

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 33

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction & administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 34 8690

Nr. 33 Basel, den 13. August 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 13 août 1953 N° 33

Production fruitière indigène et difficultés d'écoulement

Les manifestations qui viennent de se dérouler à Saxon, et qui sont réprouvées aussi bien par les autorités que par l'ensemble de la population, ont au moins servi à attirer l'attention sur un problème d'une brûlante actualité: celui de la production fruitière indigène et de son écoulement.

Il faut d'emblée reconnaître que, jusqu'à présent, les abricots valaisans avaient en général trouvé des débouchés, que les producteurs avaient fait au cours de ses dernières années de gros efforts pour améliorer la qualité de leurs fruits. Ils en avaient été récompensés par la faveur dont jouissaient leurs abricots auprès de la population suisse et à l'étranger, puisque, comme pour les fraises de ce canton, un certain contingent était facilement exportable.

On peut se demander pourquoi cette année la vente des abricots a rencontré de telles obstacles que les producteurs ont estimé insurmontables sans une substantielle participation des autorités? La question mérite d'être examinée, car il ne s'agit pas seulement d'abricots, le même phénomène s'étant déjà produit pour les cerises du nord de la Suisse, les tomates de triste mémoire, et, récemment, pour les reinettes du Canada. En outre, on craint, cette année aussi, un placement difficile des prunes, des poires et des pommes. La reinette du Canada pouvant se conserver pendant plusieurs semaines, des mesures successives ont pu être prises, et le problème s'est trouvé finalement résolu grâce à la collaboration des organismes intéressés et à la propagande intelligente et suivie faite à cette occasion.

Avec le temps, le vin qui a même l'avantage de s'améliorer en vieillissant, trouve aussi preneur, et la grosse difficulté réside dans l'encavage de la nouvelle vendange et dans la rémunération des producteurs.

Les cerises, les tomates et les abricots, eux ne peuvent pas attendre les rapports des experts, les objections des bureaux et finalement les décisions successives des responsables. Il faut agir vite si l'on ne veut pas que la vente de la récolte ne soit gravement compromise. Le résultat de la conférence entre le chef du Département fédéral de l'économie publique et les représentants du gouvernement valaisan a donné l'impression que ces derniers n'avaient reçu que des promesses qui ne seraient réalisées que trop tard. Pour avoir force exécutoire, ne devaient-elles pas être ratifiées par les Départements des postes et chemins de fer, des finances et douanes. Cette impression est compréhensible pour nos lecteurs, car les hôteliers mieux que quiconque savent combien longue est la voie de service et le temps que met normalement une proposition qui concerne plusieurs départements fédéraux pour devenir décision définitive.

Or la population du Valais central a le sang chaud et elle réagit un peu comme les vigneron du sud de la France pour lesquels elle avait pris fait et cause et dont elle suivait avec passion les revendications et les manifestations. C'est sans doute cet exemple qui a eu la plus fâcheuse influence sur une attitude jugée plus que déplacée, même par les ressortissants de Suisse romande et de Suisse

allemande qui sont de sincères amis du Valais. La prompt réaction de Berne laisse à certains de nos concitoyens le sentiment que la patience et la dignité ne sont pas toujours récompensées.

L'organisation du marché

Devant cette situation, on en vient à se demander si des fautes n'ont pas été commises dans l'organisation du marché de nos produits agricoles. En effet, si ces difficultés d'écoulement devaient devenir des phénomènes chroniques, et non exceptionnels, on aboutirait à une situation identique à celle de la production viticole qui, chaque année, est un casse-tête pour ceux qui sont chargés de régulariser et d'assainir le marché. La question est d'une importance d'autant plus grande qu'en vertu des règlements d'exécution de la loi sur l'agriculture qui vont être décrétés - comme par exemple le statut du lait, du vin, de la viande, etc. - les organes et les mesures d'exécution auront un aspect définitif qui compliquera encore les adaptations à des circonstances données. Ces prescriptions ont donc toute chance, si elles n'ont

pas la souplesse nécessaire, de mécontenter à tour de rôle producteurs et consommateurs. Et, pour notre compte, nous ne verrions pas dans un mécontentement général la preuve que ces mesures sont équitables.

Il est juste de reconnaître que l'on a encouragé l'agriculture suisse à produire le maximum possible et qu'on lui a promis de lui assurer la vente de ses produits. Nos arboriculteurs, comme nos viticulteurs, ont donc développé une production intensive qui ne peut être réalisée qu'à grands frais, car elle nécessite un énorme travail de taille, de traitement antiparasitaire et une fertilisation du sol très onéreuse.

Parallèlement, la production agricole s'est aussi intensifiée à l'étranger. Les difficultés d'exportation sont donc non seulement plus grandes, mais encore les pays entrant en ligne de compte exercent de fortes pressions sur nos négociateurs pour les engager à prendre certains contingents de produits agricoles en échange des marchandises que la Suisse exporte. On est donc en présence d'une production croissante et de débouchés qui ont tendance à se rétrécir.

Les autorités et les associations intéressées se sont donc efforcées de régulariser le marché en appliquant un système triphasé qui prévoit trois périodes pour chaque espèce de fruits ou de légumes. Pendant la première période, les importations sont complètement libres, tel ou tel fruit ou légume pouvant être acheté à l'étranger et la production suisse n'ayant pas encore commencé. La seconde

période coïncide avec l'apparition sur le marché indigène d'un fruit ou d'un légume donné. Dès lors, les importations iront en diminuant jusqu'au moment (3^e phase), où elles seront totalement suspendues pour faire place à la production indigène qui bat son plein. Ce système est théoriquement très séduisant, mais, pratiquement, son exécution n'est pas facile. En effet, les périodes doivent être déterminées assez longtemps à l'avance pour que les dispositions indispensables puissent être prises. Or, dame Nature n'en fait qu'à sa tête et se refuse à se plier à un schéma X, Y ou Z. Les prévisions d'experts ont été souvent déjouées et c'est ce qui a donné lieu à des difficultés auxquelles il a fallu parer au dernier moment par des moyens de fortune ou d'infortune.

Si les abricots, qui sont venus très tard à maturité cette année en raison des conditions météorologiques, sont surabondants, les cerises et les fraises n'avaient atteint que le tiers de la production moyenne. Les permis d'importation ont été délivrés trop tard et le ravitaillement général du pays a été insuffisant en ce qui concerne ces deux fruits. Il était donc normal, semble-t-il, de compenser cette lacune par l'importation d'autres fruits, et l'on ne saurait faire grief à nos autorités des décisions qu'elles avaient prises d'entente avec les organisations spécialisées de la production.

Pourquoi la vente des abricots a-t-elle rencontré des obstacles?

Dans le cas des abricots valaisans, les producteurs et les organes chargés de la vente de ces fruits, n'ont-ils pas commis de fautes? Nous avons l'impression tout d'abord qu'un silence trop complet a été observé sur la production abricotière valaisanne de cette année. S'il est bon, en général, de ne pas vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué, il aurait fallu - nous sommes les premiers à reconnaître qu'il est facile de dire après ce qu'il aurait fallu faire avant - avertir la population en temps utile, puisque les experts prévoyaient cette superproduction. Les ménagères et les tenanciers d'établissements publics se sont souvenus des difficultés qu'ils avaient eu à obtenir des fraises et des cerises, et pour éviter d'être pris au dépourvu, ils ont acheté les fruits étrangers qui étaient sur le marché.

D'autre part, les abricots vendus dans toute la Suisse au début de la saison étaient mal mûrs et faisaient véritablement mauvaise impression. Nous ne parlons pas des prix exagérés que des intermédiaires peu scrupuleux demandaient pour ces fruits, sous prétexte qu'il s'agissait d'abricots valaisans. L'auteur de ces lignes a eu lui-même l'occasion de voir les abricots qui étaient offerts à fin juillet dans certaines villes de la vallée du Rhône. Le premier choix était véritablement splendide, et il est certain qu'aucun acheteur n'en discutait le prix. Par contre, il n'a jamais trouvé, jusqu'à ces derniers jours, dans les étalages des marchands de fruits et légumes d'outre-Sarène des abricots qui ressemblaient à ceux vus en Valais.

L'avis que l'alliance des sociétés féminines a donné aux producteurs était parfaitement justifié. Il semble de même que ce soit en connaissance de cause que M. Rubattel, conseiller fédéral, ait spécifié à l'envoyé du «Nouveliste valaisan», dans une interview accordée à ce quotidien: «Insistez, dans votre journal, pour que les producteurs n'expédient que des fruits de qualité. Ils le peuvent facilement - la production valaisanne est si belle.»

Internationaler Fremdenverkehr und Saisonhotellerie

Von Alfred Brenner, Baden-Baden, Vorsitzender der Internationalen Hotelgruppen im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband

Die wechselseitigen Beziehungen zwischen dem internationalen Fremdenverkehr und der Saisonhotellerie sind in den letzten Jahren, seitdem der Tourismus mehr und mehr von den Fesseln befreit wird, die ihm während der Kriegszeit auferlegt waren, immer stärker in das Blickfeld der Öffentlichkeit gerückt. Die Bedeutung des Fremdenverkehrs als Wirtschaftsfaktor ersten Ranges dringt immer tiefer in das Bewusstsein des denkenden Menschen, und auch die Wissenschaft hilft mit, die Zusammenhänge klarzulegen und zu durchleuchten. Anlässlich des 6. Generalkongresses des Internationalen Hotelier-Verbandes vom Mai dieses Jahres in Luzern war eines der Hauptreferate diesem Thema gewidmet. Der bekannte Hotelier Alfred Brenner in Baden-Baden hat es sehr klarer und prägnanter Weise abgewandelt und die engen Zusammenhänge zwischen Fremdenverkehr und Saisonhotellerie und die damit verbundenen Probleme herausgeschält. Seine Ausführungen, die viel Allgemein gültiges enthalten, dürften auch heute noch die Beachtung unserer Leser finden. Wir geben das Referat mit einigen unwesentlichen Kürzungen wieder. Die Red.

Man ist sich darin einig, dass die wichtigste Voraussetzung zu jeder Art von Fremdenverkehr das Vorhandensein einer leistungs- und wettbewerbsfähigen Hotellerie ist, die über eine ausreichende Zahl von Fremdenbetten verfügen muss, um den Fremdenstrom in der Hauptreisezeit aufnehmen zu können. Im Hinblick auf die nun beginnende Liberalisierung des Fremdenverkehrs, das heisst Wiederherstellung der Freizügigkeit des Reiseverkehrs durch allmähliche Aufhebung der Devisen- und Passvorschriften, ist es deshalb wohl berechtigt, auch einmal vom Standpunkt der Hotellerie zu den Fragen des internationalen Fremdenverkehrs Stellung zu nehmen.

Die durch die Liberalisierung angestrebte

Steigerung des internationalen Fremdenverkehrs setzt voraus, dass in der eigentlichen Reisezeit, Juli-August, wieder genügend Fremdenbetten in den Saisonorten zur Verfügung stehen, denn nach der Statistik aller europäischen Länder entfallen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ des gesamten Fremdenverkehrs auf den

Erholungs- und Ferienreiseverkehr

Dieser kann in den Städten gar nicht die notwendige Unterkunft finden, ganz abgesehen davon, dass die Kurorte und Heilbäder letzten Endes das Ziel der Ferienreisen sind.

Nach dem zweiten Weltkrieg fehlte es zunächst überall an Hotelbetten, sowohl wegen der mittel- und unmittelbaren Folgen des Krieges als auch deshalb, weil die Hotels infolge der Kriegsumstände und langen Unterbrechung des Fremdenverkehrs in ihren Einrichtungen stark erneuerungsbedürftig waren. Dazu waren grosse Geldmittel nötig, die auf dem freien Kapitalmarkt nicht beschafft werden konnten.

Aus diesem Grunde hat sich die OECE, dafür eingesetzt, dass zur Wiederinstandsetzung oder Modernisierung der Hotels in den betreffenden Ländern aus den Marshallplan-Geldern Mittel zur Verfügung gestellt wurden. Die Regierungen und Behörden der Länder haben diese Aktion durch Bereitstellung von Krediten und sonstige Massnahmen unterstützt, so dass die Zahl der für den Fremdenverkehr verfügbaren Hotelbetten überall stark gestiegen ist.

(Fortsetzung auf Seite 2)

Des manifestations comme celles de Saxon nuisent au tourisme

Alors que les milieux agricoles voudraient pouvoir compter sur la bienveillante collaboration de l'hôtellerie, les responsables des manifestations de Saxon, ou plutôt les irresponsables qui ont excité la foule, se rendent-ils compte de tout qu'ils ont fait au tourisme suisse par leurs actes stupides. Notre correspondant de Paris montre dans un article que nous publions en allemand ci-après combien la réputation de la France, en tant que pays de tourisme, a souffert des barrages établis par les vigneronnes et des difficultés de transport dues aux grèves. Jusqu'à présent notre pays était renommé pour son calme, son ordre, et nos routes et moyens de transport pour leur sécurité et leur ponctualité. Or la presse suisse et étrangère a gonflé des incidents auxquels il convient de donner leur juste proportions. Mais en attendant, les «terribles simplificateurs» verront une similitude entre les événements français et les incidents de Saxon. Bien des personnes risquent pendant de longs mois d'éviter le Valais et même la Suisse dans l'idée que leurs vacances pourraient être entravées, comme ce fut le cas dans certains pays étrangers ces dernières années. Nous ne voulons pas à notre tour être victimes de la même psychose, mais il est incontestable que les répercussions seront infiniment plus graves qu'on ne le pense. Si certains agitateurs croient pouvoir impunément se livrer à des violences qui sont néfastes au prestige de notre pays et à nos industries touristiques, ils se trompent. La patience a aussi des limites, et il suffirait de

peu pour que l'attitude antipathique et provocante des meneurs n'anéantisse les efforts de la propagande.

Conclusions

Les hôtels et restaurants ne sont eux-mêmes pas enchantés de ce système triphasé qui constitue un moindre mal. On a constaté que les importateurs avaient tendance pendant la première période d'importation libre de faire venir des marchandises en grande quantité et de faire pression sur les producteurs étrangers pour qu'ils livrent des fruits, même s'ils ne sont pas mûrs. Cette année encore, le cas est typique avec les pêches qui sont très volumineuses, mais qui résistent aux couteaux les mieux aiguisés, tant elles sont dures. Comme l'hôtelier et le restaurateur doivent servir des fruits de toute première qualité, ils se détournent d'une importation de ce genre, aussi bien que d'une production indigène qui ne répond pas aux exigences que font valoir les hôtes.

Mais puisque la production bat son plein et que la qualité des produits valaisans qui sont actuellement lancés sur le marché ne donnent plus lieu à critique, nous sommes persuadés que les hôteliers et restaurateurs ne verront aucun inconvénient, ces jours, à servir autant d'articles que possible. Nous les y engageons, car ce faisant, ils donneront la meilleure preuve de la solidarité que l'on attend de l'hôtellerie, de cette solidarité qu'elle est elle-même en droit d'attendre de la part de l'agriculture quant il s'agit de questions qui touchent ce domaine de notre économie.

Fremdenverkehr und Saisonhotellerie

(Fortsetzung von Seite 1)

Das Hauptverdienst an dieser Entwicklung haben aber unstreitbar in allen Ländern die Hoteliers selbst und ihre Verbände, die mit grosser Initiative trotz des erheblichen finanziellen Risikos die Wiederinstandsetzung und Modernisierung ihrer Häuser betrieben haben.

Dieser Beitrag der Hoteliers zum Wiederaufbau des Fremdenverkehrs wurde von dem mit seiner Förderung beauftragten Verkehrsverbänden und Kurdirektionen oft nicht genügend gewürdigt oder für selbstverständlich genommen. Man sieht in den Hotels weniger die Träger, als die «Nutzniesser» am Fremdenverkehr, die von jeder Art von Verkehrsförderung unmittelbar profitieren.

Vielmehr ist sogar eine gewisse Divergenz der Interessen festzustellen, da die öffentlichen Stellen in den Hotels vor allem das Mittel zum Zweck der Förderung des Fremdenverkehrs sehen und deshalb auf ihre Preisstellung und Bettenkapazität einen starken Einfluss nehmen, ohne sich um die Auswirkungen solcher Massnahmen auf die wirtschaftliche Lage der Hotels zu kümmern.

Auch aus diesem Grunde ist es angebracht, sich einmal über die wechselseitigen Beziehungen des Fremdenverkehrs und der Saisonhotellerie und ihrer gegenseitigen Abhängigkeit klarzuwerden.

Die Probleme der Saisonhotels

zu denen auch diejenigen Hotels zählen, die das ganze Jahr über geöffnet sind, deren Frequenz aber einen saisonmässigen Verlauf nimmt, sind von der Öffentlichkeit nicht leicht zu verstehen.

Die Gäste lernen diese Hotels in der Hauptsache nur in der Saison kennen, wenn die Häuser stark besetzt sind und einen freundlichen, ferienmässigen Eindruck machen. Auch die Hoteliers legen Wert darauf, dass die Gäste ihr Haus von der besten Seite kennen lernen und den weiteren Verlauf der Saison als günstig beurteilen, da darin ein grosser Werbefaktor liegt.

Die Preise scheinen den Gästen vom Standpunkt ihres Zahlungsvermögens, das durch die heutigen Steuern und die Teuerung gegen früher stark zurückgegangen ist und durch Devisenrestriktionen beschränkt wird, relativ hoch zu sein. Dazu kommt, dass auch die Tagespreise und die für den Fremdenverkehr zuständigen Stellen die Hotelpreise oft kritisieren, in der Annahme, dass ungerechtfertigt hohe Verdienstsparnen bei vielen Hotels und Pensionen zur Anwendung kommen und dem Fremdenverkehr abträglich sind.

Wie stehen die Dinge in Wirklichkeit?

Sie sind nicht so schwer zu beurteilen und zu überprüfen, wie es den Anschein hat, wie folgende Darlegungen beweisen.

Die wirtschaftliche Lage der Saisonhotels wird wie zu allen Zeiten durch drei Faktoren – Frequenz, Betriebskosten und erzielbare Preise – massgeblich bestimmt, über deren Gestaltung man sich an Hand amtlicher Unterlagen ein zutreffendes Urteil bilden kann.

1. Die Frequenz

der Hotels ist aus der amtlichen Statistik über die Fremdenübernachtungen der wichtigsten Fremdenorte zu ersehen. Meist werden diese Zahlen in der Tagespresse im Vergleich zu Vorkriegszeiten kommentiert, so dass die Entwicklung des Fremdenverkehrs im allgemeinen bekannt ist. Der Fremdenbesuch hat darnach wohl in vielen Städten infolge des stärkeren Geschäftsverkehrs erheblich zugenommen, in den Saisonorten dagegen bei gleicher Bettenzahl erst allmählich den Vorkriegsstand erreicht, aber bisher nirgendwo überschritten.

Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Frequenz der Saisonhotels durch die klimatische begrenzte Saisondauer der betreffenden Fremdenorte und durch die ferienbedingte Konzentrierung des Fremdenverkehrs auf Juli-August in der Regel die Vorkriegshöhe gar nicht überschreiten kann. Alle Bemühungen, die Vor- und Nachsaison zu beleben, waren deshalb bisher ohne nennenswerten Erfolg.

2. Die Betriebskosten

der Hotels mussten sich zwangsläufig im Mass der im Lande herrschenden Teuerung erhöhen, da ein Hotelbetrieb als grosse Haushaltung dieser in vollem Umfange unterworfen ist.

Darüber hinaus ist eine Sondernotierung für Hotelbetriebe festzustellen, zum Beispiel hinsichtlich der Personalkosten, wegen der Auswirkung der sozialen Gesetzgebung und des international zunehmenden Personalmangels, sowie hinsichtlich der Kosten für Gebäudeinstandsetzung und Mobiliar und Inventarersatz, welche bei Hotels eine besonders grosse Rolle spielen.

Dazu kommen zusätzliche Kosten, die aus den veränderten Reisegewohnheiten, durch Verkürzung der Aufenthaltsdauer und aus den erhöhten Ansprüchen der Gäste hinsichtlich der Verpflegung sowie technischer und sanitärer Einrichtungen erwachsen sind, welche in diesem Umfang in den Saisonhotels früher nicht gestellt wurden.

Ausserdem haben sich die Steuern und Abgaben, einschliesslich der Soziallasten, in allen Ländern, wenn auch in völlig verschie-

dener Art, entsprechend der wirtschaftlichen, geldlichen und sozialen Verhältnisse der Länder, bedeutend erhöht. Die Summe dieser Abgaben steht nach den übereinstimmenden Feststellungen der Hotel-Verbände überall nicht mehr im Einklang mit der möglichen Frequenz und Ertragslage der Saisonhotels.

Die Hotelbetriebskosten haben sich deshalb insgesamt weit stärker als die der Lebenshaltungskosten des betreffenden Landes erhöht.

3. Die Preisgestaltung der Saisonhotels

kann in ihren Mindest- und Höchstzahlen aus den offiziellen Hotelführern entnommen und mit den Vorkriegszahlen verglichen werden.

Ein Vergleich der heutigen Preise für Zimmer und Pension mit denen des Jahres 1938 – das auch hier als Normaljahr angenommen werden soll – zeigt nun, dass ihre Erhöhung im allgemeinen hinter dem Mass der Teuerung der betreffenden Länder, mit Rücksicht auf das gesunkene Zahlungsvermögen der Gäste, zurückbleibt.

Die Preise der Saisonhotels sind dabei meist niedriger als die der Stadthotels, da die Kosten einer Erholungsreise vom versteuerten Einkommen bestritten werden müssen, während die der Geschäftsreisen in der Regel als Geschäftskosten verbucht werden. Die Folge ist eine vor dem Kriege nicht bekannte Diskrepanz zwischen den Pensions- und Zimmerpreisen der Saisonhotels und den entsprechenden Preisen der Jahreshotels.

Dabei fällt auf, dass die Preise der verschiedenen Arten von Saisonhotels einander ausserordentlich ähnlich sind, obwohl ihre Kosten naturgemäss sehr verschieden sind, je nachdem ein Saisonhotel eine kürzere oder längere Saison hat oder Einnahmen aus Nebenbetrieben, Ladenmieten usw. bezieht. Es ergibt sich somit, dass die Preise nicht auf Grund der Kostenkalkulation festgesetzt werden können, sondern die typischen Merkmale von Marktpreisen haben und dass die wirtschaftliche Lage der Betriebe sehr verschieden ist.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die Preise der Saisonhotels somit nur vom Standpunkt des Zahlungsvermögens der Gäste und wegen der noch bestehenden Devisenrestriktionen als relativ hoch bezeichnet werden können, nicht aber nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Das Fazit

aus diesen Feststellungen ist leicht zu ziehen.

Falls sich die Grundlagen einzelner Saisonhotels nicht wesentlich gegen die Vorkriegszeit verändert haben, zum Beispiel durch zusätzlichen Passantenverkehr oder infolge ihrer Nähe zu überfüllten Großstädten, hat sich ihre wirtschaftliche Lage im allgemeinen verschlechtert und gibt zu ernster Besorgnis Anlass.

Der Schweizer Hotelier-Verein und die Schweizerische Hotel-Treuhand haben die Folgerungen aus dieser Lage in ihren Jahresberichten und vor allem in dem sogenannten «Luzerner Bericht» an den Bundesrat vom Mai 1953 niedergelegt. Das Ergebnis gilt weitgehend auch für andere Länder, jedenfalls für die deutschen Verhältnisse. Auch in Frankreich liegen die Dinge offensichtlich ähnlich, wie man aus dem im November 1952 in Nizza erstatteten Bericht des französischen Hotelverbandes entnehmen konnte.

Eine Besserung könnte theoretisch eintreten, wenn die von dem Schweizer Hotelier-Verein für notwendig befundene 70%ige Bettenbelegung bei Saisonhotels erreichbar wäre, was aber nach obigen Feststellungen praktisch nicht möglich ist.

Auch durch die Liberalisierung des Fremdenverkehrs kann eine solche Frequenz selbst bei einer allgemeinen Steigerung des Fremdenverkehrs nicht erzielt werden. In dem Augenblick, wo wieder die für die jeweilige Jahreszeit klimatisch günstigsten Kurorte jedermann zugänglich sind, wird sich der Besuch der einzelnen Kurorte auf deren günstigste Saisonzeit konzentrieren.

So können die Probleme der Saisonhotels nur mit den sonst üblichen privat- und volkswirtschaftlichen Massnahmen gelöst werden, je nachdem die privaten oder öffentlichen Interessen am Fremdenverkehr überwiegen oder beide aufeinander abgestimmt werden können.

Die privaten Interessen

unter anderen die der Kreditgeber, Lieferan-



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrlichen Mitglieder werden hiermit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben. Zentralbureau SHV.

ten und Angestelltenschaft, zwingen dazu, die derzeitige Diskrepanz zwischen Kosten und Preisen früher oder später, wenn die mögliche Rationalisierung der Betriebe durchgeführt und das Eigenkapital aufgezehrt ist, zu beheben:

Entweder müssen unrentable Hotels geschlossen und anderen Zwecken zugeführt werden, wodurch die Bettenzahl vermindert und die Frequenz der übrigen Hotels erhöht wird oder die Preise den Kosten angepasst werden. Vermutlich wird beides geschehen müssen.

Das öffentliche Interesse

spricht gegen beide Massnahmen, da der Fremdenverkehr nicht die gewünschte Entwicklung nehmen kann, wenn nicht genügend Betten in der Hauptreisezeit zur Verfügung stehen und die Preise nicht im Einklang stehen mit den anderswo üblichen Preisen und dem Zahlungsvermögen der Reisenden.

Somit sollte vielmehr ein Ausgleich zwischen den Kosten und Preisen durch wirtschaftliche, finanzielle und steuerliche Massnahmen herbeigeführt werden.

Solche Massnahmen wären berechtigt, da man den Fremdenverkehr zu den volkswirtschaftlich wichtigen Wirtschaftszweigen zählt und als unsichtbaren Export fördern will. So wäre es zum Beispiel nur folgerichtig, den Hotels die gleichen steuerlichen und finanziellen Erleichterungen zu gewähren, wie der Exportindustrie, nachdem sie im völlig freien Wettbewerb mit dem Ausland stehen und keinerlei Schutz durch Zölle usw. erfahren können.

Darüber hinaus wären aber noch besondere Massnahmen erforderlich, wie sie anderen Wirtschaftszweigen wie zum Beispiel der Landwirtschaft, Schifffahrt und Wohnungsbau, eingeräumt werden, die zum Teil aus den gleichen Gründen zu den heute erzielbaren Preisen, Schiffsraten und Mieten sonst nicht existenzfähig wären.

Schliesslich ist es widersinnig, Hotels mit irgendwelchen Sondersteuern zu belegen, wenn die Aufenthaltskosten im ganzen schon für zu hoch befunden werden.

Diese Folgerungen aus der derzeitigen Lage – die sich nach den wirtschaftlichen, steuerlichen und sozialen Verhältnissen der Länder richten müssen – sind noch nirgendwo gezogen worden, da der Fremdenverkehr erst im Wiederaufbau ist und man sich bisher mit kleinen und vorübergehenden Hilfsmitteln und Krediten geholfen hat.

Vor allem auch deshalb, weil es sowohl bei den Hoteliers wie bei den öffentlichen Stellen noch an dem notwendigen Überblick über die wirkliche Lage der Saisonhotels fehlt und man sich der Hoffnung hingibt, die Verhältnisse müssten aus sich heraus gesunden, wenn nur einmal der Fremdenverkehr wieder voll im Gange ist.

Die Liberalisierung des Fremdenverkehrs wird aber nur dann die in ihn gesetzten Erwartungen erfüllen, wenn man in allen Ländern die wirtschaftspolitischen Voraussetzungen dazu schafft, wie sie bei solchen internationalen Abmachungen üblich sind.

Alfred Brenner



Un sourire mouillé

Je ne crois pas que l'on puisse trouver dans un dictionnaire édité par une maison où l'on ignore le délabré, verbal et vestimentaire, cette définition qui traduit fidèlement, à nos yeux, le sentiment que les hôteliers de tous les cantons éprouvent, en cet été considérablement arrosé.

Dans le salon où nous nous acharmons sur le clavier d'une machine qui en a déjà vu de rudes, il n'y a pas de Larousse, ni de Littré. C'est chez le patron que l'on pourrait trouver l'indispensable outil des gens de plume, mais nous obéissons à un désir spontané et sommes, avant tout, pressés de dire les mérites de nos hôteliers de montagne. Foin, donc, de lexiques guindés!

Le hasard nous a permis de prolonger quelque peu — en trois jours, que d'horizons! — un contact avec des réalités dont les aspects essentiels nous étaient certes connus, mais que nous n'avions jamais touchés du doigt. Piloté par un patron nourri des meilleures traditions familiales, en ce Haut-Valais où elles restent tenaces, nous avons, sans user de la loupe qui restreint tout de même le champ d'action, vu de près des détails de choix.

Ce n'est pas aux lecteurs de ce journal, initiés de longue date et pénétrés avant nous de vérités premières, que nous dirons nos impressions; nous nous adressons aux profanes, à ceux qui estiment que l'hôtellerie suisse, dans son ensemble, connaît des temps exceptionnellement heureux parce qu'il leur arrive de surgir dans un hall en haute saison, et de s'entendre dire qu'il n'y a plus de chambres disponibles.

Il y a quelques jours, un homme d'affaires déclara que la propagande touristique doit être bien simplifiée.

— Pensez-vous! tout est vendu pour huit semaines... J'aimerais pouvoir en dire autant pour mes produits!

Entre nous, cet interlocuteur est fabricant de montres, un métanait guère de restrictions saisonnières, mais où l'on ne saurait se passer de publicité, le sommeil sur les lauriers n'étant pas de mise.

Quel exemple pour les experts financiers qui pensent que les records de nuitées décrochés l'année dernière devraient justifier un ralentissement dans l'action publicitaire de l'Office central suisse du tourisme!

Pour en revenir à notre hôtel de montagne, aucune comparaison n'est possible entre une entreprise dont le sort est étroitement lié aux décisions de gouvernements étrangers en matière de devises et aux éléments atmosphériques, et une activité industrielle qui ne connaît pas de trêves prolongées, ni de morte saison, ni de main-d'œuvre itinérante et qui n'a pas à craindre les mauvais temps.

Le patron nous citait, entre plusieurs expériences, le cas de cette association qui avait commandé bien à l'avance un menu de choix devant être servi tel jour, à telle heure et à telles conditions, à une quarantaine de convives; le président du groupement avait insisté sur la plus grande ponctualité et il avait fallu commander, en plaine, des vivres acheminés spécialement par jeep — le rail n'ayant pas tenu son acier si haut. Mais, la veille du grand jour, un télégramme sec comme un coup de trique et rogue comme un ordre de marche fut téléphoné:

— *Banquet annulé!*

(Les regrets restaient au vestiaire: à cinq centimes le mot, pensez donc...)

Französischer Generalstreik und internationaler Fremdenverkehr

(Von unserem Pariser Korrespondenten)

Die Frage, ob der vom Zaun gebrochene Streik der französischen PTT-Beamten, der sich innerhalb eines Tages zu einem 24-, ja sogar 48stündigen Generalstreik gewisser nationalisierter Verkehrs- und Energiebetriebe auswuchs, auf ein reelles sozialpolitisches «Malaise» zurückzuführen ist, soll und kann im Rahmen einer rein touristischen Betrachtung nicht einmal gestellt, geschweige denn beantwortet werden. Aber schon ein mehr als 3 Tage dauernder Unterbruch der sämtlichen postalischen Beziehungen mit dem Ausland geht in seiner verkehrswirtschaftlichen Tragweite über die Grenzen Frankreichs hinaus. Wenn obendrein über 200 000 Reisende, darunter zahlreiche Ausländer, die im Vertrauen auf Sicherheit und Pünktlichkeit des französischen Bahn- oder Luftverkehrs nach Paris kamen, von einem Tag zum anderen durch die Arbeitsniederlegung des SNCF und eines Teils des Air-France-Personals in ihren Hotels oder Pensionen blockiert, dabei — wie etwa die devisenknappen britischen Touristen — in Zahlungsschwierigkeiten gebracht und obendrein in einer 5-Millionen-Stadt, in der die Bahnhöfe sich kilometerweit vom Stadttinnern entfernt befinden, durch Stilllegung des Metro- und Autobusverkehrs ohne vorherige Ankündigung, sozusagen über Mittag, in ihrer lokalen Bewegungsfreiheit gehemmt werden, so ist ein derartiger Zustand um so unerträglicher, als die Betroffenen infolge der Post- und Telefonsperre, noch nicht einmal die Möglichkeit hatten, ihre Angehörigen daheim drahtlich oder brieflich von dieser brüskten Störung ihrer Reisepläne zu benachrichtigen...

Wir haben in unseren bisherigen Schilderungen der Lage des französischen Fremdenverkehrs stets vermieden, aus Einzelfällen verallgemeinernde Schlüsse zu ziehen. Der Proteststreik der französischen Post- und Bahnbeamten sowie der Angestellten der nationalisierten Betriebe einschliesslich der Zöllner und der Abfertigungsbeamten der Transatlantikgesellschaften in den Häfen ist aber kein Einzelfall mehr. Dieser Streik hat nicht nur das Verkehrsleben des Landes, sondern das seiner Nachbarn, einschliesslich der Schweiz, ja sogar Grossbritanniens und der Überseeländer in mittelbare oder unmittelbare Mitleidsenschaft gezogen. Wenn man der Meinung sein sollte, einzelnen Pariser Hotels hätten, wie beim letzten grossen Streik der Bahnen im Jahre 1947, daraus Nutzen gezogen, dass ihre Gäste 1 bis 2 Tage länger bleiben müssten, so ist hierzu zu sagen, dass höchstens einige Hotels in unmittelbarer Nähe der

Et voilà! A plus de 2000 mètres d'altitude et une trentaine de pensionnaires dont la part était déjà assurée au garde-manger, la digestion s'annonçait laborieuse; dans les frais généraux, sur-tout.

Le cas n'est pas unique. La désinvolture sévit à tous les degrés de l'échelle des valeurs morales. Mais les déficits aussi, et c'en fut un pour l'hôtelier, énorme.

Peut-être l'animateur (si l'on peut dire) de cette association est-il industriel, en plaine et sans doute lui est-il arrivé de recourir au papier pour relancer un client défaillant?

En bas, cette annulation d'un ordre eût connu, sans doute, une suite judiciaire, mais, en haut, quel recours était donc possible?

Les renseignements recueillis dans d'autres pays confirment, à tous égards, la réalité d'une hôtellerie helvétique aux tarifs avantageux. Les derniers à l'admettre ne sont pas ceux qui viennent d'ailleurs pour passer des vacances chez nous; ce sont, trop souvent, nos compatriotes qui courent — sans laisser à leurs six ou huit cylindres le temps de reprendre leur souffle — quelque six à sept cents kilomètres en une seule étape, pour redécouvrir des trous qui ne sont pas chers et qui ne valent pas davantage non plus.

Il est, décidément, bien difficile d'admettre la réalité. Même celle qui s'affirme dans de multiples secteurs. Nous l'avons éprouvé, au début de l'été, lors du dîner aux chandelles que les participants aux travaux d'une union internationale s'étaient offert au Château de Chillon. Un Autrichien à gauche, une Suédoise à droite; un Finlandais en face, flanqué d'une Bernoise et d'un Allemand. Le premier, venu de Vienne, affirmait qu'il avait honorié d'un robuste appétit un succulent déjeuner servi en Savoie, pour le prix de 350 francs français; un certain décalage dans les chiffres justifiait sans doute cette découverte, forte d'un hors-d'œuvre, d'un potage, d'une viande, de légumes et d'un dessert; les trois décés de Seyssel et le café fortement «poussé» s'inscrivaient en sus, notre interlocuteur voulut bien l'admettre.

On trouve souvent, dans le métier, des initiés de dernière couvée qui administrent les témoignages les plus gratuits.

Nous ne contestons pas que des erreurs se commettent parfois, en Suisse aussi, mais le digne qui s'installe à la table d'un restaurant dont la tradition ne doit rien à une croix d'azur, a tout le loisir de décider à quelle sauce il sera mangé.

L'essentiel reste que la bonne foi triomphe. Or, ce n'est pas toujours le cas et l'on se dit qu'il est décidément plus facile de croire aux contrevérités qu'à la vérité toute simple et sans artifices — nue à en grelotter sous le ciel de cette saison trop mouillée.

Le cas n'est pas unique et ces difficultés que connaissent les hôtels de montagne ne datent pas d'aujourd'hui. Nous n'avons rien découvert, tout à fait; nous savions déjà à quoi nous en tenir, mais notre conviction est renforcée et nous voudrions qu'il en fût de même pour les mandataires du peuple qui sont appelés à se pencher sur les problèmes touristiques, et que l'on va inviter à sanctionner une rude suggestion des argentiers fédéraux. Travel.

Fernbahnhöfe hiervon profitierten. In den Luxus- und Erstklasshotels der Innenstadt, die einen grossen Teil ihrer Kundschaft aus in- und ausländischen Automobilkreisen rekrutierten, verursachten die Streiks nur Schwierigkeiten und Konflikte mit den Gästen, da diese sich mit Recht darüber beschwerten, dass während zweier Tage die Zufuhr an elektrischem Strom periodisch unterbrochen und also nicht nur der Betrieb der Hotelaufzüge temporär verunmöglichlicht, sondern auch die reguläre Benützung von fensterlosen Toilettenkabinets und WC. erschwert wurde. Dabei wollen wir von der unästhetischen und gesundheitswidrigen Anhäufung von Küchenabfällen in den 2 Tage lang nicht geleerten Müll-eimern vor den Hotels und Restaurants ganz absehen. Natürlich hatte auch der Stossbetrieb der Pariser Restaurants durch den fühlbar nachlassenden Gasdruck am vergangenen Freitag und Samstag stark zu leiden.

Man darf dabei vor allem eines nicht vergessen: dass diese Anhäufung hotel- und verkehrswirtschaftlicher Kalamitäten Paris und einen Teil der Fremdenverkehrszentren der Provinz mitten in der Hochsaison traf. Wenn man die Ansicht liest, die französischen Ferienreisenden seien ja nachgerade an derart chaotische Zustände gewöhnt und schickten sich resigniert in ihr Los, wenn es sich darum handle, 24 Stunden lang auf einem Gepäckstück sitzend, vor den geschlossenen Fernbahnhöfen (oder auf dem abgeschabten Ledersofa eines der Nacht über geöffneten Bistros) zu verbringen, so ist das heute — man muss schon sagen — glücklicherweise nicht mehr richtig. Auch der «François Moyaen» stellt heute Minimalansprüche an den Fernverkehr. Auf den Strassen der Pariser Innenstadt kam es zu erbitterten Auseinandersetzungen zwischen den Touristen und Taxichauffanten, die natürlich die Situation weidlich zu ihren Gunsten ausnützten. Vor dem Gare de Lyon trugen sich sogar Schlägereien zu, als einige, offenbar von der kommunistischen Partei ange-worbene junge Burschen versuchten, die stoisch auf die Wiederaufnahme des Bahnbetriebs wartenden Reisenden mittels Flugblätter über die «Elendslage der französischen Eisenbahner» aufzuklären. Derartige Zwischenfälle sind von symptomatischer Bedeutung. Kein ausländischer Tourist würde je wagen, sich in die innerpolitischen Streitereien der «Vierten Republik» einzumischen. Er würde riskieren, von einem Tag zum andern ausgewiesen zu werden. Unter dem Gesichtspunkt

Pasteurisierte Milch ... leicht erhältlich!



Unser gute Milch schmeckt allen - aber sie muss richtig behandelt und sie will richtig konsumiert sein

Hauspasteurisation

- Die Zubereitung trinkfertiger Milch durch das landesübliche Aufkochen (Sieden) der rohen Konsummilch kann in jedem Haushalt durch Anwendung des Pasteurisationsprinzips auf einfachste Weise verbessert werden:

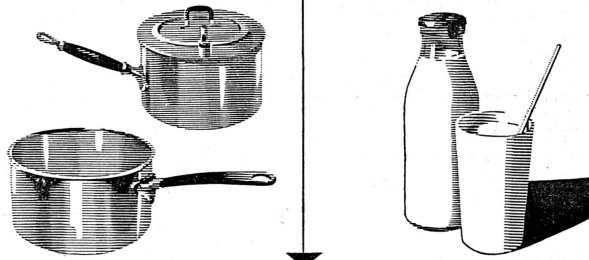
- In gewöhnlicher, ausgespülter Pfanne die Milch unter zeitweisem Umrühren (mit nur dafür bestimmter Holzkeule) auf 75°—80° C rasch erhitzen (Thermometer benutzen).

- Bei Verwendung einer Wasserbad-pfanne (Gebrauchsanweisung genau einhalten; besonders auf den vorgeschriebenen Wasserinhalt achten) die Milch beim Erhitzen des Pfeifsignals umrühren und weitererhitzen, bis das zweite Pfeifen eintrifft. Die Milch alsdann in der Pfanne zugedeckt und bei wiederholtem Umrühren 2—3 Minuten beiseite stellen.

- Heisse Milch, die nicht unmittelbar nach dem Erhitzen genossen wird, in sauberen Topf in fließendem Wasser (becken) stellen und unter öfterem Umrühren sofort abkühlen. Rasche Kühlung erreicht man mit der Kühlschnecke. — Hernach die trinkfertige Milch geschützt, kühl und dunkel aufbewahren. Wo Kühlschrank: nur vorgekühlte Milch hinein-stellen.

- Bei obigen schonenden Milcherhit-zungsarten werden allfällig vorhandene Krankheitserreger vernichtet. Wohlge-schmack, Nährgehalt und Gesundheits-werte bleiben der Milch dabei praktisch erhalten.

- Pasteurisierte Milch ist nicht eine sterilisierte Milch (Konserven). Trotz Küh-lhaltung (Kühlschrank) ist sie innerhalb 1—2 Tagen zu konsumieren.



Pasteurisierte Milch - ein Genuß! Trinkbereit zu jeder Zeit.

Propagandazentrale der Schweizerischen Milchwirtschaft, Bern

der materiellen, finanziellen und geistigen Freiheit des internationalen Fremdenverkehrs ist es genau so undenkbar, dass eine Minderheit des Gastvolks — zum 2 Millionen streikender Beamter, Arbeiter und Angestellter sind unter den 42 Millionen Franzosen eine ausgesprochene Minderheit — den Gästen von jenseits der Grenzen ihren politischen Willen in so brutaler Weise aufzuzwingen suchen, wie dies zu Ende der vergangenen Woche, zum mindesten in Paris, der Fall gewesen ist. Wenn die für den Fremdenverkehr verantwortlichen Stellen nicht verhindern können, dass 700 000 in- und ausländische Touristen in ihren technischen und finanziellen Reisedispositionen empfindlich gestört werden, hat selbst eine mit Geschick und grossem Aufwand betriebene touristische Werbung im In- wie im Ausland ihren Zweck verfehlt.

Heute zählt im internationalen Touristenver-

kehr in erster Linie das Prinzip der *Qualität der Leistung und der Dienst am Kunden*. Dieses Prinzip, das für alle Länder gilt, wurde durch die französischen Proteststreikbewegungen um so sträflicher verletzt, als zur Zeit noch nicht einmal feststeht, ob dabei irgend etwas Positives für die Streikenden herauskommt. Dass die *französische Wirtschaft* und insbesondere die Fremdenverkehrswirtschaft durch diese Vorkommnisse einen heute noch nicht abschätzbaren Schaden erleiden, geht einzig und allein Frankreich an. Wenn aber der *internationale Fremdenverkehr* kollektiv und individuell so stark in Mitleidenschaft gezogen wird, wie es, insbesondere in Paris zweifelsohne der Fall war, so ist das eine Sache, die *ganz Europa*, ja in Anbetracht der strukturellen und geographischen Reichweite dieses Generalstreiks, sogar die ganze zivilisierte Umwelt angeht.

Dr. Walter Bing

Fritz Gabler †

Ganz unerwartet ist am Sonntag, den 2. August, in Heidelberg der bekannteste Fachmann der deutschen Hotellerie, Herr *Fritz Gabler*, Ehrenvorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, im 76. Altersjahre verschieden.

Zu den Bestattungsfeierlichkeiten auf dem Bergfriedhof in Heidelberg hatte sich eine unübersehbare Menschenmenge eingefunden, um dem Verstorbenen die letzte Ehre zu erweisen. Im Auftrage des leider verheirateten Präsidenten Dr. Franz Seiler gedachte im Namen der Association internationale de l'hôtellerie und des Schweizer Hotelier-Vereins Herr A. Kienberger vom Hotel Drei Könige am Rhein in Basel als Mitglied des Verwaltungsrates der AIH. In bewegten Worten des Verstorbenen. Er gedachte der Jahre der unermüdeten Tätigkeit dieses bedeutenden Fachmannes im Hotelgewerbe, insbesondere in der Zeit der umwälzenden Neuerungen in den äusserst schwierigen Kriegs- und Nachkriegsjahren, die schwer auf ihm lasteten. Aber immer wusste sich Fritz Gabler bewundernswürdig erfolgreich zu behaupten. Die Freude an seiner Arbeit, am Wiederaufbau der deutschen Hotellerie und ganz besonders an seiner Fachschule, erlahmte nie. Hat nicht oft sein herzengutes und nobles Wesen Brücken geschlagen über die trennenden Unterschiede und Meinungen in der nationalen und internationalen Hotellerie. Und suchte und fand schliesslich nicht der Verstorbene allezeit die höhere Einheit in der Liebe zu unserem Beruf und in der Pflege des Guten und Schönen? Fritz Gabler hat ein hohes Alter erreicht, wie es nur wenigen Menschen beschieden ist, aber seinen Verstand, die Begeisterungsfähigkeit und das Feuer der Jugend konnte er bewahren bis ins hohe Alter. Herr Kienberger schilderte, wie der mutige Fritz Gabler nach Ende des zweiten Weltkrieges, anlässlich des Hotelierkongresses in der Westminsterhall in London unter der Leitung von Sir Francis Towle, vor einem aufstrebenden internationalen Auditorium das Schicksal der deutschen Hotellerie darlegte und Ansporn und Mut zum Wiederaufbau und Vertrauen zur Zusammenarbeit gab. Welch tiefen Eindruck haben die Worte dieses völkerverbindenden, international denkenden

Mannes hinterlassen. Auch im Namen der vielen Schweizer Freunde des Dahingeschiedenen gedachte der Redner und schiederte Fritz Gabler als wahren Freund, indem sein Leben in der Tat ein Choral der Freundschaft war. Seine Naturverbundenheit zeigte Fritz Gabler in schönster Weise durch seine Liebe zu den Schweizer Bergen und Seen. Auch als Beispiel eines Kämpfers für das Recht und Gerechtigkeit wurde in dieser Ansprache gedacht. Darauf folgte die Niederlegung eines Kranzes im Namen der Association internationale de l'hôtellerie mit einigen Worten in französischer Sprache.

Wohl kaum hat man in Heidelberg an einer Bestattungsfestlichkeit teilgenommen, wo sich so viele anerkennende Redner meldeten. Das Kultusministerium, das Oberschulamt, der Regierungsrat und die Stadtverwaltung, die Deutsche Handelskammer, der Bund deutscher Verkehrsverbände und die deutsche Zentrale für Fremdenverkehr. Sehr eindrücklich waren die Worte von Herrn Ketterer und Herrn Dr. Dr. Bichler, welche im Namen der Fachschule sprachen. Die Dehogo- und Landesverbände waren vertreten durch Herrn Präsident W. Pauly. Nebst allen diesen vielen Reden, denen jeder eine Kranzniederlegung folgte, waren wohl die Worte des internationalen Kochverbandes, des Genfer Verbandes und des Bundesausschusses für Berufsausbildung ein eindrucksvoller Beweis für die grosse Popularität und ein Zeichen der vollen Anerkennung der grossen Leistungen des Dahingeschiedenen. Wir erinnern daran, dass Fritz Gabler den Europäischen Hof in Heidelberg als kleines Haus übernommen und zu einem der führenden Hotels Deutschlands ausgebaut hatte. In allen Verwaltungsräten und Ausschüssen war er immer die führende Hand und der gute Berater. Noch diesen Sommer sahen wir Fritz Gabler am Kongress der Association internationale de l'hôtellerie in Luzern in bester Gesundheit und durften ihn betreuen und seine guten Ratschläge entgegennehmen. Wir werden dem treuen Kollegen und lieben Freund stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Gion Mark †

Am späten Samstagabend, den 8. August 1953, ist unser Mitglied, Gion Mark, in seinem 51. Altersjahre, nach einer plötzlich notwendig gewordenen Operation, überraschend abberufen worden.

Gion Mark, geboren am 4. November 1902 in Sur im Bündnerland, zog, nach einer glücklichen Jugendzeit in der Heimat, schon bald in die Fremde, um das Hotelfach zu erlernen. In Frankreich, Spanien und Grossbritannien vervollkommnete er seine Berufskenntnisse. Während 10 Jahren zeichnete er sich durch seine glänzende Arbeit als Chef de service im Bahnhofbuffet Lausanne aus, worauf er die Direktion des Hotels «Des Palmiers» in Lausanne übernahm. Seit dem 1. Juni 1947 amtierte er als Inhaber des Bahnhofbuffets Biel, wo er sich eine treue und zufriedene Kundschaft erwarb. Gemeinsam mit seiner Gemahlin baute er sich Schritt für Schritt eine Existenz auf. Seine zahlreichen Angestellten brachten ihm, als vorbildlichem Arbeitgeber, Achtung und Zuneigung entgegen. Der schwergeprüften Familie des allzu früh Verstorbenen sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus.

KLEINE CHRONIK

Deutsch-schweizerische Schifffahrtsregelung am Bodensee

Die drei Länder spiegeln sich am Bodensee. Vier Schifffahrtsgesellschaften bedienen seit vielen Jahrzehnten den Verkehr: die Deutsche, Österreichische und Schweizerische. Die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein. Die Rechtsgrundlage für die letztere wurde im Jahre 1867 geschaffen. Neben dieser Schifffahrtsgesellschaft haben sich alle Verwaltungen unter dem Namen «Vereinigte Schifffahrtsverwaltungen für den Bodensee und Rhein» zu einem Verband zusammengeschlossen, der seit 1888 erfolgreich gearbeitet hat und im Januar 1952 unter Anpassung an die Nachkriegsverhältnisse erneuert worden ist. Der Verband regelt den Sicherheitsdienst, den gemeinschaftlichen Fahrplan, die Tarife, einheitliche Abfertigung und Abrechnung sowie die gegenseitige Schiffsaushilfe.

Seit fast 90 Jahren befährt die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft die durchgehende Strecke des Untersees und Rheins beider Ufer von Schaffhausen bis Kreuzlingen. Mit Kriegsausbruch durften die Schweizer Schiffe das deutsche Ufer nicht mehr anfahren, doch wurde inzwischen wieder der frühere Zustand hergestellt, und seit Mai 1952 befahren die Schweizer Schiffe wieder die deutschen Stationen. Die Bedienung des Zellersees mit Radolfzell als Ausgangspunkt bleibt der Deutschen Bundesbahn überlassen, während der über die Vertragsstrecken hinausgehende Verkehr am Untersee und Rhein zum alleinigen Bereich der Schweizerischen Schifffahrtsgesellschaft gehört. In Leistungen und Ertrag teilen sich die Gemeinschaftsverwaltungen im Grundsatz gleichmässig. Der Schiffsverkehr auf dem Untersee ist ein Saisonverkehr. Im Winter fahren die Schweizer



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser persönliches Mitglied

Herr

Valentin Candrian

Direktor des Hotels Bernina Samedan

in seinem 63. Altersjahr nach längerem Leiden am 1. August 1953 verschieden ist.

Am 8. August 1953 verschied

Herr

Gion Mark

Inhaber des Bahnhofbuffets Biel in seinem 51. Altersjahre.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Schiffe gar nicht, in der Vor- und Nachsaison mit wenigen Kursen und in der Hochsaison verstärkt.

Mit dem Billet kann jederzeit vom Schiff zur Bahn, die parallel der Schiffsstrecke läuft, überwechselt werden. Die jüngste Fahrpreisvergünstigung ist die Einführung verbilligter Kreuzreisen, die der Reisende nach seiner Wahl im Bereich des Bodensees und Rheins unter Einbeziehung auch





Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit verhütet Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemuesterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

Aussergewöhnliches Angebot!

Wir offerieren ab Lager

1a DARJEELING TEE
280 g Fr. 3.70, 500 g Fr. 6.80, 1 kg Fr. 12.80 + Porto

1a CEYLON TEE
280 g Fr. 3.70, 500 g Fr. 6.80, 1 kg Fr. 12.80 + Porto

Machen Sie einen Versuch. Sie werden hochzufrieden sein. Direktor Tee-Import: Matsoukis & Co. Postfach 16, Basel.

Zu kaufen gesucht als günstige Occasion:

Stühle u. Tische für Speisesaal,
Washmaschine elektrisch,
Kaffeemaschine elektrisch,
Telephonkabinen

Offerten unter Chiffre O. C. 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wasche schonen mit KOLB'S

Seifenflocken „Weisse Taube“

J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Das beste Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wasche! Für Waschmaschinen, Automaten und Washkessel



Après la pluie le beau temps

... et, lorsque le soleil réchauffe de nouveau l'atmosphère, on se remet volontiers à manger des glaces

Celles-ci seront toujours fines veloutées onctueuses et d'un rendement supérieur si vous employez notre liant pour glaces



Vous verrez que non seulement la qualité mais aussi le rendement de vos glaces en seront améliorés. Vos clients quitteront satisfaits votre établissement et y reviendront avec plaisir.

«FRIG» existe neutre pour les glaces aux fruits ou aux aromes vanilles, chocolat et moka. C'est un produit de la maison

Dr. A. WANDER S. A., BERNE, Téléphone (031) 5 50 21

Gesucht

per Dezember 1953 in Jahresstelle in mittelgrosses Erstklass-Hotel Graubündens bestqualifizierter

Küchenchef

Nur solide, seriöse Bewerber mit verträglichem Charakter, auch in der Patisserie durchsinnig und imstande sind, eine sorgfältige, abwechslungsreiche Küche zu führen, wollen sich mit Zeugnissen, Gehaltsansprüchen und Altersangabe melden unter Chiffre G. K. 2314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter

gut empfohlene, wird zu baldigem Eintritt gesucht

Gute Arbeitsverhältnisse. — Offerten erbeten an Badhotel „Tamina“, Bad Ragaz, Tel. (089) 9 18 44, Basel 2.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

Restaurant, Tearoom oder Chalet

im Gebirge oder an Pass gelegen. Evtl. auch in Gerance, Gen. Offerten unter Chiffre B. D. 2399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne

Englisch in London

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

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 35302

ENGLAND

Suchen fortwährend Tochter in billigen, überfrachten Familien. Besorgen alles für Sie und wahren von hier aus Ihre Interessen.

BELDI-GRANT

Anglo-Swiss-Büro mit langjähriger Referenzen. Auskunft Fr. 2-3 in Marken. — Vormalig Schweiz, jetzt: Cleavon Lyny, Herstmonceux, Sussex (England).

Gesucht Stelle in

Reception

für einen Spanier im Hotel Barcelona in Bern

Mitte September oder später für 1 Jahr. Nur Erstklasshotel. Off. unter Chiffre B. Z. 2334 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 halbjährige, französisch sprechend, suchen am Ende September Stelle als

Concierge

sucht Herbst- oder Ablösungstelle. Langjährige, erprobte Referenzen stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre C G 2383 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, 27 J., 5 Jahre Schweizerpraxis, sucht Stelle als

Chef de partie oder 1. Aide de cuisine

in gutes Hotel oder Restaurant für Jahres- oder Wintermonatsstelle. Zeugnisse aus guten Betrieben vorhanden. Offerten unter Chiffre O. P. 2355 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hausbursche oder Casserolier

und Zimmermädchen

Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten an Del Castede Giovanni, Postlagernd, Meringen.

Inserieren bringt Gewinn

Für Ihre

Möbel-

Anschaffungen wenden Sie sich am vorteilhaftesten an das Vertrauenshaus.

Kompl. Zimmereinrichtungen Neubeistellungen Einzelmöbel

Äusserst günstige Angebote - auch auf Teilmahlung.

Mobilia AG. OLTEN

Berner-Leintücher

Baumwolle, doppeltfädig, roh, Gr. 180 x 280 cm, fertig konfekt, Preis per Stück Fr. 9.80.

Leinen-Gewebe Bern

Postfach: Liebefeld, Tel. 871.20.

Sie verwenden Resinflex speziell für Innendekorationen: als Wandbeläge, für Bepöplertungen in Theater, Kinos, Hotels und Restaurants, in Bahnen, Autocars und Autos.

Resinflex ist eines der besten bisher geschaffenen Kunststoffe. Es ist beständig gegen Hitze, Säuren, Fett, Lösungsmittel sowie gegen Sonnenbestrahlung, bleibt immer weich und plastisch, veraltet nicht und seine Farbe verblasst nie.

Resinflex bietet Ihnen ein vielfältiges Farbenschema in modernen Farbnuancen und ist in leicht zu reinigender Qualität erhältlich. Die einfache Verarbeitbarkeit und die enorme Flexibilität des

stärker haltbarer widerstandsfähiger beständiger schöner

RESINFLEX

Materials gibt Ihnen zudem die beste Gewähr für eine mühelose und ersichtliche Verarbeitung und durch Ihre Tapetierer oder Dekoranten.

Verlangen Sie bitte unsere Musterkollektion bei Ihrem Verarbeiter und prüfen Sie selbst an Hand dieser unsere vorteilhaften Lieferpreise.

STORENSTOFF A.G. ARAU
Feststr. 16 / Tel. (064) 2 52 52

Obst und Gemüse der Woche

Walliser Aprikosen, Frühäpfel, Sommerbirnen, Zwetschgen, Pflaumen, Bohnen, Tomaten, Gurken.

En pleine récolte d'abricots

Depuis deux semaines le marché est abondamment servi d'abricots du Valais. La récolte principale durera encore environ deux semaines et fournira une quantité de quelque 3 millions de kg soit à peu près la moitié de la récolte totale.

La qualité et l'état de maturité des abricots valaisais s'améliorent chaque jour. D'autre part, les prix se sont stabilisés à un niveau très avantageux, si bien que l'achat d'abricots peut se faire en ce moment à des conditions favorables.

Hôtels et restaurateurs sont invités à profiter largement de cette situation en offrant à leurs hôtes les abricots du Valais sous toutes leurs possibilités d'utilisation. OPAV

der Eisenbahnstrecken zwischen Bregenz und Schaffhausen ausführen kann. Im Winter fahren im Zeller- und im engen Rahmen auch im Untersee die deutschen Fischer, weil sie teilweise auch dem Werkverkehr dienen.

Die Pass-, Zoll- und Devisenfragen im Bereich des Untersees sind so einfach wie möglich gelöst, obwohl die Regelung äusserst schwierig war, weil auf dem Schiff die Reisenden zoll- und devisenmässig nach Herkunft und Ziel getrennt werden können. Vereinfacht wurde nun, dass bei den Reisenden schon vor dem Betreten des Schiffes aus ihrer Fahrkarte äusserlich zu erkennen ist, ob sie die Grenze überschreiten oder im Inland bleiben wollen. Jeder Reisende, der von einer deutschen Landestelle nach einer schweizerischen fahren will, erhält eine Fahrkarte mit einem roten Streifen in der Mitte, während der andere, der im Inland wieder aussteigen will, sich durch eine Fahrkarte mit blauem Streifen ausweist. Die Kontrollen finden vor dem Einsteigen statt. Die Beamten sehen dabei auf der Fahrkarte sofort, wer überhaupt kontrolliert werden muss. Diese Sache ist damit wirklich einfach gelöst und den Schiffsverwaltungen beider Staaten darf man einräumen, dass sich hier die deutsch-schweizerische Zusammenarbeit vorbildlich bewährt hat.

Der Reiseverkehr Niederlande-Schweiz

(i) Der Reiseverkehr aus den Niederlanden nach der Schweiz hat in den letzten Jahren den Vorkriegsstand noch nicht wieder zu erreichen vermocht, so dass die Hoffnungen unseres Fremdenverkehrsbereiches begrifflicherweise dahin gehen, dass die weitere Förderung des Zugzugs holländischer Kundschaft anhalte und womöglich intensiviert werde. Der schweizerisch-holländische Handelsverkehr verläuft im allgemeinen günstig, indem der Passivüberschuss zu Lasten der Schweiz Monat für Monat einige Millionen ausmacht. Es ist also zweifellos «Platz» für den unsichtbaren Export vorhanden, wenn andererseits nicht allzu grosse Bedenken wegen der schweizerischen Stellung innerhalb der EZU, wo unsere Gläubigerstellung fast unaufhaltsam steigt, laut

würden. Die in den nächsten Wochen stattfindenden Verhandlungen in der Frage der künftigen Gestaltung des Handelsverkehrs (Kontingentsfestsetzung für das Vertragsjahr 1953/1954) werden daher auch gebührend Rücksicht auf den Fremdenverkehr nehmen müssen, zumal nicht ausser acht gelassen werden darf, dass aus Wintergeschäden absolut sichergestellt werden muss, im übrigen verdient auch festgehalten zu werden, dass Holland in den letzten Jahren in immer stärkerer Masse zu einem Reisealand schweizerischer Touristen geworden ist, so dass, wenn man so sagen will, ein natürlicher Ausgleich im Reiseverkehr vorhanden ist.

Ägypten wirbt um Schweizer Gäste

(i) Die ägyptische Regierung Naguibs ist bestrebt, den Fremdenverkehr zu intensivieren und die Werbung um die Auslandsgäste zu verstärken. Nach zuverlässigen Informationen können sich Ausländer heute in Ägypten durchaus frei bewegen, verschiedene frühere Schikanen sind abgebaut worden. Die gute Behandlung der Auslandskundschaft steht in engstem Zusammenhang mit den Bemühungen der Regierung, das Klima für den Erhalt von Auslandskapital zu verbessern. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften für Investitionen allerdings so restriktiv und freiheitsfeindlich, dass es fraglich bleibt, ob die gute Behandlung der Auslandskundschaft über die wahren Verhältnisse hinwegzutäuschen vermag. Im übrigen muss es als höchst stossend empfunden werden, dass die ägyptische Regierung gleichsam im Sinne eines Polizeistaates nach wie vor die Briefzensur ausübt, offenbar darum, um in den Besitz von ägyptischen Kreisen wichtig erscheinenden Informationen von im Land anwesenden Ausländern zu gelangen (z. B. Wirtschaftsinformationen).

Hochsaison im Reiseverkehr

In Westdeutschland hat die Hochsaison des Reisens mit Beginn der Schulerferien eingesetzt. Nach den bisherigen Feststellungen aller Reisebüros beteiligen sich daran fast alle Bevölkerungsschichten. Wie im Vorjahr stehen Österreich, Italien und Spanien an der Spitze der Reise Länder, aber auch der Zustrom nach der Schweiz, Schweden, Griechenland und Jugoslawien hat ansehnlich zugenommen. Innerhalb der Bundesrepublik sind die Albengiete, der Bayrische Wald und der Schwarzwald das Hauptziel. Nord- und Ostsee, im Gegensatz zu früheren Jahren, weniger gefragt.

War in der letzten Zeit die Gesellschaftsreise dominierend, so berichten heute übereinstimmend deutsche wie auch ausländische Reisebüros, dass der Reisende die individuelle Einzel-Pauschalreise bevorzugt.

PETITES NOUVELLES

Mort d'un guide célèbre

A Zermatt, Rudolf Taugwalder, gardien du Musée alpin, vient de mourir, âgé de 86 ans. Taugwalder était très connu dans les milieux internationaux de l'alpinisme. Après avoir gravi, en 1893, le Mont Ararat, il avait réussi, trois ans plus tard, en compagnie d'une exploratrice britannique, à vain-

cre l'un des sommets de l'Himalaya haut de plus de 7000 mètres; à l'époque, la performance était exceptionnelle. Au début du siècle il se rendit au Pérou, accompagnant Miss Ann Peck, et vainquit le Mont Wahischoe, qui dépasse les 7000 mètres; il eut les deux mains et un pied gelés, et, depuis cette date, fut le gardien du Musée de son village natal.

La Suisse invitée à créer un institut d'alpinisme dans l'Himalaya

Pendant son séjour à Zurich, M. B. C. Roy, premier ministre du Bengale, a examiné avec des représentants de la Fondation suisse pour les recherches alpines la question de l'établissement d'un institut d'alpinisme à Darjeeling. Les questions principales ont été examinées en présence du sherpa Tensing, et il a été prévu que la fondation enverra l'automne prochain à Darjeeling le chef de l'Ecole suisse d'alpinisme de Rosenlauri (Oberland bernais), le guide Arnold Glatthard, pour examiner le terrain et choisir le personnel indien et népalais qui pourrait être formé en Suisse l'année suivante. La direction des travaux de la fondation de l'institut a été confiée à la Fondation suisse sur le désir des autorités indiennes.

La saison hôtelière en Valais

Quoique retardée en ses débuts par les mauvais temps, la saison hôtelière en montagne bat son plein dans les différentes stations. La fréquentation est excellente, lit-on dans «Le Rhône», tant en éléments suisses qu'en étrangers. Il faut dire que la température de la seconde quinzaine de juillet a été généralement favorable. De nombreux touristes et villégiaturés français et belges ont en particulier choisi le Valais pour y passer leurs vacances.

Aujourd'hui, le tourisme est extrêmement ambulante, si l'on peut dire. L'automobile permet ces déplacements. Les touristes qui s'étaient fixés dans telle station n'y demeurant qu'une semaine. Vous les retrouverez dans une autre région ou vallée latérale pour y passer une nouvelle semaine et ainsi de suite pour la durée des vacances. L'hôtellerie s'est adaptée petit à petit à cette instabilité de la clientèle et a cherché à tirer le meilleur parti possible de cette nouvelle situation.

Inauguration du golf miniature de Verbier

Un golf miniature a été inauguré à Verbier en présence des autorités. Elles ont été très agréablement surprises par l'intérêt que suscitait cette installation sportive.

Grâce à Mme Théophile Gard, rapporte le journal «Le Rhône», à qui revient le mérite d'avoir édifié ce golf de 1700 m² et d'un tennis, la station de Verbier est maintenant équipée de façon complète; les deux courts seront hautement appréciés par les villégiaturants. Admirablement situé à l'orée d'une forêt de sapins, le golf est composé de 18 trous.

Lors de la manifestation organisée à cette occasion, M. Maurice Besson, président de la Société de développement, remercia les invités, puis M. Jaquet, conseiller d'Etat vaudois, prononça un discours fort spirituel, M. le Dr Ermé, secrétaire de l'Union valaisanne du tourisme, remercia également la station de Verbier pour ses nombreuses initiatives en faveur de ses hôtes. M. Baillifard, président de la commune de Bagnes, adressa aussi

de cordiales paroles à l'auditoire. Tous les orateurs furent unanimes pour féliciter Mme Gard qui dote Verbier d'un magnifique tennis et d'un golf miniature appelés à connaître un grand succès.

Après un vin d'honneur apprécié, chacun des participants eut l'occasion de s'exercer sur le nouveau jeu.

Au sommet d'une montagne, en Gruyère

Pour permettre aux touristes d'apprécier, tranquillement et confortablement, tout l'attrait de la vue qui s'offre au sommet du Moléson (2066 mètres d'altitude) dans les Préalpes fribourgeoises, le syndicat d'initiative de la Gruyère a décidé d'aménager une terrasse où les promeneurs pourront s'installer à leur convenance.

AUSKUNFTSDIENST

Warnung vor erhöhten Provisionsforderungen

Immer wieder gibt es vereinzelt Reiseagenturen, die versuchen, die üblichen Provisionsansätze hinaufzuschrauben, sei es unter irgendetwasem Vorwand, wie z. B. einer unkontrollierbaren Sonderwerbung oder andern Leistungen, die an und für sich schon durch die übliche Provision zu decken sind.

Die Preisordnung des Schweizer Hoteliervereins sieht klipp und klar folgendes vor:

«Der Abschluss von Verträgen mit Reiseagenturen steht jedem Mitglied frei. Der Hotelier ist berechtigt, den Reiseagenturen auf den Zimmer-, Mahlzeiten- und Pensionspreisen eine Provision bis höchstens 10% zu gewähren. Auf Pauschalpreisen und für Gesellschaften beträgt die Provision höchstens 8%.»

Ebenfalls ist in der Konvention zwischen der Association internationale de l'hôtellerie et der Fédération internationale des agences de voyages die Provision maximal wie nach der Preisordnung des Schweizer Hoteliervereins limitiert.

Damit sich unsere Mitglieder keiner Verletzung der Preisordnung schuldig machen, sind Begehren auf weitergehende Provisionsforderungen seitens der Reiseagenturen unter Hinweis auf die Preisordnung des Schweizer Hoteliervereins und der Konvention zwischen der AIH. und der FIAV strikte abzulehnen.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Hister — P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte — dazu pflanzenfertig gerüstet

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

BIRDS EYE — Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pflirsche.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. — Verlangen Sie Preisliste.

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

Staubend billig
Neue Bettdecken mit Rosshaarmatratze und Koll, 148 Fr. Neue Ottomannen, mit verstellbarem Koll und Fussbrett, in jedem Fach mit warmer Obermatratze und Schöner, 95 Fr. Neue Kinderstühle, 140 cm, mit Seegras und Wolle, 24 Fr. Neue, warme Federkernmatratzen, 95 Fr. 10 Jahre schriftliche Garantie, prima Referenzen von Hotels und Möbelhändlern. Kreuz-Inhof, Bietwaren, Gibraltarstr. 21, Luzern, hinter Molkerei Gulliker, Tel. (041) 51 57 09.

Für Herbstsaison folgendes gut ausgewachsenes Personal frei:
Barmaid
2 Restaurations- od. Bar/Öchner

Suche Aushilfsstelle
In l. Otd. in der franz. Schweiz in Hotel-Bureau und Reception od. als Restauranttochter in franz. Rest. od. Grill-room. Wintersais. in Villars, Arosa od. St. Moritz als Sekretärin in mittel. gutem Hause. Off. unter Chiffre L A 5395 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Joune homme, de 23 ans, connaissant bien la cave et les étages, cherche place comme
CAVISTE ou **PORTIER**

Du grand Tassin. Libre dès le début de septembre. Faire offre sous chiffre R 2419 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Suche Stelle auf Anfang September als
Restaurations- od. Saaltochter

Tassin bevorzugt. Offerten unter Chiffre A. S. 2429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Tessin sucht zu sofortigem Eintritt bis November:
Saucier
Aide de cuisine
Etagenportier
evtl. Hilfsportier
Lingerie-mädchen
Office-Küchenbursche/ -mädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel Locarno.

NUR EPTINGER IST EPTINGER

Ihre Gäste sind Ihnen dankbar, wenn Sie daran denken

Gesucht per sofort
Economat-Gouvernante Büro-Praktikant
Ab 18. September eine
II. Buffetdame
Offerten erbeten an Hotel Elite, Biel.

Erstklasshotel im Tessin sucht zu sofortigem Eintritt bis November:
Saucier
Aide de cuisine
Etagenportier
evtl. Hilfsportier
Lingerie-mädchen
Office-Küchenbursche/ -mädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel Locarno.

Infolge Räumung der Lokale liefern wir
Stahlrohr-möbel
für Garten-Restaurants mit 20 bis 30% Rabatt.
Prime Qualität. Anfragen unter Chiffre R M 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger deutscher Kellerer sucht in der franz. Schweiz ab September Stellung als
KOCH- PRAKTIKANT
Off. an Peter Henker, Hotel Beau-Rivage, Interlaken.

Küchen- chef
guter Kalkulator und Mitarbeiter mit tüchtigem
Patissier
suchen Winterengagement in gutes Haus. Offerten unter Chiffre A M 2417 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Musik-Trio
Klavier, Akkordeon, Trompete, Jazz und Hawaiitarre, Gesang mit Lautsprecher. Frei ab 1. November. Beste Referenzen. Zuschriften erbeten unter Chiffre M T 2406 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Austrichenne, 21 ans, qui a travaillé déjà 3 années dans la Suisse allemande, cherche une place comme
cuisinière
ou aide en Suisse française, si possible à Nouchetel. Act. à l'Hotel Bristol à Grindelwald. Ecrire sous chiffre E A 2422 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

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
REVUE-INSERATE haben immer Erfolg!

A vendre Région de Montreux
pension-hôtel
de 20 chambres, 2 salles à manger pour 20 et 10 personnes. Chauffage à mazout automatique. Prix de vente, tout compris Fr. 178 000.—. Hypothèque à 10% rang Fr. 80 000.—. S'adresser à L. Herminjard, Av. Belmont 8, Montreux.

Zu verpachten ab 1. Januar 1954, modern eingerichtetes
HOTEL
Industriezentrum Tessin, 24 Betten, Restaurant, Bar, Kino, Saal für 200 Personen. Offerten mit Referenzen an Postfach 8684, Lugano.

ERFAHRENER Hotelsekretär-Portier etc.
Vorarlberg, 50jährig, alleinstehend, 3 Sprachen, Auslandspraxis, beste Zeugnisse, sucht entsprechende

Dauerstelle
in grossem, gutem Hause (evtl. in Wwe-Betrieb). Geñ. Angebote an Ernst Schwärzler, Parthenen, im Montafon, Vorarlberg, Österreich.

Hotel-Restaurant im Tessin sucht per 1. September
Küchenchef-Alleinkoch-Restaurateur
Mann gewissen Alters bevorzugt, ferner:
Hausbursche-Portier Saaltochter
Geñ. Offerten unter Chiffre TE 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT nach Ermatingen am Untersee
Chefköchin
Eintritt 1. Sept. eventuell später. — Offerten von nur bestausgewiesenen Kräften an H. Grauf, Besitzer, Hotel Adler, Ermatingen.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 33

Offene Stellen - Emplois vacants

Commis de cuisine (evtl. aus der Lehre), tüchtig, in erstklassigen Restaurantbetrieb nach Zürich gesucht. Eintritt ca. 20. August oder später nach Vereinbarung...

Gesucht in Landgasthof mit Saalbetrieb: tüchtiger Alleinkoch, Solider, arbeitsamer Haus-Küchenbursche...

Stellengesuche - Demandes de places

Chef de réception, 33 Jahre, 4 Sprachen, sucht Jahresstelle auf 1. oder 15. November. Hotelierschule, Zeugnisse aus führenden Hotels...

Cuisine und Office

Chef de cuisine-pâtissier, français, 39 ans, actuellement en saison en Suisse, de Lyon, cherche pour début octobre place dans hôtel moyen...

Loge, Lift und Omnibus

Allein- oder Etageportier, fach- und sprachkundig, sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 14677 an Publicitas, Thun...

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Basel

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst...

7973 Saalochter evtl. Anfängerin, 1./15. September, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen...

Sommersaison

7880 Köchin, sofort, Hotel 80 Betten, Bielersée.
7892 Anfangsgouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano...

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, deutsch, englisch, ital. und etwas franz. Sprechend, fink und sauber, sucht Winterengagement...

Obacht! Man vergesse nicht die Briefe des Bspforto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

Offerten mit Zeugnis und Photos an H. 33/E4/3043 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Marken belegen).

ENGADINER GRAND HOTEL

Journalführer, Sekretärin, Chef de partie, Pâtissier, Commis de cuisine, Oberkellner, Chefs de rang...

Lugano

Hotel sucht: Etagegouvernante, Economat-Officegouvernante, Sekretärin, Zimmermädchen, Lingeriefrauen, Hausbursche, Hilfspfleger, Kellnerlehrling...

Für unsere Bierhalle Parterre

suchen wir, infolge Verheiratung, tüchtige und seriöse

I. BUFFET-DAME

Eintritt 1. Oktober. Hoher Lohn, Arbeitszeit: 13.00-24.00 Uhr. Bewerberinnen, die einen Vertrauensposten bei guter Behandlung in Jahresstelle suchen...

Serviertochter

intelligente Österreicherin, 27 Jahre alt, sucht Stelle in gutgeh. Rest. ab 15. August oder später...

Commis de rang ou Portier

De préférence un Tessin. Libre dès le 1er septembre. Faire offre sous chiffre 1.8.2421 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

pour se perfectionner dans les entraines. De préférence un Tessin. Libre dès le 1er septembre. Faire offre sous chiffre M. 8.2420 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen auf die Wintersaison für unsern bestausgewiesenen

Küchenchef

geeignete Stelle, wenn möglich im Berner Oberland. Offerten erbeten an Gebr. Fröh, Hotel Belvedere, Interlaken.

Chef de service, Chef de rang

Gesucht nach Zürich in Jahresstelle sprachkundiger, bestempfohlener, junger (Tourneur) Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre Z. H. 2427 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

in kleinem Hotel-Restaurant. Geff. Offerten an Burghaldehalde, Grenchen (Sol.).

Serviertochter

Eintritt Ende August. Geff. Offerten unter Chiffre Z. 8.2428 an die Hotel-Revue, Basel 2.

AROSA KULM HOTEL, Arosa

sucht für die Wintersaison 1953/54 folgendes, bestausgewiesenes, sprachkundiges Personal: Cassier aide de réception, Sekretärin, Eisbahn-Kassier, Chefs de rang, Demichiefs de rang, Chefs de parties, Chef-Pâtissier, Commis-Pâtissier, Commis de partie, Liftier-Chasseur, Office-Küchenmädchen und -burschen, Lingerie-Gouvernante, Lingère-Stopferin, Stopferin, Lingeriefrauen, Glättnerinnen...

Gesucht für September-Oktober: Allein-Köchin

(hoher Lohn); sprachkundig

Saal- Rest.-Tochter

mit gutem Verdienst. Geff. Offerten an W. Trösch, Hotel Wartstein, Bad Ragaz.

BARMAN o. CHEF DE RANG

à l'année ou saison. Bonnes références. Offres sous chiffre C 2409 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

est demandé de suite dans Buffet de gare de la Suisse romande. Offre sous chiffre P 76-2-K à Publicitas Bâle.

Für grundlegende küchenfachliche Schulung, theoretisch u. praktisch: Kochkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Nächste Kurse: 8. September bis 28. Oktober; 29. Oktober bis 19. Dezember 1953. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Mix- u. Bar-Lehrkurs

durch internationalen Fachmann. Perfekte Einzel- ausbildung in Theorie und Praxis. Lorenzo Spinelli, Mixing-School, Beckenhofstr. 10, Zürich 6, Telefon 287878.

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, jüngerer

Aide de cuisine

Offerten mit Gehaltsangaben gefl. an Hotel Aarauhof, Aarau.

Gesucht KÜCHENCHEF

in mittleren Pausenbetrieb. Jahresstelle. Geff. Offerten unter Chiffre Z. H. 2397 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für jüdisches Sanatorium mit 70-80 Personen

Koch oder Köchin

zu sofortigem Eintritt gesucht. Dauerstelle. Offerten mit Angaben von Referenzen erbiten wir unter Chiffre OZ 3988 H. S. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich ZF.

BRIGADE-RICHER, Küchenchef-Mitarbeiter, Chef Entremetier

Commis de cuisine evtl. Pâtissier zur Zeit geschlossen in Sommersaison in «Seilers-Hotel-Belvedere» Gletsch, tüchtig, suchend auf 1. Oktober neuem pass. Wirkungskreis in nur erstkl. Hause. Ref. aus nur ersten Häusern vorhanden. Geff. Off. an Gustav Richter, Küchensch. Seilers Hotel Belvedere, Gletsch.

Gesucht Küchenchef Pâtissier Commis de cuisine

Offerten erbeten unter Chiffre G B 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien!

Unsere dreimonatigen, gutgeplanten Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene, jeden Alters u. beider Geschlechter, bieten Ihnen im sonnigen und gesunden Ferienort Cliftonville an der Küste der Grafschaft Kent in hotelmässig ausgestatteter Schule Gelegenheit zu neuzeitlicher, dem Leben und der Praxis angepasster sprachlicher Ausbildung.

Neue Kurse beginnen: 28. Sept.-19. Dez. 1953 und 1. Februar-24. April 1954.

Kosten: £70.- (ca. sFr. 850.-) für 12 Wochen, alles inkl. (Pension, Unterkunft, Unterricht etc.). Beste Referenzen.

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England

GESUCHT

Partie-Koch
für Militärdienstabteilung (Stellenantritt 18. Aug.)

Saalkocher
Commis de cuisine-Wachkoch

Jahresstellen, mit sofortigem Stellenantritt.

Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht
per Mitte August bis Ende Oktober jüngerer

Koch oder Chef de partie

neben Chef. Bewandert im à-la-carte-Service. Offerten an Stranchohotel Engelberg, Twann (Bielertsee).

Gesucht
tüchtige

Hotelsekretärin
für Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Französisch und Englisch.

Commis de cuisine
Chef de rang
Serviertochter

Offerten an Flughafen-Restaurant, Kloten.

Hotel im Berner Oberland, mit 30 Betten und Restaurant, Jahresbetrieb, mit Sommer- und Winteraison, sucht auf 15. September tüchtigen, selbständigen

Alleinkoch

Jahresstelle, sowie sprachkundige

Serviertochter

für Speiserestaurant und Bar. Guter Verdienst und angenehme Freizeit. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 1231 Y an Publicitas, Bern.

GESUCHT zu sofortigem Eintritt, tüchtiger

Alleinkoch

für Haus von 50 Personen. Saison bis Ende September. Hotel Post Pontresina, Tel. (065) 96318.

Gesucht
per sofort tüchtiger

Nacht-Portier
sowie ein

Sekretär-Journalführer

Eilofferten zu richten an Hotel Royal, Basel.

Gesucht
per 1. September oder nach Übereinkunft: tüchtiger

Commis de cuisine
Buffetochter
Serviertochter
freundliche, auch für Speiseservice,
2 Küchenmädchen

Gefl. Offerten an P. Wannenschwetz, Hotel Rössli, Balsthal.

Suche für nächste Winteraison in bekannten Winter- und Sommerkurort Graubündens:

Oberkellner-Chef de service
Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G R 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für grundlegende servicefachliche Schulung, theoretisch u. praktisch: **Servierkurs** an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Nächste Kurse: 8. September bis 28. Oktober; 29. Oktober bis 19. Dezember 1953. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Zu verkaufen aus Anstaltsbetrieb grosse

Wäsche-Mänge

mit separatem Elektro-Dampfkessel, 380 V. Bauhöhe 3200 mm, Weizenlänge 2000 mm, Wälzdurchmesser 800 mm, Absaugvorrichtung 380 V. Neupreis 14 000 Fr. Occasionspreis 4500 Fr. Evtl. Tausch gegen kleineres Modell. Adresse W. Rütschi, Wäscherei, Margarethenstrasse 72, Binningen (Bld.), Telefon (061) 38 23 84.

Erstklassiges Restaurant sucht per 1. Sept. 1953

Kochlehrling

Intelligente, arbeitsfreudige Bewerber belieben ausführliche Offerte einzureichen an Restaurant Singerhaus, Basel.

Grossbetrieb sucht nach St. Gallen

Sekretärin

für deutsche Korrespondenz. Stenographie und Maschinenschreiben Bedingung. Offerten mit Saläransprüchen unter Chiffre E 70352 G an Publicitas, St. Gallen.

Gesucht
auf 1. September in Jahresstelle, eine sprachkundige und gewandte

Direktionssekretärin

Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift, evtl. Italienisch. Stenographie erforderlich. Detaillierte Offerten mit Referenzen an Hotel Engdiner-Kulm, St. Moritz.

Gesucht
in gutbezahlte Jahresstelle selbständige

Chefköchin od. Alleinkoch

Gerogelte Freizeit. - Offerten an Hotel Bahnhof, und Post, Kreuzlingen.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft, in Privatsanatorium, in gutbezahlte Jahresstelle, erfahrene, sprachkundige

Hausbeamtin

mit prima Referenzen, womöglich aus ähnlichen Betrieben. Offerten erbeten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre P 5 5390 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
oder Kochpraktikant
sowie junge

Tochter zur Mithilfe im Haushalt.

Offerten mit Photo an Fritz Bader, Rest. Metzgerhalle, Solothurn.

Bekannter Restaurationsbetrieb in Basel sucht

Chef de cuisine

Nur Bewerber wollen sich melden, die sich über gute Restaurationskenntnisse ausweisen können. Verlangt wird initiatives und ökonomisches Arbeiten und Fähigkeit zur autoritären Führung einer kleineren Brigade. Eintritt: Anfang September 1953 (Jahresstelle). Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Saläransprüche beliebe man zu richten unter Chiffre R. E. 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unsern Wäschereibetrieb eine

I. Lingère

in ganzjährige Stellung. Offerte mit Unterlagen an Direktion REWA AG, Olten.

Wir suchen
für den 1. September, eventuell früher, tüchtigen, umsichtigen

Chef de cuisine
zu Brigade (evtl. Jahresstelle), sowie tüchtigen, arbeitssamen

Chef saucier und
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen richte man an die Direktion Grand Hôtel Suisse & Majestic, Montreux.

Gesucht
auf Mitte September

Köchin

neben Chef. Offerten mit Zeugniskopien an Fam. Fuchs, Hotel Eiger, Wengen.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwürgte, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

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

The Iraqi Hotel
Co. Ltd., Baghdad

requires the following staff for modern 1st. class hotel:

Manager
Maitre d'Hotel
Lady House-Keeper

Nur bestqualifizierte Bewerber wollen ihre ausführliche Blauförde richten an: P. O. Box 866 - Bern.

Folgende Angaben sind erwünscht: Lebenslauf, Zeugniskopien, Kopien eventueller Diplome etc., Photo, Alter, Zivilstand, wenn verheiratet ob berufstätige Ehefrau. Bewerber begleiten könnte (Sekretärin, House-keeper), Sprachkenntnisse, frühestes Eintrittsdatum (Eintritt 20. Aug./10. Sept. 1953), Saläransprüche bei festem Kost und Logis. Vertrag für 2-3 Jahre, Probezeit 3-8 Monate. Kandidaten hätten Gelegenheit, mit Vertreter obiger Gesellschaft in Bern zusammenzutreffen (Telefonnummer angeben).

Orchester

disponibel für Oktober und Winteraison. Für Konzert u. Tanz. 4-5 Musiker. Erstklassige Referenzen. Sich wenden an den Kapellmeister des Kurorchesters Spiez.

Bekannter Landgasthof, Nähe Bern, sucht tüchtige

Serviertochter

Guter Verdienst, Französisch erwünscht. Offerten erbeten unter Chiffre A 12300 Y an Publicitas, Bern.

On cherche

sommelière

filie de salle

dans hôtel d'une ville industrielle du Jura, pour le 1er sept. ou date à convenir, joindre photo et certificats. S'adresser à l'hôtel de la gare à Tramelan.

Aber gewiss
... nur bei Interessenten kaufen!

ESPAGNE
Hotel de luxe au sud d'Espagne cherche

maître d'hôtel

avec de profondes connaissances du métier, sachant l'anglais, le français, si possible l'espagnol. Offres à la Direction Hôtel Reina Cristina, Algeciras.

Junger Commis de rang

19 Jahre, sucht für Erweiterung seiner Sprachkenntnisse Stelle in renommiertem Geschäft. Hat einige Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache und 2 Jahre praktische Erfahrung. Gehalt keine Hauptsache. Briefe: H. Rowan, p/a Hotel van Eech, Zuidlaren (Holland).

Hôtel-restaurant soigné, des environs de Neuchâtel, cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

apprentie filie de salle
jeune garçon de cuisine

Faire offre sous chiffre E N 2416 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

FACHMANN,
Hoteller-Restaurateur-Kaufmann, für Stadt- od. Landbetrieb, grosse Erfahrung, neuzeitlicher Richtung, ideenreich, sucht

DIREKTION

in grösserem Unternehmen, evtl. zur Neugestaltung. Offerten unter Chiffre D R 2424 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buffetdame
per sofort oder nach Übereinkunft;

Commis de cuisine
oder Aide-Köchin, Casserolier
per zirka Mitte September. Gerogelte Arbeits- und Freizeit.

Gefl. Offerten an Bahnhofbuffet Solothurn HB., Postfach 899

Gesucht für neues Hotel in Zürich

Chef de cuisine, Chef de partie
Commis de cuisine
Kaffee Köchin
Küchenburschen, Küchenmädchen
Hotel- und Lingerie-gouvernante
Lingeriemädchen
Concierge
Portiers
Zimmermädchen
Chasseurs
Oberkellner oder Oberserviertochter
Serviertochter
Chef d'étage
Commis d'étage
Kellerbursche
I. und II. Barmen oder Barmaid
mit Restaurationskenntnissen (für gemischte Bar-American und Snack),
Sekretär oder Sekretärin
about selbständig.

Nur arbeitsfreudige Bewerber mit gründlichen Fachkenntnissen belieben sich zu melden. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Chiffre OFA 8788 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

GESUCHT
per sofort oder 1. September in Jahresstelle nach Basel

Koch oder Commis de cuisine

in kleinere Brigade. Offerten mit Saläransprüchen und Zeugniskopien an H. A. Schaefer-Rudolf, Rest. Baslerhof, Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft gutausgewiesene

Commis de cuisine
und I. Commis-Saucier, -Gardemanger
-Entremetier
Restaurationstochter und Chefs de rang
für das Buffet I./II. Klasse

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Chs. Müller-Soutter, Bahnhofbuffet SBB, Basel.

Gesucht
in gepflegten, mittelgrossen, gutbürgerlichen Speiserestaurant, im Zentrum von Zürich, gut ausgearbeitet, initiativer und ein speditives Arbeiten gewöhnter

KÜCHENCHEF

der dem Küchenbetriebe selbständig vorstehen kann und auch gewillt ist, selbst am Herd mitzuarbeiten. Eintritt nach Vereinbarung. Handschriftliche Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Gehaltsansprüche, Zeugniskopien und Photographie sind zu richten an Chiffre P 4370 W Publicitas, Zürich.

Confiserie-Tea-room réputé, centre Lausanne, demande pour entrée à convenir

chef pâtissier

commis pâtissier

de toute première force, ayant donné preuves de capacités. Place stable, intéressante et à l'année.

Offres écrites à la main, avec copies de certificats et professions sous chiffre T R 2317 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht, zu raschmöglichstem Eintritt in Jahresstelle, tüchtige, sprachkundige

SEKRETÄRIN

für Réception, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Offerten mit Angabe des frühesten Eintrittstermin, Gehaltsansprüche und Referenzen an Hotel & Restaurant Flora, Luzern.

Die Direktion des Sport-Hotels in Pontresina sucht für seine beiden Mitarbeiter

Saucier und Pâtissier

deutsche Staatsangehörige, auf etwa Anfang September einen neuen Wirkungskreis. Anfragen an Dir. A. Baur, Sporthotel.

Hôtel Central, Villars sur Ollon, cherche pour le 15 septembre

1 chef boulanger
expérimenté
pour de suite

1 chef de rang
1 maître d'hôtel (Année).

Faire offres détaillées de suite à J. E. Blum, Hôtel Central, Villars.

En mai, la saison a pris un bon départ en Suisse

Durant la période en revue, le mouvement hôtelier a continué à se développer dans un sens favorable. Au regard du mois correspondant de l'an passé, le progrès a même été plus marqué qu'en avril; le nombre des arrivées dans les hôtels et pensions s'est en effet élevé d'un quart; celui des nuitées s'est accru de 183 000 ou d'un sixième (en avril d'un douzième) pour atteindre 1 326 000. Notons d'ailleurs que les chiffres de mai englobent cette année les résultats de Pentecôte, qui figuraient l'an passé dans les résultats de juin.

Le total de 1,33 million de nuitées est le plus important que l'on ait enregistré en mai depuis qu'existe la statistique suisse du mouvement hôtelier (1934). Les hôtels du pays sont naturellement restés bien moins nombreux qu'en cette période record de mai 1947; ils n'ont pas été beaucoup plus nombreux qu'il y a un an: l'augmentation du chiffre de leurs nuitées a été de 17 000 ou de 3 pour cent. L'apport étranger a dépassé d'un tiers environ son maximum de mai, atteignant l'an dernier; le total des nuitées des hôtes de l'extérieur est donc monté de 166 000 pour s'établir à 676 000; par rapport à l'ensemble des nuitées, la part étrangère est passée de 45 à 51 pour cent.

L'essor du tourisme international est dû avant tout, cette fois-ci également, à l'affluence des hôtels allemands, qui s'est accrue de 68 pour cent, c'est-à-dire sensiblement plus qu'en avril (= 41 pour cent). Les Allemands visitaient alors surtout le Tessin et Zurich, tandis que dans le mois en revue ils ont préféré la Suisse centrale, où s'inscrivent un bon quart de leurs nuitées.

Les Anglais n'ont pas été aussi nombreux que les Allemands, mais le chiffre de leurs nuitées est toutefois de 40 pour cent plus élevé qu'en mai 1952. Ce chiffre ne dépasse guère la moitié du meilleur résultat que l'on ait jamais enregistré en mai; mais la reprise du trafic anglo-suisse survient depuis que les devises britanniques sont plus largement octroyées (mars 1953) est particulièrement encourageant.

Les Américains du Nord, troisième groupe étranger par ordre d'importance, ont fourni dans le mois en revue 93 000 nuitées, c'est-à-dire 29 pour cent de plus qu'il y a un an et deux fois autant qu'en mai 1951. Parmi les lieux de prédilection des Américains, nous retrouvons les villes de Lucerne, Zurich et Genève, où ces hôtes inscrivent à peu près 55 pour cent (60 pour cent il y a un an) de leurs nuitées.

Avec 69 000 nuitées, les Français n'occupent que le quatrième rang, mais leurs effectifs se sont accrues un peu plus fortement (= 8 pour cent) que ceux des Américains du Nord. Un tiers de leurs nuitées vont au compte des villes de Genève et de Lausanne.

Le groupe belgo-luxembourgeois et le groupe hollandais ont fourni chacun 38 000 nuitées, ce qui implique des augmentations de 12 et 21 pour cent. Plus du tiers des Hollandais se sont rendus dans le Tessin, où le nombre de leurs nuitées s'est élevé de plus de 50 pour cent.

Les Italiens et les Scandinaves viennent ensuite avec 30 000 et 32 000 nuitées. Les gains sont ici d'un septième et d'un quart par rapport à mai 1952.

En examinant les résultats des régions, on constate que les diverses contrées touristiques ont contribué à l'essor hôtelier dans des mesures fort inégales. Le chiffre des nuitées s'est élevé de 5 pour cent en Suisse orientale, de 9 pour cent dans les Alpes vaudoises, de 14 pour cent sur les rives du Léman et de 18 pour cent en Valais, tandis qu'il est monté d'un tiers dans l'Oberland bernois, dans les Grisons, en Suisse centrale et au Tessin. Comme de coutume en cette saison, les régions alpêtres ont été encore peu fréquentées.

Les hôtels et pensions du Tessin ont hébergé dans le mois en revue un dixième de Suisses et la moitié d'étrangers de plus qu'en mai 1952, ce qui a fait monter le taux d'occupation des lits de 38 à 48 pour cent. Les 108 000 nuitées d'hôtes étrangers, qui forment à peu près 60 pour cent du total des nuitées tessonnoises, proviennent pour les deux tiers environ des Allemands (38 000 nuitées), des Anglais (17 000) et des Hollandais (12 000). Les effectifs des groupes allemands et hollandais ont

augmenté de la moitié, tandis que le nombre des Anglais a doublé depuis un an. Cet essor a profité surtout aux grandes stations. A Lugano, 65 pour cent des lits disponibles ont été occupés (52 pour cent il y a un an), à Ascona 62 (48) et à Locarno 53 (42).

Les centres de villégiature de la région du Léman ont dû se contenter de taux d'occupation plus modestes. Les résultats de l'an dernier ont toutefois été sensiblement dépassés. C'est ainsi que le taux d'occupation des lits s'est élevé de 43 à 50 pour cent à Vevey et environs, et de 38 à 45 pour cent à Montreux, où l'on compte un peu moins de Suisses, mais un tiers d'étrangers de plus qu'en mai 1952. Dans l'ensemble de la région du Léman, y compris Genève et Lausanne, les étrangers les plus nombreux sont les Français, qui précèdent les Anglais, les Américains du Nord et les Allemands. Si l'on exclut les deux chefs-

Aus der Geschichte des deutschen Weinbrandes

Es lässt sich heute nicht mehr mit Sicherheit sagen, wer die Kunst des Weinbrennens erfunden hat. Zumindest sind die uns erhalten gebliebenen Überlieferungen recht uneinheitlich. Sie lassen aber darauf schliessen, dass diese Kunst schon vor Beginn unserer Zeitrechnung bekannt gewesen ist.

Die heutige Geschichtsforschung glaubt Unteritalien als Entdeckungsland den Vorrang geben zu müssen. Man vermutet, dass die Medizinische Schule von Salerno erstmalig die heilende Wirkung dieses gebrannten Weines entdeckte. Als ungefähre Zeitangabe wird das Jahr 1050 genannt. Von hier, der Universität von Salerno, hat sich dann diese Erkenntnis unter den Ärzten weiter verbreitet. Etwa um 1250 erwähnt der Florentiner Arzt Thaddeus, der an der Universität von Bologna lehrte, in einer Schrift erstmalig und ausdrücklich die Heilkraft des gebrannten Weines. Er bezeichnet darin die „Aqua ardens“ als die Mutter, Herrin und Königin aller Heilmittel.

Die engen Handelsbeziehungen, die die freien deutschen Reichsstädte mit Italien verbanden, haben es wohl mit sich gebracht, dass dieses wertvolle Geheimnis im Laufe des 13. Jahrhunderts nach Deutschland und von dort in die anderen Länder Europas drang. Das Bayerische Staatsarchiv in Nürnberg ist in Besitze einiger Polizeiverordnungen, in denen gebrannter Wein ausdrücklich Erwähnung findet, und die aus den Jahren um 1330 stammen. Sie bilden den ältesten, urkundlichen Nachweis des Weinbrandes in Deutschland und beweisen, dass Nürnberg ein Glied in der Kette seiner Verbreitung ist. Verständlicherweise ist der Weinbrand zu der damaligen Zeit noch kein allgemein beliebtes Genussmittel gewesen. Das versteht sich aus seiner Entstehungsgeschichte als Heilmittel. Die Winzer von Cognac waren dann die ersten, die im 17. Jahrhundert Wein in grösseren Mengen brannten. Eine Folge besonders guter Weinernten brachte sie auf diese Idee, um Fässer und Flaschen für die neue Ernte freizubekommen, ohne den guten „Vorjährling“ weggeben zu müssen. Sie destillierten und boten ihn als „Eau de vie de Cognac“ an. Der Erfolg war verblüffend, vor allem aber weil die in der Umgebung von Cognac wachsenden Weine sich ganz besonders zur Weinbrandherstellung eignen. So wurde Cognac bald der Mittelpunkt der französischen Cognac-Industrie.

In Deutschland und anderen Ländern war ein gewisser Stillstand eingetreten. Man beschränkte sich auf den Import französischer Cognacs, zumal die heimischen Weine nicht besonders zur Verarbeitung geeignet waren. Da geschah etwas Aussergewöhnliches. Der Zufall wollte es, dass die Reblaus (Phylloxera vastatrix) von Nordamerika nach Frankreich eingeschleppt wurde. Die Verheerungen, die dieser Schädling in den Weinbergen Frankreichs anrichtete, waren unvorstellbar. Als Folge stiegen nicht nur die Preise, sondern es verschlechterte sich zusehends die Qualität des Cognacs, da nunmehr auch minderwertige Weine zur Verarbeitung herangezogen wurden.

lieux du canton, on trouve les Anglais au premier rang, puis les Allemands, les Américains du Nord et les Français.

Il en est autrement des grandes villes, où, bien que les gains soient en général modestes, plus des trois cinquièmes des lits ont été occupés. C'est ainsi que les taux d'occupation sont de 63 pour cent à Lausanne, 65 à Bâle, 71 à Berne, 77 à Genève et 78 pour cent à Zurich. Dans toutes les villes, l'affluence étrangère s'est accrue, mais elle s'est opposée à Zurich, Bâle et Berne à une diminution de la clientèle indigène.

Les sanatoriums et établissements de cure n'ont pas atteint les résultats de l'année passée. Le nombre des nuitées de malades du pays est descendu de 10 000 ou de 5 pour cent, tandis que le chiffre des nuitées d'étrangers en s'abaissant de 3000 ou de 3 1/2 pour cent s'est établi à 102 000; 27 000 de ces nuitées ont été inscrites par les Français, 24 000 par les Belgo-Luxembourgeois, 20 000 par les Allemands et 15 000 par les Anglais.

Dieser Umstand und der steigende Bedarf liessen in den andern Ländern Cognac-Industrien entstehen, hierzu gehörten namentlich Ungarn, Spanien, Portugal und Deutschland. Männer, wie z. B. der Deutsche Hugo Asbach, der Gründer der Weinbrennerei Asbach & Co. in Rüdesheim am Rhein, und andere studierten die klassischen Herstellungsmethoden an Ort und Stelle und gaben der deutschen Cognac-Industrie neue Impulse; Asbach ging sogar noch einen Schritt weiter. Er entwickelte in seinem „Asbach-Uralt“ einen speziell auf den deutschen Geschmack abgestimmten Weinbrand, den er bewusst als „Deutscher Weinbrand-Mark“ im Gegensatz zu der gewöhnlichen Bezeichnung „Deutscher Cognac“ herausstellte, weil er überzeugt war von der Bedeutung, die der Unabhängigkeit des deutschen Marktes von diesem ausländischen Produkt eines Tages zukommen musste. 1898 liess er die erste Marke und 1907 die erste „Asbach-Uralt“-Etikette als Geschmacksmuster beim Mainzer Amtsgericht hinterlegen, womit er endgültig für die Abwendung von der bisher üblichen Nachahmung französischer Ausstattungen eintrat. Das war für seine Firma ein risikoreicher, für die deutschen Weinbrenner aber ein richtungweisender Schritt.

Die Entwicklung gab ihm allzubald recht, als nach dem ersten Weltkrieg die französische Industrie den Schutz des Namens Cognac für nur aus bestimmten Gebietsteilen der Charente geerntete und dort destillierte Brände in Anspruch nahm. Die Bezeichnung „Deutscher Weinbrand“ war aber für seine Marke schon so tief in das Bewusstsein des Verbrauchers eingedrungen, dass es keiner Änderung mehr bedurfte. „Cognac“ wurde damit zu einer reinen Herkunftsbezeichnung, während „Weinbrand“ als etwas qualitativ völlig Ebenbürtige die gesamte Gattung der Weindestillate bestimmter Beschaffenheit ohne Beschränkung auf örtlich begrenzte Weinbau- oder Herstellungsgebiete bezeichnet. Heute erfreut sich der „Deutsche Weinbrand“ in aller Welt eines ständig steigenden Zuspruchs. Alljährlich besuchen Tausende von Ausländern auf ihren Reisen durch das Rheintal die romantische Geburtsstätte des „Asbach-Uralt“ in Rüdesheim am Rhein. Das hat die Weinbrennerei Asbach & Co. veranlasst, einen ständigen Besichtigungsdienst einzurichten, der sich insbesondere den Besuchern aus dem Auslande widmet. Im vergangenen Jahr erreichte die Zahl der Besucher seit Aufnahme dieses Services die beachtliche Ziffer von 100 174.

TRAFIC ET TOURISME

Pour lutter contre les retards

Depuis l'introduction de la classe touristique dans le trafic aérien et par suite de l'augmentation constante du nombre des passagers, de nombreux retards dans l'envol des avions ont été constatés

Variations gazeuses

par Harry Schraemli

En vérité, nous avons été abondamment arrosés cet été, et il faut presque se faire violence pour s'occuper encore de l'élément liquide. Mais comme nous croyons à une justice compensatoire, nous voulons terminer la canicule avec un peu d'optimisme. Et le liquide qui nous intéresse n'est pas celui que nous dispensent trop généreusement les écluses célestes, mais ce mélange vivifiant de jus de la vigne et de siphon qui, malgré tant d'eau, jouit d'un succès toujours grandissant. On entend partout commander: «Un vin blanc siphon!» Sous le signe du tourisme automobile et de la «ligne», on s'est mis à servir dans des verres de deux décis ce désaltérant apprécié depuis des dizaines d'années, par les automobilistes parce qu'il ne comporte pas de quantités notables d'alcool et par les dames dont on ne peut pas exiger qu'elles consomment une «seille de liquide. Le mélange se fait dans la proportion 1:1. En d'autres mots: on verse dans le verre un décilètre de vin blanc bien froid et on finit de remplir de siphon tout aussi froid — ou d'eau minérale. Si on utilise le «vin blanc suisse» peu coûteux, on a l'agréable possibilité de servir à ses hôtes une boisson vraiment désaltérante et rafraîchissante à un prix étonnantement avantageux.

Nos hôtes étrangers, les Américains surtout, aiment les mélanges. Ainsi, ils apprécient comme adjonction à cette boisson un peu de jus d'ananas ou d'orange, un verre à porto, qui lui donne un arôme très agréable. La préparation est la suivante: on verse dans le verre 1 décilètre de vin blanc, 1 demi-décilètre de jus de fruit et on finit de remplir d'eau. Il n'est pas désirable d'y ajouter du sucre.

Sur la même base, on peut aussi faire des mélanges plus docereux, par exemple en y ajoutant de la citronnelle, du cassis, etc. La monotonie étant l'ennemie mortelle de la gastronomie, c'est à nous de trouver comment surprendre agréablement nos hôtes. Notons en passant que nous rendons service à l'économie publique suisse en vendant nos vins blancs. Chaque franc qui prend ce chemin nous reviendra. (O.P.)

par suite d'arrivées tardives de passagers. Or, les compagnies d'aviation s'efforcent de tenir, dans la mesure du possible, les heures d'arrivée et de départ des avions publiées dans les horaires. En conséquence, la plupart sont décidés à prendre les mesures indispensables pour éviter dorénavant des retards de ce genre.

Les passagers ne prenant pas les cars officiels



Die 4. Deutsche Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe Stuttgart - Höhenpark Killesberg - 28. Aug. bis 7. Sept.



BETRIEBSINHABER - KÖCHE - KELLNER - PORTIERS

finden auf der Bundesfachschau ein umfassendes Angebot auf allen Gebieten ihres Berufs. Das «Hotel in der Ausstellungshalle» und die internationale Plattenschau sind ihre Höhepunkte. Auch die Kollegen-Frauen und alle Mitarbeiterinnen der Betriebe informieren sich hier über den neuesten Stand der technischen Entwicklung. Deshalb ist die 4. Deutsche Bundesfachschau für alle Angehörigen unseres Gewerbes

Das Ereignis des Jahres



Wer im Restaurant eine warme Ovomaltine, ein Ovo-Frappé oder eine Ovo-Kalt bestellt, dem wird auch etwas geboten. Denn - Ovomaltine ist nicht nur ein ausgezeichnetes Getränk und erstklassiger Durstlöcher, sondern ein natürlicher Energiequell, der gleichzeitig nährt, stärkt und neu belebt.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Un conseil aux hôteliers

Abricots du Valais

Profitez donc de la belle récolte d'abricots valaisans. Offrez-en largement à vos hôtes et touristes qui vous seront reconnaissants. La qualité est belle et les prix sont avantageux.

OPAV



Silberpflege mit Argentyl

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

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

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

Am 22. September beginnen die 3monatigen (bis 19. Dez.) Kurse der Allg. Abteilung (Fachkurs, Sprachkurse, Sekretärkurs) an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern**. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderkurse für den Receptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerstrasse 32.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT

WAADTLÄNDER WEIN

OPV

sont priés de se rendre à l'aéroport au moins 30 minutes avant l'envol des avions long-courriers.

Soucieux d'accélérer les formalités de départ dans l'intérêt du public et de conserver sa réputation de ponctualité, le Swissair ne pourra dorénavant plus accepter les passagers arrivant en retard.

Die Verkehrsleistungen der Swissair im Mai 1953

Die Verkehrsleistungen der Swissair pro Mai 1953 sind durch eine sehr starke Erhöhung des Angebotes gegenüber dem Vormonat (+ 46%) gekennzeichnet. Gegenüber dem Monat Mai 1952 belief sich die Zunahme auf 59%. Die Zahl von 505573 offerierten Tonnenkilometern wurde bis heute nie in einem einzigen Monat erreicht.

Die Anzahl der beförderten Etappenpassagiere weist ebenfalls eine bedeutende Erhöhung auf. Sie beträgt 37004 gegenüber 29069 im gleichen Monat des Vorjahres. Diese Steigerung um 27,5% ist zum grössten Teil auf die seit 1. April 1953 eingeführte Touristenklasse zurückzuführen. Sie hätte allerdings noch stärkere Ausmass annehmen müssen, um den Rückgang der Einnahmen decken zu können, der durch die um 20 bis 30% billigeren Touristentarife hervorgerufen wurde.

Die Fracht weist, gegenüber Mai 1952, mit 380621 kg eine Zunahme um 7% und die Post mit 176290 kg eine solche um 5% auf.

DIVERS

A Genève, des cortèges? Oui, mais de la joie aussi!

Les Fêtes de Genève ne sont pas qu'un spectacle, ou une succession de beaux spectacles dont la fête de nuit du samedi sera le plus brillant: elles sont aussi, pour chacun, une occasion de manifester sa joie et de la vivre pleinement.

Ainsi, le vendredi et le dimanche soirs défileront les cortèges de «La Suisse en musiques»: mais ils auront déjà été précédés par la bataille de confetti qui débutera au fur et à mesure que le public pénétrera sur l'emplacement de fête. Après les cortèges, des bals auront lieu en plein air, la bataille de confetti se poursuivra d'autant plus acharnée, et les corps de musique joueront un peu partout. Il en sera exactement de même aux corsos du samedi et du dimanche après-midi, car là aussi les batailles de confetti commenceront d'emblée, pour se poursuivre après la trêve qu'imposera de lui-même le passage des chars du corso. Et il n'en sera pas autrement encore lors de la fête de nuit du samedi soir, où sur les quais des deux rives se produiront les groupes confédérés de cette Suisse en musiques avant que ne se tire le grand feu d'artifice franco-suisse dont le programme est assuré par les maisons Ruggieri et Hamburger.

A toutes ces manifestations donc, le public ne sera pas convié qu'en spectateur mais en acteur aussi, et en acteur qui jouera son rôle dès son entrée dans la lice puisqu'on a eu l'heureuse idée de faire commencer les batailles de confetti dès l'arrivée du public sur l'emplacement de fête.

Montreux prépare son festival

Vous aimez la musique? Vous appréciez l'atmosphère des manifestations exceptionnelles? Alors allez à Montreux entre le 1er et le 15 septembre, le 8ème Septembre Musical vous donnera, au milieu d'un pays dont les poètes ont chanté la douceur et la beauté, des heures inoubliables: de Bach à Stravinsky par le truchement des baguet-

tes magiques de Schuricht, Günter Wand, Cluytens, Ormandy, sous les doigts inspirés de Backhaus, Gieseking, Milstein, vous pouvez en 8 concerts connaître à nouveau les pages les plus belles et dans des conditions uniques. Peut-on imaginer instrument mieux adapté qu'un chœur (Chœur du Gürzenich) et un orchestre (Orchestre symphonique de Cologne), 250 artistes soudés par des générations de travail et de tradition?

Le Fonds national suisse de la recherche scientifique au 34e Comptoir Suisse

En date du 1er août 1952 a été créé le Fonds national suisse de la recherche scientifique dont le but est d'encourager la recherche scientifique en Suisse. Notre pays s'est ainsi joint aux états qui soutiennent la recherche scientifique sur leur territoire par le moyen d'un fonds central spécialement affecté à cette recherche. La Belgique, pour ne nommer qu'elle, possède un fonds semblable depuis 25 ans déjà; ce fonds a contribué dans une très large mesure au renom de ce pays et a en bonne partie assuré les fondements scientifiques sur lesquels repose l'industrie belge. La tâche qui incombe avant tout au Fonds national suisse est de soutenir les jeunes chercheurs particulièrement capables, de faciliter les recherches de nos savants en mettant à leur disposition les instruments et équipements scientifiques nécessaires, et d'encourager la recherche dans tous les domaines, y compris celui des sciences morales, pour permettre à notre pays de conserver son haut standard scientifique.

L'aide financière dont dispose chaque année le Fonds national est indispensable, car les exigences de la recherche scientifique sont aujourd'hui telles que seuls peuvent s'affirmer sur le plan international les savants disposant de moyens exceptionnels. Ce que sont ces exigences, l'exposition «atome et radiation» que présente cette année le Comptoir Suisse, première manifestation publique du Fonds national, permet de s'en faire une faible idée.

Cette exposition entend montrer quel degré de précision atteignent de nos jours les méthodes de mesure de nos physiciens et quels efforts il convient de faire pour rester en tête du progrès. Le Fonds national veut ainsi fournir à un public aussi nombreux que possible, sous une forme aisément saisissable, un aperçu des moyens de la recherche scientifique, car dans notre démocratie, c'est des crédits votés par le peuple que vivent nos universités et nos laboratoires; notre peuple a donc le droit de savoir comment sont utilisés ces crédits.

L'exposition ne saurait évidemment concerner qu'un domaine très restreint de la science, mais il sera facile à chacun de s'imaginer, d'après ce qu'il aura pu voir, quelle est la multiplicité des tâches incombant au Fonds national pour l'ensemble des disciplines scientifiques.

Prof. A. de Muralt
Président du Conseil national de recherche

Federazione cantonale ticinese degli Albergatori

Comunicato concernente il Riposo settimanale

Dal Foglio Ufficiale della Repubblica e Cantone del Ticino togliamo quanto segue:
Il Dipartimento lavoro, industria e commercio, visto l'art. 27 del regolamento 11 giugno 1934 in esecuzione della Legge federale sul riposo settimanale, visto il preavviso della Commissione paritetica dell'industria alberghiera, decide:

- 1. Il periodo dal 10 agosto al 3 ottobre 1953 è riconosciuto stagione turistica ai sensi di legge.
2. Nel periodo sopra indicato è ammesso di ri-

durre il riposo settimanale ad una mezza giornata. Una volta ogni 14 giorni il riposo può essere completamente soppresso qualora nella seguente settimana vengano concesse due mezza giornate o una giornata intera di riposo (art. 17 LRS). Bellinzona, 4 agosto 1953.

A complemento di queste disposizioni ufficiali dobbiamo rammentare ai nostri associati le disposizioni contenute nel nostro Contratto collettivo di lavoro in merito al riposo settimanale, disposizioni che devono pure essere rispettate:

a) L'art. 1, cif. 3 prevede che durante il periodo di stagione turistica riconosciuto dall'autorità cantonale, la durata del lavoro prevista nel Contratto di lavoro può essere aumentata di sei ore per settimana.

b) L'art. 3, cif. 4 prevede inoltre quanto segue: Qualora il riposo settimanale venga ridotto durante il periodo di alta stagione fissato dal Dipartimento lavoro, industria e commercio, gli alberghi devono concedere un riposo compensativo uguale a quello soppresso consistente sia in un prolungamento del riposo settimanale sia in un sol periodo di riposo continuato. Qualora il riposo compensativo è concesso dopo la chiusura dell'Azienda, devono essere corrisposte al dipendente le prestazioni di cui all'art. 12 (indennità previste per i periodi di vacanza). Non vi è diritto a compensazione qualora il rapporto di lavoro sia stato sciolto per colpa o su richiesta del dipendente, o per altre ragioni non imputabili al datore di lavoro.

ZAHLUNGSVERKEHR

Pakistan

Devisenzuteilung für Ausländerisen

Die schweizerische Gesandtschaft in Pakistan gibt uns von folgenden Vorschriften der State Bank of Pakistan mit Bezug auf die Devisenzuteilung für Ausländerisen zu touristischen, Kur- und Studienzwecken Kenntnis:

- 1. Ferienreisen:
a) Für Schweizer. Gesuchstellern, die sich während des dem Besuch vorangegangenen Jahres mindestens sechs Monate in Pakistan aufgehalten haben, werden 150 £ pro Person bewilligt. Ausserdem können sie ihr Gehalt, auf das sie für die Dauer der Ferien Anspruch besitzen, transferieren; dies unter Abzug von 150 £.
b) Für Pakistaner. Einheimische erhalten ausschliesslich die Zuteilung von £ 150, mit Ausnahme der Staatsbeamten, für die eine Zuteilung nach Prüfung des Einzelfalles erfolgt.
2. Kuraufenthalte:
a) Für Schweizer. Keine besondere Zuteilungen. Gesuche werden im einzelnen geprüft und von Fall zu Fall bewilligt.
b) Für Pakistaner. Devisen werden bewilligt, wenn nachgewiesen wird, dass eine Kur in Pakistan ausgeschlossen ist.
3. Studienaufenthalte:
a) Für Schweizer. Wie 2a).
b) Für Pakistaner: Grossbritannien und Kontinent: 700 £ jährlich für höhere Studien.
USA.: \$ 3120 pro Jahr für höhere Studien.

VERANSTALTUNGEN

22./23. August: Grand-Prix Suisse in Bern
Am 22./23. August wird auf der Bremgarten-

Advertisement for Joseph Lovely, Proprietor of Hôtel Splendide à Champex. Includes a cross symbol and text about the proprietor's background and committee role.

wald-Rundstrecke das grösste diesjährige motorsportliche Ereignis ausgetragen: der Grosse Preis der Schweiz für Automobile und Motorräder. Und wenn die besten Automobil- und Motorradrennfahrer der Welt auf dieser abwechslungsreichen Rundstrecke um die Weltmeisterschaft kämpfen, dann geben sich unzählige Motorsportfreunde aus der Schweiz und dem Ausland in Bern ein Rendezvous.

Schon die beiden nationalen Sportwagenrennen um den «Preis von Bremgarten» begegnen immer grossem Interesse. Besonders aber der «Grosse Preis der Schweiz für Automobile» für Formelwagen Nr. 2 dürfte auch diesmal eine spannende Angelegenheit werden.

Zum «Grand-Prix Suisse für Motorräder» werden die routiniertesten Fahrer der Welt starten. Die bisher ausgefahrenen Weltmeisterschaftsläufe haben gezeigt, dass die Konkurrenz unter den Marken Norton, AJS, Gilera, MV-Agusta, Guzzi, NSU, DKW und Horex ausserordentlich gross ist. Man darf für 1953 einen ganz interessanten Grand-Prix Suisse erwarten. Das Reglement für die Motorradrennen ist erschienen und bereits gingen zahlreiche Anfragen von Fahrern ein. Nur die Allerbesten können diesmal berücksichtigt werden. pd.

Advertisement for FLAWA KAFFEE-Filter. Includes an image of the product and text stating it is suitable for all coffee machines.

Durst will überall gelöscht sein!

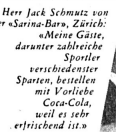
Eine Bar oder ein Restaurant ohne Coca-Cola sind heute undenkbar, weil die Gäste immer öfter Coca-Cola verlangen; denn neben der reichen Auswahl alkoholischer Getränke schätzen sie auch in der Bar oder im Restaurant einen bewährten Durstlöcher.



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



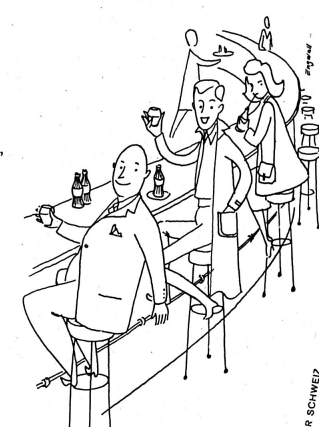
Herr Cecchino Martelli von der «Cecilio»- und «Cecchino-Bar» in Zürich: «Coca-Cola ist für jeden Wirt ein sehr interessanter Artikel, von allem derhalber, weil es sich rasch umsetzt, keinerlei Umtriebe verursacht und in Bezug auf Kundenzufriedenheit ganz hervorragend organisiert ist.»



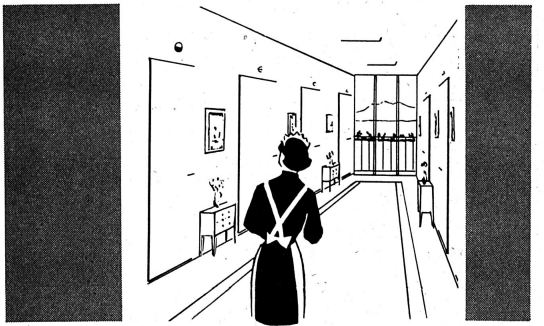
Herr Jack Schmutz von der «Savina-Bar», Zürich: «Meine Gäste, darunter zahlreiche Sportler, bestellen Sparten, bestellen mit Vorliebe Coca-Cola, weil es sehr erfrischend ist.»



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



Service - Lichtruf



Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird. Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.



Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 261 66

Gesucht Köchin oder Hilfsköchin
Eintritt sofort od. n. Überantritt. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnanspruch an G. Studer, Restaurant Métropole, Montreux, téléphone (021) 6 23 07.

Internationaler Tennislehrer
(dipl. Turn- und Sportlehrer), zur Zeit in St. Moritz tätig, sucht Stelle in erstarrtem Hotel oder Club. Nach Vereinbarung ab 1. September und für die Sommerseason 1954. Offerten unter Chiffre T L 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Th. Domenig AG.
BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA
Telefon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch
Rohschinken o/Bein
Salsize Fr. -.98 p. Stk.
Salami Fr. 11.50 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Welches Hotel sucht eine erfahrene, deutsche Bürokräft
Bin 22 Jahre alt, Buchhalterin und auf dem Finanz- und Steuergebiet bestens bewandert, perfekt in Stenographie und Maschinenschreiben, mit englischen Sprachkenntnissen. Marianne Schollmann, Ostelbahn / Kreis Calw (Deutschland).

Chef de cuisine
tüchtig und erfahren mit erstklassigen Referenzen sucht Jahresstelle
in nur grösseren Betrieb. Eintritt ab Oktober 1953. Offerten unter Chiffre E R 2372 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Warm und heimelig

soll Ihr Gast auch das Hotel-Schlafzimmer empfinden.

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

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

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14

Telephon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18

Telephon (051) 23 76 03

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen



- Gloxinien Fr. 7.-
- St. Paulien Fr. 4.50
- Aralien von Fr. 8.- bis Fr. 15.-
- Philodendron Fr. 9.- bis Fr. 30.-
- Gummibäume Fr. 8.- bis Fr. 15.-
- Cissus Fr. 8.- bis Fr. 15.-
- Adiantum Fr. 15.- bis Fr. 2.-
- Nelken per Dutzend Fr. 3.-
- Gladiolen per Stück Fr. -30 und -50
- Rosen ab Fr. -40

Versand in der ganzen Schweiz

KUMMER, BADEN
Blumenhalle, Tel. (056) 276 71

Chromstahlgeschirre

bekanntester Weltmarke, bis 50% unter Katalogpreisen. Nachbestellungen sind in allen Fachgeschäften möglich.

E. MÜLLER, Ottenweg 19, Tel. (051) 32 92 20, ZÜRICH

VERWENDEN MIT GROSSEM ERFOLG UNSERE WIRKUNGSVOLLEN LICHTREKLAMEN!

L. KRAFT LICHTREKLAMEN OLTEN
TEL. (062) 540 59



Silberwarenfabrik Schaffhausen

Hotel-Silber

Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Wiesenstrasse 11, Telephon (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telephon (053) 5 12 91

- Hotels
- Restaurants
- Cafés
- Bars



Innenausbau + Projektierung

BÜRKI u. KULL

Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96

Zu verkaufen

in bester Lage eines grossen Kurortes des Berner Oberlandes mit Winter- und Sommersaison

HOTEL

mit ca. 100 Betten

Anfragen unter Chiffre Z V 2368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karlmann

Seldengasse 20, Tel. (051) 23 63 64. Erstkl. Referenzen.

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

Strassburger Gänseleber

getruffelt „FEYEL“

Für den Service à la carte — die Büchse „double tranche“

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros

Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Autom. Waagen

revidiert, mit Garantie, ab Fr. 250.-

Aufschnittsmaschinen

Nationalkassen

Elektrische Kaffeemühlen

verkauft Frau Sigg, Mühlegasse 12, Zürich 1.

„PERDURA“

die Qualitätsmatratze!

P. HOSTETTLER, BERN

Galgenfeldweg 1, Telephon (031) 8 03 96

EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1863

LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 24 44

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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

Zufolge ERKRANKUNG im Zentrum Basels Café-Tea-Room mit alkohol- freiem Restaurant

gediegene Räume, ca. 120 Sitzplätze, jährlicher Umsatz 140000-180000 Fr. Für Konditor, Koch od. erfahr. Restaurateur steigerungsfähig. Erforderl. Kapital für Inventar etc. 50000 Fr. — Zuschriften unter Chiffre S 55535 Q an Publicitas AG., Basel.

Zu verkaufen

HORCH 1939

schwarze Limousine, 8 Zyl. 19 PS, 68.000 km. — Zuverlässiger, unfallfreier, geräumiger 6-Plätzer, aus erster Hand zu günstigem Preis. — Anfragen an Frau Steiner, Sixth, Malters, Telephon (041) 27 12 16.

Hôtel de montagne

30 lits, confort, à vendre pour raison de santé dans station du Valais en plein développement. S'adresser sous chiffre H. M. 2368 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Zu vermieten

modernst eingerichtetes

Stadthotel mit Café-Restaurant

an bester Lage Zürichs (Neubau, sämtliche Zimmer mit Bad usw.). Nur erstklassige Fachleute mit grosser Praxis und genügend Kapital kommen in Frage. Offerten, nur von Selbstinteressenten, mit Kapitalausweis, unter Chiffre OFA 6797 Z an Orell Fussli-Annoncen, Zürich 22.

PASSUGGER



seit 70 Jahren schon der Inbegriff für Tafelwasser

Don't say Whisky

say —

JOHNNIE WALKER



Born 1820 — Still going Strong



Distributors: F. Siegenthaler Ltd., Lausanne Tel. (021) 23 74 33