn in der Landeslotterie und im Sporttoto keine ‚Existenzen der Spielleidenschaft zum Opfer gebracht werden‘ (wie es in der Sprache der Spielgegner so übertrieben heisst), so erst recht in unsern Kursälen nicht, und diese pflegen ihre Spielgelegenheiten nur darum, weil sie auf die Erträgnisse aus den Einsätzen angewiesen sind. Die Spielrendite gehört zu dem Gesamtertragnis des Fremdenverkehrs, das bekanntermassen sehr instabil und von vielerlei Bedingungen abhängig ist, und die Spiele gehören in das Unterhaltungsprogramm unserer gepflegten Kurorte und der reichen Selbstverständlichkeit wie grosse Konzerte, Revuen, Sport- und Tanzanlässe. Nicht in unsern Kursaalspielen mit

Deux scrutins positifs

Comme on s'y attendait, l'arrêté sur le contrôle des prix a été adopté par 488480 oui contre 289462 non et par 15 cantons et deux demi-cantons contre 4 cantons et 4 demi-cantons. Si le nombre des voix acceptantes est considérable, il provient surtout des grandes villes et des cantons urbains qui ont fortement fait pencher la balance. Zurich a joué un rôle déterminant, puisque il a accepté par 109000 oui contre 40000 non. A Berne la majorité est de 61000 oui contre 41000 non. Dans les cantons de Vaud, Genève, Bâle, etc. est d'environ 2000 voix. Dans les autres cantons les oui sont moins impératifs, et les majorités négatives de la Suisse centrale de St-Gall, d'Appenzell et des Grisons sont, à l'exception de Schwyz, un peu des majorités de hasard, puisque la différence ne dépasse guère 1000 voix par canton.

Un tel résultat qui marque un nouveau progrès du dirigisme était à craindre, car il était difficile de faire comprendre à la population travaillieuse des villes que la suppression du contrôle des prix n'entraîne pas immédiatement une hausse massive des loyers. L'on peut dire que c'est le problème du logement qui a emporté la décision.

Il est curieux de constater que la Suisse romande est devenue beaucoup moins fédéraliste et plus dirigiste que la Suisse centrale et la Suisse allemande en général. Il n'y a pas longtemps, les autorités qui soumettaient des projets au peuple attendaient avec angoisse les résultats des cantons primitifs et des cantons romands où se recrutent les terribles „Neinsager“ qui repoussent toutes les propositions de Bâle. Lors des dernières votations, au contraire, la Suisse romande se révèle extrêmement gouvernementale et dirigiste puisqu'elle a accepté la plupart des lois et d'arrêtés soumis au peuple. Est-ce le fait qu'il y a peu d'industries et que la population qui se solidarise avec l'agriculture et la viticulture éprouve un besoin de protection de plus en plus accentué? On n'éprouve peut-être davantage d'incertitudes quant à l'avenir et c'est la peur du lendemain qui fait renoncer à une liberté – qui était autrefois une raison d'être – en faveur de la sécurité. Une telle attitude facilitera la tâche des milieux dirigistes, mais est loin d'être certain que les citoyens aient choisi la meilleure solution.

Le même phénomène ressort de la votation sur l'arrêté sur le statut du bled qui a été adopté par une majorité de 582581 oui contre 187862 non et par tous les cantons, à l'exception d'Appenzell Rhodes-Intérieures. Ce demi-canton se montre farouchement réfractaire et a repoussé le projet par 86 voix. Là aussi, le consommateur a opté pour la solution facile du monopole qui doit assurer une certaine stabilité au prix du pain, sans se rendre compte qu'il aliénerait une partie de sa liberté.

Il est difficile de dégager de ces résultats une conclusion définitive, puisque, après un sursaut d'individualisme le peuple suisse traverse une crise de dirigisme. Bornons-nous à espérer qu'il s'agit d'une crise passagère, car nous verrions mal notre économie frappée de paralysie, si celle-ci n'est pas absolument nécessaire, et si les conditions requises par les articles économiques de la Constitution fédérale pour justifier des interventions de l'Etat ne sont pas remplies.

Ihren lächerlich kleinen Einsatzmargen liegt eine Gefahr, sondern auch ein ringsum unser Land aufgemachten Spielhätten, in denen ganz andere Summen zum Croupier hingeworfen werden. Alle diese Spielsäle, zu denen neuerdings nun auch ein solches Etablissement in St. Louis eröffnet werden soll, haben sich nicht über schlechte Saisons zu beklagen, und vor allem auch nicht über die Abwesenheit der lieben Schweizer. Auf diese Konkurrenzspielsäle gilt es zu achten – nicht auf unsere Kursaalspiele, die einmüde zu werden. Im Gegenteil, gerade diese „Montreux Affairs“ lässt doch wohl den Schluss zu, dass man allgemein in unsern Kursälen den Einsatz zum mindesten auf den Betrag erhöhen möge, der dem Zwei-Franken-Einsatz gemäss dem Geldwert entspricht. Dadurch würde niemandem Schaden zugefügt, weil aber unsern Kurorten geholfen.“

Les salaires dans l'industrie hôtelière

En juillet dernier l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail a déterminé les salaires du personnel hôtelier. Les données recueillies pour le calcul des gains moyens provenaient de 1668 établissements et se rapportaient à 27663 employés, dont 10112 appartenaient au personnel à traitement fixe et 17551 au personnel de service. L'enquête a porté sur les salaires payés en espèces, pension et logement non compris, et, pour le personnel de service, sur les salaires de base, sans la part au pourcentage de service. De juillet 1930 à juillet 1952, les salaires mensuels moyens du personnel masculin à traitement fixe se sont élevés de 187 fr. 01c. double. L'augmentation fut de 230 fr. ou 101% dans le personnel dirigeant, de 253 fr. ou 100% dans le personnel qualifié et de 93 fr. ou 108% dans le personnel semi-qualifié et non qualifié. Les salaires mensuels moyens de l'ensemble du personnel féminin à traitement fixe avaient augmenté de 101 fr. ou de 109% depuis la dernière saison d'avant-guerre. Les salaires de base du personnel de service, qui n'ont guère d'influence sur l'évolution générale des salaires, n'ont pour ainsi dire varié depuis 1943.

Par rapport à la dernière année d'avant-guerre, les salaires mensuels du personnel de service du sexe masculin ont augmenté de 18% et atteint 52 fr., celui du personnel de service du sexe féminin de 13%, pour atteindre 32 fr. chiffre ne comprenant naturellement ni la pension, ni le logement, ni le pourcentage de service.

BELL'S
Old Scotch Whisky

Trübselt, deshalb preiswerter
und doch hervorragend

Internationaler Hotellerie-Verband

Nachdem der Generalkongress des Internationalen Hotellerie-Verbandes sukzessive in Paris, Madrid, London, an der Côte d'Azur und in Mexiko stattfand, tagte in diesem Jahre vom 22. — 29. Oktober das internationale Hotellerie-Parlament unter dem Vorsitz des derzeitigen Präsidenten der IHA, Dr. Franz Seiler, in Athen. Der nächstjährige Kongress wird, wie wir bereits bekanntgaben, in Luzern zur Durchführung gelangen.

110 Delegierte, die grösstenteils von ihren Gattinnen begleitet waren, und die 22 Nationen angehörten, wohnten dem Kongress bei. Daneben wurden viele Teilnehmer durch verschiedene Sitzungen des Exekutivkomitees, des Verwaltungsrates und der Spezialkommissionen beansprucht. Die Sitzungen erstreckten sich über die ganze Woche. Die Arbeiten wurden auf angenehme Weise unterbrochen durch zahlreiche Empfänge und Besichtigungen historischer Sehenswürdigkeiten, an denen das Land der Wiege abendländischer Kultur so reich ist. Sie hinterliessen allerseits unvergessliche Eindrücke von der Grösse und Würde des Landes und der griechischen Gastfreundschaft.

Griechenland, Italien, die Schweiz und Deutschland zählten zu den Ländern, die mit den stärksten Delegationen auftraten. An der Spitze unserer Delegation stand Herr G. H. Krachenbühl, Zürich.

Anlässlich der ersten Sitzung des Verwaltungsrates entbot Herr Paraskevopoulos, Handels- und Innenminister von Griechenland, die Grüsse der Behörden. In seinem Begrüssungswort gab Herr Petracopoulos, Präsident der griechischen Hoteliers- und Touristikverbände, seiner Freude darüber Ausdruck, die Elite der internationalen Hotellerie in seinem Lande zu empfangen. Er erwähnte, dass Griechenland ein Land ist, das die Welt willkommen heissen zu dürfen und erinnerte daran, dass die letzte Sitzung in Athen der Alliance internationale de l'hôtellerie vor 22 Jahren unter dem Vorsitz von Herrn Dr. Hermann Seiler stattfand. Sodann wies Herr Petracopoulos auf die Schwierigkeiten der griechischen Hotellerie und auf die Bedeutung der Kleinhotellerie hin, die, wo immer sie in den modernen Anforderungen entspricht, Unterstützung verdient.

In bewegten Worten gab Präsident Dr. Franz Seiler der Freude und Genugtuung darüber Ausdruck, dass sich die Hoteliers aus aller Welt in Athen, diesem Bollwerk abendländischer Zivilisation im östlichen Mittelmeer, diesem Symbol der Kultur und des Humanismus, wie uns Geschichte, Mythologie, Philosophie und Kunst lehren, zusammenfinden dürfen.

Anlässlich des grossartigen Empfangs im Hotel de Grande Bretagne, das auf ein 100jähriges Bestehen zurückblicken kann — der Empfang erhielt durch die Anwesenheit seiner Majestät, des Königs Paul I. und der Königin von Griechenland eine besondere Weihe — zeigte sich Dr. Franz Seiler tief gerührt über das der Hotellerie von königlicher Seite entgegengebrachte Interesse und sprach den Wunsch aus, ein solches Land unter dem Patronat des königlichen Hauses stärker als je aus der hinter ihm liegenden Leidenschaft hervorgehen und sie dank seinem glühenden Patriotismus und seiner leidenschaftlichen Liebe für die Freiheit und die menschliche Würde überwinden.

Dr. Seiler würdigte sodann die Persönlichkeit und die unermüdete Arbeit, die Herr Petracopoulos, Präsident des Hotel de Grande Bretagne, auf den verschiedensten Gebieten, aber immer im Interesse der Verbesserung der internationalen Beziehungen, der Linderung menschlichen Leidens und der Förderung des Tourismus und der internationalen Hotellerie entfaltet hat.

Die Aktivität der IHA

Die sich in dauernder Entwicklung befindliche IHA umfasst gegenwärtig 43 nationale Verbände und gegen 2500 individuelle Mitglieder aus 60 verschiedenen Ländern. Nach den Bemühungen auf die Liberalisierung des internationalen Reiseverkehrs gerichtet und sie lässt sich keine Gelegenheit entgehen, ihren Einfluss bei der Europäischen Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit (OECE) und im Touristikkomitee geltend zu machen, um die Beseitigung der Devisenrestriktionen zu erwirken, bilden doch diese das grösste Hindernis, das sich dem internationalen Reiseverkehr entgegenstellt. Getreu diesen Richtlinien fasste der Verwaltungsrat der IHA nach Entgegennahme eines substantiellen Exposés von Dr. Franz Seiler über die Arbeiten des Touristik-Komitees der OECE einstimmig folgende, in freier Übersetzung reproduzierte

Resolution

Der in Athen unter dem Vorsitz von Dr. Franz Seiler tagende Verwaltungsrat des Internationalen Hotellerieverbandes, der in seinem Schosse einerseits die nationalen Berufsorganisationen von 43 Ländern und andererseits als individuelle Mitglieder 2500 im Dienste des internationalen Tourismus von 60 Ländern stehende Hotelunternehmen umfasst,

stellt fest,

dass trotz der verdienstlichen und ermutigenden Anstrengungen des Touristik-Komitees der Europäischen Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit, die bisher auf dem Gebiete der Liberalisierung des Reiseverkehrs erzielten Fortschritte ausgesprochen ungenügend sind, um der Hotellerie als Basisindustrie des Tourismus jene Rendite zu sichern, der sie bedarf, um ihre bedeutungsvolle Aufgabe im Rahmen des europäischen Wiederaufbaues erfüllen zu können,

beschliesst deshalb,

an die leitenden Organe der OECE einen dringenden Appell zu richten, um diese zu veranlassen, die Regierungen der in Frage stehenden Länder einzuladen, endlich den Tourismus diesen wichtigen Faktor des unsichtbaren Exportes, auf den Fuss der Gleichberechtigung mit den sogenannten «essentials» zu stellen, und ihm die gleichen Vorteile und Freiheiten einzuräumen, von denen der sichtbare Export profitiert,

lenkt ganz besonders die Aufmerksamkeit der OECE auf die absolute Notwendigkeit, die Restriktionen,

die mit der Festsetzung von jährlichen Kopfgeldern für die Touristen fast aller Mitgliedsländer zusammenhängen, aufzuheben, denn die gegenwärtig in Kraft befindlichen Kopfgeldern reichen nicht zur Deckung der Ausgaben eines mittleren Touristen aus und erlauben so fortwährend keineswegs, dem Bedarf jener zahlreichen Kundschaf zu genügen, die sich während relativ ausgedehnter Ferien in Hotels, deren Komfort ihren Anforderungen entspricht, aufzuhalten wünschen.

Die Schwierigkeiten, die sich unter den gegenwärtigen Umständen einer unmittelbaren und vollständigen Aufhebung der Devisenrestriktionen entgegenstellen, Rechnung tragend, lädt der Verwaltungsrat der IHA die Organe der OECE ein, den Betrag der obligatorischen Mindestkopfgeld bedeutend, d. h. auf den Gegenwert von mindestens 300 Dollar zu erhöhen.

Diese sofortige Interimslösung käme einem fühlbaren Fortschritt gleich, auf dem Wege zu einer baldigen vollständigen Liberalisierung der internationalen Reisevisenzuteilung — unerlässliche Voraussetzung einer finanziellen Konsolidierung und einer gesunden Weiterentwicklung der Hotelindustrie, die berufen ist, auf wirtschaftlichem, monetärem, politischem und sozialem Gebiet jene bedeutsame Rolle zu spielen, die ihr allgemein zuerkannt wird.

Le mouvement hôtelier en Suisse en septembre 1952

En septembre, l'activité hôtelière a été entraînée par les mauvaises conditions atmosphériques. Au regard de 1951, l'affluence étrangère n'a pas augmenté autant qu'en été et l'apport indigène — qui marquait alors une progression — a notablement fléchi. Mais les résultats de l'an dernier ont tout de même été légèrement dépassés, du moins pour l'ensemble du pays. Les hôtels et pensions ont enregistré 1,72 million de nuitées, c'est-à-dire 13000 ou a peu près 1% de plus qu'en septembre 1951. A une perte de 75000 nuitées d'hôtes du pays s'oppose un gain de 88000 nuitées de visiteurs étrangers, parmi lesquels la clientèle allemande prédomine nettement. Son chiffre de nuitées a augmenté de 54%. Par ailleurs, les touristes de l'Amérique du Nord et du Sud, de la Belgique et du Luxembourg, de la Hollande, et de la Scandinavie, ont été beaucoup plus nombreux que l'année précédente. Pour ce qui est des Français et des Italiens, l'excédent de nuitées n'était encore de 38 et 20% en août — s'est sensiblement amoindri. Pour le contingent britannique, le recul observé s'est poursuivi (— 27%).

L'activité touristique a toujours été sensiblement plus faible en septembre qu'en août. Dans l'ensemble, le trafic diminue en général de moitié mais la régression varie beaucoup selon les régions. Les contrées fréquentées en automne, de même que les grandes villes, subissent des pertes plutôt minimes, alors que les régions des Alpes et des Préalpes n'enregistrent en septembre qu'une fraction de l'apport d'août. Ce recul, imputable au changement de saison, a été particulièrement prononcé dans le mois en revue, parce qu'en août les régions montagneuses avaient été beaucoup plus fréquentées qu'en 1951, tandis qu'en septembre, la plupart d'entre elles l'ont été moins en raison du mauvais temps. Au regard de la période correspondante de l'an passé, le nombre des nuitées

a diminué en Suisse orientale de 13%, dans les Grisons de 7% et dans les Alpes vaudoises et la Suisse centrale de 4%. En Valais et dans la région du Léman, le trafic touristique s'est juste maintenu au niveau de l'an dernier. En revanche, l'Oberland bernois, le Jura, les grandes villes et le Tessin ont annoncé un plus grand nombre de nuitées qu'en septembre 1951.

Le progrès le plus marqué s'inscrit au Tessin (+ 10%), où les Suisses ont été un peu moins nombreux qu'il y a un an, tandis que l'effectif des étrangers s'est accru d'un quart. A cette époque-là, les hôtes de l'extérieur les plus répandus étaient les Anglais, alors que dans le mois en revue ce sont les Allemands; l'apport de ces derniers s'est élevé de 29000 à 50000 nuitées, pendant que celui des Anglais a reculé de 32000 à 19000.

Grâce à l'attrait des villes de Genève et de Lausanne (Comptoir suisse), la région du Léman accuse également un taux moyen d'occupation des lits dépassant 70%. Les stations de cure proprement dites ont dû se contenter de pourcentages inférieurs.

Les stations alpines des Grisons, du Valais et des Alpes vaudoises ont été peu fréquentées. Il en est de même, d'une manière générale, des stations de vacances de la région des Préalpes de la Suisse orientale, dont la plupart ont subi de fortes baisses du chiffre des nuitées. Seules les stations de Coire, Brigue, Sion, St-Gall, Bad Ragaz et Amden, ainsi que les stations de cure de Davos, Leysin et Montana-Vermla, ont annoncé des taux d'occupation supérieurs à 50%.

Les hôtels et pensions des cinq grandes villes ont bénéficié dans le mois en revue d'une affluence très satisfaisante; le taux moyen d'occupation oscille entre 84 (Lausanne) et 93% (Zurich).

Oberländische Hilfskasse

Aus dem Geschäftsbericht

Aus dem Geschäftsbericht für das Jahr 1951 der Oberländischen Hilfskasse in Bern, die als Beauftragte der SHTG, die Hilfsaktion für das Hotelgewerbe im Berner Oberland durchführt, geht hervor, dass das in den letzten Jahren vom Rückgang der Logiernächte am empfindlichsten betroffene Berner Oberland von der nunmehr eingetretene Besserung ganz besonders profitiert hat, sind doch dessen Logiernächte in 1951/52 von 1,49 auf 1,74 Mill. angewachsen. Die Besserung hat auch im Sommer angehalten (Zunahme der Logiernächte von 1,27 auf 1,46 Mill.) und sich im Winter 1951/52 noch fortgesetzt. Die Schließungsverbilligung wie auch die Reduktion der Bergführertarife haben sich günstig für die Belebung in den Berggebieten ausgewirkt und erwiesen sich angesichts der drastischen englischen Devisenrestriktionen als positive Notbehelfe. Der Bericht warnt jedoch vor einer Überschätzung der Frequenzbelebung, indem er ausführt:

„Wenn auch die an den Hauptverkehrsadern gelegenen Gebiete und Kurorte ein Anschwellen der Frequenzen verzeichnen, so muss besonders die Saison- und Berg-hotellerie immer noch ein recht prekäres Dasein fristen, ist sie doch ausserdem, im Gegensatz zur vollbeschäftigten Industrie, ihre Anlagen genügend lange auszunutzen. Einzig die einzige Wonne eines viel-schwierigeren versachsenden Stossverkehrs können nicht genügen, Rendite, Amortisationen und den Aufwand für Schulzinsen, Unterhalt und Erneuerungen herauszuwirtschaften.“

Das Los des gesamtigen Hotelgewerbes ist zudem stets von dem Geschäftsgang im Inland wie in ausschlaggebendem Masse von den internationalen devisenwirtschaftlichen und politischen Verhältnissen abhängig, die immer neue Rückschläge und Hindernisse erzeugen. Die Erkenntnis, dass die Erhaltung eines gesunden und leistungsfähigen Hotelgewerbes für die Gesamtwirtschaft unseres Landes von lebenswichtiger Bedeutung ist, haben seit 1919 die Behörden und alle beteiligten Kreise zu aktivem Eintreten und zu der stufenweisen Durchführung gegebener zeitbedingter Hilfsmassnahmen zur Überwindung der Krisenschäden veranlasst.

Neue gründliche, möglichst nachhaltige und durchgreifende, den jetzigen Verhältnissen angepasste Sanierungsvorschläge bildeten den Gegen-

stand einlässlicher Prüfungen der sogenannten Luzerner Konferenz mit dem Zusammenwirken aller am Fremdenverkehr interessierten Kreise. Es wird damit gerechnet, dass das definitive Ergebnis der mit so grossem Aufwand sachkundiger seriöser Arbeit durchgeführten Prüfungen den berechtigten Erwartungen entspricht.

Die Generalversammlung der Aktionäre

Unter dem Vorsitz von Verwaltungsratspräsident At Bankdirektor E. Scherz fand am 24. November im Hotel Weisses Kreuz, Interlaken, die ordentliche Generalversammlung statt. Aus der Präsidialansprache seien nachfolgend einige Punkte festgehalten. Herr Scherz unterstrich, dass an der anhaltenden Besserung der Frequenzen im Sommer und im Winter die einzelnen Gegenden des Oberlandes unterschiedlich beteiligt sind. Zentralpunkte des Fremdenverkehrs, wie z. B. Interlaken, haben mit dem neuen Reise-modus am besten abgeschnitten. Gerade Interlaken, das vor prominenten Politikern und Wirtschaftlern als endgültig dem Niedergang geweiht erklärt worden war, hat in der Nachkriegszeit wieder eine Periode erfreulichen Aufstiegs erlebt. Alle die Unkenstimmen sind wieder verstummt und Lügen gestraft worden. Einmal mehr hat ein schwarzer Pessimismus Unrecht bekommen. Abgelenkte Kurorte leiden allerdings unter den mehr und mehr Usus werdenden Reiseangeboten mit gebundenen Reiseoutlets. Doch seien wir froh, dass trotz der alten und sich neu einstellenden Hindernisse aller Art ein Wiederanschwellen des Reisestromes möglich geworden ist, der zu neuen Hoffnungen berechtigt. Es ist freilich nicht anzunehmen, dass die Zeiten vor dem ersten Weltkrieg wieder kommen werden. Gesteuerungskosten, Preislage, Zinslasten des überkapitalisierten Gewerbes, weitgehende Erneuerungsbedürfnisse und internationale Konkurrenz haben ganz andere Grundlagen geschaffen. Am präkärsten bleiben die Verhältnisse der Berg- und Saisonhotellerie. Alle diese Gegebenheiten machen, wie die gründlichen und umfassenden Untersuchungen der sogenannten Luzerner Konferenz zeigen, die Aufrechterhaltung rechtlicher und finanzieller Hilfsmassnahmen zum Schutz des Hotelgewerbes durch den Bund zum zwingenden Gebot. Bedauerlich ist, dass es gelungen ist, die Hotelbedürfnisse insofern zu Fall zu bringen, wenn auch die Befürworter nur äusserst bescheidene Mittel zur Verfügung standen, so konnte damit doch etwas zur allgemeinen Auf-

Souhaits de Nouvelle année

Cette année, les dons remplaçant les souhaits de Nouvel An alimenteront le Fonds de secours pour sociétaires

1952 touche bientôt à sa fin. Il est donc temps de faire à nouveau appel à la solidarité de nos membres et de leur remettre en mémoire la belle coutume des dons qui remplacent les souhaits de Nouvel An.

Ces dernières années, le montant de cette souscription était versé à notre Ecole hôtelière, afin de lui permettre d'améliorer son équipement et son matériel d'enseignement. Mais comme notre Ecole continue à marcher de façon réjouissante, le Comité central a décidé ce printemps déjà d'attribuer les dons qui remplaceraient les vœux de Nouvel An à une de nos institutions sociales: Le Fonds de secours pour sociétaires. Ce fonds a été fortement mis à contribution depuis quelque temps, et le produit des intérêts ne suffit plus à couvrir les dépenses. Il y a donc des déficits qui entament le capital-même de la fondation. Ci cette évolution se poursuivait, cette fondation ne serait bientôt plus à même de remplir sa charitable mission.


Le danger est d'autant plus grand que le nombre des membres qui ont demandé de pouvoir bénéficier de ce fonds de secours est en augmentation. Il s'agit là plupart du temps de vieux hôteliers qui, pour une raison quelconque, ont été contraints d'abandonner leurs affaires, qui n'ont plus ni fortune, ni revenus suffisants pour assurer leur entretien ni parents qui puissent leur venir en aide. Ces membres si durement touchés par le sort sont obligés de demander l'appui de la communauté professionnelle. C'est donc un acte de solidarité professionnelle pour ceux qui ont le privilège d'avoir échappé à un tel destin, que d'assister leurs collègues et d'être aux côtés de ces lutteurs auxquels la chance n'a pas souri.

Il est évident que toutes les demandes d'aide sont examinées soigneusement. On ne répond positivement qu'à ceux des requérants qui peuvent prouver qu'ils sont dans une situation précaire sans qu'il y ait faute de leur part, et qu'ils n'ont aucune autre ressource leur permettant d'assurer modestement, mais suffisamment leur entretien.

Conformément à la décision du Comité central, les noms des donateurs seront, comme d'habitude publiés dans l'«Hôtel-Review», mais dorénavant sans indiquer le montant des dons individuels. Cela doit inciter tous les membres à verser leur obole sans se soucier de ce que donnent certains collègues privilégiés. Les montants les plus petits sont les bienvenus. C'est par la collaboration de tous les membres et de tous les amis de l'hôtellerie que l'on parviendra à poursuivre cette œuvre de solidarité professionnelle. Merci d'avance à tous les donateurs.

klärung des Volkes über die wirklichen Verhältnisse im Hotelgewerbe und dessen schweren Kampf ums Dasein getan werden.

Das was bis heute zugunsten des Hotelgewerbes behördlicherseits und in Verbindung mit der Hotellerie selbst in der Schweiz unternommen wurde, darf sich im übrigen sehen lassen. Verwaltungsratspräsident Scherz erinnerte an die Gründung der OHK, und später der SHTG, und an das segensreiche Wirken dieser Institute für die Sanierung und das Durchhalten des so eng mit der übrigen Wirtschaft verflochtenen Hotelgewerbes. Sodann erwähnte er, dass heute für die zukünftige Gestaltung der Hotelhilfsgesetzgebung die Vorschläge der Luzerner Konferenz im Vordergrund stehen. Die SHTG hat in einem 56 Seiten umfassenden Exposé zu den verschiedenen Schlussfolgerungen des Luzerner Berichtes Stellung genommen. Als vordringlichste Massnahmen kommen die Neuordnung der Darlehen gegen gesetzliches Pfandrecht, die Beschaffung neuer Kredite von Bankensite her, und die hinreichende Bereitstellung von Bundesmitteln in einem trag- und vertretbaren Ausmasse für die Durchführung wirtschaftlich gerechtfertigter und notwendiger Erneuerungen in Frage. Im übrigen, so fuhr Herr Scherz fort, wird sich den Behörden die Erkenntnis aufdrängen von der Notwendigkeit einer den Erfordernissen entsprechenden Fort-



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

Ein Wunder geschah in Mailand . . .

Die Erfindung eines italienischen Barman rettete die Ehre des Kaffees!

von C. A. Golay

Wie viele seiner Mitarbeiter war auch Achille Gaggia, Barman in Mailand, ein Feinschmecker, für den ein gut zubereiteter Kaffee raffinierteste Gastronomie darstellte, der bekanntesten Meister kulinarischer Genüsse zündig. Darum auch verwendete er seine ganze Kunst an die Herstellung dieses bevorzugten Getränkes, was ihm die ersten Lorbeeren auf dem Wege zur Berühmtheit eintrug.

Man schrieb das Jahr 1938. Für seine Stammgäste bereitete Achille — so nannten ihn seine Bekannten — den Kaffee in der klassischen neapolitanischen Kaffeekanne. Das kochende Wasser sickerte langsam durch herrlich duftendes Kaffeepulver. Das erforderte ständige Überwachung, viel Geduld, unrationellen Verbrauch an Pulver und konstantes Warmhalten der Kanne. Das stete Gehen und Kommen in seiner Bar liess ihm dazu nur selten die nötige Zeit. Meistens — zu seinem grössten Bedauern — musste er sich der Kaffeemaschine mit Dampf bedienen, um am laufenden Band den allgemein bekannten „Kaffee Express“ in der Tasse herzustellen.

Die Beliebtheit dieses unter Dampfdruck hergestellten Getränkes erleichterte natürlich die Aufgabe Achilles Gaggias, doch beeinflusste dies keineswegs sein gesundes Urteilsvermögen. Er war in der Tat erstaunt über den Erfolg eines so unvollkommenen Getränkes — nach seiner Ansicht viel zu herb und bitter. Der Dampf „verbrannte“ nämlich, infolge seiner Überhitzung, das Kaffeepulver und legte dadurch das Tannin frei. Es zeigte sich in Form von Ölflöhen — wie Fetttropfen auf der Fleischsuppe — an der Oberfläche der Flüssigkeit.

Wie die „Idee“ geboren wurde

Achille Gaggia fragte sich, ob der erforderliche Druck nicht auch ohne Dampf erzeugt werden könnte. Damit das Wasser im gewünschten Rhythmus durch das Kaffeepulver sickert, ist in der Tat ein Druck nötig. Das gab ihm die Idee, eine Idee so verblüffend einfach, wie alle genialen Ideen es sind:

Wenn ich das Kaffeewasser mittels eines Kolbens unter Druck setzen würde, ähnlich des Kolbens einer Druckluftpumpe, so könnte ich einen cremartigen Kaffee in der richtigen Temperatur herstellen, ebenso schnell und so rationell wie mittels meiner „Dampflokomotive“.

Gesagt — getan; doch waren noch unzählige Hindernisse zur Verwirklichung dieses anscheinend einfachen Problems zu überwinden. Dank Gaggias ausgedehnter technischer und mechanischer Begabung gelang das Werk, wenn auch erst nach jahrelanger, mühseliger Forschungsarbeit, und 1946 wurde die erste Kaffeemaschine Gaggia, ohne Dampf, mit mechanischer Druckherzeugung, in allen Ländern patentamtlich geschützt, den staunenden Besuchern der Mailänder Messe vorgeführt.

Wie die Maschine Gestalt annahm

Es würde zu weit führen, hier alle die Versuche zu schildern, welche Achille Gaggia machen musste, um seine Maschine fertigzustellen. Wie oft glaubte er, am Ziel zu sein, und immer wieder musste er seine Beharrlichkeit und Geduld auf eine harte Probe stellen, bevor endlich ein Höchstmass an Vollkommenheit erreicht war, wie er es unanschäuflich verlangte. Um den benötigten Wasserdruck zu erhalten, benützte er anfänglich ein Schrauben-System in der Art einer Presse. Das erforderte Zeitaufwand und eine gewisse Anstrengung seitens desjenigen, der die Maschine bediente. Dieses Prinzip bewährte sich nicht und ist heute nurmehr eine prägnante Erinnerung.

den Zylinder, oberhalb des Filters, der das Kaffeepulver enthält. Durch Loslassen des Bedienungshebels entspannt sich die Feder und übt auf den Kolben einen sehr starken Druck von fast 8 kg per cm² aus (das ist ungefähr 3mal so viel wie beim System mit Dampf). Dadurch wird das Wasser, trotz dem natürlichen Widerstand des ausserordentlich feinen Pulvers, hindurchgepresst und entzieht diesem sein volles, reines Aroma. Der cremartige Kaffee fliesst in die bereitstehende Tasse und wird genau dem Wunsch des Kunden entsprechend serviert. Wird nämlich der Bedienungshebel nur 1—2mal betätigt, so erhält man den ausserordentlich starken „Ristretto“, bei mehrmaliger Betätigung hingegen den etwas verdünnten „Espresso“.

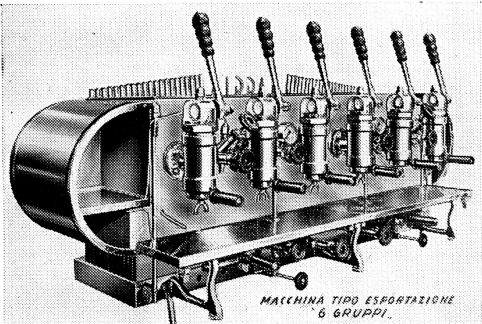
Die Konsequenzen in der Praxis

Das System Gaggia birgt so viele Vorteile in sich, dass sie vom einsichtigen Inhaber eines Cafés oder Restaurants nicht ausser acht gelassen werden können. Es handelt sich im wesentlichen um folgendes:

Durch Verzicht auf den heissen Dampf wird, wie eingangs erklärt, vermieden, dass Tannin frei wird, welches dem Kaffee einen herben und bitteren Geschmack verleiht. Der Gaggia-Kaffee ist somit von solch ausserordentlicher Qualität, dass sogar der wenig anspruchsvolle Gast voll Anerkennung den Unterschied feststellt.

Der mechanische Vorgang erzeugt einen viel höheren und ausgeglicheneren Druck auf den Kolben, was die Verwendung viel feineren Kaffeepulvers gestattet. Es liegt auf der Hand: Je feiner das Pulver ist, desto besser kann man ihm das Aroma entziehen. Folglich braucht es weniger Pulver als bei den bisherigen Systemen, um eine Tasse Kaffee herzustellen. Diese Einsparung nimmt ungeheure Proportionen an, bis zu 50%, ohne jegliche Qualitätseinbüsse, im Gegenteil.

Die Bedienung einer Gaggia-Kaffeemaschine ist verblüffend einfach; jedes Kind kann den Hebel betätigen



Gaggia-Kaffeemaschine. Ansicht von der Bedienungssseite aus. — 6-Gruppen-Luxusmodell. Installiert im Café-Glacier Bel-Air, Lausanne, wovon im vorliegenden Artikel die Rede ist.

Versuch folgte auf Versuch, Verbesserung auf Verbesserung, bis schliesslich der Kolben mittels einer aufgezogenen Springfeder durch einen einzigen, mühelosen Handgriff in Bewegung gesetzt wurde.

Nachdem die Mechanik funktionierte, hiess es, dafür zu sorgen, dass sie in keiner Art und Weise die Reinheit und Qualität des zubereitenden Kaffees beeinträchtigt. Vor allem musste jeglicher Kontakt zwischen den beweglichen Maschinenteilen und dem Kaffeewasser vermieden werden. (An dieser Klippe scheiterten übrigens die zahlreichen Nachahmer der letzten Jahre.) Wieder war es eine einfache und doch so geniale Idee, welche Gaggia die Lösung dieses Problems gestattete: Der hohle Kolben. Er liess auch diese Erfindung sofort in allen Ländern gesetzlich schützen.

Durch den hohlen Kolben fliesst das Wasser in die Druckluftkammer, ohne mit dem Mechanismus der Maschine in Kontakt zu kommen. Jede Beeinträchtigung des Aromas ist somit ausgeschlossen.

Es wären noch viele weitere Details zu erwähnen. Wesentlich ist, dass alle Einzelprobleme mit der gleichen Sorgfalt und Gründlichkeit gelöst wurden!

Wie die Maschine funktioniert

Die Gaggia-Kaffeemaschine funktioniert — kurz gesagt — wie folgt: Das heisse, aber nicht siedende Wasser befindet sich unter leichtem Druck in einem Reservoir, wo Niveau und Temperatur ständig konstant sind. Sobald der die Maschine Bedienung des Bedienungshebel nach unten schaltet, wird durch Zahnradübertragung der Kolben gehoben und die Feder gespannt. Durch den hohlen Kolben fliesst das Wasser in

Die Gefahr des Verbrennens ist ausgeschaltet, aber auch diejenige kospflegiger und umständlicher Reparaturen infolge falscher Bedienung. Zudem — wer immer auch die Maschine bedient — der Kaffee wird gleich gut, und die Gäste sind immer zufrieden.

Man könnte noch vieles anführen. Um den Leser nicht zu langweilen, begnügen wir uns aber mit der Feststellung, dass bei der „Gaggia“ der Kaffee schneller „fliesst“ als bei den Dampfmaschinen; dass ein reibungsloses Funktionieren in bisher nie gekanntem Ausmass garantiert ist und Unterhalt- und Ersatzteilendienst bildlich organisiert sind, unter persönlicher Überwachung durch den Importeur und Fabrikanten.

Selbstverständlich ist die „Gaggia“ auch mit der zusätzlichen Einrichtung versehen, welche die Zubereitung von Tee, Milch, Kakao und die Abgabe von siedendem Wasser gestattet. Diese Einrichtung ist aber vollkommen unabhängig von derjenigen zur Herstellung des Kaffees. Wie man sieht, sind alle Voraussetzungen erfüllt, damit die „Gaggia“ rentiert und mit Bestimmtheit und in Kürze die Kosten ihrer Anschaffung amortisiert. Die „Gaggia“ existiert in verschiedenen Modellen und zwei Ausführungen und passt sich dadurch jeder Umgebung und den unterschiedlichsten Anforderungen an.

Im Rummel eines Ausschankbetriebes

Alles was ich bis jetzt von der Kaffeemaschine „Gaggia“ berichtet habe, könnte als trockene Theorie bewertet werden, wenn es mir nicht gelänge, Erfahrungen aus der Praxis anschaulich wiederzugeben. Darum entschloss ich mich, den Leiter eines Gross-

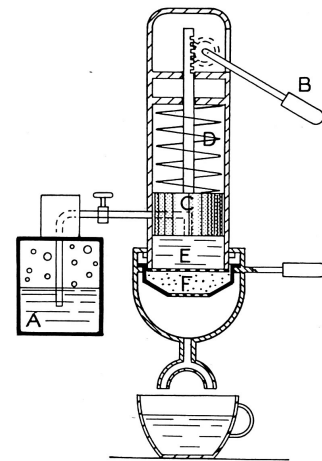
Unser Bild zeigt das Buffet des «Grand Café De Orsola» in Turin, ausgestattet mit zwei klassischen Kaffeemaschinen System Gaggia.



ausschankbetriebes von Kaffee, im Rummel des grössten Andranges, unangemeldet und unerwartet aufzusuchen und über seine Erfahrungen und Eindrücke mit der Gaggia-Kaffeemaschine zu befragen.

Unter den Referenzen, welche mir von Herrn Waefler, Leiter der Realeo AG., Lausanne, Vertreter von „Gaggia“ für die Schweiz, genannt wurden, notierte ich mir das Café-Glacier Bel-Air, Lausanne. Diese Gaststätte ist weitherum bekannt, vorzüglich gelegen, und die Kaffeemaschine ist dort während 18 Stunden täglich in Betrieb. Ich wählte für meinen Besuch einen Abend während des Comptoir Suisse. Es herrschte ein ständiges Kommen und Gehen, kaum war ein Platz frei, wurde er auch sofort wieder besetzt. Trotz dieses Hochbetriebes war der Inhaber, Herr Eli Lusso, sofort bereit mir ein Interview zu gewähren. Kurz gefasst, verlief die fast einstündige Unterredung wie folgt:

- Herr Lusso, kennen Sie die Kaffeemaschine Gaggia seit langem?
- Seit dem Zeitpunkt ihres Erscheinens in der Öffentlichkeit. Ich wählte mich damals zufällig in Mailand. Sofort erkannte ich, dass diese Maschine revolutionä-



Querschnitt der Gaggia-Kaffeemaschine ohne Dampf mit automatischem Druck:

- A = Heisswasserreservoir
- B = Hebel
- C = Kolben (hohl)
- D = Spivalfeder
- E = Zylinder
- F = Kaffeepulver

nierend auf den Ausschank von Kaffee in öffentlichen Lokalen wirken würde.

- Ich nehme an, Sie haben die Maschine sofort bestellt?
- Nein, nicht ganz. Auch bei den erstaunlichsten Erfindungen heisst es abwarten, bis sie sich in der Praxis bewährt haben. Übrigens existierte die „Gaggia“ damals noch nicht in der für mein Lokal erforderlichen Grösse.
- Wann haben Sie sich endgültig zum Ankauf entschlossen?
- Sobald ein Modell mit 6 Ausschankhähnen erhältlich war, wie ich es für mein Lokal brauche. Das dauerte einige Zeit; jetzt ist diese Maschine aber bei mir schon über ein Jahr in Betrieb.
- Was-halten Sie davon?
- Ich bin nach wie vor überzeugt, dass die „Gaggia“ eine Revolution in der Zubereitung des Kaffees bedeutet. Der Erfolg, den die „Gaggia“ in der ganzen Welt erzielt, bestätigt dies. Die Fabrik in Mailand, welche vor 10 Jahren noch nicht existierte, ist heute die grösste ihrer Art in Europa; es ist sogar anzu-

nehmen, dass im Lande der unbegrenzten Möglichkeiten, Amerika, kein ähnliches Unternehmen existiert.

Ihrer Ansicht nach erfüllt die „Gaggia“ also wirklich alle Versprechen ihres Erfinders? — Vollauf. Die Aufzählung der zahlreichen Vorteile ist in keiner Weise übertrieben — im Gegenteil — eher bescheiden. Für mich ist die Qualität des Kaffees das wichtigste. Damit und mit derjenigen der Glacen steht und fällt mein Geschäft. Die Qualität des mit der „Gaggia“ zubereiteten Kaffees ist so, dass ich diese Maschine gekauft hätte, auch wenn sie teurer gewesen wäre als meine früheren Maschinen. Das Verblüffende ist nun, dass die „Gaggia“ mich in jeder Beziehung billiger zu stehen kommt.

— Was meinen Sie mit „in jeder Beziehung“? — Vor allem brauche ich 20% weniger Pulver, um einen besseren Kaffee als früher herzustellen. Das gestattet mir die erhöhten Kaffeegestehungspreise zu kompensieren.

Sodann kann ich die Zubereitung des Kaffees auch einer Anfängerin überlassen, ohne Gefahr laufen zu müssen, der Zufriedenheit meiner Gäste verlustig zu gehen. Das ist sehr wichtig, wie Ihnen folgende kleine Anekdote beweist:

Als ich noch die Kaffeemaschine mit Dampfbetrieb hatte, vergewisserte sich zahlreiche meine Frühmorgengäste, wer die Maschine bediene, bevor sie Platz nahmen. War es nicht die Kassiererin, die einzige, welche den Kaffee so zubereitete, wie sie ihn liebten, so verliessen sie das Lokal wieder und machten mir bei der nächsten sich bietenden Gelegenheit bittere Vorwürfe.

— Und jetzt? — Jetzt kommen sie zu jeder Tages- und Nachtzeit, ohne jegliches Misstrauen, und tatsächlich haben sie auch nie mehr Grund zu Beschwerden. Sie erklären sogar, dass die Verwendung einer „Gaggia“ in irgend-einem Lokal ihnen volles Vertrauen einflösse und ihnen Garantie sei für wirklichen Kaffee mit natürlichem, reinem Aroma.

— Vielen Dank, Herr Lusso, für dieses schmeichelhafte und doch so objektive Urteil über eine Maschine, die mir wohl als vorzüglich bekannt war. Dass sie aber einen so anspruchsvollen Fachmann, wie Sie, derart begeistern könnte, habe ich tatsächlich nicht erwartet. Ich danke Ihnen auch, dass Sie mir gestatten, das Interview in dieser Zeitung zu veröffentlichen.

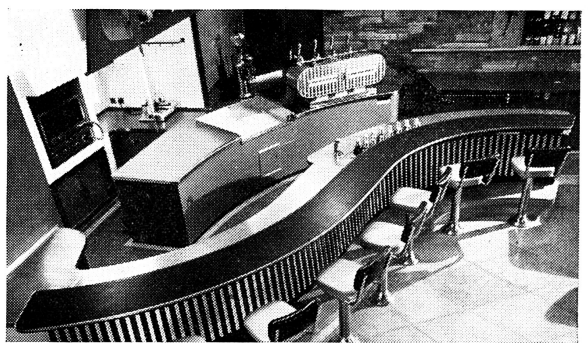
Noch ein Wort an Herrn Gaggia

Als Aussenstehender, sowohl in Bezug auf die Fabrikation von Kaffeemaschinen, wie auch deren berufliche Verwendung, erlaube ich mir als Konsument, als Nutzniesser der Genüsse dieser Welt, unter denen der Kaffee einen Ehrenplatz einnimmt, ein paar Worte anzufügen.

Ich bin Herrn Achille Gaggia, Grossindustrieller von heute, bescheidener Barman von gestern, dafür dankbar, dass er seiner Idee unbearbeitbar treu geblieben ist. Wie er, verwünschte auch ich die mit Dampf betriebenen Kaffeemaschinen der bitteren Ole wegen, die sie dem Kaffee beimischten. Wie Herr Gaggia liebt auch ich den guten neapolitanischen Kaffee, heiss, cremartig, rein wie Gold. Dank seiner Erfindung kann nun der Tagesablauf eines jeden Feinschmeckers erhellt werden durch jenen beglückenden Augenblick des „tête-à-tête“ mit einem makellosen Kaffee! Dank ihm findet heute jedes Menu, vom einfachsten Mahl bis zur raffiniertesten Speisenfolge, den krönenden, beglückenden Abschluss. Ich danke Ihnen, Herr Gaggia, Sie haben die Ehre des Kaffees gerettet.

Man sagt mir, dass unzählige Nachahmer auf Ihren Fersen seien. Konstrukteure wären daran, trotz Respektierung Ihrer Patente, ähnliche Kaffeemaschinen zu bauen. Ich weiss, dass Sie sich deswegen nicht ernste Sorgen machen. Recht haben Sie, wie jeder wahre Pionier. Sie waren der Erste, der die Idee hatte, Sie besitzen die grösste Erfahrung, und das bedeutet einen gewaltigen Vorsprung. Sie werden darum an der Spitze bleiben und jedermann, der grosse Ansprüche stellt, wird immer zu Ihnen und niemand anderem, volles, uneingeschränktes Vertrauen haben. Und zudem sind Sie würdig in der Schweiz vertreten. Die Firma Realeo legt in ihrem „Dienst am Kunden“ denselben Eifer an den Tag wie Sie damals, als Sie den Entschluss fassten, Ihren Namen auf immer mit dem delikatesten, vollkommensten Getränk der Welt in Zusammenhang zu bringen. C. A. G.

Und hier zeigen wir die Kaffeemaschine Gaggia-Luxusmodell mit 4 Kolben im Restaurant Mövenpick Paradeplatz, Zürich



setzung der schon bisher erprobten, wirksamen Sanierungsmethoden, besonders auf der Basis des bis Ende 1953 bzw. 1955 geltenden Hotelgesetzes von 1941. Wenn auch noch vieles zu einer nachhaltigen Gesundung zu tun bleibt so verdient doch das bisher Erreichte positive Würdigung zu werden.

Nach dem mit Beifall aufgenommenen Präsidialbericht wurde das Protokoll und der Geschäftsbericht gutgeheissen und die Jahresrechnung, zu der Herr Direktor F. Plümann einige Erläuterungen machte, auf Antrag der Rechnungsrevisoren unter Entlastung der für die Geschäftsführung verantwortlichen Organe einstimmig genehmigt. Der Betriebsverlust von Fr. 3040.— (Fr. 3025.—) wurde zu Lasten des Hilfs- und Sanierungsfonds der in der Bilanz noch mit Fr. 330053.— ausgewiesen ist, abgeschrieben. Verwaltungsratspräsident dankte Herrn Direktor Plümann und seinen Mitarbeitern für die umsichtige Geschäftsführung.

Der Verwaltungsrat musste durch zwei neue Mitglieder ergänzt werden. An Stelle des verstorbenen Herrn Adjunkt Graber wurde Herr Notar Otto Mascher und an Stelle des demissionierenden Vizepräsidenten, Herrn Walter Hofmann, dessen Sohn, Herr Peter Hofmann, Hotelier in Interlaken gewählt. Die übrigen Herren des Vorstandes, Herr alt Bankdirektor E. Scherz, Dr. H. Büchler, Direktor der Spar- und Leihkasse in Thun, und H. Räuber, Kaufmann in Interlaken, wurden für eine neue Amtsdauer bestätigt. Der Vorsitzende widmete dem demissionierenden Vizepräsidenten, Herrn W. Hofmann, Worte des Dankes und der Anerkennung für seine aufopfernde und uneigennützigte Hingabe für die Sanierung der Hotellerie im Kanton Bern wie in der ganzen Schweiz, als langjähriges Mitglied des Verwaltungsrates der SHTG.

Als Mitglieder der Kontrollstelle beliebten wieder die Herren F. Urfer und W. v. Siebenthal.

Delegiertenversammlung der Union Helvetia

Am 18. und 19. November fand im Hotel des Bergues in Genf die gutbesuchte Delegiertenversammlung der Union Helvetia statt, zu welcher auch zahlreiche Gäste eingeladen waren. Der Schweizer Hotelier-Verein liess sich durch sein Zentralvorstandsmittglied, Herrn Ch. Leppin, Genf, und durch Herrn Dr. R. C. Streiff, Vorsteher des Zentralbüros in Basel, vertreten.

Nach der Begrüssungsansprache des Präsidenten der Generaldirektion, Herrn E. Scheech, wurde Herr Hüni, Zürich, zum Tagespräsidenten gewählt.

Über die Verbandstätigkeit referierte Herr Dr. F. Portmann, Generalsekretär der Union Helvetia, der auch anschliessend einen Vortrag hielt über das Thema «Die Angestelltenschaft als tragende Säule eines leistungs- und wettbewerbsfähigen Gastgewerbes». Sein aufschlussreiches Referat schloss er mit einer von der Versammlung einstimmig angenommenen Resolution, die folgendermassen lautet:

Das schweizerische Gastgewerbe hat mit zunehmenden Schwierigkeiten in der Beschaffung eines zahlenmässig ausreichenden, berufstüchtigen Personals zu kämpfen. Seit Jahren findet eine starke Umschichtung und besorgniserregende Abwanderung beim einheimischen Berufspersonal statt; die Nachwuchswerbung ist derart ungenügend, dass der Mangel an qualifizierten Angestellten sich immer nachhaltiger bemerkbar macht und der Leistungsstandard des schweizerischen Gastgewerbes beeinträchtigt wird. Das Gastgewerbe hat in den Nachkriegsjahren diesen Mangel durch die Beschäftigung einer grossen Zahl ausländischer Arbeitskräfte zu überbrücken versucht. Im Jahre 1951 waren 20 600 und im Jahre 1952 schätzungsweise rund 25 000 ausländische Arbeitskräfte im schweizerischen Gastgewerbe tätig. Wie auch der vom Bundesrat entgegenkommene Bericht über die Lage der Hotellerie festhält, stellt der Beizug ausländischer Arbeit-

nehmer als Ersatz für fehlendes einheimisches Personal auf die Dauer keine Lösung des Problems dar. Abgesehen von den volkswirtschaftlichen Nachteilen und einer unerwünschten Abhängigkeit des Gastgewerbes vom Ausland, erregt die Überfremdung Unbehagen und das schweizerische Gastgewerbe verliert immer mehr den Charakter eines bodenständigen Wirtschafts-zweiges.

Die Personalschwierigkeiten des Gastgewerbes sind zu einem wesentlichen Teil auf die heute noch bestehenden unbefriedigenden Arbeitsbedingungen zurückzuführen. Zwar ist es gelungen, die sozialen Verhältnisse durch Gesamtarbeitsverträge in verschiedenen Kantonen und Städten zu verbessern. In den von den Gesamtarbeitsverträgen nicht erfassten Gebieten, insbesondere in Saisongebieten, lassen diese aber noch stark zu wünschen übrig. Die vorzeitige Berufsabwanderung ist zudem auf die Angst der Angestellten vor dem Alter, verursacht durch das fast vollständige Fehlen von betrieblichen Fürsorgeeinrichtungen, zurückzuführen.

Das schweizerische Gastgewerbe kann eine Einbusse seiner Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit nur dann verhindern, wenn es das Angestelltenproblem mit konstruktiven Selbsthilfemassnahmen meistert. Als Sofortmassnahmen postuliert die Delegiertenversammlung der Union Helvetia eine verbesserte Altersversicherung, die von den Angestellten durch Solidaritätsbeiträge aus eigenen Mitteln finanziert werden könnte, sowie eine soziale Minimalordnung der Arbeitsverhältnisse durch Abschluss eines Landes-Gesamtarbeitsvertrages in Form eines Rahmenvertrages. Die Delegiertenversammlung beauftragt die Verbandsleitung, diese Postulate den Arbeitgeberverbänden zu unterbreiten und mit Nachdruck darauf zu bestehen, dass sie verwirklicht werden.

Der Finanzbericht der Generaldirektion sowie die Jahresrechnungen 1949, 1950 und 1951 wur-

den einstimmig genehmigt und der Verbandsbeitrag sowie die Prämien für die Versicherungskassen wie bis anhin festgelegt.

Anschliessend referierte Herr Dr. Chr. Burkhalter, Leiter der Rechtsschutzabteilung der Union Helvetia, über die Revision der Bedienungsgeldordnung. In klarer Weise legte er die Gründe dar, die eine Revision notwendig machten, nämlich die Anpassung der gegenwärtigen Bedienungsgeldordnung, die sich auf Vollmachtenrecht stützt, an die neue Rechtsgrundlage. Seine Ausführungen gaben zu keinen Diskussionen Anlass.

Mit einem Bankett und Unterhaltungsabend mit den Gästen schloss der erste Teil der Delegiertenversammlung, die am andern Tage durch eine geschlossene Sitzung fortgesetzt und abgeschlossen wurde.

Am letzten wurde, wie wir vernehmen, der Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia, Herr E. Scheech und Generalsekretär Dr. F. Portmann in ihren Ämtern für weitere 6 Jahre bestätigt. Sodann ernannte die Versammlung zwei Ehrenmitglieder, nämlich: Herrn A. Boog, Präsident des acht Sektionen umfassenden Zweigverbandes in England, und Herrn Willi Brennisen, Küchenchef des neuen Frauenspitals in Zürich.

Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung von 1955 wurde Lugano bestimmt.

Neue Forderungen

Im Rahmen der Delegiertenversammlung der «Union Helvetia» in Genf fand auch eine Tagung des Schweizerischen Kochverbandes statt. Diese Delegiertenversammlung nahm davon Kenntnis, dass ein Gesamtarbeitsvertrag für Köche gegenwärtig geprüft wird. In einer Resolution hat die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Kochverbandes ihren Zentralvorstand beauftragt, unverzüglich Verhandlungen mit den Arbeitgeberverbänden einzuleiten, um den Abschluss eines Gesamtarbeitsvertrages für die Köche in der ganzen Schweiz zu fördern. Dieser Vertrag soll die Arbeitsbedingungen, nicht aber die Löhne regeln.

Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Bedienungspersonalverbandes fasste ihrerseits eine Resolution, die sich mit den zunehmenden Schwierigkeiten in der Beschaffung eines zahlenmässig ausreichenden und berufstüchtigen Nachwuchses beim Bedienungspersonal befasst und die Aufnahme von Garantieföhnen im Sinne eines gesamtarbeitsvertraglich festgesetzten Existenzminimums in die Bedienungsgeldordnung fordert. Sollte die Arbeitgebererschaft darauf nicht eingehen, müssen die heutigen Bedienungsgeldansätze gemässen erhöht werden, damit der einzelne Angestellte durch entsprechende Reservebildung in die Lage gesetzt wird, die Verdienstschwankungen auszugleichen.

In einer zweiten, einstimmig gutgeheissenen Resolution über die soziale und arbeitsrechtliche Lage des Bedienungspersonals stellte die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Bedienungspersonalverbandes fest, dass in grossen Fremdenverkehrsgebieten die minimalsten Schutz-

AUSKUNFTSDIENST

Unerwünschte Verkehrsreklame

Unseren Mitgliedern ging dieser Tage ein Zirkular des «Guide International des Autocaristes et des Agences de Voyages» aus Bruxelles zu, das sie getrost dem Papierkorb anvertrauen dürfen. Ein Führer mit einer besonderen Liste derjenigen Hotels und Restaurants, die mit Reisebüros und Autocarfirmen zusammenarbeiten und ihrer Kundschaft «le meilleur accueil» bereiten, ist völlig überflüssig. Solche Selbstverständlichkeiten haben keinen Reklamewert und lohnen einen Inseratenauftrag nicht.

Der Roan-Club Zürich—München wirbt ebenfalls bei den Hoteliers um Beteiligung, die Fr. 50.— kostet und das Recht verschaffen soll, in einer Liste aufgenommen zu werden, unter der Rubrik «Hotels, in welchen Sie sich wohlfühlen». Wir haben eine Liste solcher Hotels: den Schweizer Hotelführer. Das sollte genügen.

Der Zweck solcher inoffizieller, privater Führer, Hotelisten — deren Auflage und Verbreitung ist meistens nicht kontrollierbar — ist immer der gleiche: auf Kosten der Verkehrsinteressenten Geschäfte zu machen. Das für Anzeigen in solchen Druck- oder Zeitschriften verschwendete Geld nützt nur demjenigen, der es leichtgläubigen Hoteliers abzuknöpfen versteht.

bestimmungen zugunsten des gastgewerblichen Personals immer noch fehlen. Der Schweizerische Bedienungspersonalverband begrüss deshalb die Bestrebungen auf Abschluss eines Landesgesamtarbeitsvertrages in Form eines Rahmenvertrages. Die Delegiertenversammlung ist einstimmig der Auffassung, dass dieser Landesgesamtarbeitsvertrag auf die Gesamtheit des gastgewerblichen Personals ausgedehnt werden soll.

„Hotel-Technik“

Zur „Hotel-Technik“, die als Beilage zu Nr. 46 der Hotel-Revue vom 13. November erschienen ist, sei nachgetragen, dass der Umbau Gasthof Restaurant Waaghaus, Gottlieben, das Werk des gleichen Architekten ist wie der Umbau des Hotels Franziskaner und des Restaurants Huguenin, beide in Zürich, nämlich Herr Arnold Brändli, Zürich.

ERHALTUNG UND WIEDERERLANGUNG

Ihrer Gesundheit durch die bewährte

Senarüti - Kur

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und verlangen Sie Prospekt Nr. 545.
Kurhaus Senarüti, Degersheim, Tel. (071) 54141



Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Zu pachten oder zu kaufen gesucht
auf Frühjahr oder Herbst 1953

kleineres Hotel
evtl. mit Restaurant

Offerten unter Chiffre G W 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverwalter-Ehepaar gesucht

für neu renoviertes Erholungsheim und Restaurationsbetrieb. Das Unternehmen, das einer gemeinnützigen Stiftung gehört, verfügt über 70 Betten und befindet sich in schönster Jurelage. Ständiger Postverkehr — Fixum mit Beteiligung am Bruttogewinn sowie freie Station. Für Fixum u. Gewinnbeteiligung werden minimal Fr. 9500.— garantiert. Antritt auf den 1. Mai 1953 oder nach Vereinbarung. — Ausführliche Offerten über bisherige Praxis, sowie mit den Ausweisen und Photos vom Bewerber und seiner Ehefrau sind bis 10. Dezember 1952 zu richten unter: Chiffre A 8996 an Publicitas AG, Solothurn.

Zu verkaufen
in grossem Fremdengebiet (1200 m) des Berner Oberlandes alteingeführt

Hotel-Pension
mit 20 Betten, f. Wasser, Zentralheizung usw.
Preis ca. Fr. 133000.—. Anzahlung nur zirka Fr. 20000.—25000.—

In städtischer Gemeinde des Kantons Zürich

Gasthof-Restaurant
im Ortszentrum. Verkauf nur infolge Krankheit.
Preis ca. Fr. 200000.—. Anzahlung ca. Fr. 50000.—. Sehr grosser Umsatz. Auskult durch

Immobilien & Kapital AG, Zürich 1
Abteilung Hotel-Treuhand, Ramistr. 6.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIERE D'HÔTELS
P. Kärnmann
Seldengasse 20, Tel. (051) 236364. Erstkl. Referenzen.

Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés Kuranstalten, Pensionen

Zu verkaufen
ist in zentraler Lage eines bestbekanntesten, grössten Kurortes am Vierwaldstättersee ein schönes, sehr gut erhaltenes

HOTEL

Das Verkaufobjekt ist ein neuerer Massivbau mit 30 Gästezimmern und 80 Betten. Es besitzt fließendes Wasser in allen Zimmern, Lift, Zentralheizung, Restaurant mit Garten, Konzertsaal, Kegelhalle usw.

Interessenten, welche in der Lage sind, eine Anzahlung von mindestens Fr. 150000.— zu leisten, stehen eingehende Auskünfte und Planunterlagen zur Verfügung. Zuschriften erbeten unter Chiffre D 45414 Lz an Publicitas, Luzern.

Nelken
haltiger Tagespreis
kurze, ca. 45 cm
10 Stück Fr. 1.50
50 Stück Fr. 6.50
100 Stück Fr. 12.—

lange 10 Stück Fr. 2.—
50 Stück Fr. 9.—
100 Stück Fr. 17.—

Nelken Neuheiten
10 Stück Fr. 2.50

Apuragus plumosus
Bund 12 Stk. Fr. 2.80

Apuragus sprengeri
(Schnitzgrün) per kg
ca. 120 Stück Fr. 8.—

Rosen von 80 Cts. an
Margareten, gelb
per Bund Fr. —70

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (089) 27871

Aufschnittmaschinen
von Fr. 780.— an

Bauknecht-Allzweck
Küchen-Universalmaschinen
von Fr. 1327.— an

Theo Kneubühler & Co. Luzern
Obergrundstr. 36 Tel. 2 00 84



Dewar's "White Label" SCOTCH WHISKY

Oeh! The FEEL of it!

Generalagentur: Jean Haecky Import A. G., Basel 18

„Wellner“ Silbergeschirr
(Welmärke)
Ein grosses Posten in einwandfreiem Zustand zu verkaufen. Preisbeispiele:

Légumiers für 1 bis 3 Personen . . . Fr. 12.—
Kannen 1er Kaffee u. Milch . . . „ 40.—
Saucières, 3er „ 8.—
Fleischplatten, 42 cm, oval „ 25.—
etc. etc.

Anfragen unter Chiffre R.S. 2634 an die Hotel-Revue, Basel 2.

„PERDURA“
die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg 1,
Telephon (031) 83 96

Polstergarnitur
Stellig, eichen, dunkelgrüner Plüsch, Stil Kaiser Wilhelm, wie neu, sehr preiswert.
Hans Andres, Widnau (Reinach), Tel. (071) 22584.

Das Bier und die Bundeskasse

Der Schweizerische Bierbrauerverein schreibt uns:

Die Schweizerischen Brauereien, die im Brau-jahr Oktober 1951 bis September 1952 rund 2,3 Millionen hl Bier produziert, haben jetzt endlich auch den Vorjahresertrag wieder erreicht, ein Resultat, das andere Industriegruppen schon längst erzielt haben. Der Mehrkonsum gegenüber dem Vorjahr ist eindeutig auf die bessere Sommer-saison und insbesondere auf den recht guten Juli zurückzuführen. Wie witterempfindlich aber das Biergeschäft ist, zeigte gerade das 3. Quartal 1952, d. h. also die Monate Juli, August und September. Während die Hitzeperiode im Juli eine solche er-reichte Spitzenleistung erbrachte, verzeichnete der September einen starken Rückschlag.

Den günstigen Aspekten standen aber auch andere gegenüber. Die Hopfen waren ungefähr 40-50% teurer als im Vorjahr. Sodann stand wiederum die fiskalische Belastung des Bieres zur Diskussion. Wie erinnertlich, hat das Schweizer-volk am 6. Juli 1952 die Rüstungsfinanzierungs-vorlage und damit auch die allgemeine Getränke-steuer verworfen. Es wäre eigentlich im Sinne dieses Entscheides zu erwarten gewesen, dass damit auch die einseitige fiskalische Belastung des Bieres aufgehoben worden wäre. Statt dessen musste man sich wehren, dass die Biersteuer nach dem 6. Juli nicht noch erhöht worden ist. Das Bier - ein Volksgetränk - hat heute, an seinem wertmässigen Umsatz gemessen, im Vergleich zu den anderen Getränken die grössten Fiskallasten zu tragen. Die Fiskalabgaben machen für das ab-gelaufene Geschäftsjahr folgende Summen aus:

Biersteuer	Fr. 14.004.375
Wust.	3.909.228
Zollzuschläge auf Gerste u. Malz	6.279.732
Abgabe auf Importbier	58.233
oder insgesamt	Fr. 24.251.568

In diesen Zahlen ist der ordentliche Zoll auf Gerste und Malz, der nicht genau erfasst ist, aber ca. Fr. 600.000.- erreichen dürfte, nicht inbe-griffen. In den amtlichen Publikationen der Eidg. Finanzverwaltung wird jeweils nur der Ertrag aus der Biersteuer separat ausgewiesen, während die anderen Einnahmen, wie Zollzuschläge, Wust., Importbier-Abgabe, in Sammelpositionen ver-schwinden, so dass sich der Bürger kein richtiges Bild über die effektive Belastung des Bieres machen kann. Denn neben der Biersteuer fallen vor allem die Gersten- und Malzzollzuschläge ins Gewicht. Sie betragen heute für Gerste Fr. 12.20 und für Malz Fr. 16.50 pro 100 kg. Der Malzzoll-zuschlag, der übrigens rechtlich auf sehr schwa-chen Füssen steht, ist damit 11mal grösser als der ordentliche Zoll. Die fiskalische Belastung des Bieres durch den Bund erreicht heute rund Fr. 11.- pro hl. Seit 25 Jahren nun hält diese einseitige Sonderbelastung eines einzelnen Pro-duktes an. Die Bundeskasse hat in diesem Zeit-raum aus dem Biergeschäft die respektable Sum-me von über 400 Millionen Franken herausgeholt. - Im Rahmen der Bundesfinanzreform sollte nun endlich eine gerechte, die Verfassung respek-tierende Lösung gefunden werden.

VERANSTALTUNGEN

HOSPES Bern 1954

Unter dem Kurznamen HOSPES wird im Frühlingsmonat des Jahres 1954 in Bern eine Schweizerische Fremdenverkehrs- und Internati-onale Kochkunstausstellung durchgeführt werden. Das zur Gestaltung dieser Veranstaltung ins Leben gerufene Organisationskomitee stellt sich das Ziel, die völkerverbindende, ethische und wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs, des Gastgewerbes und der Kochkunst zu ver-an-schaulichen. Ohne eine überdimensionierte Monstre-Schau aufziehen zu wollen, will die Hospes versuchen, einen möglichst vollständigen Querschnitt durch alle Sparten des Fremden-verkehrs und der Kochkunst samt den damit verbundenen Gewerben zu bieten. Zugleich werden die der Kochkunst dienenden maschinellen Hilfsmittel in einer internationalen Schau vereinigt. Auch die Landwirtschaft, vor allem natür-lich der für die Gastronomie so wichtige Weinbau, und die Tafelsilber-, Porzellan- und Glaswaren-industrie werden ihren Platz in der HOSPES finden.

Die Ausstellung hat sowohl in schweizerischen wie auch in ausländischen Fachkreisen schon jetzt grosses Interesse gefunden. Bereits liegen aus vielen Ländern Europas Anmeldungen von Koch-geräten für die im Rahmen der Ausstellung zur Durchführung gelangenden internationalen Wett-kämpfe vor, und es darf sogar mit überseeischer Beteiligung gerechnet werden. Für das lebhafteste Interesse im Inland zeugt, dass die Aussteller schon heute Zusagen für die Beteiligung der SBB, der PTT, der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, der Speisewagen-gesellschaft, der Bahnhofwirts, des Metzgerei-, Bäckerei- und Konditorei-, des Brauerei- und des Comestibles-gewerbes besitzen.

Neuer Vertragszyklus an der Handelshochschule St. Gallen

Nachdem die Handelshochschule St. Gallen in den letzten Jahren Vertragszyklen über «Die neue Weltausstellung» veranstaltet hatte, die über die schweizerischen Landesgrenzen hinaus Aufmerk-samkeit fanden, arrangiert sie in dieser Winter-saison einen grossen «Vertragszyklus» über das Thema «Die Integration des europäischen Westens». Für die sieben vorgesehnen Vorträge konnten Referenten ersten Ranges, unter ihnen bedeutende europäische Politiker, gewonnen werden.

Es entspricht unserer neutralen politischen Linie, wenn die gesamte Veranstaltung nicht der Propagierung der westeuropäischen Integrations-bestrebungen dienen soll, sondern der Aufklärung über ein aktuelles Geschehen, das unsere volle Aufmerksamkeit verdient. Die Behörden von Stadt und Kanton St. Gallen werden mit den führenden Wirtschaftskreisen jeweils offizielle Empfänge durchführen, bei denen auch die Teil-nahme von Bundesratsmitgliedern und des diplo-matischen Korps in Bern erwünscht wird.

Die Vorträge, welche in der «Tonhalle» in St. Gallen stattfinden, werden am 28. November ein-geleitet durch den Geschichtsforscher Prof. Dr. J. R. von Salis von der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich, der über «Die historischen Aspekte» der westeuropäischen Integrationspläne sprechen wird. In der ersten Hälfte des Dezembers äussert sich Ausseminister Robert Schuman über «Les aspects politiques», anfangs Januar Ober-stabsdivisionär K. Brunner, Kommandant der 3. Division, Zürich, über «Die militärische Verteidigung Westeuropas und die besondere Stellung der Schweiz». Bundeswirtschaftsminister Prof. L. Er-hard, Bonn, erläutert Ende Januar «Die wirt-schaftlichen Aspekte», Kenneth Younger, ehe-maliger Staatsminister im britischen Auswärtigen Amt, die «Englischen Gesichtspunkte» (Februar). Ende April spricht Minister Dr. Paul Rüttger, Präsident des Internationalen Komitees vom Roten Kreuz in Genf, über «Die schweizerische Neutralität im Lichte der europäischen Integra-tion». Den Abschluss des Vortragszyklus stellt eine Betrachtung von Ministerpräsident De Ga-speri, Rom, über «Les aspects culturels» dar, die auf anfangs Mai anberaumt ist.

AUS DEN SEKTIONEN

Da Locarno

I funerali di F. Helbling

Nel pomeriggio di martedì 18. u. s., malgrado il cattivissimo tempo, un lungo commosso corteo accompagnava al Camposanto di Locarno la salma di chi fu Franz Helbling.

Notato fra la folla, con visibile compiacimento, una larga rappresentanza di colleghi Luganesi e Bellinzonesi, numerosi quelli di Ascona e al com-pleto i componenti la sezione di Locarno, che do-veroammesso vollero tributare l'ultimo saluto al loro amato Vice-Presidente.

Ritico fu pure l'omaggio floreale dato all'estinto. Sulla tomba dell'amico e collega, scomparso così rapidamente, hanno pronunciato commosse o-noranze funebri: il molto Reverendo Don Mario Slongo a nome della Parrocchia cattolica di lingua tedesca, che ha voluto ricordare le virtù morali del povero Helbling, sottolineando anche la preziosa opera da lui data alla direzione della scuola dei coniferati di lingua tedesca.

Il Sig. O. Borghi, per la forzata assenza del pre-sidente sig. Fanciola, ha rievocato la figura dello scomparso Vice-Presidente del sodalizio, rican-dando con quale spirito di sacrificio e con quanto altruismo il compianto Helbling siasi sempre ado-perato a favore della buona causa alberghiera e tu-ristica.

Esprimendo il vivo dolore provato dal mondo alberghiero svizzero, per tanta perdita, rinnoviamo ai desolati superstiti tutta la nostra solidarietà per il lutto grave che li ha colpiti e porgiamo ancora le nostre più profonde parole di incoraggiamento per-chè queste diano loro il necessario conforto per superare la dura prova!

Herbstversammlung der Sektion Aaretal

Am 20. November traf sich eine erfreulich grosse Zahl von Mitgliedern zur traditionellen Herbstversammlung im Aarhof, Olten. Unter der Leitung des Präsidenten, Hans Stocker, Seehotel Bellevue, Mariazell-Sursee, wurde die stark be-frachtete Traktandenliste gründlich durchbera-ten. Die Mitgliederzahl, die sich zusehends er-höhrt, beträgt heute 45 mit total 1150 Betten im Sektionskreise von Brugg-Aarau-Olten-Solu-thurn bis Grenchen.

Einen breiten Raum nahm die Behandlung der militärischen Einquartierungsentscheidungen ein. Aus den verschiedenen Ausserungen ging hervor, dass noch in vielen Gemeinden des Sektions-gebietes und vornehmlich in den Landgemeinden ganz ungenügende Auszahlungen erfolgen, in einem Falle wurden sogar überhaupt keine Ent-schädigungen ausgerichtet. Nachdem die zustän-dige Rekurskommission zwei Beschwerden ge-gebenheit hat, soll alles daran gesetzt werden, um auch die säumigen Gemeindebehörden zu kor-rekten Auszahlungen zu veranlassen.

Inbezug auf den Navette-Verkehr sprach sich speziell Olten für dessen unbedingte Beibehaltung aus, da die Oltnier Mitglieder während des ver-flossenen Sommers gute Erfolge zu verzeichnen hatten. Auch die Entschädigungen haben be-friedigt. Der Zentralvorstand soll deshalb ersucht werden, bei den Verhandlungen mit dem Eidg. Post- und Eisenbahndepartement dahin zu wir-ken, dass der Navette-Verkehr auch in Zukunft gesichert bleibt.

Herr Fritz Lang, Hotel Bahnhof, Brugg, er-läuterte die Entwicklung unserer Einkaufsge-sellschaft Howeg und die Bestrebungen der ORBEGA, Organisation zur Belieferung des Gastgewerbes.

Zur Ausgabe des neuen Hotelführers ermahnte der Präsident die Mitglieder, die festgesetzten und von der Preisermittlungskommission genehmig-ten Ansätze strikte einzuhalten und lobte den sehr zweckmässigen und beliebten Reisebegleiter vieler einheimischer und ausländischer Hotelgäste. Ferner wurden Fragen der Bedienungsgeld- und der Logiernächtekontrolle sowie die Frage der Heizungszuschläge für Konferenzsäle - diese sollen konsequent angewendet werden - erör-tert. Nachdem der Wunsch geäussert wurde, bei der nächsten Versammlung die Abgabe von warmen Speisen nach 21 Uhr zur Sprache zu bringen und sich auch in die Verhandlungen der in Re-vision begriffenen Wirtschaftsgesetze der Kantone Solothurn und Aargau einzuschalten, wurden noch die Möglichkeiten einer vermehrten Werbung für das Aaretal diskutiert. Der Vorsitzende wurde beauftragt, die eingeleiteten Verhandlungen mit der



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22



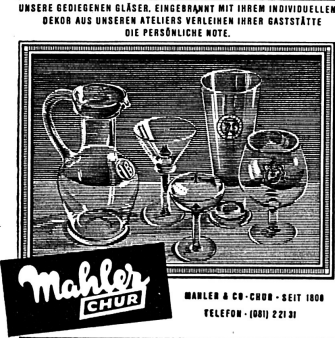
BELLARDI
Vermouth

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

Für guten Kaffee:
HOTEL-MISCHUNG
Fr. 6.75 per Kilo, von 2 Kilo an franko.

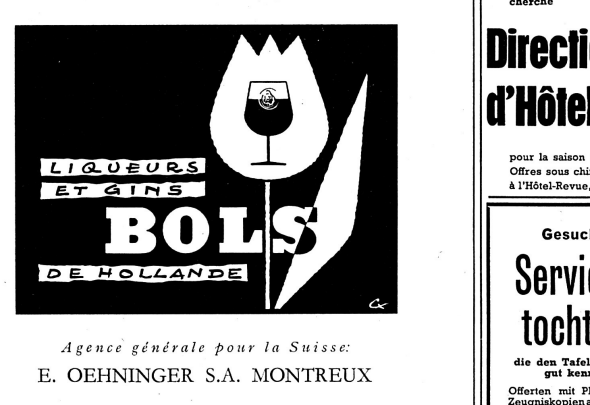
A. & R. STERN, LANGNAU i. E.
KAFFEERÖSTEREI
Telephon (038) 2 17 43, Postcheckkonto III 6855

UNSERE BEDEUTENDEN GLÄSER, EINGEBARNT MIT IHREM INDIVIDUELLEN DEKOR AUS UNSEREN ATELIER VERLEIHEN IHRER GASTSTÄTTE DIE PERSÖNLICHE NOTE.



Mahler
CHUR

MÄHLER & CO. CHUR - SEIT 1800
TELEFON (061) 221 31



BOLS
DE HOLLANDE

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

Der neue **Bauknecht-Fleischwolf**

Modell A
Lichtstrommotor, 1,2 PS, spe-zieffür Bauernnutz-ger, die den Wolf überallhin mitneh-men müssen. Lei-stung 150 kg pro Std. Preis Fr. 550.-

Modell B
1-PS-Motor f. Kraft-strom 220/380 Volt, ideal f. Metzgereien und Grossküchen. Leistung 250 kg pro Std. Preis Fr. 750.-

Generalvertretung:
ROLLAR Ltd., ZÜRICH
Claridenhof, Beethoven-str. 24, Tel. 051 27 96 88

CHAMPAGNE VVE A. DEVAUX
MAISON CENTENAIRE. FONDÉE EN 1846

Pour Fr. 109.60 versés au compte de chèques I. 83 37 à Genève, nous livrons franco domicile, toute localité en Suisse (taxe de luxe payée):

24 „QUARTS“ (2 déclitres) BLACK NECK BRUT
ou 12 „DEMIES“ BLACK NECK BRUT 1949

à toute heure, la boisson idéale

J. VERNES, 52, Florissant, GENEVE, agent général pour la SUISSE
Conditions spéciales pour Hôtels, Restaurants, Bars, Cabarets, Dancings

H 2711

Hôteliers, très capable, cherche

Direction d'Hôtel

pour la saison ou à l'année. Offres sous chiffre H D 2549 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht Servier-tochter
die den Tafelser-vic gut kennt.
Offerten mit Photo und Zeugnis-kopien an Restau-rant Strauss, Neuchâtel.

Restaurations-tochter
(Einkasserin)
deutsch, französisch und ita-lienisch sprechend, mit guten Englisch-Kenntnissen, sucht Winter-saisonstelle. Aufen-taltabewilligung vorhanden. Offerten unter Chiffre R A 2599 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Winter-saison 1952/53

Etagen-portier
in Erstklasshotel. Eilofferten unter Chiffre E 5978 T an Publicitas, Thun.



Es war einmal ein Senftöpfli mit jenem eingetrockneten, braunen Rand und verunzierte das Couvert... heute erfreut die Tube Thomy's Senf den Gast!

THOMY'S SENF
IN TUBEN:
SPARSAM
PRAKTISCH
HYGIENISCH

SAUBER SCHONEND SPARSAM

waschen Sie mit

SILAVIT-Waschalkali
ALBA
Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

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

Nordwestschweizerischen Vereinigung, die ja in dieser Region nach den Weisungen der Zentrale für Verkehrsförderung zuständig ist, weiterzuführen. Die wohlwollende Haltung des Juraverbands wird lobend erwähnt.

Nach einem Dankeswort an die erschienenen Mitglieder für das an den Verhandlungen bekundete Interesse, schloss der Präsident - mit den besten Wünschen für eine gedeihliche Weiterarbeit - die interessante Herbstversammlung. st.

AUS DER HOTELLERIE

Neue Direktion im Hotel Euler in Basel

Konnte in einer der letzten Nummern der Hotel-Revue ein Bildbericht von der gut gelungenen Neugestaltung der Restaurationsräume im Hotel Euler in Basel (Besitzer Familie Oskar Michel) gegeben werden, so vernehmen wir soeben, dass kürzlich eine durchgreifende Modernisierung von Zimmern in Angriff genommen, und die Direktion des Hauses in neue Hände gelegt wurde.

In der Person von Herrn Siegfried Weissenberger, Sohn unseres Zentralvorstandsmitgliedes Hans Weissenberger vom Glockenhof in Zürich, wurde eine junge, initiative und über gute Referenzen verfügende Kraft als Direktor berufen. In 10jähriger Tätigkeit in den verschiedenen Sparten erster Häuser des In- und Auslands hat sich Herr Weissenberger jun. die beruflichen Voraussetzungen für die Übernahme eines leitenden Postens geschaffen. Wir zweifeln nicht daran, dass es ihm gelingen wird, den alten guten Ruf des vornehmen Basler Hauses weiter zu erhalten und zu festigen und ihm hiezu unsere besten Wünsche. Damit hält der Name Weissenberger, der in Basler Kreisen als Direktion des früheren Savoy Hotel Univers noch in Erinnerung ist, in Basel neuerdings Einzug.

... und im Hotel Bellevue Palace in Bern

Der Verwaltungsrat der Hotel Bellevue-Palace Grand Hotel und Bernerhof AG., Bern, hat als neuen Direktor Herrn Fred Krebs von Interlaken ernannt. Herr Dir. Krebs wird seinen Posten in den ersten Dezembertagen antreten. - Es war das Bellevue Palace selbst, welches Herrn Krebs, der aus der bekannten Hoteliersfamilie Krebs in Interlaken stammt, vor genau 20 Jahren den Start zu seiner Karriere gab. Die Lehr- und Wanderjahre führten ihn nach England, Italien, Belgien, Spanien, Bermuda und den Vereinigten Staaten. Vor allem sei das Waldorf-Astoria, New York, erwähnt, wo er über 5 Jahre in verschiedenen Departementen tätig war. Während des Krieges diente Dir. Krebs als Offizier in der amerikanischen Armee in Deutschland. Die letzten zwei Jahre betätigte er sich als Direktor im Hotel Euler in Basel. Unsere aufrichtige Wünsche begleiten ihn in seinen neuen Wirkungskreis.

DIVERS

Au pied des «Diablerets», le Centre Alpin d'Anzeindaz

Situé au bas du plateau d'Anzeindaz (alt. 1896 m) ce centre alpin est au cœur du massif des Alpes vaudoises et s'allonge au pied des grandes parois rocheuses des Diablerets (3246 m). On atteint aisément Anzeindaz par le chemin de fer Bex-Gryon-Villars-Bretaye, en descendant à la halte de Barboleuzaz, qui suit immédiatement la gare de Gryon.

Pour cet hiver, un camp international pour étudiants et étudiantes est organisé, du 20 dé-

Gegen Ausbeuter des privaten Bildungswesen und unqualifizierte Kursveranstaltungen

Zur Bekämpfung oberflächlicher Kursveranstaltungen und von Geschäftlmachern im privaten Bildungswesen hat die vor einiger Zeit unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. H. Conzett geschaffene *Überparteiliche Arbeitsgemeinschaft für privates Bildungswesen*, "Mindestanforderungen an empfehlenswerte Unterrichtsveranstaltungen" aufgestellt. Wir geben diese nachstehend bekannt und ersuchen unsere Leser, bei der Beseitigung von Mißständen in der Kurs- oder Schulführung und bei der Reklame durch Weiterleitung von seriösen Offerten oder Mitteilung allfällig gemachter üblicher Erfahrungen an die Arbeitsgemeinschaft mitzuarbeiten:

Mindestanforderungen an Lehrstoffdarbietung und Unterrichtsorganisation empfehlenswerter Privatschulen, Privatkurse und Fernunterrichtswerke.

1. Das Unterrichtsziel ist allgemeinverständlich und eindeutig zu umschreiben (z. B.: Vermittlung von Elementarkenntnissen in Algebra, Vermittlung der Anfangsgründe im perspektivischen Zeichnen, Kurs zur Erlernung der einfachen Umgangssprache im Französischen, Einführungskurs in die Buchhaltung usw.). Als *erreichbares Unterrichtsziel* gilt nicht der Erfolg besonders begabter oder vorgebildeter Schüler, sondern das durchschnittlich erreichte Ziel.
2. Die Bezeichnungen *Fernkurs*, *Fernunterrichtswerk* und dergleichen sind abzulehnen für Lehrwerke, die dem Studierenden lediglich in gedruckter oder vervielfältigter Form abschnittsweise zugestellt werden, ohne dass damit eine

sorgfältige und sachkundige Übungskorrektur und weitere zweckmäßige Anleitung verbunden ist.

3. Die *Vermittlung der Kenntnisse oder Fähigkeiten* hat in pädagogisch zweckmässiger Weise und im Rahmen des Unterrichtszieles vollständig zu erfolgen. (Ein Einführungskurs in eine Fremdsprache hat beispielsweise die Grammatik mitzuberücksichtigen.)
4. Die *Honorar- oder Schulgeldforderung* muss mit der gebotenen Leistung übereinstimmen. Selbstunterrichtswerke ohne gebotene weitere persönliche Anleitung und Übungskorrektur sind als Lehrbücher zu betrachten.
5. Ohne dem Unterrichtsziel entsprechende Ausbildungszeit mit genügender Pflichtstundenzahl und erfolgreiche Ablegung einer Schlussprüfung vor unabhängigen Experten sollen grundsätzlich keine *Diplome* ausgestellt werden. Die Abgabe von Diplomen soll nicht erfolgen für die Absolvierung von Lehrgängen, die lediglich Anfangsgründe oder Elementarkenntnisse vermitteln. Das Diplom soll ein Ausweis für erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten in einem Umfang sein, welcher die selbständige und erfolgreiche Ausübung einer Tätigkeit ermöglicht.
6. Die Propaganda soll der Wahrheit entsprechen im Sinne der Bestrebungen des Schweiz. Reklameverbandes. In Aussicht gestellte Vorteile, berufliche Beförderung, besser bezahlte Stellen usw. müssen im Durchschnitt der Fälle gewährt werden können, andernfalls hat deren Erwähnung zu unterbleiben.

Les Suisses sont les meilleurs clients des Français, en affaires

«Le Monde», important quotidien parisien, publie dans son numéro de samedi, 22 novembre, un tableau portant le titre: *Les Suisses deviennent nos meilleurs clients*, avec le texte que voici:

«L'administration des douanes vient de publier la statistique du commerce extérieur de la France pour les dix premiers mois de 1952, par pays de provenance et de destination. Parmi les fournisseurs, les Etats-Unis viennent en tête avec 14,7 milliards de francs, suivis par l'Allemagne occidentale (95,3 milliards), Koweït (60), l'Union économique belgo-luxembourgeoise (52,2) la Grande-Bretagne (48,8).

La Suisse prend la tête de nos meilleurs clients (84,3 milliards) devant la Grande-Bretagne (70), l'Union économique belgo-luxembourgeoise (64), l'Allemagne occidentale (60,5), les Etats-Unis (45,8).»

Faut-il rappeler que la Suisse compte un peu plus de 4 1/2 millions d'habitants seulement, et peut-on s'ouïter, en contre-partie, un afflux redoublé de touristes d'Outre-Jura, cet hiver? *Tl.*

gaz, du froid, de l'électricité. C'est que la science de la table, comme toutes les autres manifestations du savoir humain, porte l'empreinte de ce siècle de progrès: l'art de la cuisine, qui possède ses classiques, se perfectionne sans cesse, comme la civilisation, toujours en quête de recettes inédites, de mets nouveaux. L'optimisme, à peine atténué par certaines nouvelles alarmantes que l'on rapporta de l'étranger, où notre cuisine et nos vins, dans le remous des grands bouleversements sociaux, auraient perdu une partie de leur prestige, remonta au déjeuner, qui avait lieu dans la grande salle des Etats de Bourgogne.» *W. Bg.*

Le skilift de Caux-sur-Montreux est complété

Long de 240 m, avec 50 m de dénivellation, ce skilift avait été mis en activité en janvier dernier. Son tracé vient d'être modifié et comprendra 75 m de dénivellation sur une distance de 260 m. Situé au «Haut de Caux», à quelques minutes des gares de Caux et de Crêt-d'y-Bau, il est aisément accessible par le chemin de fer des Rocher-de-Naye.

Un skilift au Col des Mosses

Ce col, qui relie la ville d'Aigle (ligne du Simplon) à Château-d'Oex, et qui accueille chaque hiver un grand nombre de skieurs, va inaugurer un skilift de 400 m de longueur, installé à proximité de la grande route qui est ouverte toute l'année; un parc est prévu pour les cars et les autos, à proximité de la station de départ.

Au château de Chillon

134000 personnes ont visité le château de Chillon en 1951, soit 25 000 de plus qu'il y a cinq ans. On a compté également 200 sociétés, 328 écoles suisses et 112 étrangères.

Apéritif à la gentiane

SUZE  **avec un zeste, désaltère**

cembre au 4 janvier, avec cours préparatoire de ski. Le prix de pension complète est de Fr. 10.- par jour, avec logement en dortoirs (un sac de couchage est recommandé) ou supplément pour chambres à un et deux lits. Les itinéraires sont nombreux et variés et les skis peuvent être loués sur place.

Pour les inscriptions s'adresser, pour la France, à Mme F. Salgo, 11, rue Barrault, Paris XIIIe et pour la Suisse à M. A. Marendaz, Le Glarey, Bex. A partir de Paris et de Lyon, un billet collectif est possible.

A Pâques, la neige de printemps est magnifique. Pour les skieurs débutants, les pentes douces de Solaxé (1466 m) sont agréables. Pour les skieurs avancés, Anzeindaz est recommandé.

Les timbres-poste de «Pro Juventute»

Le Service philatélique de la Direction générale des PTT, à Berne, annonce la mise en vente des nouveaux timbres de «Pro Juventute» dont la durée de validité s'étendra du 1er décembre 1952 au 31 mai 1953. Les offices de poste vendront ces timbres du 1er décembre au 31 janvier et le service philatélique étendra ce délai au 15 février.

Le timbre de cinq centimes (qui se vend avec une surcharge de même valeur) reproduit un portrait d'enfant peint par Albert Anker; celui de dix centimes (plus 0.10) présente une cochenille à sept points (Marienkäfer), celui de vingt centimes (plus 0.10) un papillon demi-deuil (Damenbrettel), celui de trente (plus 0.10) un argus argenté (Silbergrauer Bläuling) et celui de quarante (plus 0.10) un bombyx du chêne (Eichenspinner).

Un opuscule de 8 pages illustrées, comprenant une notice rétrospective sur les 40 ans d'activité de «Pro Juventute» et la description des insectes reproduits sur les timbres, peut être obtenu au

Secrétariat central de Pro Juventute, Seefeldstrasse 8, à Zurich 8, moyennant envoi de 40 centimes ou d'un coupon-répense.

Eine Million Telefonsprechstellen in der Schweiz

Die Generaldirektion PTT teilt mit: Im Oktober dieses Jahres ist die millionste Sprechstelle an das schweizerische Telefonnetz angeschlossen worden, interessanterweise gerade im Jubiläumsjahr „Hundert Jahre elektrisches Nachrichtenwesen in der Schweiz“.

Mit fast 20 Sprechstellen auf 100 Einwohner steht die Schweiz heute an zweiter Stelle in Europa und an vierter Stelle der Welt-Telephonstatistik. Sie wird nur noch von Schweden, den USA und Kanada überflügelt.

Echos gastronomiques de Dijon

Les conditions dans lesquelles se sont déroulées cette année les Etats généraux de la gastronomie française à Dijon sont résumés dans un petit entrefilet que nous avons trouvé sous la rubrique «Echo» dans «Le Monde»:

«Il ne faut pas avoir honte de manger, pas plus qu'on ne saurait rougir d'avoir faim. De cette fonction, banale et essentielle, la civilisation a fait un art. Un art fort sérieux, fort important, comme on a pu le voir au cours de ces états généraux de la gastronomie française, qui viennent de se tenir à Dijon - Dijon, capitale de la bonne bouche, où les rous sentent le gigot, la moutarde, le pain d'épices et le cassis. Que l'on n'aille pas croire, sur la foi de ce titre, qu'il fut question de ripailles et de lippées. La parole fut aux délégués des associations d'hôteliers, aux diététiciens autant qu'aux rôtisseurs, aux avocats de la cuisine française à l'étranger, aux représentants de l'industrie du

Günstig zu verkaufen:
6 weisse, gut erhaltene
Barmaid-blusen

Gf. 42. Schriftliche Anfragen erbeten an M. Eichenberger, Rotbuchstrasse 30, Zürich 10.

Barmaid

im Hotelfach versiert, tüchtig, sprachenk., gut präsentierend, sucht Winterengagement oder Jahresstelle in gutes Haus. In Zeugnisse. Offerten unter Chiffre B D 2814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

versiert im Hotelfach, sucht neuen Wirkungskreis in guter Bar auf dem Platze Zürich (evtl. Winterurlaub). Offerten unter Chiffre V H 2828 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Chef de rang

sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten an Noirat Julien, Via Serodino, Murallo (Tic.).

Junge, versierte, sprachenkundige

Anfangssekretärin

sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt ab 15. Dez. Offerten an Ruth Ochsenbein, z. Zt. Hotel Hirschen, Baden.



Sie können Ihre Gäste nicht anbinden!



Sie können nur dafür sorgen, daß sie wiederkommen, aus eigenem Antrieb wiederkommen, weil es ihnen so ausgezeichnet gemundet hat. Dazu können Roco-Erbesen ein klein wenig beitragen: durch ihre ungewöhnliche Zartheit, ihre gehaltvolle, schmelzende Qualität. «Wahrhaftig, es ist ein Unterschied... die von Roco sind wirklich nicht zu schlagen!» - so werden Sie sagen, wenn Sie einmal eine vergleichende Kostprobe machen.

Roco-Erbesen ein Plus an Genuß!

Roco Conservenfabrik Rorschach A. G., Rorschach

Stellen-Anzeiger Nr. 48
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Table with 4 columns: Tarif, Mitglieder SHV, Nichtmitglieder Schweiz, Ausland. Rows include insertion fees and wages for different job types.

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

Aide-secrétaire-téléphoniste (demoiselle) cherchée pour début décembre. Faire offres avec copies de certificats, photo et présentation de salaire à Clinique Manufacture, Leyrain.
Gesucht auf Mitte Dezember: sprachkundiger Concierge-Conducteur. Haus mit 50 Betten. Winter- und Sommerstation. Offerten und Zeugniskopien an Sportheil Edelweiss, Mürren. (1637)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 589 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-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst...
„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beten Facharbeitsnachweiss des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

- Jahresstellen
6881 Längere-Wäscherin, Hausbursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Neuenburg.
6884 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6885 Buffettochter, Serviertochter, beide deutsch und franz. sprechend, sofort, Restaurant, Olten.
6886 Buffetdame-Gouvernante, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6889 Buffettochter, 15. Dezember, Hotel-Restaurant, Zürichsee.
6893 Junger Liftier-Telephonist, Pâtissier-Commis de cuisine, Angestellte-Zimmermädchen-Wäscherin der Längere, 1. Dez., mittelgr. Hotel, Basel.
6876 Zimmermädchen-Längere, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.

Stellengesuche - Demandes de places

Table with 3 columns: Tarif, Schweiz, Ausland. Rows include insertion fees and wages for different job types.

Bureau und Reception

Fräulein, gebildetes, gesetztes Alters, Sprachkenntnisse, bes. Englisch, sucht passende Stelle, in gutes Haus, als Stütze des Patrons. Mithilfe im Bureau möglich. Saläransprüche bescheiden, gute Behandlung Hauptsache. Offerten unter Chiffre 614
Sekretärin, junge, sprachkundige, sucht Stelle in Winteraison- oder auch in Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 508
Téléphoniste, française, allemand, bonnes notions anglais, cherche place pour saison d'hiver, dans grand hôtel. Ecrire sous chiffre 7. 6375 X à Publicitas Genève.
Wirtschafterin, junger, initiative (ohne Praxis), sucht Stelle als Hotelsekretärin. Handelspolitik, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienskenntnisse. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 511

Salle und Restaurant

Büfettidame, gesetztes Alters, fachkundig, sucht selbständigen Posten. Offerten unter Chiffre 509
Doux soulers cherchent places comme fille de salle. Offres sous chiffre 903
Oberkellner (Schweizer), 30jähr., bestausgewiesener, preisgewandter, sucht Engagement als Chef d'étage oder als Wirtschafter in einem Hotel. Offerten unter Chiffre M 5446 G an Publicitas, Basel.
Restauranttochter, sprachkundige, tüchtige und zuverlässige, sucht Stelle für sofort oder gutes Winteraison-Engagement. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 615

- 6878 Alleinköchin, Office-Zimmermädchen, 2. Januar, Hotel 65 Betten, Zentralschweiz.
6880 Commis de rang, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
6881 Büfettidame, Buffettochter, Bureaufräulein, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
6884 Casseroier, Küchenmädchen, 1. Dezember, mittelgr. Hotel, Biel.
6886 Saal-Restauranttochter, Office-mädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Locarno.
6891 Restauranttochter, 1. Dezember, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
6896 Buffettochter, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich.
6800 Commis de cuisine, der Lehre entlassen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Grenchen.
6812 Sekretärin-Journalistinnen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
6831 H. Chef de reception, 15. Dezember oder 1. Januar, grosses Hotel, Zürich.
6832 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6836 Kellerbursche oder -meister, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
6837 Junger Portier-Hausbursche, sofort, Klinik, Kanton Waadt.
6844 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.
6859 Barmaid, nach Übereinkunft, Restaurant, Locarno.
6860 Junger Hausbursche, mit etwas Kenntnissen in Französischen sofort, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.

Wintersaison

- 6855 Restauranttochter, Pâtissier-Commis de cuisine, Dezember, Hotel 80 Betten, Toggenburg.
6863 Junge Hilfs-Economatgouvernante mit Praxis, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zermatt.
6887 Junge Saaltochter, deutsche, franz. sprechend, kleineres Hotel, Davos.
6883 Zimmermädchen, servicekundig, Dezember, Kurhaus 65 Betten, Kt. Luzern.
6884 Zimmermädchen, sprachkundig, Dezember, grösseres Hotel, Zermatt.
6892 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Engadin.
6898 Commis de cuisine, Dezember, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
6901 Saaltochter, Dezember, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
6802 2 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, junger Hausbursche, Dezembrr, Hotel 50 Betten, B.O.

Serviertochter, saubere, ehrliche, deutsche, mittleren Alters, sucht Saisonstelle in Wintersportbetrieb oder in gutgehendem Bahnhofbuffet. Angebote unter Chiffre K 6897 G an Publicitas St. Gallen. (276)
Sommelier, italien, 24 ans, parlant français et ayant bonne connaissance d'allemand, cherche place dans hôtel pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre 499

Cuisine und Office

Aushilfsköchin, neben Chef, sucht Saisonstelle im Bündenland oder Weitschweiz. Gutes Zeugnis vorhanden. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre Lz an Publicitas, Luzern (273)
Chefinköchin (Gatterreinerin, in den 50er Jahren), sucht Winteraisonstelle in der Schweiz. Prima Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 618
Küchenchef, ges. Alters, zuverlässig, erfahrener Fachmann, sucht Saisonstelle in Hotel von 60-100 Betten. Offerten unter Chiffre 504
Küchenchef sucht Stelle für Winteraison oder Jahresstelle per sofort. Offerten an Richard Manzoni, Restaurant chez Donati, Basel. (992)
Pâtissier-Koch, 38jährig, zuverlässiger, rationeller Arbeiter, sucht Stelle. Offerten an Rob. Aeschlimann, Leubringen (Biel). (601)
Pâtissier, junger, gelernter, mit guter Küchenpraxis (Vorspeisen, Entremets) sucht Stelle als Commis, Allein- evtl. Hilfskoch. Zeugnisse und beste Referenzen zur Verfügung. Eintritt nach Wunsch. Offerten erbeten unter Chiffre 613
Pâtissier, absolut selbst., einige Jahre in Grossbetrieb tätig, sucht auf Mitte Dezember Vertrauensposten in Saisonbetrieb. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 617

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, tüchtig, bewandert im Zimmerdienst, sucht Stelle für die Chiffre unter Chiffre 486
Zimmermädchen, tüchtiges, gesetztes Alters. Prima Zeugnisse, sucht Winteraisonstelle, bis 1. März. Offerten unter Chiffre 510

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier-Conducteur, sprachgewandter, williger und zuverlässiger, sucht Stelle in Winteraison. Offerten unter Chiffre 500

Anfangsportier oder Hausbursche, Italiener, 23 Jahre alt, ledig, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Adresse bei Herrn R. Hellmüller-Wigger, Baumaschinist, Friedhofstr. 116, Lüsslingen (Solothurn). (506)
Chasseur sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 612

Divers

Barmaid, parlant franç., anglais, allemand, cherche place dans hôtel ou établis. ler ordre. Evtl. comme limme barmaid. Certificat (Barzou Luzern). Offres sous Chiffre 615
Dame, Suisse, âgée, présentée bien, parlant français, allemand, anglais, hollandais, ayant bonnes références, cherche place comme gouvernante pour la saison ou place à l'année. Offres sous Chiffre 507
Ehepaar, tüchtiges, servicekundiges, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Winterengagement in gutgehendes Haus. Mann als Conducteur-Alleinportier, Frau als Zimmermädchen. Offerten erbeten unter Chiffre 483
Fräulein, gesetztes Alters, sprachkundig, mit Fähigkeitszeugnis, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sucht selbständigen Vertrauensposten als General- oder Etagegouvernante. Offerten unter Chiffre 614
Geschäftsführer, initiative, mit Fähigkeitszeugnis, sprachkundig und gut präsentierend, sucht Vertrauensposten als Gerantin oder Aide du Patron oder Büfettidame, in gutgeführten Betrieb. Kautionsfähig. Offerten unter Chiffre OFA 32165 an Orell Füssli-Annoncen, Baden. (414)
Italien, jeune, sachant le français, honnête et sérieux, cherche emploi dans hôtel ou restaurant pour tous travaux (év. aide cuisinier). Entrée de suite ou à convenir. Répondre à Lino Salvadori chez M. Rossat, Granges-sous-Trey (Vaud), Tél. (037) 84064. (271)

Wir bitten

unsere Mitglieder, jeweiligen für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

- 6848 Barmaid, Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6846 Köchin neben Chef, 1. Saaltochter, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
6849 Pâtissier, Saalpraktikantin, Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6857 Liftier-Chasseur, 15. Dezember, Erstklasshotel, Zentralschweiz.

Aushiffen

6898 Chef de partie, ca. 22. Dezember bis 6. Januar, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.

Lehrstellen

6888 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Ausland - Etranger

Deutschland (Austausch)

Zu raschmöglichstem Eintritt in erstklassigen Hotel in Deutschland tüchtiger Commis oder Aide de cuisine gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Nr. 48/DA/6601 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. Z. - in Briefmarken beilegen).

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

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

6872 Jeune chef de partie, de suite, clinique, Leyzin.
9405 Jeune garçon de maison-portier (Suisse allemand), de suite, clinique, Lac Léman.
9415 Jeune fille de maison-junior (Suisse allemande ou Valaisanne) à convenir, restaurant, Lac Léman.



Die Winterkurse:

- Allg. Abteilung (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs): 6. Januar bis 2. April 1953
Kochkurse: 5. Januar bis 25. Februar; 26. Februar bis 21. April 1953
Servierkurse: 5. Januar bis 25. Februar - 26. Februar bis 21. April 1953.
Prospekt sofort auf Verlangen. - Telefon (041) 255 51.

Gesucht auf 15. Dezember tüchtige

KOCHIN
neben Chef, Jahresstelle.
Offerten an Hotel-Restaurant Du Théâtre, Luzern.

Gesucht per sofort in gutbezahlte Jahresstellen:

Büfettidame-Gouvernante-Tournaute
Restauranttochter
Chefs de rang
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Etageportiers

Offerten nur von Bewerbern (innen) mit erstklassigen Zeugnissen erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten, Georges A. Clar, Dir.

Gesucht für die Sommersaison (15. Mai bis 15. September 1953):

Sekretär-artistischer Leiter

gut präsentierend, fliessend deutsch, französisch und englisch sprechend, tüchtiger Organisator und bewandert im Umgang mit Artisten, in Propaganda- und Musikfragen sowie in den damit zusammenhängenden Bureauarbeiten. Bestens ausgewiesene Bewerber wollen ihre ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Bedingungen einreichen an W. Obriß, Dir., Kursaal-Casino, Interlaken.

Gesucht per Mitte Dezember: sprachkundige, freundliche, selbständige

TOCHTER

für Tea-room Eispavillon. Abends Mithilfe in der Bar. Offerten an Arosa Kulm Hotel, Arosa.

Gesucht in moderne Fremdenpension nach Vaduz:
Praktikantin für Saal und Bureau
Zimmerlehrtochter
Küchenmädchen

Gesucht für Grand Hotel Belvédère, Wengen, für Winteraison:
Pâtissier
Saalpraktikantin

Ferner für ca. 10 Tage über Neujahr:
Servicepersonal

(Fächler und Kellner). Offerten an Hotel Fürgingen, Fürgingen

BARMAID

jüngere, selbständig arbeitende, in Jahresstelle gesucht
Eintritt 15. Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Chr. Lipp, Franziska-Bar, Chur.

apprenti

Jeune anglais, parlant franç. avec 5 ans d'expérience dans restaurant cherche place comme
dans un hôtel ou pâtisserie de la Suisse. Nourri et logé est demandé seulement.
Offres sous chiffre 19691 à Urbach International Advertising, 83, Lancaster Grove, London N.W. 3.

Zimmermädchen

oder
Serviertochter
Offerten unter Chiffre Z 5 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter

mit guten Kochkenntnissen
in Hotel oder besseres Restaurant wenn möglich neben Patron. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre OFA 4562 Lz an Orell Füssli-Annoncen, Luzern.

sucht Stelle

Stellen in England

Internationales Stellenvermittlungsbüro und Sprachschule.
Stellen für Mädchen in guten engl. Familien in der Nachbarschaft. Engl.-Stunden in der Schule. Mehrere Auskünfte an: Miss Bond-Nash, 3 Jenner Road, Guildford, Surrey, England.

PORTIER

1,95 cm gross, sehr kräftig, mit guten Referenzen, Oesterreicher, Mütter Schweizerin, seit 5 Jahren in der Schweiz, sucht Stelle als
Portier-Hausbursche
Offerten unter Chiffre P 7 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch

oder
Aide
Offerten erbeten an H. Schild, Brünig-Kulm.
Gesucht für die Winteraison, Eintritt 18. Dezember

Buffettochter

Aide-Patron
Offerten sind zu richten an Hotel Schweizerhof, Arosa.
Welche, versierte
BÜFETDAME oder
GOVERNANTE
ges. Alters, würde leichteren Posten am Buffet bei bescheid. Ansprüchen annehmen? Offerten mit Bild, Alter und Referenzen unter Chiffre V.P. 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIREKTION

in mittleres Hotel, Grossrestaurant, evtl. auch Pastry. Erstklassige Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre D E 2625 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Winteraison nach Arosa:

gewandter, sprachkundiger
Commis de salle
gewandte, sprachkundige
Saaltochter

für Service à part. Umgehend Offerten unter Beifügung von Kopien und Photos erbeten an Alexandra Golf Hotel, Arosa.

Gesucht für Winteraison

Kaffeeköchin
Maschinenwäscherin-
Lingère
Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Geschäfts-für Hotels
liefert prompt und billig
Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein
Basel 2
Geft. Preisliste verlangen

DON'T SAY WHISKY
SAY - JOHNNIE WALKER



Born 1820
 — Still going Strong

Distributors
F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33

II. Barmaid
 oder
Restaurationsstochter
 in gut frequentiertes Restaurant. Offerten an Fr. Josy Lötcher, Eschenbachstrasse, Rothenburg.

Koch
 sucht Stelle für Wintersaison evtl. auch als Pâtissier genehm. Offerten unter Chiffre G 9993 Y an Publicitas Thun.

DUO
 frei für Weihnachtsferien. Gage rund Fr. 48.— Offerten unter Chiffre Z C 2219 an Montrose-Annoucen AG, Zürich 23.

Cuisinier chef
 cherche saison d'hiver. Certificats de 1er ordre, 40 ans, marié, Libre de suite. E. Jacoud, Auzerne 123 (NE).

Leiterin
 in Erholungsheim oder Tearoom. Offerten unter Chiffre M 6620 Y an Publicitas Bern.

Hotel Pâtissier
 sucht Jahres- oder Saisonstelle. Zürich bevorzugt. Offerten an Ernst Gasser, Pâtissier, Belp.

commis-pâtissier
 pour la saison d'hiver. Libre de suite. Offres sous chiffre C P 2609 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Zimmermädchen
 (Österreicherin) sucht Saisonstelle. Maria Pföfler, Wiesenstrasse, Rapperswil (St. Gallen).

Bar, Tea-room
 od. gutgehendes Restaurant od. sonst passende Stelle. Offert. unter Chiffre G P 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelpâtissier
 Junger Österreicher, Hotelierschul. Absol. d. Hotelfachschule, sucht geeignete Stelle in der franz. oder ital. Schweiz zur fachl. Weiterbildung. Spricht engl. u. etwas ital. Lohnspr. Nebeneinnehme. Offerten unter Chiffre P H 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER
 nicht inseriert wird vergessen!

Demi-chef
 connaissances langues, cherche place dans un hôtel ou restaurant. Très bonnes références. Entrée immédiate. Ecrire sous chiffres P 13271 S Publicitas Sion.

II. Barmaid
 für Wintersaison. Offerten an Therese Kerber, Libellonstr. 31a, Luzern, Tel. (041) 325 63.

Hausbursche-Portier
 in Wintersportplatz. Französische Schweiz bevorzugt. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre AS 2220 Lo an Schweizer Annoncen AG, „ASSA“, Locarno.

Zimmermädchen
 28 Jahre. sucht Stelle für die Wintersaison. Zeugnisse vorhanden. — Offerten unter Chiffre Z M 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hilfsköchin
 in grösseren Betrieb. Saison bevorzugt. — Offerten unter Chiffre H K 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für sofort, eventuell nach Überkontakt
Bürolistin
 (Jahresstelle) evtl. auch Anfängerin mit Handelschulbildung, für einfache Buchhaltungs- und Büroarbeiten. Schriftl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Angabe des Lohnanspruches gefl. an
Casino Berne

Jeune homme
 cherche place comme
portier ou aide-portier

Tochter
 sucht Stelle für die Wintersaison als
Anfangs-Zimmermädchen

Servier-tochter
 deutsch und französisch sprechend, sucht Saisonstelle. Melden an Fr. Irène Schuey, Jaun (Fribourg).

Bar-Duo
 für Unterhaltung und Tanz sucht Engagement (26. Dez. bis 11. Jan.). Offerten unter Chiffre Z 6830 Y an Publicitas, Bern.

Wir suchen
 auf sofort für unsern Kochlehrling, der die Kochlehre bei uns mit gutem Erfolg bestanden hat, passende Saison- oder Jahresstelle als
Commis de cuisine

Temperament gewinnen
 Fortus-Kur (Fr. 26.—) gegen Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche, Mittel-Kur Fr. 10.40. Probe Fr. 2.10 in Apotheken und Drogerien. Diskret durch Fortus-Versand, Zürich, Telefon (051) 27 50 67.

Ausserordentlich günstiges Angebot



Über 1800 englische WOLLDECKEN

habe ich in den letzten Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft.
Man hört überall nur ein Lob:
 Sie geben wunderbar warm und sind in der Qualität la.
 Ausserdem bin ich durch Gross-Einkäufe in der Lage, Ihnen diese ohnehin preiswertesten Decken auf dem Marke zu den nachstehend günstigen Preisen abzugeben:

HOTEL-PREISE:

145 x 200 cm	150 x 205 cm	180 x 230 cm	205 x 255 cm
32.-	39 ⁵⁰	53 ⁵⁰	69 ⁵⁰

Beachten Sie die besonderen Grössen dieser Decken. — Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerte. — Für grössere Quantitäten Spezial-Rabatte.

BON
 Gegen Einsendung dieses Coupons erhalten Sie kostenlos eine Muster-Kollektion.
 Ihre Adresse:

Baader
 Basel, in der Aeschen
 Möbel, Teppiche, Vorhänge, Bodenbeläge
 Telephone (061) 2 09 25

SEIFENSPENDER
 MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
 TEL (021) 26 33 33 - LAUSANNE

Diplomierter, in allen Sparten des Hotelfaches bewandert
Buchhalter-Kontrollleur
 sucht neuen Wirkungskreis auf Anfang Januar 1953. Offerten erbeten unter Chiffre B K 2612 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachenkundiger, gut präsentierender
Bar- und Restaurantkellner
 an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht passende Stelle auf Winter-, evtl. Frühjahrssaison in gutes Restaurant oder Bar, evtl. als
Alleinkellner
 Offerten unter Chiffre B R 2607 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 per 15. Dezember bis März junger
Büro-Angestellter
 zur Mithilfe im Journalführen und allgemeinen Büroarbeiten. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugniskopien an M. Lohner, Hotel Regina, Adelsboden.

Gesucht für Winter- und Sommersaison: jüngere
Obersaaltochter
 deutsch, französisch, englisch sprechend. Ferner tüchtiger
Alleinkoch
 Eintritt 20. Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Parkhotel Gemmi, Kandersteg

Hobart
Universal-Küchenmaschinen
 zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.—
HOBART MASCHINEN
 J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
 Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Gesucht
 für sofort oder nach Übereinkunft
Köchin evtl. Anfängerin
Saalpraktikantin
Küchenmädchen
 Offerten erbeten an Hotel-Restaurant Seegarten, Locarno.

Junger Kellner
 mit guten Zeugn. (Schweiz, England, Deutschland), sucht Stelle, mögl. Wintersaison, als
Chef de rang
 oder auch Halle, Bar, Etage. Bev. frz. Schweiz zur Vervollk. der frz. Sprache, evtl. als Demi-chef. Angebote erbeten unter Chiffre I K 2582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Tüchtiger
Alleinkoch
 findet gute Jahresstelle in Kurhaus. Eintritt 1. Dezember. Offerten unter Chiffre AK 2531 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Wintersaison-Engagement als
Chef de réception
 oder **Einkäufer**
 Gute Referenzen vom In- und Ausland.
 Offerten unter Chiffre WS 2572 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ecole d'infirmières en Suisse romande cherche
cuisinière
 capable, gentille, pour ménage de 60 personnes. Entrée janvier 1953. Faire offres en indiquant salaire et références. Le Bon Secours, 15, av. Dumas, Genève.

Wegen Platzmangel zu verkaufen
Blüthner-Flügel
 schwarz, kreuzsaitig, in sehr gutem Zustand. Offerten unter Chiffre A 14642 Ch an Publicitas, Chur.

Junger, strohbarer Bursche sucht Stelle als
Bahnportier
 Conducteur oder Portier-Bureauhilfe
 Deutsch und Franz. in Wort und Schrift. Englisch- und Italienischkenntnisse. Eintritt ab Dez. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B C 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Frau, Anfang der 30er Jahre, im Hotel- und Wirtshaus bewandert, sprachkundig, sucht Aushilfsstelle in gutem Betrieb bis ca. Ende Dezember als
Barmaid
 (Mixkurs Belvoir, Zürich)
Chef de Service
 oder **Buffetdame**
 Tel. (057) 814 03 oder unter Chiffre F R 2606 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Pianiste
 ou Duo cherche engagements samedi et dimanche dans hôtel à la montagne. Offres à Rob. Thiele, Lausanne, Primrose 34, Tel. (021) 26 5333.

Chef de service Oberkellner
 sucht vertrauensvollen Posten, Jahres- oder Saisonstelle. Benötigen Sie einen seriösen, initiativen und zielbewussten Fachmann, versiert im Tranchieren und Flambeieren, dann schreiben Sie bitte unter Chiffre S C 2584 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 in grossen Hotelbetrieb in Zermatt
Sekretärin-Korrespondentin
 Eintritt sofort. Korrespondenz in den drei Hauptsprachen. Lange Winter- und Sommersaison. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre S K 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier - Garçon de maison
 de 22 à 24 ans,
 demandé
 pour entrée immédiate. Bonne occasion d'apprendre le français. Offres avec certificats et photo à la direction Clinique Val Mont, Gilon sur Montreux.

Gesucht
 nach Zürich in Erstklasshotel
Etagenportier
Zimmermädchen
 Sprachenkundige Bewerber melden sich unter Chiffre Z H 2605 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Journalführer-Receptionär-Sekretär
 sucht Stelle für Wintersaison. Sprachen Deutsch, Französisch, etwas Englisch. Gute Kenntnisse in Küche und Service. Eintritt sofort oder nach Überkontakt. S. Stürnemann, Schöneegg, Wengen.

Neuer, idealer **ELEKTRO-TISCHZWILLING** DBP.
 (Kutter und Scheffel)



für Gaststätten und Hotelbetriebe, Werkküchen und Krankenhäuser

Mit 1 l Kutter und 82 mm Scheffel verarbeiten Sie in 1 Minute und weniger Kartoffelpüree, Apfelsaft, essfertigen Spinat, essfertige Rüben, Schwarzwurzeln, Mohrrüben, Rettiche, Karotten, rohe und gekochte Kartoffeln.

Auch als Einzelmaschine lieferbar.

Universal-Küchenmaschinen aller Grössen.
Fleischerei- und Konservierungsmaschinen.

Geräte aller Art **EMIL BARTH, MÜNCHEN 2** Türkenstr. 30, Telephon 2 09 79

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Die Pflege des Köche-Nachwuchses

Der Erkenntnis, dass die berufliche Ausbildung des Nachwuchses im Gastgewerbe zu den wichtigsten Aufgaben unseres Wirtschaftszweiges gehört, ja für ihn die paritätische Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe, Zürich, ihre Entstehung. Schon seit vielen Jahren widmet die BBKZ auf dem Platze Zürich den Fragen des beruflichen Bildungswesens ihre volle Aufmerksamkeit. Es ist erfreulich festzustellen, dass es ihr gelungen ist, den Willen zur Zusammenarbeit auf diesem Gebiete sowohl auf Arbeitnehmer- als auf Arbeitgeberseite zu wecken und positiv auszuwerten. Es sei nur an die alljährlichen *Lehrpläne*, *Lehrbücher* hingewiesen, die in ihrer Art in der Schweiz einzig dastehen.

Wie gross das Interesse an den Veranstaltungen der BBKZ ist, bewies ihre erste Winterausgabenkonferenz, die am 18. November im Zunfthaus zur Schmidin Zürich unter dem Vorsitz des initiativen Präsidenten der BBKZ, Herrn O. Wenzler, stattfand und dem Thema des *Köche-Nachwuchses* gewidmet war. Neben zahlreichen Vertretern der Arbeitgeber hatten sich besonders viele Küchenchefs und Chefs de partie eingefunden. Es mochten gegen 100 Personen gewesen sein, die den Ausführungen von Herrn Paul Kaiser, Restaurateur in Lausanne, lauschten, der sich als Mitglied der Kreiskommission für gewerbliche Lehrabschlussprüfungen und Experte für das Küchenfach als vorzüglicher Kenner der Materie auswies. Im Folgenden sei versucht, aus seinem Referat einiges herauszugreifen, das von allgemeinem Interesse ist.

Mit Recht durfte Herr Kaiser davon ausgehen, dass das berufliche Bildungswesen in der Schweiz und vor allem in Zürich auf einem erfreulich hohen Niveau steht. Das gilt ganz besonders für die Ausbildung mit nachfolgender Abschlussprüfung für Köche. Dessen ungeachtet ist es Aufgabe der Fachverbände, *wachsam* zu bleiben, denn immer wird es eine Anzahl Berufsleute geben, die für nichts Interesse zeigen, immer nur an sich selbst denken und dabei alles andere dem lieben Gott, dem Zufall oder der Hilfe des Nächsten überlassen. Unverrückbar muss daher am Ziel, das erreichte Niveau in der Heranbildung eines tüchtigen beruflichen Nachwuchses zu bewahren, ja womöglich noch zu heben, festgehalten werden. Ihm dienen u. a. die Kochlehrabschlussprüfungen.

Die delikate Aufgabe des Experten

Der Experte in seiner Doppelstellung als verständnisvoller Kamerad und objektiver Examinator hat keine leichte Aufgabe. Wie stellt sich an, dass ihnen von morgens früh bis abends spät der Faden nicht ausgeht? Doch, was hat der Lehrling am Prüfungstage nicht alles zu beantworten und zu beweisen! Gerade an diesem Tage kann es gar leicht geschehen, dass zu weiche oder zu harte Messer beim Ausbeinen oder beim Fischfiletieren zum Verhältnis wird. Wie mancher stille Wunsch, „der liebe Gott hätte bei der Prüfung die Augen geschlossen und die Kabalipfe vergessen sollen“ verhallt ungehört. Und wie vollbringen die Experten, die gemachten Menüvorschläge einfach beiseite zu schieben und ausgerechnet, wie der verwöhnte Gast, alle Gänge in Changelanges zu verwandeln? Sie, die auf den davoneilenden Zeiger der Küchenuhr teuflische Blicke werfen. „So, plaget er die Stifft immer no“, lässt sich gelegentlich ein mitleidiger Patron vernehmen. Aber oft ist der Experte schon vor der Prüfung beeinflusst worden ausgesetzt. „Es sei halt ein lieber Bued“ oder „es sei eben ein armer Junge“ — oder „es sei der beste Lehrling aller Zeiten“. Aber durch alle solche Einflüsterungen darf sich der Experte nicht von seinem objektiven Urteil abbringen lassen. Noch mit einer andern Schwierigkeit muss der Experte rechnen. In jedem Betrieb, ob gross ob klein, ob in ihm klassisch oder gut bürgerlich gekocht wird, ist es das *Lehrpläne*, „das im Kamin hängt“, und das den Prüfling oft durch das ganze Examen verfolgt. Die Experten wissen das und sie versuchen, es mit einigen väterlichen, aufmunternden Worten abzufangen. Sie wissen auch, dass der Jugendliche am Ende seiner Lehrzeit in der Regel an der Schwelle des Mannesalters steht, jener Zeit zwischen Sein und Werden, wo Kleinigkeiten den Menschen glücklich machen und Kleinigkeiten ihn fast umbringen.

Nun, auch Experten sind nur Menschen und sie können erst recht nicht machen, was ihnen beliebt. All ihr Tun, auch ihre Notgebungen werden überprüft und ihre Handlungen unterstehen dem kantonalen Gesetz und den Richtlinien und Weisungen der Berufsverbände. Mit der Gewerbeschule und ihren tüchtigen Fachlehrern stehen diese in regem Erfahrungsaustausch. Zürich ist der einzige Kanton, der jeweils alle seine Arbeitnehmer- und Arbeitgeberexperten an die vom Biga durchgeführten Expertenkurse aufbietet. Die Feststellung, dass das Niveau der Abschlussprüfungen ein hohes ist, darf denn auch die Experten mit Genugtuung erfüllen.

Mängel in der beruflichen Ausbildung

sind in all jenen Lehrbetrieben, die die Lehrlingsausbildung in methodischer Weise pflegen, nicht feststellbar. Bei einigen wenigen dagegen, die nur mittelmässige oder sogar lückenhafte Ausbildung zu vermitteln vermögen, stossen wir meistens auf folgende Fehlerquellen:

Falsche Auffassung über Berufslehre und zu wenig Beachtung des Reglements.

Nicht methodisch aufgebaute Ausbildung.

Nichterkennen der geistigen und sittlichen Kräfte der Ausbildung.

Zu wenig Kontrollen der Menu- und Rezeptbücher sowie der Schulbesuche.

Auch allfälliges Versagen des Lehrhelfers selbst, seine Erziehung — sein Widerstand — sein Charakter.

Zu wenig Mut und Weitblick, einem Lehrling von diesem Beruf abzuraten, wenn die Probezeit schon zeigt, dass er sich zu diesem schönen und

interessanten — aber auch schweren — Beruf nicht eignet.

Herr Kaiser bemerkte aber ausdrücklich, dass solche Mangelerscheinungen im Gastgewerbe seltener sind als in anderen Berufsarten, bei denen er als Mitglied der Kreiskommission ebenfalls verpflichtet ist, den Lehrabschlussprüfungen beizuwohnen. Im Vergleich zur fortschrittlichen Lehrlingsausbildung in industriellen Grossbetrieben liegen die Verhältnisse in den gewerblichen Klein- und Mittelbetrieben ganz anders, weshalb auch die Ausbildung im Kochberufe ihre eigenen Wege gehen muss. Man weiss, wie kompliziert und schwer es ist, in einem Küchenbetrieb, der auf Hochtouren läuft, immer wieder praktisch korrigierend, belehrend und helfend einzugreifen, schwierig namentlich für den Lehrhelfer, wenn er Alleinküchler ist. Daher das berechtigete Verlangen, die *Berufsverbände* sollten öfters *Instruktionskurse über methodische Ausbildung für Lehrchefs* und solche, die es werden wollen, durchführen. Ebenfalls ist die Frage der *Lehrzeit* in den Berufsverbänden gründlich zu überprüfen. Eine Lehrzeit von nur 2½ Jahren ist für die heutige zu kurze Arbeitszeit und die zu bewältigende Materie kaum mehr zu verantworten. Das Notematerial und die persönlichen Beobachtungen an den Prüfungen in den 55 Lehrhäusern der verschiedenen Kategorien in Zürich zeigen zur Genüge, dass zahlreiche aus der Lehre entlassene Köche die *notwendige Achtung für das Kochgut* noch nicht besitzen, von *Küchenkalkulation* sehr ungenügende Begriffe haben und in dieser oder jener Sparte nur ungenügend ausgebildet sind. Eine Verlängerung der Lehrzeit von 2½ auf 3 Jahre könnte hier nach Auffassung von Herrn Kaiser Abhilfe schaffen. Nur genügend systematische Ausbildung weckt im Jugendlichen Arbeitsfreude und bedeutet wirkliche Berufserziehung.

Herr Kaiser kam sodann auf die

Resultate der Abschlussprüfungen in Zürich

zu sprechen, die in den verschiedensten Lehrhäusern erzielt wurden, wobei er bemerkte, dass die Noten nicht gefühlsmässig erteilt, sondern nach objektiven Massstäben und eingehender Überprüfung durch beide Experten festgelegt werden.

In den Jahren 1949 bis 1951 wurden in Zürich in 50 Lehrhäusern 99 Kochlehrlinge geprüft. 26 Lehrhäuser mit 55 Lehrlingen, also mehr als 50% aller Prüflinge, erhielten in den praktischen Arbeitsprüfungen die Qualifikation „sehr gut“, „gut“, was darauf schliessen lässt, dass diese Lehrhäuser mit dem Lehrmeister, bei dem Auswahl der Lehrlinge sorgfältig vorgegangen sind und sich um die Ausbildung und die berufliche Erziehung eingehend bekümmert haben. Lobend erwähnte Herr Kaiser ein seltenes Beispiel systematischer Ausbildung:

„Ein Lehrling wurde im dritten Lehrhalbjahr beauftragt, die Warenaufwandkosten aller Grundfonds und Grundsaucen pro Liter zu berechnen. Natürlich musste er alle diese Elemente auch herstellen und hat dabei unter Anleitung und Kontrolle des Sauciers und Lehrchefs diese Materie so eingehend kennengelernt, dass er bei der Prüfung *kochkundlich, mengenmässig und qualitativ* — treffend Bescheid wusste. Die schriftliche Abfassung seiner Arbeiten im Rezeptbuch ist ein Musterbeispiel. Dieser Lehrling kann nicht nur kochen, sondern auch rechnen!“

Die übrigen 24 Lehrhäuser mit 42 Lehrlingen erreichten „gut“ bis „genügend“, wobei die Qualifikation „gut“ überwiegend. Nur 2 Lehrlinge haben die Abschlussprüfung nicht bestanden.

Mängel, die bei den Prüfungen zutage treten

Oft sieht der Experte Rezeptbücher, die noch schnell einige Tage vor der Prüfung mit abgeschriebenen Rezepten gefüllt werden. Bei der kochkundlichen Befragung zeigt es sich dann, dass der Lehrling von der logischen Folge der

geschriebenen Kompositionen keine Ahnung hat, der Beweis, wie lückenhaft man sich um seine Ausbildung gekümmert hat. Eine nur monatlich durchgeführte Kontrolle der Rezeptbücher würde demgegenüber die Möglichkeit bieten, dem Jüngling das kochkundlich noch nicht Erfasste beizubringen. Ferner können nicht alle Lehrhäuser dem Lehrling genügend Gelegenheit bieten, das Auslösen aller Fleischstücke oder das Zurichten von Fischfilets und Geflügel zu üben. Dafür gibt es sehr verständnisvolle Lieferantenfirmen, Metzger und Comestibles, die solche Hilfsdienste gerne übernehmen, nur hat man sich dann zu vergewissern, dass der Lehrling diese Möglichkeit auch ausnützt und die kostbare Zeit nicht im Kino verbringt.

An die Berufstätigen in den Brigaden gerichtet, ersuchte sie Herr Kaiser, dafür Sorge zu tragen, dass die Zusammenarbeit und die Beziehungen zwischen alt und jung von menschlichem Verantwortungsgedanken getragen seien. Endlich gab er auch seiner Freude über die auf dem Gebiete der kochkundlichen Prüfungen erzielten Erfolge Ausdruck, die das Resultat gewesen sei der Arbeit der Lehrmeister, Lehrchefs und Fachlehrer darstellten.

Die Diskussion

Im Anschluss an das mit starkem Beifall aufgenommene Referat von Herrn Kaiser entspann sich eine rege Diskussion. Von einem älteren, nicht mehr aktiv tätigen Koche wurde vor allem der *verstärkten Pflege der menschlichen Beziehungen im Betriebe* als Voraussetzung für eine erspriessliche Nachwuchsförderung das Wort geredet. Herr K. *Berthold* vom Kantonalen Lehrlingsamt, erläuterte in sehr instruktiver Weise anhand des *Lehrergrases Rechte und Pflichten der Vertragsparteien*, Herr L. *Steiger*, Hotel Neptun, bemängelte dass das Reglement häufig von beiden Parteien nicht richtig zur Kenntnis genommen werde. Darauf sei zurückzuführen, dass vielfach unterlassen wird, die Lehrlinge richtig in die verschiedenen Arbeitsgebiete einzuführen. Auch Herr Steiger befürwortete eine Verlängerung der Lehrzeit, hielt es aber für vordringlich, dass zunächst die Lehrzeit für Kochkinder, die nur 1½ Jahre beträgt und absolut ungenügend ist, verlängert werde. Mit einem sympathischen Votum stellte sich der neue Leiter der Gewerbeschule Zürich vor, Herr Dr. *Meter*, der aus seiner langjährigen Erfahrung im In- und Ausland, als Hotelier, Kaufmann und Lehrer die Überzeugung gewonnen hat, dass so wichtig auch die Fachausbildung sei, eines sehr oft beim Schweizer zu wünschen übriglassende, die *Höflichkeit* im Umgang mit den Mitmenschen. Auf einen sehr wichtigen Punkt wies der Präsident des Zürcher Hoteliervereins, Herr *Ed. Elwert*, hin: auf die Notwendigkeit einer *genauen Küchenkalkulation*. Bei den heutigen hohen Gesteungskosten ist das scharfe Rechnen von grundlegender Bedeutung. Vieles wird heute aus dem Handgelenk heraus mit dem Blick auf die Konkurrenz gemacht. Bei der Lehrlingsausbildung sollte deshalb auf das Rechnen noch grösseres Gewicht gelegt werden. Zum Thema *Human relations* äusserte sich noch Herr Blumer, worauf Herr O. *Wenzler*, der Präsident der BBKZ, die anregend verlaufene Aussprache schliessen konnte.

Luzerner Experten über Probleme des Kochlehrberufes

Anlässlich einer Konferenz der Experten der Kochlehrprüfungen für den *Kanton* und die *Stadt Luzern* wurden Fragen behandelt, die auch die Öffentlichkeit sehr interessieren. Zur Diskussion stand unter andern die Verantwortung von Patron und Lehrchef in bezug auf die ausserberufliche Freizeit, der, nach Ansicht der Experten, ebenso wie der allgemeinen Ausbildung in den einzelnen Betrieben, heute zu wenig Beachtung geschenkt wird. Die Experten werden versuchen, in Verbindung mit den Arbeitgeberverbänden und der Union *Helvetia* diese Gängel zu beheben. Unter andern ist ein allgemeines Handschreiben an die interessierten Kreise, speziell auch an die Eltern der Lehrlinge, vorgesehen, in dem die Erfahrungen der Experten hinsichtlich der Ausbildung der Kochlehrlinge ausgewertet werden. Durch eine fortschrittlichere Gestaltung der Kochlehre hofft man, dass junge Leute sich wieder in vermehrter Masse dem Kochberuf, in dem sich immer wieder Nachwuchsmangel zeigt, zuwenden werden.

Le nombre des véhicules à moteur a plus que doublé en Suisse depuis 1947

Il n'est que d'observer la circulation un dimanche après-midi sur nos routes nationales pour se rendre compte du *développement extraordinaire* des véhicules à moteur par rapport aux premières années d'après-guerre. Si, en 1937 ou 38 on avait déjà l'impression que le parc automobile avait presque atteint un plafond, il faut maintenant admettre que ce n'était rien, à côté de l'essor prodigieux réservé à ce moyen de transport.

Le problème est de taille pour le tourisme, car c'est probablement une des principales raisons des *difficultés des chemins de fer fédéraux et des chemins de fer privés*. D'autre part, on sait que cette évolution est, malheureusement, entraînée par des modifications dans la *structure même de l'industrie*. Cette augmentation des véhicules à moteur représente pour cette dernière une diminution de la durée de séjour et une *concentration de la fréquentation sur les environs des grandes voies de communication*, au détriment de régions touristiques quelque peu excentriques.

Nous reproduisons ci-dessous les indications que le bureau fédéral de statistique donne sur ce développement, et l'on mesurera mieux l'importance de celle-ci, lorsqu'on saura que la dernière guerre mondiale a provoqué une augmentation encore plus forte de la circulation automobile et des autocars dans les pays qui nous environnent. La statistique renseigne comme suit à ce sujet.

Selon les indications fournies par le Service de la motorisation de l'armée du Département militaire fédéral, 204 000 automobiles et 96 000 motocyclettes, en tout 300 000 véhicules à moteur — sans les tracteurs agricoles ni les véhicules de

l'armée — étaient en circulation en Suisse l'année dernière. Depuis 1947, époque où le niveau d'avant-guerre a été dépassé pour la première fois, l'effectif des véhicules à moteur de tous genres a plus que doublé. Il y a quatre ans, un habitant sur trente-deux et, en juillet de cette année, un sur seize disposait d'un véhicule à moteur. Si la cote des Etats-Unis d'Amérique, où l'on compte un véhicule pour trois habitants, est un jour atteinte en Suisse, se trouve cependant à l'heure actuelle, après la Grande-Bretagne, la France et la Suède, parmi les pays d'Europe où les véhicules à moteur sont le plus nombreux comparativement à la population.

Le tableau ci-dessous indique, par catégories, la composition et le développement de l'effectif des véhicules à moteur.

Genres de véhicules	En circulation		
	1947	1950	1951
Voitures automobiles	77 000	140 300	160 200
Camionnettes	12 000	15 500	17 700
Camions	16 200	19 700	21 000
Autres automobiles	3 900	5 100	5 400
Automobiles, en tout	109 100	180 600	204 300
Cycles à moteur aux.	31 700	10 900	19 500
Motocycl. s. side-car		54 300	71 900
Motocycl. av. side-car		3 200	4 200
Motocycl., en tout	34 900	69 400	95 700
Véhic. à mot., en tout	144 000	250 000	300 000



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 30. November.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldestermins, andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Sur ces 300 000 véhicules à moteur, un tiers à peine sont des motocyclettes et plus des deux tiers, des automobiles. Les quatre cinquièmes de ces dernières, à peu près, sont des voitures automobiles, un peu plus d'un dixième des camions et un dixième des camionnettes d'une charge utile allant jusqu'à une tonne. Le reste, c'est-à-dire 2,6 pour cent, comprend des véhicules spéciaux, des autobus et des tracteurs industriels. Les trois quarts des motocyclettes sont des machines sans side-car et 5% des machines avec side-car; quant aux 20% restants, ce sont des cycles à moteur auxiliaire.

Au regard de l'année dernière, le nombre total des véhicules a augmenté de 50 000 ou d'un cinquième, tandis que de 1949 à 1950 on en comptait 43 000 de plus. C'est l'effectif des cycles à moteur auxiliaire qui accuse la plus forte augmentation relative, à peu près quatre cinquièmes. Le nombre des motocyclettes proprement dites s'est accru de 30%, grâce, avant tout, aux «scoters»; en effet, de juillet 1950 à juin 1951, environ 10 000 de ces motocyclettes ont été mises en circulation. L'effectif des machines avec side-car n'a presque pas varié. Pour ce qui est des automobiles, l'augmentation n'est pas aussi marquée que pour le motocyclettes. Néanmoins, il convient de retenir que le nombre des voitures automobiles et des camionnettes s'est accru d'un septième pour chacune de ces deux catégories; l'accroissement du nombre des camions et des autres automobiles se chiffre à 6% environ.

Un tiers de l'ensemble des véhicules à moteur est muni de plaques de police des cantons de Zurich (57 000) ou de Berne (43 000) un autre tiers est immatriculé dans les cantons de Genève (29 400), Vaud (27 500), Bâle-Ville (16 700), Argovie (15 400) et St-Gall (14 900).

Par rapport au chiffre de la population, la proportion des véhicules est la plus forte dans le canton de Genève, où l'on compte en moyenne 7 habitants pour un véhicule. Suivent à une notable distance les cantons de Bâle-Ville (12), Bâle-Campagne (13), Tessin, Zurich, Vaud et Neuchâtel (chacun 14 en chiffre rond). C'est dans les régions montagneuses — ce qui est compréhensible — que l'on trouve le moins de véhicules à moteur, soit dans les Grisons (29), le Valais, les Rhodés-Intérieures d'Appenzel (chacun 30), ainsi que dans le canton d'Uri (32).

L'intéressante statistique ci-dessus peut maintenant être complétée par les résultats des calculs du bureau fédéral des statistiques à fin juin 1952. Selon cette institution officielle on comptait au milieu de cette année 180 000 automobiles en Suisse (160 000 en 1951), 47 000 autres véhicules automobiles (44 000) et 131 000 motocyclettes (96 000), soit au total 300 000 véhicules à moteur (300 000), sans les engins de l'armée et les tracteurs agricoles. L'année dernière on comptait 1 véhicule à moteur pour 16 habitants alors que le rapport est maintenant de 1 à 13. En ne tenant compte que des personnes en âge d'obtenir un permis de conduire (18 ans révolus), on peut dire qu'un habitant sur 10 est motorisé. C'est toujours dans le canton de Genève que le degré de motorisation est le plus élevé avec la moyenne d'un engin pour 6 habitants.

Du début de 1946 à juin 1952, c'est-à-dire en six ans et demi, la Suisse a acheté à l'étranger 180 000 véhicules automobiles et près de 100 000 motocyclettes, représentant une valeur d'importation de 1,2 milliard de francs au total.

FACHLITERATUR

Zwei neue Fachwerke für den Hotelpatissier

Der bekannte Fachbuchverlag COBA AG, in Basel bringt soeben zwei Neuerscheinungen heraus, die besonders für den im Hotel tätigen Patissier von grosser praktischer Bedeutung sind:

Kleine karamelgelasene Figuren. 80 Seiten auf schweren Kunstdruckpapier, 180 Abbildungen, 20 x 20 cm. Grüner, abwaschbarer Kunstlederband. Fr. 22.—.

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte — dazu pflanzenfertig gerüstet

BIRDS EYE — Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Spinaat gehackt, Rosenkohl, Lattich, Fenchel, Karotten.

BIRDS EYE — Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. — V. Erlangen

Site Vertikal.

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

Der bekannte Leiter der Reichsfachschule des deutschen Konditorenbundes, Bernhard *Lambrecht*, hat die Kunst des Zuckerblasens auf die letzte Höhe gebracht und diese auch in technischer Hinsicht auf manche Art gefördert. So verdanken wir ihm die Schaffung des hygienischen Gummigebläses, das ein gesundheitlich einwandfreies Arbeiten ermöglicht. Das Buch zeigt uns bis ins kleinste gehende gründliche Erläuterungen, die jeden einzelnen Handgriff beschreiben und im Bilde darstellen. Der Leser wird Schritt für Schritt mit den steigenden Schwierigkeiten des Zuckerblasens vertraut, so dass der aufmerksame Leser bald selber in allen Arbeiten bewandert ist. Das Gebiet ist besonders für den Hotelpatisserie von grosser Bedeutung, der Anregung für originelle Dekors grosser Entremets sucht und der sich in diesem verhältnismässig jungen Gebiet der Zuckerarbeit einarbeiten will. Das Buch dient nicht nur dem Fortgeschrittenen, sondern auch der Neuling lernt in kurzer Zeit mit wenig Mühe reizvolle Sujets schaffen, die das Entzücken der Kundenschaft bilden.

Die einfache Torte. 16 Seiten auf Kunstdruckpapier, 124 Abbildungen und Beschreibungen. Eleganter Leinenband, 20x20 cm. Fr. 16.-.

Zeit ist heute wohl der teuerste Faktor, in der Hotellerie und auch in den andern Branchen der süssen Kunst. Dem Bestreben, durch rationelles Arbeiten bei gleichem Zeitaufwand mehr und Besseres zu schaffen, kommt dieses Buch entgegen. Die 134 Tortenvorlagen, zum Teil aus der internationalen Monatsschrift *Neue Konditorei*, zeigen eine Fülle von Anregungen von Dekors für die verschiedensten Anlässe: Ostern, Weihnachten, Neujahr, Hochzeit, Taufe, Vereinsfeste usw. Vorlage, Beschreibung und Rezept stehen unter dem Zeichen Zeit sparen, Material sparen und

doch schöne, erfreuliche Torten herstellen. Sujets, die sich für das Einzel- oder Portionenessert eignen, sind ebenso berücksichtigt wie Vorlagen für Torten, die erst am Tische vor den Augen des Gastes geschnitten und verteilt werden. Ein wertvolles Hilfsbuch, besonders in Stosszeiten.

Diese beiden Bücher können beim Zentralbüro des SHV., Basel 2, bezogen werden.

Rudolf Rösch, Wiener Mehlspeisen. Köstlichkeiten der Wiener Küche in 740 Originalrezepten. Mit 64 Abbildungen auf 32 Kunstdrucktafeln. *Ernst Reinhardt Verlag AG., Basel.* Leinen Fr. 10.-.

Das Köstlichste, was die Wiener Küche zu bieten hat, sind ihre Mehlspeisen. Darunter versteht der Wiener ebenso warme Mehlspeisen, z. B. Palatschinken (Pfannkuchen), Rohrbrudeln, Aufläufe, Puddings usw., also eigentliche Nachtischgerichte, wie auch Kaffeegebäck, Torten, allerlei Kuchen und Konfekt. Schliesslich gehören alle Sorten von Cremes, Süßspeisen, Eisbommen dazu.

Jeder, der einmal in Wien gewesen ist und von den „Mehlspeisen“ gekostet hat, wird sich mit Vergnügen an diese Leckerbissen erinnern. Der Wohlgeschmack und ihre Bekömmlichkeit haben diese Gerichte zur Weltberühmtheit gemacht, und die Kochkunst keines anderen Landes hat in dieser Beziehung etwas Ähnliches zu bieten.

Die Wiener Küche hat ein besonderes Talent, mit verhältnismässig einfachen Zutaten die köstlichsten Dinge hervorzuzaubern, und sowohl die eigene Familie wie auch die Gäste werden begeistert sein, wenn ihnen echte „Wiener Mehlspeisen“, ein Apfelstrudel oder eine echte Sachertorte aufgetischt werden.

BÜCHERTISCH

Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1951

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1951 ist soeben erschienen. Dieser Bericht stellt die Fortsetzung der vom Vorort herausgegebenen bekannten Publikationenreihe dar und erteilt in umfassender Weise über das schweizerische Wirtschaftsleben Aufschluss.

Der erste *erleuchtende Teil* befasst sich wie üblich mit den wichtigsten wirtschaftlichen Geschehnissen des Berichtsjahres, wobei aber auch einigen allerjüngsten Entwicklungen Rechnung getragen worden ist. Der Vorort gelangt dabei zur Feststellung, dass die Wirtschaftslage im Berichtsjahr nach wie vor ausserordentlich günstig war, obgleich sich von Branche zu Branche gewisse Differenzierungen abzeichneten; nach dieser allgemeinen Charakteristik werden in der Einleitung insbesondere die folgenden Gegenstände behandelt: der internationale Rohstoffmarkt, die sogenannte Internationale Rohstoffkonferenz, die Preisentwicklung in den verschiedenen Ländern, die Entwicklung der Europäischen Zahlungsunion, die spezielle Stellung der Schweiz im Schosse der Europäischen Zahlungsunion, die Tendenzen zu einem vermehrten Protektionismus, die ausserordentliche Aktivität der schweizerischen Wirtschaftsgesetzgebung sowie die Bundesfinanzprobleme.

Der statistische Teil beleuchtet die Entwicklung der schweizerischen Wirtschaft in übersichtlicher Tabellenform. Er enthält — um nur die wichtigsten Gebiete zu nennen — Auskünfte über die Entwicklung der Bevölkerung, des Arbeitsmarktes, der Arbeitslöhne, der Preise sowie der Finanzen von

Das Gemüse der Woche

Endiviensalat, Fenchel, Weisskabis.

Bund und Kantonen, ferner wertvolle Angaben über den Aussenhandel der Schweiz.

Der wichtigste Teil des Berichtes ist wie üblich wiederum der dritte, der die Kapitel über die verschiedenen Zweige von Handel und Industrie der Schweiz sowie ihre Unterbranchen enthält. In jedem Branchenkapitel werden die Lage und die Entwicklung des betreffenden Wirtschaftszweiges im Jahre 1951 einer genauen Prüfung unterzogen. Der dritte Teil des Berichtes ist insofern ganz besonders wertvoll, als er auf einer Dokumentation beruht, die sonst nicht jedermann zugänglich ist.

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1951, der ebenfalls in französischer Sprache erscheint, ist zweifellos die vollständigste und bestdokumentierte Veröffentlichung über den Gang der schweizerischen Wirtschaft im Jahre 1951. Er stellt eine reiche Informationsquelle dar, die mit Gewinn benutzt werden wird.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantremod
Inserratenteil: E. Kuhn



Edglets Tea

der Tee von Weltruf.

ein Produkt der Firma Brooke Bond London

es rühmen ihn die Gäste..

Usego

EDGLETS-TEA

schätzen vor allem jene Teetrinker, die den Flair für ein köstliches Bouquet haben... EDGLETS-TEA, der Tee aller Kontinente, der Tee, den Millionen von Menschen trinken.

Bezugsquellen-Nachweis durch

UNION USEGO OLTEN

Lausanne Winterthur Landquart Bironico

Empire (USA)

die Elektro-Bügelmaschine von Weltruf!

bügelt Tisch-u. Bettwäsche, Handtücher

u. selbst Herrenhemden. — Länge der Bügelrolle 53 cm: Modell ohne Tisch Fr. 325.-, Modell mit Tisch Fr. 425.50, Modell „Conton“ mit 75 cm langer Bügelrolle, Bügel-eisen bewegt sich hin und her, Fr. 1450.-.

Prospekte und unverbindliche Vorführung erhalten Sie durch jeden Wiederverkäufer oder durch

ROLLAR ZÜRICH

in Claridenhof Beethovenstr. 24
Telephon (031) 27 96 88

Ein Gâteau royal oder eine Crème royale als Festtags-Dessert!

Diese appetitlichen Delikatessen wurden mit unserem bewährten

Crème Caramel DAWA

hergestellt. — Das ist nur ein Beispiel von den verschiedenen Desserts, die sich leicht und ohne grossen Aufwand mit Crème Caramel DAWA zubereiten lassen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unser Rezept für obige zwei Spezialitäten kostenlos zu.

Crème Caramel DAWA ist erhältlich in Packungen à 50 und 100 Beutel bei

Dr. A. WANDER A. G., BERN

Telephon (031) 5 50 21

Chemins de fer fédéraux suisses

La direction du ler arrondissement des C.F.F., à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er novembre 1953, ou, le cas échéant, à une date antérieure à convenir,

l'affermage du Buffet de la gare de Neuchâtel

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès du service de l'Exploitation I (av. de la gare 41, bureau 118), à Lausanne, où elles pourront aussi être obtenues par ceux qui en feront la demande, par écrit, contre versement de Fr. 5.-, en timbres-poste. Ce montant ne sera pas remboursé.

Les offres, accompagnées de certificats (copies) et photographie, devront être adressées à la Direction du ler arrondissement des C.F.F., à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la gare de Neuchâtel».

Ne s'y présenter que sur convocation.

Délai d'inscription: 31 décembre 1952.

Inserieren bringt Gewinn!

Fortwährend zu verkaufen

la Poulets

lebend oder tot. Schöne, vollste Ware. Verlangen Sie bitte Preisofferte von

Fritz Walther,
Geflügelfarm, Wyssachen bei Huttwil. Tel. (063) 461 72.

Neuwertig versilbern und alle Reparaturen

E. Zellweger
Müllermühle
Chur

Wir können

20-jährige Garantie für unsere mottensicheren Qualitäts-Wolldecken bei normalem Gebrauch J. J. Bienz

sie leisten — dank Verwendung erstklassigen Materials und einer bis ins kleinste durchdachten Fabrikationsmethode bei ständiger strenger Kontrolle. Unsere **Garantie-Wolldecken** sind mottensicher und werden in zwei Qualitäten geführt!

CONFORTA
mit Satinband oben und unten eingefasst, ganz Jacquard oder uni Double-Face.

CASHMERE
mit Samtband auf vier Seiten eingefasst, Double-Face, oder ganz Jacquard gemustert.

Grössen: 150x210 170x210 200x240 220x250

Verlangen Sie sofort unsere **Muster-Kollektion gratis** und franko! So können Sie bequem zu Hause unser Angebot prüfen und sich vor dem Kauf von der Materialleichteit, Schönheit und Qualität dieser Wolldecken überzeugen.

Tuchfabrikation und Textilverband FELSBACH AG.
Schauenberg Nr. 11, Graubünden Telephon (081) 554 17

P.S. Decken II. Wahl mit kleinen, unmerklichen Fabrikationsfehlern wurden kürzlich wieder ausgeschieden. Sie können solche zu reduziertem Preise beziehen. Verlangen Sie eine Auswahlendung für 2 Tage zur Ansicht, am besten sofort telephonisch (Tel. 081/554/17).

CUTSCHEN
für korrekte Darstellung unserer Strickwolle-Muster bitte einzeichnen lassen!



Unser Zürcher-Haus
Bahnhofstrasse 18
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Zu verpachten
 an schönem See des Kantons Gräubünden
 gelegenes

Hotel

für Sommersaison, 1000 m ü. M., kompl. mit 60 Betten und modernen sanitären Anlagen. Gut besuchtes Haus an Bahnstation und Autoroote. Günstig für Interessenten, welche daneben noch über eine Winterpacht verfügen. Offerten erbeten unter Chiffre G R 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.



"Hiram Walker's
CANADIAN CLUB
Whisky
 ALSO
BOURBON & RYE
 GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
 LAUSANNE TEL. (021)23 74 33

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
 „CARMENNA“
AROSA
 Telefon (081) 3 16 01/2

Blindnerfleisch Fr. 16.90 p. kg
 Rotschinken o/Bein Fr. 16.90 p. kg
 Salsize Fr. - 98 p. Stk.
 Salami Fr. 11.50 p. kg
 Mortadella Fr. 5.90 p. kg

Weinflaschen

kauft in grösseren Quantitäten
S. PEUTET
 Telefon (029) 2 63 35
 Genf, 6, rue des Pâquis

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad



Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit. ARGENTYL bietet Ihnen beides

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

Frische Eier

zu verkaufen
 ca. 150 Stück pro Woche, sehr günstig im Preis (Berg-eier),
 Theodul Brunner, Schriener, Eischoll (Wallis).

Original-7 bis Spl.

Chrysler
 1938, 20 PS, mit Separation (Generalrevision vor 7000 km). Preis Fr. 3300.-.

Humber

46/47, 20 PS, mit Separation. Preis Fr. 4700.-. Beide Wagen sind wirklich sehr gut gepflegt und waren in Betrieb als Direktionswagen in ersten Gesellschaften (Chauffeurgepflegt). - Interessenten wenden sich an Telefon (051) 33 84 00.

Gediegenes, grosses

Restaurant

oder

Hotel

mit ca. 50 Betten

zu kaufen gesucht
 Bald, Übernahme erwünscht.
 A. Hofer, Neubadstrasse 80, Basel.

Lerne

Englisch
 in London

an den London Schools of English, 319, Oxford St., London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck, das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!

BERG-GOLD
 Kräuterlikör und Aperitif



... ein hervorragender Aperitif!

ATELIER GROSSMANN

Lina Bucher, Zollikon

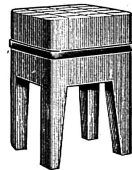
Erhältlich in sämtlichen Filialen des LVZ. - Konsumverein
 Konsum Denner - Direkter Bezug bei L. Bucher, Zollikon

TEE

Unser reichhaltiges Lager und die jahrelange Erfahrung im Teehandel bieten Ihnen alle Garantie für eine zuverlässige Bedienung!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
 Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



Seit Jahren liefern wir bewährte, solide

Küchenstöckli

zu mässigen Preisen

Sütterlin, Darmhandel AG.

Basel 12 Hagenastr. 25
 Abt. Metzgereiwerkzeuge
 Telefon (061) 263 40

Lerne Englisch

The English Language Institute, Herne Bay, Kent, heisst Angehörige aller Berufe willkommen. Sie erwerben oder vervollkommen in kurzer Zeit, unter der Anleitung qualifizierter Lehrkräfte, Kenntnisse der englischen Sprache. Erstklassige Küche, moderner Komfort. Auskunft und Prospekt durch Ar. Bayard, Eischoll (Wallis).



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle

Téléphone 5 30 43 et 5 30 44

Silberpoliermaschine

modernstes Modell, fabrikm., umständehalber sehr günstig zu verkaufen. Anfragen unter Chiffre S O 2920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

● **REVUE-INSERTATE**

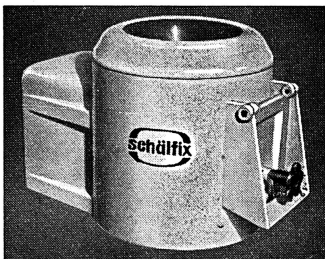
halten Kontakt mit der Hotellerie!

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

können Sie mit dem
Schälfix
 der neuzeitlichen u. kleinen Gemüschälmaschine

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

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.



ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
 Telefon (041) 2 35 00



ferrum

Gross-Wäschereianlagen

Wirtschaftlichkeit, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit sind die Merkmale der Ferrum Wäschereimaschinen

Unser Fabrikationsprogramm: Waschmaschinen, Zentrifugen, Glättemaschinen, Trockenmaschinen, Komplette Anlagen.

FERRUM A.G. RÜPPERSWIL b. Aarau. Verkaufsbüro: Löwenstr. 66 Zürich. Tel. No. 051/27 48 87