

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 22.01.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 58690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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. — Imprimerie: Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N°V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 2 Basel, den 8. Januar 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 8 janvier 1953 N° 2

Der Fremdenverkehr in der europäischen Wirtschaftszusammenarbeit

Überwundene Krise

War Europa bis vor kurzem ein rein geographischer Begriff, so haben im Hinblick auf die Bildung grosser aussereuropäischer Machtblöcke die Bemühungen um wirtschaftliche und politische Organisation unseres Kontinentes immer mehr an Bedeutung gewonnen. Insbesondere der Gedanke einer wirtschaftlichen Integration der demokratisch regierten europäischen Länder vermochte kräftig Wurzel zu schlagen und sich in der *Organisation für europäische Wirtschaftszusammenarbeit* (OECE.) ein wirksames Aktionszentrum zu geben. Der Anstoss dazu ging allerdings von amerikanischer Seite aus, da die OECE. eine Antwort auf den Marshall-Plan bildete und den Willen der europäischen Staaten zur Selbsthilfe, als Bedingung für die grosszügige amerikanische Unterstützung, symbolisierte.

Die kritische Stunde musste für die OECE. dann schlagen, als die *Marshall-Hilfe* Mitte 1952 zu Ende ging und die weitere amerikanische Unterstützung auf Grund der *Mutual Security Act* (MSA.) fast ausschliesslich für Rüstungsbedürfnisse Verwendung fand. Jetzt musste es sich zeigen, ob die europäische Wirtschaftszusammenarbeit schon stark genug war, um ohne die goldenen amerikanischen Krücken bestehen zu können. Es ist bekannt, dass diese Probe nicht ohne Schwierigkeiten bestand und der Versuch einer Aushöhlung der OECE. ernsthaft betrieben wurde. Dass es dann doch nicht dazu kam, war der bisher geleisteten nützlichen Arbeit der OECE., insbesondere der von ihr geschaffenen Europäischen Zahlungsunion, zu verdanken.

Damit wird der Hintergrund erhellt, vor dem sich auch das Wirken des *Touristikkomitees* der OECE. im vergangenen Jahr abspielte. Die Tätigkeit dieses letzteren war infolge Personalentlassungen auf dem Sekretariat zeitweise lahmgelegt, ja die Existenzberechtigung einer touristischen Vertretung im Rahmen der OECE. stand überhaupt in Frage.

Amerikaverkehr im Vordergrund

Wenn es statt zur Auflösung zu einer vereineungsvollen *Reorganisation* des Touristikkomitees kam, so wohl aus der Erkenntnis der unentbehrlichen Aufgaben heraus, die sich dem Fremdenverkehr in der europäischen Wirtschaftszusammenarbeit stellen. Diese Aufgaben liegen vor allem auf dem Gebiete der Zahlungsbilanzen, und es erschien deshalb logisch, den Fremdenverkehrsausschuss aus seiner früheren Bindung an das Transportkomitee zu lösen und der Direktion für Handel und Zahlungsverkehr der OECE. anzugliedern. Damit wird die Bedeutung unterstrichen, welche dem unsichtbaren Export in Form des Touristenverkehrs zukommt, insbesondere im Zusammenhang mit der *Reduktion des Dollardefizits* der europäischen Staaten.

Nach den neuesten Schätzungen beträgt der jährliche Fehlbetrag im Wirtschaftsverkehr Europas mit den Vereinigten Staaten 2,5—3 Milliarden Dollar. Davon können 1952 rund 250 Millionen Dollar, also 10%, aus dem Aufwand *amerikanischer Reisender* in

Europa bestritten werden. Im Gegensatz zum Warenexport aus Europa, der aus Gründen der Schutzbedürftigkeit des amerikanischen Marktes nicht unbeschränkt ausdehnungsfähig ist — die kürzliche Diskussion um die Uhrenzölle bildet ein lehrreiches Beispiel —, sind einer weiteren Ausdehnung der unsichtbaren Ausfuhr in Form des Touristenverkehrs nach Europa fast keine Grenzen gesetzt. Man hofft denn auch, die Zahl amerikanischer Gäste in einem Ausmass zu steigern, dass der daraus entstehende Dollaranfall 25% des europäischen Dollardefizits decken werde, womit der Fremdenverkehr einen entscheidenden Beitrag zur Schliessung der Dollarlücke und damit zur Wiedererlangung der wirtschaftlichen Selbständigkeit unseres Kontinentes geleistet hätte.

So richtet das Touristikkomitee der OECE. auch nach der Reorganisation sein Augenmerk auf die *Gemeinschaftswerbung* der europäischen Staaten in den USA. Dieser Aktion, worüber *Direktor S. Bittel* von der SZV. an der letzten Sitzung des Komitees einlässlich referierte, war im Jahre 1952 weiterhin guter Erfolg beschieden, obwohl dafür nur ein Budget von 195000 Dollar zur Verfügung stand. Mit diesen bescheidenen Mitteln konnten die Bestrebungen zur Förderung des Touristenverkehrs aus den USA in wertvoller Weise unterstützt werden. Dass sich dieser Verkehr im zu Ende gegangenen Jahr recht gut anliess, geht aus folgender Statistik hervor:

Verkehr Vereinigte Staaten—Europa

Januar—September	Zahl der befürworteten Reisenden
1950	384481
1951	352761
1952	453209

In den ersten 9 Monaten 1952 hat die Zahl der in Richtung USA.—Europa beförderten Passagiere gegenüber der Vergleichsperiode 1951 um 28,4% zugenommen. Von den Europareisenden benützten fast $\frac{2}{3}$, nämlich 64,3%, den Seeweg, ein starkes Drittel, das heisst 35,7%, gab dem Flugzeug den Vorzug.

Angesichts dieser sehr ermutigenden Ergebnisse nahm das Touristikkomitee eine Entschliessung zuhanden des europäischen Wirtschaftsrates an, die eine Erhöhung des Budgets der europäischen Kollektivwerbung auf 250000 Dollar im Jahre 1953 fordert. Dabei soll das Hauptgewicht der Propaganda nach wie vor auf die Popularisierung der Europareisen in der Vor- und Nachsaison gelegt werden, und zwar durch Benutzung einprägsamer Slogans, wie „elbow room in Europe in fall“ oder „early spring in Europe“.

Stufenweise Liberalisierung

Quantitativ gesehen, muss aber die Förderung des *innereuropäischen Fremdenverkehrs* den Primat beanspruchen. Die sich dabei stellenden Aufgaben kulminieren in der weiteren Erleichterung des Reisezahlungsverkehrs, in der fortschreitenden Liberalisierung.

Das vergangene Jahr brachte in dieser Beziehung einen schweren Rückschlag: die Reduktion der Devisenzuteilung in Gross-

britannien auf jährlich 25 £. So gross und berechtigt die Enttäuschung darüber in allen Fremdenverkehrskreisen ist, dürfen doch die Fortschritte in der Liberalisierung nicht übersehen werden, die in andern Ländern, insbesondere in Holland und Deutschland, eintraten. Dass es mit dem bestehenden Zustand allerdings nicht sein Bewenden haben kann und als Endziel die vollständige Befreiung des internationalen Reiseverkehrs von Währungshemmnissen angestrebt werden muss, rief zur rechten Zeit die in Athen angenommene Resolution der Association internationale de l'hôtellerie in Erinnerung, die von *Dr. F. Seiler* dem Touristikkomitee der OECE. vorgelegt wurde.

Zeigte der Gedankenaustausch darüber grundsätzliche Zustimmung, so blieb die Frage des zweckmässigen Vorgehens offen. Der Direktor der Abteilung für Handel und Zahlungsverkehr, *Mr. J. F. Cahon*, der den Verhandlungen des Touristikkomitees bewohnte, befürwortete ein *etappenweises* Vorgehen. Statt eine sofortige und vollständige Freigabe des Reisezahlungsverkehrs zu fordern, wozu die meisten europäischen Staaten finanziell noch nicht in der Lage wären, soll eine allgemeine und unmittelbare Erhöhung der *Kopfkoten* verlangt werden. Diese Forderung wird Anlass zu Besprechungen mit den kompetenten Stellen der Abteilung für Handel und Zahlungsverkehr bieten, die umgekehrt auch das Touristikkomitee in allen einschlägigen Fragen begrüssen. Damit scheint endlich eine bessere *Koordination* innerhalb der OECE., also im Hause selbst, hergestellt und ein Mangel behoben zu werden, der die bisherige Arbeit im Dienste der Liberalisierung des Fremdenverkehrs wesentlich erschwerte.

Immerhin bleiben die für Handels- und Zahlungsbilanzen kompetenten Herren kühle Rechner und nur den *wirtschaftlichen Argumenten* zugänglich. Auch damit kann der Fremdenverkehr aufwarten. Zeigte der ausführliche und wohldokumentierte Bericht über die Entwicklung des europäischen Fremdenverkehrs im Jahre 1951 ein eindrückliches Frequenz- und Umsatzbild, so wurden in einer Studie des Unterzeichneten über die Stellung des Fremdenverkehrs in der europäischen Wirtschaftszusammenarbeit mehr die grundsätzlichen Aspekte herausgearbeitet, wobei auf die entscheidende Bedeutung des unsichtbaren Exports für das binnen- und aussenwirtschaftliche Gleichgewicht der europäischen Länder besonderes Gewicht gelegt wurde. Beide Studien bilden die Plattform für die Vertretung der konkreten Begehren des Touristikkomitees vor den oberen Instanzen der OECE.

Angelegenheiten der Hotellerie

Man erinnert sich, dass alle Länder der OECE., mit Ausnahme der Schweiz, Hotel-Experten zu *Studienreisen nach den Vereinigten Staaten* entsenden konnten, wobei die Kosten aus Marshall-Plan-Mitteln gedeckt wurden. Dem Touristikkomitee lag ein Bericht vor, worin sich vorläufig 10 der beteiligten Staaten zu den praktischen Auswirkungen dieser Studienreisen äusserten. Den Empfehlungen der Hotel-Experten wurde in unterschiedlichem Masse nachgelebt; die hauptsächlichsten Fortschritte sind auf dem Gebiete der Berufsbildung und der Verbesserung des Rechnungswesens festzustellen. Die bauliche Modernisierung der Hotels zwecks Anpassung an die Anforderungen der amerikanischen Kundschaft hängt von den Finanzierungsmöglichkeiten ab und ist des-

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

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

Letzter Aufruf!

Obwohl wir bereits das Jahr 1953 schreiben, ist es noch nicht zu spät, an die *Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds* zu denken. Wenn alle Mitglieder und Freunde des SHV. uns den Betrag, den sie für diesen Zweck bestimmt haben, in den nächsten Tagen zukommen lassen, können wir ihre Namen in der nächsten Nummer der *Hotel-Revue* veröffentlichten und das Resultat unserer Sammlung wird ein Rekordresultat sein.

Die Sammlung steht vor ihrem Abschluss. Einzahlungen sind auf das Postcheckkonto SHV. V 85, Basel, mit dem Vermerk „Neujahrsgratulationsablösung“ zu richten. Wir danken allen Spendern zum voraus.

Hr. R. Amsler, Hotel Oldenhorn, Gstaad.
Fam. Bentele-Hofmann, Hotel Merkur, Zürich.
Hr. A. Brüderlin, Elite Hotel Storchen, Basel.
Hr. R. Candrian-Bon, Suvretta-Haus, St. Moritz.
Hr. Paul Elwert-Berli, z. Z. Arosa-Maran.
Sig. L. Fanciola, Regina Hotel, Locarno.
Hr. Ch. Gibel-Regez, Hotel Bahnhof-Terminus, Winterthur.
M. A. Herreng, Hôtel Jeanne d'Arc, Montana.
Hr. J. C. Janett, Hotel Suvretta, Arosa.
Hr. W. L. Kirchner, Hotel Maloja-Kulm, Maloja.
Hr. H. Kühne, Dir., Hotel Eden, Arosa.
Frau Dr. M. Kusch, Pension Villa Maja, Lugano-Paradiso.
Victor Mettler AG, St. Gallen.
H. H. Gebr. Odermatt, Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg.

Hr. A. O. Pauli, Hotel Edelweiss, Engelberg.
Hr. J. Rings-Hofmann, Park-Hotel, Luzern.
Hr. G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina.
Fam. Stettler, Parkhotel Schöneck, Grindelwald.
Hr. Plus Weber, Hotel Wysses Rössli, Schwyz.
Fam. Wyss-Pozzi, Villa Wyss-Pozzi, Lugano.
Hr. F. Zimmerli, Via Loreto 30, Lugano.

Der neue appel!

Bien que la nouvelle année ait déjà débuté, il est encore temps de songer à la souscription dite des Souhaits de nouvelle Année dont le produit est consacré au Fonds de secours en faveur des membres de la S.S.H. Si tous les membres et amis de la S.S.H. qui n'ont pas encore eu le temps d'envoyer le montant qu'ils entendent consacrer à cette œuvre le font ces prochains jours, leur nom pourra encore paraître dans le prochain numéro de l'*Hotel-Revue* et le résultat de la souscription de 1952 constituera un chiffre record.

Que tous les membres qui le désirent encore s'empressent donc de faire un don au compte de chèque postal de la Société suisse des hôteliers V 85, Bâle. Merci d'avance!

halb von Land zu Land verschieden, wobei das Ende des Marshall-Plans die Kreditversorgung für die Hotellerie wesentlich erschwert. Als Detail ist erwähnenswert, dass der Versuch der Einführung von „Motels“ in Dänemark misslang.

Um über die heutige Lage der Hotellerie ein objektives und international vergleichbares Bild zu gewinnen, hat das Touristikkomitee einen Spezialausschuss zur Untersuchung der *Rentabilitätsverhältnisse* dieses Erwerbszweiges in allen OECE.-Ländern eingesetzt. Dieser Ausschuss wird von *Dr. F. Seiler* präsidentiert und genießt die Unterstützung der Association internationale de l'hôtellerie.

Neuer Auftrieb

Damit haben wir einen Ausschnitt aus dem Wirken des Touristikkomitees der OECE. geboten, das sich auch auf dem Gebiete des *Verkehrs* um Beseitigung von Reiseerschwerungen bemüht und durch staatliche Überwachung der *Reisebüros* den Touristen vermehrten Schutz angeeignet lassen möchte.

Es bleibt zu hoffen, dass der frische Wind,

den das Komitee nach seiner Reorganisation spürt, auch im neuen Jahr anhalten werde. Denn die europäische Wirtschaftszusammen-

arbeit bliebe so lange Stückwerk, als der Fremdenverkehr nicht als gleichberechtigter Partner daran teil hätte. *Krafft*

seule possibilité d'améliorer le rendement de l'hôtellerie réside dans une réduction des frais.

L'expédition au Mont Everest et l'alpinisme suisse

Tous nos lecteurs auront certainement suivi au cours de ces derniers mois les péripéties du deuxième assaut qu'une expédition suisse a donné à la plus haute cime du monde. La presse quotidienne a publié et publiera encore de nombreux comptes rendus des magnifiques résultats obtenus par les représentants de notre pays. Il ne nous appartient donc pas de nous arrêter sur les détails de ces expéditions, mais nous voulons quand-même ici relever et insister sur la *performance* des alpinistes suisses qui ont atteint la plus haute altitude à laquelle un homme soit parvenu par ses propres moyens.

Les guides *Raymond Lambert, Gustave Gross, Arthur Spöhel, le Dr Gabriel Chevalley*, le cinéaste *Norman Dyhrenfurt*, ainsi que *Ernest Reiss* et *Jean Buzio*, dont les exploits ont fait l'admiration, non seulement leurs compatriotes, mais encore de tous les alpinistes du monde entier, ont droit aux vifs remerciements du tourisme suisse.

Au moment où les stations de montagne traversaient une crise grave et où nos autorités et l'hôtellerie mettaient tout en œuvre pour remettre l'alpinisme en valeur et pour redonner le goût des *longs séjours en haute montagne et des randonnées à travers les chaînes de montagne de notre pays*, les hommes courageux que nous venons de mentionner ont fait briller dans tout l'univers la valeur de nos alpinistes et de nos guides.

L'esprit qui a animé les deux équipes qui se sont attaquées à l'Everest ainsi que leur désir de collaboration avec les autres nations qui essaieraient d'arriver au sommet du toit du monde illustrent parfaitement les sentiments dans lesquels la Suisse aborde les problèmes internationaux.

René Dittert, le chef de la première expédition, n'a-t-il pas déclaré que les expériences faites l'automne dernier seront utiles aux expéditions futures, et que le problème de l'Everest, n'est pas le problème d'une seule nation, mais le problème de ce siècle, et le mérite de la victoire reviendra à tous ceux qui ont donné leurs forces et leur vie pour la conquête du plus haut sommet du monde. Les Suisses ont déjà transmis et transmettront encore tous les renseignements qui pourraient être utiles à d'autres, sans rien cacher.

Bien que le but n'ait pas été atteint, la prudence avec laquelle l'expédition suisse a gravi l'Everest, le courage et l'endurance dont elle a fait preuve, sans parler de l'incroyable résistance dont ont fait preuve ceux qui ont vécu pendant plusieurs semaines dans les conditions les plus pénibles, les allocations aux touristes se rendant dans les pays de l'O.E.C.E. sont soumises à de nouvelles restrictions imposées par le déficit continu de la balance française de paiement à l'égard de l'Union européenne de paiements.

Alors que jusqu'à présent on pouvait exporter l'équivalent de 30000 francs français à destination d'un pays de l'O.E.C.E., mais cumuler les allocations pour des voyages circulaires à travers plusieurs pays, le touriste n'aura plus droit qu'à deux allocations par an à partir du premier janvier 1953. La quantité de francs français que le touriste pouvait librement exporter reste fixée à fr. 20000.— par voyage. Ainsi la somme en francs suisses dont nos voisins disposent pour un voyage s'élève officiellement, au cours du 2 janvier 1953, à fr. 8.571.—

La seconde attribution ne peut avoir lieu qu'après un intervalle de deux mois. La nouvelle réglementation ne change donc pratiquement rien au régime précédent. En effet, comme il n'est pas interdit de se rendre deux fois dans le même pays, le touriste français qui ira passer des vacances d'hiver en Suisse pourra y revenir au printemps ou en été. Nous renvoyons à ce sujet à l'article de notre correspondant parisien qui paraît en allemand dans ce numéro.

Trafic des paiements avec la France

Accord commercial avec les Pays-Bas

Les négociations économiques qui viennent d'avoir lieu à Berne avec une délégation hollandaise ont été consacrées au renouvellement de l'accord commercial échu le 30 septembre et prorogé provisoirement. L'évolution favorable de la balance des paiements des Pays-Bas a permis quelques améliorations pour les exportations suisses de textiles, d'horlogerie, d'appareils électriques, d'aluminium, de produits chimiques et des outils.

Fidèle au principe de la porte ouverte, la Suisse ne met aucun obstacle à l'entrée sur son territoire de produits industriels hollandais.

Dans le secteur agricole, les exportations hollandaises ont été maintenues dans les limites fixées par l'ancien accord, malgré les difficultés devant lesquelles se sont trouvés les négociateurs en raison de la protection demandée par l'agriculture suisse.

L'accord de paiement du 24 octobre 1945 a été prorogé tacitement pour une année. L'allocation aux touristes hollandais, qui avait été portée en octobre de 400 à 600 florins (700 francs), n'a pu être maintenue. Il est certain que cette amélioration sera heureusement ressentie par le tourisme suisse.



Les frais d'exploitation de l'industrie hôtelière

Au début de cette nouvelle année, il convient de remettre en évidence une question cruciale pour notre industrie, celle des *frais et des prix de revient*.

D'où provient la disproportion entre les prix d'hôtel et les prix de revient?

Depuis plusieurs années la Société suisse des hôteliers insiste sur la *disproportion* qui existe entre les prix d'hôtels et les dépenses d'exploitation. La crise traversée pendant la guerre — où de nombreuses entreprises sont demeurées fermées, à moins qu'elles n'aient été réquisitionnées par l'armée pour la troupe et les réfugiés — a marqué lourdement l'hôtellerie suisse. L'absence ou l'insuffisance de recettes ne permirent pas de remettre les bâtiments en état au moment de les réintégrer dans le circuit de l'économie nationale. D'où aggravation d'une dette déjà considérable.

Les hôtels qui restèrent ouverts consentirent des prix extrêmement bas à la population suisse pour permettre à ceux qui avaient besoin de détente et de repos de faire des séjours à la montagne et sur les plages de nos lacs. Ces sacrifices ne furent pas reconnus par le contrôle fédéral des prix qui, alors que l'indice du coût de la vie montait lentement mais régulièrement, maintint artificiellement les prix d'hôtels à un niveau si bas que la marge entre les prix d'hôtel et les prix de revient s'amenuisa constamment. De rares adaptations des prix minimums n'aboutirent qu'à réduire complètement l'écart entre les prix minimums et maximums de certains hôtels qui furent contraints de pratiquer des prix uniques et de louer au même tarif aussi bien leurs plus mauvaises que leurs meilleures chambres.

Il fallut l'énergique intervention de la Société suisse des hôteliers et de son président central, le Dr *Franz Seiler*, pour obtenir le rétablissement de *conditions plus normales* et pour faire approuver par les autorités le nouveau règlement des prix de la S.S.H. qui donnait une *structure plus rationnelle* aux prix de l'hôtellerie suisse.

Malgré cela, des prix vraiment adaptés ne purent jamais être appliqués, car la concurrence internationale, les oscillations de la fréquentation, les restrictions monétaires à l'étranger et les dévaluations contraignirent les hôteliers à maintenir leurs prix dans des limites qui étaient plus proches des prix minimums que des prix maximums.

Le résultat: une *prosperité apparente*, et en réalité des *comptes d'exploitation déficitaires*.

Cette prospérité apparente se manifesta surtout pendant les années 1946 et 1947 qui enregistrèrent des chiffres croissants de nuitées. La ligne ascendante fut hélas! fort courte. Une diminution sensible de la fréquentation se produisit au cours des 3 années suivantes. Maintenant la ligne a repris son ascension et pourtant dans leur ensemble les hôteliers ne sont pas satisfaits. La raison doit toujours en être recherchée du côté des frais et des prix de revient.

Constatations du rapport de Lucerne

La commission d'experts qui s'est occupée du problème des *frais d'exploitation de l'industrie hôtelière* et qui a consigné ses conclusions dans le rapport dit de Lucerne décrit la situation comme suit:

«Par suite de la concurrence internationale, les conditions d'exploitation de l'hôtellerie suisse se sont caractérisées, ces dernières années, par une aggravation des coûts due à une disproportion manifeste entre la hausse des frais et les prix réalisables. Preuve en est que — malgré la prospérité économique générale et l'augmentation qui résulte du revenu d'autres groupes professionnels — les *revenus des personnes indépendantes travaillant dans l'hôtellerie et les entreprises de transport privées ont baissé* de 220 millions de francs en 1944 à 200 millions en 1949 et à

190 millions en 1950. Le nombre des établissements a fléchi de 7402 en 1937 à 6887 en 1950 et celui des lits d'hôtes de 195641 à 175334. Cela dénote que cette branche de notre économie nationale s'affaiblit en une période de prospérité générale pendant laquelle s'accroît au contraire le nombre des entreprises de toutes les branches de notre industrie.»

Les experts relèvent que l'hôtellerie étrangère continue à pouvoir faire des *calculs de prix plus avantageux pour elle* en se basant sur des prix d'achat et des salaires plus bas, c'est-à-dire des frais d'exploitation moins élevés. Elle a donc un rendement sensiblement supérieur, ce qui lui permettrait d'abaisser au besoin ses tarifs grâce à la structure plus souple de ses prix qui permet des *adaptations plus rapides*.

Le rapport de Lucerne conclut donc que l'hôtellerie suisse *ne peut augmenter ses prix en raison de la concurrence étrangère et que la*

Un poste méconnu de frais: la propagande

Le rapport de Lucerne mentionne comme dépense de propagande un montant de 12 millions de francs. Or, l'enquête à laquelle la S.S.H. vient de procéder confirme ce résultat. Certes, les réponses qui sont parvenues sont loin d'englober tous les membres puisque le 30% seulement des hôtels affiliés à notre société ont répondu. Mais l'enquête a été faite pendant la saison morte, alors que de nombreux exploitants n'étaient pas accessibles ou n'avaient pas sous la main la documentation nécessaire. D'autre part, le nombre restreint de réponses provenant des établissements dont les prix minimums de pension sont inférieurs à fr. 12.50 révèle que les petites entreprises ne tiennent pas toujours une comptabilité détaillée leur permettant de préciser les sommes consacrées aux annonces dans les journaux et revues, dans les guides de voyages et automobiles, à la publicité collective, aux prospectus, aux lettres et messages de propagande, aux frais de représentation, aux cadeaux, aux commissions, etc. Pourtant les réponses obtenues envoyées par les hôtels-membres, représentant le 35% environ des lits de toutes les exploitations affiliées à la S.S.H., font état de dépenses s'élevant à 4,25 millions de francs. On peut donc en déduire que les dépenses totales de propagande de l'hôtellerie organisée atteignent 3 fois ce montant, ce qui correspond bien à 12 millions de francs, et confirme les estimations antérieures.

Dépense moyenne de 114 francs par lit et de un franc par nuitée

Si l'on établit la moyenne de dépenses de propagande des établissements ouverts pendant une saison, deux saisons et pendant toute l'année, on obtient une *moyenne de fr. 113.82 par lit et fr. 0.97 par nuitée* pour la propagande. Il y a naturellement de notables différences entre les moyennes par lit des divers rangs d'hôtels et catégories de prix. Dans les entreprises saisonnières, la moyenne la plus basse par lit est enregistrée dans les entreprises à une saison de la catégorie de prix inférieure et le chiffre maximum dans les entreprises à une saison ayant des prix de pension supérieurs à fr. 17.—. En général — ce qui est logique — les dépenses de propagande vont en augmentant avec les classes de prix.

Dans l'hôtellerie saisonnière jusqu'à 2 francs par nuitée

Ce qui est plus important encore que la charge moyenne de propagande par lit, c'est la charge moyenne par *nuitée*. Les entreprises à une et deux saisons supportent le plus grand poids de ce poste. Si les variations sont faibles dans les catégories de prix inférieurs à fr. 12.50, elles sont considérables par rapport aux hôtels dont les prix de pension minimums sont supérieurs à fr. 17.—. La dépense *par nuitée* dans ces entreprises à une

En quoi consistent les frais de l'hôtellerie?

Il est naturellement impossible dans les limites d'un article de commenter ou même d'énumérer la structure des coûts et des frais de l'hôtellerie. Le rapport de Lucerne fait état des résultats d'une enquête de la Société suisse des hôteliers (enquête dont nous avons déjà publié les résultats en son temps dans l'*Hôtel-Revue*), qui chiffre les frais de l'hôtellerie pour l'année 1949 à 657 millions. Sur les frais d'exploitation (515 millions), 307 millions ou 60% ont été dépensés pour l'approvisionnement de la cuisine et de la cave. C'est dire l'importance que les denrées alimentaires et produits agricoles ont pour notre industrie.

Avec les salaires, les combustibles, l'entretien des biens, meubles et des immeubles, les intérêts, les amortissements, etc., on peut avoir une idée des postes sur lesquels se répartissent les 350 millions restants.

Nous aurons l'occasion dans des prochains numéros de revenir sur divers points de ce grave problème, mais nous voudrions encore ici insister sur un poste de dépense dont on ne se représente souvent pas l'ampleur dans le grand public. Nous voulons parler de la *propagande* qui a fait récemment l'objet d'une enquête spéciale de la part de la S.S.H.

saison est de fr. 1.88 et de fr. 1.60 dans ceux à deux saisons, soit de 40% plus élevée que celle des entreprises ouvertes toute l'année. Cela s'explique dans une certaine mesure par le fait que les établissements annuels comptent beaucoup d'hôtels urbains qui enregistrent un taux d'occupation élevé et qui peuvent répartir leurs dépenses de propagande sur un beaucoup plus grand nombre de nuitées.

Ces dépenses sont-elles judicieuses?

Etant donné le rendement de l'hôtellerie, on peut à juste titre se demander si de telles dépenses de propagande sont judicieuses et s'il ne faudrait pas examiner ce compte et le réduire quelque peu. Il faut pourtant se garder de porter un jugement hâtif en la matière car les dépenses de propagande de l'hôtellerie saisonnière ont certainement pas augmenté depuis la guerre proportionnellement au renchérissement des annonces, imprimés, frais de représentation, etc. En effet, si l'on examine la liste des frais de propagande, on verra que des économies sont difficiles à réaliser si l'on ne veut pas ôter toute efficacité à la publicité.

En fait, il s'agit là d'une dépense qui est profitable non seulement à l'hôtellerie, mais à l'économie suisse tout entière, puisqu'il s'agit d'attirer des hôtes étrangers qui consomment sur place les produits de notre agriculture, de notre industrie et de notre artisanat. Elle sert en outre à faire connaître des côtés pittoresques de notre pays. C'est donc un appoint considérable que l'hôtellerie apporte elle-même à notre institut national de propagande, auquel la S.S.H. verse déjà le 30% des cotisations de ses sociétaires.

Etant donné l'effort que l'hôtellerie organisée fait pour le développement de la profession — ce qui est aussi une publicité — et de la propagande tant personnelle, que locale et régionale, nous croyons que l'on peut se fier aux *déclarations compréhensives* faites par le *Conseil fédéral* dans son message du 21 octobre 1951 où il déclare «qu'aussi longtemps que les hôtels ne disposent même pas des fonds nécessaires pour procéder aux renouvellements et améliorations qu'exigerait la concurrence internationale, il sied de témoigner de la compréhension pour le montant relativement faible de la contribution versée par la Société suisse des hôteliers.»

Par contre on ne saurait trop recommander à tous les hôtels de faire preuve de la plus *extrême prudence* et retenue lorsqu'ils ont à faire à ces *chasseurs d'annonces* qui viennent quémander des commandes pour des ouvrages qui n'ont *aucune valeur publicitaire*.

Nous relevons ce poste des dépenses de l'hôtellerie parce qu'il a fait l'objet de la plus récente enquête de notre Société, mais il est encore d'autres points relatifs aux frais d'exploitation qui méritent d'être commentés tout aussi longuement.

Die schweizerische Hotellerie im Jahre 1952

Wie sich den Ausführungen in den Wirtschafts-rückblicken verschiedener Banken über das abgelaufene Jahr sowie der Fremdenverkehrsstatistik entnehmen lässt, hat im schweizerischen Hotelgewerbe die schon für 1951 festgestellte Frequenzbeziehung angehalten. In den ersten 10 Monaten von 1952 wurden in den Hotels und Pensionen, Sanatorien und Kuranstalten 18,3 Millionen Übernachtungen registriert gegen 17,2 Millionen im Vorjahr und nahezu 17 Millionen 1950. Der grösste Teil der Zunahme der Logiernächte entfällt auf die Gäste aus dem Ausland. In den ersten 9 Monaten war der Frequenzgewinn noch besser, das schlechte Herbstwetter hat ihn wieder etwas vermindert. Die Sommersaison war in bezug auf die Frequenz eine der besten der Nachkriegszeit gewesen. Hingegen hatte auch die Vorsaison nicht besonders befriedigt. Was die Frequenzen der ausländischen Gäste anbetrifft, so haben die Aufenthalte der englischen Gäste infolge der ab Ende Januar 1952 neuerdings gekürzten Devisenzuteilungen in der Sommersaison um rund 30% abgenommen. Eine kräftige Ausweitung erfuhr dagegen der Reiseverkehr aus den Nachbarländern, insbesondere aus Deutschland, das nunmehr nach Grossbritannien das wichtigste Kundenland der Schweiz ist. Entgegen der wegen der Kürzung der Devisenzuteilungen geübten Befürchtungen wies auch der Besuch von Franzosen in den Sommermonaten eine Steigerung auf. Erfreuliche Resultate zeigte die Werbung in den USA, die Übernachtungen der Amerikaner stiegen um über 50% über aus anderen Ländern des amerikanischen Kontinentes erschien eine grössere Zahl von Reisenden. Auch für Schweizer wurde 1952 eine etwas grössere Zahl von Logiernächten als im Vorjahr registriert. Das teurer gewordene Ausland wirkt sich auch hier aus.

Angehalten hat im vergangenen Jahre die Tendenz zu grösserer Beweglichkeit im Reiseverkehr, welche eine Verkürzung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer im gleichen Hotel und damit den kostensteigernden häufigen Gästewechsel mit sich bringt. Nicht zu übersehen ist auch, dass sich die Steigerung der Frequenz durch den Reiseverkehr in der Teilnahme von weniger kaufkräftigen Bevölkerungsschichten am Reiseverkehr ergibt. Zu dieser Entwicklung hat der beträchtlich gestiegene Autoverkehr aus dem Ausland wesentlich beigetragen. In den ersten 10 Monaten von 1952 passierten im touristischen Fernverkehr 831'653 Personenautos und 41'030 Autocars die Schweizer Grenze.

Dank der in preislicher Hinsicht geübten Zurückhaltung ist das schweizerische Fremden-gewerbe heute noch konkurrenzfähiger als vor einigen Jahren. Da jedoch die Kosten eher höher sind als im Ausland (insbesondere die Personalkosten, aber auch die wichtigsten Lebensmittelpreise), gestaltet sich die Ertragslage der schweizerischen Hotels durchaus nicht so günstig wie die Frequenzzahlen. Die Entwicklung der Gestehungskosten, die im Verhältnis zu den erzielbaren Preisen sehr hoch sind, bereitet daher der schweizerischen Hotellerie nach wie vor Sorgen, so dass die Rentabilität der Betriebe trotz der besseren Bettenbesetzung im ganzen gesehen weiterhin unbefriedigend ist. Einzig die Stadthotellerie, welche dank der über das ganze Jahr anhaltenden guten Frequenz eine Sonderstellung einnimmt, dürfte eine Ausnahme bilden. *Pl.*

Neuregelung der französischen Reise-Devisenzuteilung

Einschränkung des multilateralen Zuteilungsregimes der OEEC.

Paris, Anfang Januar

Durch eine Verfügung des französischen Finanzministeriums ist die kurz vor Jahreschluss veröffentlichte und durch eine Anweisung des Office des changes an die Banken näher erläutert wurde, hat das Zuteilungswesen im Reiseverkehr zwischen Frankreich und den OEEC-Ländern im touristischen Sektor (die Zuteilung für den Geschäftsreiseverkehr bleibt unberührt) eine Neuordnung erfahren, die in der betreffenden Verfügung ausdrücklich mit dem andauernden Defizit der französischen Zahlungsbilanz in der EPU begründet wird. Während es bisher – und dies ist die grundsätzlich ins Gewicht fallende quantitative Beschränkung – möglich war, die zur Verfügung stehende Kopfquote des Gegenwertes von 3000 Ffr. zwar nur einmal für die Reise in ein und dasselbe Mitgliedsland in Form von Reisevisen in Anspruch zu nehmen, dabei aber die Quoten für mehrere Länder zu kumulieren und (beispielsweise bei einer Rundreise durch die Schweiz, Italien, Österreich, Westdeutschland) Gesamtreisenzahlungsmittel im Betrag des Gegenwertes von 4mal 3000 = 12000 Ffr. mit sich zu führen, wird in der neuen Verfügung angeordnet, dass im neuen Kalenderjahr

seine sich in den letzten Monaten auf bedrohlicher Höhe haltenden EPU-Defizit zu verantworten, wird dem Liberalisierungsgedanken im OEEC-Reiseverkehr einen neuen Stoss zu versetzen, gebietet die objektive Beurteilung der Sachlage zweifellos die Feststellung, dass sich die Lage für den schweizerischen Fremdenverkehr durch die neuen Bestimmungen eher gebessert hat. Wir haben in der nachstehenden Tabelle versucht, die Gesamtzuteilungsbeträge für eine Ferienreise in die Schweiz nach der französischen Devisen-zuteilung des Hochsommers 1951 (1. Juli), des Vollwinters 1952 (Februar) und des jetzigen, neuen Regimes, unter Zugrundelegung der jeweiligen Freikurse für französische Noten und des unverändert gebliebenen amtlichen Schweizerfranken-Kurses in Vergleich zu setzen:

Fransösische Reisendevisenverordn. nach dem Stand von	1. Devisen-Kopfquote im Gegenwert von	2. Freizuteilung für Export Schweizer Noten	Gegenwert in Franken	Gesamtsumme in Reise
(1. Juli 1951)	(Beliebige Gld.)	(1mal im Jahr)	(1. 1. 500 615 550)	(1+2)
10. Februar 1952	30000	20000	361 190 ¹⁾	1165
1. Januar 1953 ²⁾	30000	20000	361 210 ³⁾	571

¹⁾ Freier Notenkurs am 30. Juni 1951: 90 Ffr.
²⁾ Freier Notenkurs am 7. Februar 1952: 105 Ffr.
³⁾ Freier Notenkurs am 2. Januar 1953: 95 Ffr.

nur zwei Zuteilungen innerhalb 12 Monaten

verfolgt werden, wobei diese beiden Zuteilungen zeitlich mindestens um zwei Monate auseinanderliegen müssen. Anscheinend sah sich das Devisenamt zu dieser Einschränkung veranlasst, seitdem sich die Kurse für französische Franken an den Parallelmärkten und den freien Notenmärkten (z.B. in der Schweiz und in Belgien) wieder verschlechterte, gewerbsmässige Devisenspekulanten derartige „Rundreisen“ mit möglichst viel verschiedenen europäischen Reisezahlungsmitteln unternahmen, selbstverständlich das Geld nicht zu touristischen Zwecken verausgabten, sondern sobald als möglich in erklärlichen Bestimmungen und aus erklärlichen Gründen meist aus der „devisenliberalen“ Schweiz nach Frankreich zurückkehrten, nachdem sie sämtliche Noten und Checks wieder in französische Francs zum Parallellkurs umgewechselt hatten und so, unter allen Umständen, recht erhebliche Kursgewinne erzielten.

Von diesem Gesichtspunkt aus ist das Verbot zweifelslos ebenso berechtigt, wie seinerzeit die Unterbindung der Missbräuche, die sich – in den Sommer- und Herbstmonaten des Jahres 1951 – im grossen und kleinen Grenzverkehr zwischen Frankreich und der Schweiz eingebürgert hatten und die damals die französische-schweizerische Touristenbilanz mit unproduktiven Millionenbeträgen an Schweizer Franken belasteten.

Letzten Endes kein Nachteil für die Schweiz

Aus der ursprünglichen Fassung der Verfügung ging nicht deutlich hervor, ob sich diese, nunmehr noch zweimalige Zuteilung pro Kalenderjahr auch auf dasselbe Reiseziel erstrecken kann. Bisher war das nicht der Fall. Zwar konnte man theoretisch im Laufe des Kalenderjahres 1952 15mal den Gegenwert der 30000 Ffr. in Devisen anfordern und zusammen zu hinterlegen verausgaben. Dagegen erhielt kein französischer Tourist, der beispielsweise nach Spätwinterferien in der Schweiz auch seinen Sommerurlaub in unserem Land verbringen wollte, die Kopfquote zum zweiten Mal zugewiesen. Er musste zu diesem Zweck einen besonderen Antrag an das französische Devisenamt stellen, und ein solcher Antrag wurde – soweit wir unterrichtet sind – regelmässig abschlägig beschieden.

Auf Erklärungen an zuständiger Stelle wurde uns der Bescheid zuteil, dass die neue Bestimmung in dieser Hinsicht den bisherigen Zustand tatsächlich abändert. Die zweite Zuteilung der Kopfquote kann also im laufenden Jahr für dasselbe Reiseziel die erste zuteilung werden. Um bei der Schweiz zu bleiben: Jeder französische Tourist, der seine Winterferien im Januar oder Februar in den Schweizer Bergen verbrachte, kann ohne besonderen Antrag die gleiche Quote im Laufe des Jahres noch einmal bei seiner Bank erhalten, vorausgesetzt dass zuteilung der ersten und zweiten Zuteilung zwei Monate Zeit liegen, was bei einer Sommerferienreise, im Vergleich zu den Wintersportferien, regelmässig der Fall sein dürfte.

Ganz abgesehen davon, dass Frankreich durch

wieder bis auf ungefähr 90 Ffr. absinken, so würde der französische Tourist dann nicht nur, wie bisher, 571 sondern 581 Schweizer Franken verausgaben können, also nur um 30 Ffr. weniger als den Gegenwert jener 150 Verrechnungsdollar, den die OEEC, im allgemeinen als die Grundlage der Liberalisierung des Reisezuteilungsverkehrs empfohlen hat. Gewiss wollen wir an dieser Stelle das neue französische Vorgehen weder beschönigen noch Spekulationen auf lange Sicht über „eventuelle“ Entwicklung der französischen Währungs-lage anstellen. Doch scheint es uns vom rein praktischen Standpunkt des Hoteliers aus angebracht, aus dem neuen Zuteilungsregime – was die Schweiz anbelangt – folgende Nutzenanwendung zu ziehen:

Da die Schweiz nach wie vor ein bevorzugtes Reiseziel für die umliegenden Länder, insbesondere für Westdeutschland und Frankreich ist, können unsere französischen Gäste im laufenden Jahr zweimal Beträge in der Schweiz verausgaben, die zurzeit zwischen 570 und 580 Schweizer Franken schwanken, vorausgesetzt, dass der freie Notenkurs in Basel, Genf und Zürich sich nicht wesentlich verändert. Im Vergleich zu dem bisherigen Regime bedeutet das, trotz der multilateralen Kürzung der Zuteilungsmöglichkeiten, eine bilaterale Bevorzugung der Schweiz im Verkehr aus Frankreich.

Dennoch: Verstoss gegen die Liberalisierung?

Unter diesen Umständen ist es schwer zu entscheiden, ob die französischen Einschränkungen als ein neuer Beweis für das Scheitern des Liberalisierungsgedankens im OEEC-Reiseverkehr zu betrachten sind. Unseres Erachtens handelt es sich zum Teil dabei um die Folgen der Währungs-krise, die den französischen Franken in den letzten Monaten erneut erfasste, die aber zweifelslos einer normalen Kursentwicklung Platz machen kann, soweit die Regierung – was auch mit etwas anderen Mitteln – die Wirtschafts- und Währungspolitik Pinays fortsetzen kann. Auch von der Frage, ob heute irgendeiner europäischer Durchschnittstourist und insbesondere der „Français Moyen“, dessen Kaufkraft immer noch unter dem nationalen Teuerungssindex liegt, sich zwei Ferienreisen in die Schweiz (oder irgend ein anderes OEEC-Land) leisten und dabei jedesmal rund 570 Schweizerfranken oder den Gegenwert verausgaben kann, darf man bei dieser Betrachtung nicht ganz absehen. Denn tatsächlich wird die Fremdenverkehrs-frequenz jedes Landes heute nicht nur von der Zahl der Einreisen über Übernachtungen, sondern auch vom Umfang des Reisebudgets des fremden Gastes beeinflusst. Wenn aber die „Agence Economique et Financière“ (Paris) im Hinblick auf die neue französische Verordnung der Meinung Ausdruck gibt, dass durch die Liberalisierung „alle Hoffnungen auf eine freie Interkontinentalität schwinden, welche die Schaffung der EPU, seinerzeit erweckte und dass sich durch die Verstärkung der Devisenzwangswirtschaft der freie Personenverkehr über die Grenzen immer schwieriger gestaltet“, so ist dieses Urteil zweifelslos zu summarisch. Was für Grossbritannien und Frankreich zutrifft – die einzigen der grossen OEEC-Länder, die ihre Zuteilungen grossen verminderten – gilt glücklicherweise weder für die verminderten Staaten, die seit dem Krieg ihren Zahlungsverkehr praktisch zu 100% liberalisierten, wie die Schweiz, die Belgisch-luxemburgische Union und Portugal, noch für Länder, die noch zu Beginn des Jahres 1952 die Reisezuteilung auf das Minimum des Gegenwertes von 150 Verrechnungsdollar pro Jahr beschränkt hatten, wie Italien oder die Türkei, sondern für diesen Minimalbetrag des ursprünglichen „droit commun“ der OEEC, blieben, wie die Niederlande und Westdeutschland; sie alle haben inzwischen ihre Reisezuteilungen erhöht. Bewahrheitet es sich, dass auch Österreich, ein devisen-armes Land, welches bislang so gut wie gar keine Reisezahlungsmittel zuteilte und in der eigenen Währung nur 1000 Schilling über die Grenze liess, in Kürze seinen Devisenzwangswirtschaft im Reiseverkehr lockern will und kann, so wäre damit der beste Beweis dafür erbracht, dass sich – im ganzen betrachtet – der Liberalisierungsgedanke im OEEC-Reiseverkehr im abgelaufenen Jahr weiter durchsetzte und dass die Einbussen, die in Frankreich und Grossbritannien in der Werbung für den Freizugkeitsgedanken im europäischen Touristenverkehr zu beklagen sind, schon durch die Liberalisierung der Reisezuteilungen Westdeutschlands, Italiens, Hollands und Dänemarks mehr als wettgemacht wurden. *Dr. W. Bg.*

Fürsprecher H. Schaffner zum Minister ernannt

In seiner letzten Sitzung im alten Jahr hat der Bundesrat dem Delegierten für Handelsverträge, Herrn Fürsprecher *Hans Schaffner*, ad personam den Titel eines bevollmächtigten Ministers verliehen. Mit dieser Ernennung zählt nun die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements drei Minister, nämlich deren Direktor, Herrn Dr. Jean Hotz, sowie die Herren Dr. Trökle und H. Schaffner.

Die verdiente und schon längst fällige Ernennung dieses bewährten Schweizer Chefs bei Handelsvertragsunterhandlungen mit ausländischen Wirtschaftspartnern erfüllt uns mit ganz besonderer Genugtuung, wird sie doch einem Manne zuteil, der seit zehn Jahren eine hervorragende Rolle in der Bundesverwaltung spielt.

Schon als Chef der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft war Schaffner der right man in der right place. Sein Wirken als Chef der kriegswirtschaftlichen Koordinationsstelle war erfüllt von schöpferischem Geist und getragen von hohem Verantwortungsgefühl. Wie kam ein anderer besser an den Überblick über das Ganze. Von ihm stammt die klarste Formulierung der Doktrin der schweizerischen Kriegswirtschaft. Er hatte es verstanden, in einer Zeit, die uns mit der Abschneidung vom Ausland Schwierigkeiten in der Versorgung mit Lebensmitteln und Rohstoffen brachte, die sich daraus ergebenden Lenkungsmaßnahmen und Einschränkungen in unserer Lebenshaltung durch eine geschickte Aufklärung planlos zu machen. Dadurch ist es gelungen, den Durchhaltewillen des Schweizer Volkes zu mobilisieren, das Aufkommen einer defaitistischen Stimmung zu verhindern und jenen Geist zu stärken, der ein unerlässliches Korrelat zu den Massnahmen der wirtschaftlichen und militärischen Landesverteidigung bildete.

Nach Kriegsende die kriegswirtschaftlichen Organisationen rasch abgebaut wurden, eröffnete sich für Fürsprecher Schaffner mit seiner Ernennung zum bundesrätlichen Delegierten für Handelsverträge bei der Handelsabteilung des EVD, ein neues dankbares Betätigungsfeld, das ihm Gelegenheit bot, in den schwierigen Verhandlungen der Nachkriegszeit sein Geschick und seine Qualitäten als Unterhändler unter Beweis zu stellen. Fürsprecher Schaffner hatte vor allem die ausser-wirtschaftlichen Beziehungen unseres Landes zu bedeutendsten Wirtschaftspartnern, zu Grossbritannien, zu den USA, Westdeutschland, Beneluxländern und den skandinavischen Staaten, zu betreuen. Die Kreise der Hotellerie und des Fremdenverkehrs haben allen Anlass, Herrn Schaffner dankbar zu sein für seine Bemühungen, den Tourismus bei Wirtschaftsverhandlungen mit jenen Ländern, die zu den wichtigsten touristischen Einzugsgebieten der Schweiz gehören, stets auf dem Fusse der Gleichberechtigung mit anderen Wirtschaftszweigen zu behandeln und ihm damit jene Stellung zuzuerkennen, die ihm kraft seiner Wirtschaftsbedeutung gebührt. Besonders in bezug auf die Verhandlungen mit Grossbritannien, aber auch mit andern Ländern, stehen wir unter dem Eindruck, dass für den schweizerischen Tourismus immer das Maximum dessen herausgeholt wurde, was unter den gegebenen Verhältnissen möglich war. Gerade weil wir wissen, dass Minister Schaffner unparteiisch und nach den Erfordernissen einer weitsichtigen Volkswirtschaftspolitik die Interessen der Schweiz im Wirtschaftskampf mit dem Ausland betritt, freuen wir uns, dass durch eine Ernennung zum Minister seine Position als Delegationschef eine Stärkung erfährt. Wir gratulieren ihm zu dieser Ehrung und wünschen ihm weiterhin vollen Erfolg in seiner schweren, aber dankbaren Mission als schweizerischer Unterhändler.

Aussichten für 1953

Wie werden sich Hotelbesuche und Reiseverkehr im kommenden Jahr gestalten?

Man ist heute nicht mehr so vertrauenselig wie in vergangenen Zeiten, und man macht heute alle Voraussagen und Vorausberechnungen unter der Voraussetzung, dass es nicht zu politischen Verwicklungen kommt. Das Hotelgewerbe denkt mit Schauern an den Sommer 1950 zurück, als der Beginn des Korea-Krieges plötzlich alle Berechnungen über den Haufen warf.

Wenn man diese Grundlage also ausser acht lässt, dann darf man von 1953 einen grossen Reiseverkehr erwarten und eine sehr gute Hotel-

Jahreswende in Hotels und Restaurants von Amerika

Die Aufregungen der Präsidentenwahl sind vorbei, und viele Leute haben das Gefühl, vom neuen Jahr eine gewisse wirtschaftliche Stabilität zu erwarten. Das mag trügerisch sein, aber zur Zeit bestehen solche Hoffnungen jedenfalls in weiten Kreisen, und sie fanden ihren Ausdruck in dem offensichtlich guten Weihnachtsgeschäft und in der Aussicht auf grossen Besuch zu den Silvesterfeiern in den Hotels und Restaurants.

Silvesterfeiern in Hotels

Die Sitte, „New Years Eve“, den Silvesterabend in Hotelsälen und Restaurants zu feiern, greift immer weiter um sich. Das ist kein Wunder in einem Lande, wo es von Jahr zu Jahr immer schwieriger und kostspieliger wird, Hauspersonal zu bekommen. Ich besuchte im Laufe des vergangenen Jahres Europa, und ich glaube, die Menschen dort haben keine rechte Vorstellung davon, was die über grosse Mehrzahl der amerikanischen Hausfrauen zu leisten hat. Kreise, die in westeuropäischen Ländern selbstverständlich eine Köchin und ein Zimmermädchen haben, können hier nicht einmal daran denken, eine gelegentliche Aushilfe zu finden. Und wenn sie wirtschaftlich daran denken könnten, so würde ihnen das wenig helfen – es gibt einfach viel zu wenig Haushaltshelferinnen.

Das kommt den Hotels und Restaurants vortrefflich zustatten. Die Hausfrau, die eine Silvester-party gibt, verlegt sie in ein Hotel oder einen Saal eines Restaurants, wo ihr auf bequemste Weise – wenn auch teurer – alles notwendige zur Verfügung steht. Man muss sich lange vorarbeiten, um an diesem Abend in bestimmte Hotels und Restaurants überhaupt hereinzukommen. Ein Teil gibt, neben dem Tanzorchester, eine Floorshow am Silvesterabend,

und gerade solche Attraktionen sind mit grosser Wahrscheinlichkeit als überfüllt zu buchen.

Silvester ist der rechte Tag für Champagner, das ist eine bereits recht alte Tradition im amerikanischen Leben. Champagner dringt an diesem Abend selbst in solche Häuser ein, die ihm sonst nur gelegentlich einer Hochzeit oder eines goldenen Jubiläums kennen. Es wird französischer und anderer importierter Champagner getrunken, vor allem aber amerikanischer. Der beste amerikanische Champagner stammt eigenartigerweise nicht aus Kalifornien, wo der meiste amerikanische Wein herkommt, sondern aus der Keuka-Lake-Gegend im westlichen Teil des Staates New York.

Hotels sind überfüllt

Der Beginn des Jahres trifft die amerikanischen Stadthotels stets in überfülltem Zustand an. Die Theater und andere Unterhaltungsstätten bieten ihr Bestes um diese Zeit, und das lockt unendlich viele Besucher aus den kleinen Städten und vom Lande in die Großstadt.

Die „Resort-Hotels“, die Hotels der Kurorte und Sommerfrischen, machen vielfach von Weihnachten bis Februar auf, aber ihr Besuch hängt ganz und gar vom Wetter ab. Vorausgesehen lassen sich da nicht machen. In Florida freilich pflagen die Hotels gut besucht zu sein und nicht so überfüllt wie in früheren Saisons. Aber die Schneezentren um New York, Chicago usw. können auf grossen Besuch nur rechnen, wenn ihnen vom heiligen Petrus der weisse Grundstoff in genügender Menge geliefert wird. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass er mit seinen Lieferungen oft bis hübsch nach Neujahr im Rückstand bleibt, und das ist für die Hotelbesitzer in den Kurorten und Schneezentren zu spät.

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

saison. Die amerikanischen Hotels haben in den Jahren seit dem Krieg ihr möglichstes getan, um an Modernisierung und Komfortdarbietung einen Höhepunkt zu erreichen. Sie sind dazu nicht zuletzt getrieben durch die ständig aufwärtsstrebende Konkurrenz der Motels (Motor-Hotels) an den Landstrassen, die sich in manchen Gegenden deutlich fühlbar macht.

Der Verkehr nach Europa wird, wie man jetzt schon sehen kann, in diesem Jahr den von 1952 zweifellos übertreffen. Allein schon die Krönungsfeierlichkeiten in England im Juni locken viele Amerikaner an, und sie werden ihren europäischen Aufenthalt in der Mehrzahl der Fälle auch auf den Kontinent ausdehnen. Für Schiffsverkehr wie für Flugverkehr sind die Anmeldungen weit vorgeschritten. Und zweifellos wissen europäische Hotels bereits davon zu berichten, dass viele Amerikaner jetzt schon Reservationen für die Reisesaison des kommenden Jahres gemacht haben. Und warum auch nicht? Es ist ein Vergnügen und ein kultureller Höhepunkt für Amerikaner, im heutigen Europa zu reisen.

Dr. W. Sch.

Les bons patrons font les bons ouvriers

Nous avons maintes fois relevé ici-même l'importance de l'apprentissage dans les carrières hôtelières. Pour les cuisiniers spécialement l'apprentissage peut certes se compléter par des cours professionnels ou des cours de perfectionnement, mais sans aucun doute la période qu'ils ont passée en cuisine sous les ordres des chefs de cuisine et de l'hôtelier ou du restaurateur à qui ils ont été confiés sera déterminante pour leur avenir.

Nous avons plaisir à signaler ici le beau succès obtenu par M. Henri Decroux qui a réussi les examens de fin d'apprentissage en réalisant des résultats qui laissent loin derrière ceux de ces examens de ces dernières années. Il s'est naturellement classé premier de sa volée.

M. Henri Decroux a fait son apprentissage au Buffet de la gare de Bâle et M. Charles Müller-Soutter, tenancier, de ce grand établissement, a reçu le 31 décembre la lettre suivante des parents de M. Decroux:

Monsieur,

Au seul de l'an nouveau, je vous présente mes vœux les plus chaleureux pour 1953.

Je saisis cette occasion pour m'acquitter envers vous, avec grande joie, d'un devoir, celui de vous remercier sincèrement pour le beau résultat qu'a obtenu mon fils Henri. Il le doit à vous et à l'ambiance saine et franche qu'il a toujours rencontrée dans votre maison. Vous avez fait de lui un homme aimant son métier.

Veillez croire à toute ma gratitude et agréés, Monsieur, mes respectueuses salutations.

sig. Ernest Decroux.

Cette lettre, mieux que tout commentaire, reflète l'excellent esprit qui règne au Buffet de la gare de Bâle et nous félicitons M. Henri Decroux pour son magnifique succès. C'est le meilleur moyen de former une relève digne des cuisiniers d'aujourd'hui et nous espérons pouvoir citer ici

encore de nombreux exemples de bons patrons et de bons apprentis.

Perspectives de l'hôtellerie genevoise

Dans son numéro du 1er janvier, le journal «La Suisse» a publié les vœux et les prévisions pour l'an nouveau de 8 personnalités genevoises. Nous trouvons, entre autres, les déclarations de M. Richard Lendi, vice-président de la Société des hôteliers de Genève:

«C'est sur la note d'un heureux optimisme que M. Richard Lendi, vice-président de la Société des hôteliers de Genève, fait part de ses vœux et de ses vœux, à la suite du fructueux voyage qu'il a accompli récemment en Angleterre avec M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, et de M. Jean Armléder, personnalité agissante de l'hôtellerie genevoise:

«Cinq éléments de prime importance ouvrent un bel horizon pour le tourisme genevois en l'année 1953. Premièrement, le fait incontestable que la situation internationale offre des perspectives plus réjouissantes que précédemment. Secondement, le couronnement de S.M. la reine d'Angleterre, à Londres, au printemps prochain, et le congrès mondial du Rotary-club, à Paris à fin mai, provoquant dans les agences américaines de très fortes commandes de voyages pour l'Europe. Quatrièmement, il est fort probable que les disponibilités des Anglais seront augmentées pour les séjours en Suisse. Enfin, l'élévation à 800 marks de la quote-part pour les touristes allemands, sans limitation de la somme globale, nous vaudra certainement un fort afflux d'hôtes appréciés.

Tous ces facteurs bénéfiques pour le mouvement hôtelier européen de 1953 auront sans aucun doute la plus réjouissante influence pour la prochaine année touristique de notre vivante Cité des nations.»

TOTENTAFEL

Paul Petzold-Moeri

Wie wir bereits berichteten, ist am 28. Dezember unser langjähriges Mitglied Herr Paul Petzold-Moeri nach kurzer, schwerer Krankheit im 76. Altersjahr gestorben. Mit ihm ist ein typischer Schauptat abgetreten.

Paul Petzold, geboren 1877, kam bereits mit 17 Jahren nach London und verbrachte viele Jahre im Hotelfach in England. Er machte die Eröffnung des berühmten Cecil Hotels in London mit. Nach seinem Engländeraufenthalt kam er in die Schweiz, erstmalig zur Familie Hauser ins Hotel Schweizerhof Luzern. Er arbeitete abwechselungsweise in diesem Haus und in dem ebenfalls der Familie Hauser gehörenden Grand Hotel Neapel. Viele Jahre war er im Grand Hotel des Iles Britanniques in Nizza tätig, hernach ebenso im Grand Hotel Continental in Algier. Schliesslich begegnete wir ihm im Shepherds

Hotel in Kairo. Um die Jahrhundertwende war Herr Petzold viele Jahre bei Papa Matti im Grand Hotel des Alpes in Interlaken, ebenfalls in leitender Stellung. Während des ersten Weltkrieges wirkte er, jeweils im Winter, als rechte Hand von Herrn Generaldirektor Genillard im Villars-Palace und im Sommer unter alt Generaldirektor Müller im Grand Hotel Viktoria und Jungfrau in Interlaken. In den zwanziger Jahren stand er abwechselungsweise im Dienste des Hotels Schweizerhof bei Oberst Wirth und bis 1927 im Grand Hotel Beau-Rivage bei Herrn Doeppfer in Interlaken.

1908 war der Verstorbene nach Adelboden gekommen und hatte dort das Hotel Edelweiss und Schweizerhof übernommen, das damals ein einfaches Haus war, seither aber dank seiner Initiative ständig ausgebaut und erneuert wurde. Während der Jahre 1914—1927, da Herr Petzold in fremden Häusern tätig war, führte seine tüchtige und energische Gattin das Haus allein.

Herr Petzold hat auch der Berufsorganisation seine reiche Erfahrung und seine Kenntnisse zur Verfügung gestellt. In den 30er Jahren hatte er eine Zeitlang das Präsidium des Hotelier-Vereins Adelboden inne. Auch in lokalen Organisationen wirkte er aktiv mit.

Der Verstorbene war zeit seines Lebens immer ein einfacher, sparsamer und bescheidener Mensch geblieben, der es mit seinen Berufspflichten peinlich genau nahm, kurz ein Mann der alten Schule, der sich mit Leib und Seele dem Hotelierberuf verschrieben hatte. Die Familie Petzold hat das grosse Glück, dass ein Sohn, Herr Paul Petzold junior, der aktive Sekretär des Hotelier-Vereins Adelboden, schon seit Jahren leitend im elterlichen Geschäft mitwirkt und berufen ist, die entstandene Lücke vollwertig auszufüllen.

AUS DER HOTELLERIE

Mme Oscar Hauser-Tebbit, 80jährig

Donnerstag, den 8. Januar, feiert Mme Oscar Hauser vom Hotel Schweizerhof Luzern ihren 80. Geburtstag. Ihre vielen Freunde, Gäste und Bekannten und vor allem die vielen ehemaligen und heutigen Angestellten entbieten der verehrten Jubilarin die herzlichsten Glück- und Segenswünsche zum Eintritt ins neunste Dezenium.

Zum Preis Charles Wachter

In der Hotel-Revue vom 18. Dezember 1952 berichteten wir über „Un beau prix de l'Ecole Hôtelière“, den M. Charles Wachter vom Grand Hotel du Pavillon in Paris der Lausanner Fachschule stiftete. Dazu schreibt uns nun der glückliche Gewinner:

„Ich hatte das grosse Glück, als erster diesen Preis zu gewinnen und möchte auch an dieser Stelle M. Charles Wachter für den unvergesslichen Aufenthalt in der Seine-Stadt meinen herzlichsten Dank aussprechen. Wie ich empfangen und was

mir geboten wurde, übertraf bei weitem meine Erwartungen, sei es im ausgezeichneten geführten „Pavillon“, bei den zahlreichen Besichtigungen in Paris, Versailles, Fontainebleau, Malmaison usw. oder mit M. Wachter zusammen in der Opéra. Ferner veranstaltete er für mich ein Diner, wo ich bei aufschlussreicher Unterhaltung mit Angehörigen des Syndicat de l'Hôtellerie française, Paris, verschiedene für mich bis anhin unbekannte französische Spezialitäten kostete. Ein 70jähriger Porto und ein Château Yquem 1921 aus dem Keller des Pavillons krönten das ganze Diner.

Wie ich bei der französischen Hôtellerie feststellen musste, fehlt ihr jegliche staatliche Unterstützung. Der Steuerdruck allein ist doppelt so hoch wie bei uns, hervorgerufen durch eine direkte Steuer rufend auf Kapital, Reserve und Erfolgsrechnung, sondern auch auf dem Geschäftsumsatz. Diese starke Belastung des Fiskus vermindert es manchem Hôtelier, die teilweise so dringenden Renovationen auszuführen.

Ein Problem, das ich als sehr wichtig betrachte, ist das Verhältnis des Schweiz. Hotelier-Vereins zu den Schweizer Hoteliers im Ausland. M. Wachter, der Auslandschweizer und ausgesprochen heimatrufer ist, hat im Namen vieler Landsleute sein Bedauern ausgesprochen, dass in diesem Sinne keine engere Zusammenarbeit bestehe. Es wäre sicher zum Nutzen beider Teile, diese grosse Lücke zu schliessen, und ich hoffe, dass dieses erstrebenswerte Ziel eines Tages erreicht sein wird.

Fritz Lang, Brugg.

A l'Hôtel Excelsior, à Montreux

Selon une coutume solide, la direction de l'Hôtel Excelsior a convié ses employés et leurs familles à fêter Noël autour d'un grand sapin illuminé.

Après avoir salué le conseil d'administration, les nombreux employés et leurs invités, ainsi que plusieurs clients présents à cette fête, M. et Mme G. Gull ont remis à plusieurs employés diplômés et cadeaux pour plusieurs années de service.

M. Eugène Bergerat, menuisier, au service de l'Excelsior depuis 48 ans, prend sa retraite bien méritée dès le 1er janvier et a été remercié tout particulièrement pour sa longue activité, son travail consciencieux, et cité en exemple aux plus jeunes. Il lui a été remis entre autres le diplôme de la Chambre vaudoise de commerce. M. et Mme Bergerat ont élevé une belle famille de 5 enfants, qui tous ont une bonne situation. Mme Bergerat, épouse modeste, a été fleurie. Tout le monde prend congé avec émotion de ces fidèles collaborateurs.

Parmi d'autres collaborateurs au service de l'Excelsior depuis plusieurs années, se trouvent:

M. H. Petermann, chef de cuisine depuis 20 ans,

Aperitif



mit etwas Zitronenschale löscht den Durst

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

Gesucht
in grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb mit langer Saison
Generalgouvernante evtl. Jahresstelle
Küchenchef guter Restaurateur
Sekretärin-Journalführerin
Office-Küchengouvernante
Lingeriegouvernante
Buffetdame
Maschinenwäscher(in)
Ausführliche Offerten mit Referenzen und Bild unter Chiffre H R 2867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Keine verstopften Salzstreuer mehr!
GRESIL-Tafelsalz
mit Zusatz von Calciumphosphat bleibt immer rieselfähig. — Neuer verbilligter Verkaufspreis.
Erhältlich in allen Kolonial- und Delikatesswarengeschäften.

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE

BOLS
Fondé en 1575

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

Gesucht in Jahresstelle: jüngere, tüchtige
Hotelsekretärin (reformiert) und bestausgewiesene
Zimmermädchen und Lingère-Stopferin
Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Neuss Schloss, Zürich.

Hôtel de 1er rang au lac Léman cherche pour le 1er mars pour toute la saison d'été:
gouvernante d'office
gouvernante d'étage
2 bagagistes
filie pour vestiaire
Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre L E 2824 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort nach Arosa in Erholungsheim mit 90 Betten, sprachenkundige, fachgewandte, tüchtige
Stütze der Hausfrau
Eilofferten samt Referenzen und Bild unter Chiffre S H 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserte haben Erfolg!
Bestqualifiziertes Ehepaar
sucht neuen Wirkungskreis
Kauf, Miete oder Direktion
von Hotel-Restaurant. Kein Saisonsgeschäft. Offerten unter Chiffre E P 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!
Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.
Gesucht
werden a. 1. März 1953, evtl. auf später, in Jahresstellen
Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften sind zu richten an: Verwaltung des Eidg. Militärsanatoriums Arosa.
Pianist
m. Akkordeon, frei, Rout. in aller Art Musik. Evtl. auch Einzelanlässe, mit Orch. ab Duo. Jack Keller-Botsch, Zürich 6, Wildbachstrasse 49, Telefon 32 64 63.
Jünger, tüchtiger Deutscher, 21 J., seit 1938 in der Schweiz lebend, mit abgeschlossenem Kaufm. Lehre (spez. Buchhaltung Ruf u. Korresp.), sucht Stelle als
Hotelsekretär-Praktikant
Perfekt in Deutsch, Italienisch und Engl. gute franz. Kenntnisse. — Offerten zu richten unter Chiffre AS 22318 Lo an Schweizer-Annoncen A.G. „ASSA“, Locarno.

NO D 83 h
Schonend waschen mit NATRILOMAG
HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abt. Grosskonsumenten

Für guten Kaffee:
HOTEL-MISCHUNG
à Fr. 8.75 und à Fr. 7.60 per kg, von 2 kg an franko
A. & R. STERN, LANGNAU i. E.
KAFFEEÖSTERIE!
Telephon (035) 2 17 43, Postcheckkonto III 6655

Zu vermieten per 15. März ausbaufähig
Hotel-Pension
neu umgebaut, an schöner Südlage bei Tesse-rette (Nähe Lugano). Anfragen unter Chiffre OFA 3651 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN
OPV

M. W. Bühler, maître d'hôtel, 20 ans,
 M. Ernest Maeder, garçon d'office, 20 ans,
 Mlle Frieda Dellsberger, cuisinière à café, 15 ans,
 M. Léo Friedli, portier d'étages, 15 ans,
 Mlle Rosa Westhauser, gouvernante de lingerie,
 5 ans,
 Mlle Overmay, lingère, 5 ans,
 et Mme Dorri, employés de cuisine, 5 ans,
 M. Jean-Louis Parisod, menuisier, 5 ans.

Tous ont reçu le diplôme de la Société suisse des hôteliers avec le cadeau d'usage. Il a en outre été relevé que 14 autres employés sont au service de l'Excelsior depuis de nombreuses années. Chacun a été remercié et félicité pour le travail accompli et leur parfaite collaboration, dans une atmosphère de bonne entente et de confiance réciproque.

La soirée s'est terminée agréablement, agrémentée par la danse, des jeux variés et des productions.

DIVERS

Der SSV. eröffnet das 13. Jugendskilager in der Lenk

Immer von neuem gelingt es dem Schweizerischen Skiverband die Mittel zu finden, um einer frohen Schar von Schweizerkindern acht Tage Skiferien in Schnee und Sonne zu beschermen. Am vergangenen Freitag sind aus allen Kantonen der Schweiz die Glücklichen, Ausgewählten ins verschneite Bergdorf Lenk im Simmental gefahren und haben sich in den wohligen Baracken häuslich eingerichtet. Am Samstag vormittag fand auf dem flagengeschmückten Festplatz die feierliche Lagereröffnung statt.

Der Präsident des SLL, Dr. Zumbühl, liess es sich nicht nehmen, den jungen Skifahrerinnen und Skifahrerinnen die Ehre seiner Anwesenheit bei der Eröffnung zuteil werden zu lassen. G. A. Michel, der neue Zentralpräsident des SSV., beglückwünschte die Teilnehmer zu der schönen Zeit, die sie mit guten Kameraden und opferbereiten Leitern und Instruktoren verbringen dürfen. Das Jugendskilager ist etwas Einmaliges und auch typisch Schweizerisches. Im Ausland gibt es bis heute nichts Ähnliches. Wir wünschen uns daher glücklich, auch eine kleine Delegation von Deutschen und Italienern im Lager zu wissen.

Nie unterlässt es aber der charmante Lagerleiter Aimé Rochat aus Cernier, die Zeit des Lagers und all sein Geschehen unter den Schutz Gottes zu stellen, dessen Hilfe allein ein wirkliches Gelingen sichert. Mit einem Gesang und dem feurigen Lagerruf: „Toujours gai“, „immer froh!“ schloss die einzige offizielle Veranstaltung des Lagers und der Betrieb auf Ski im Schnee konnte beginnen. Eine kleine Prüfung schied die Teilnehmer in drei Fähigkeitsgruppen. Nur ein dem Können angepasster Skiuhrer garantiert einen guten Erfolg für alle.

Im Lager soll aber nicht nur Ski gefahren werden. Das Lager soll allen Kindern erinnerungsreiche Ferientage bieten. Die Kantonsleiter und -leiterinnen sorgen für einen frohen Geist und gute Kameradschaft auch neben dem sportlichen Spiel. Der frohe Geist all der vielen freiwilligen Helfer und Mitarbeiter hat schon die Schar der Kinder angesteckt, so dass für jedes die Tage in der Lenk unvergesslich bleiben werden.

La reine des fruits

Etant un produit tellement naturel de notre agriculture, la pomme passe souvent pour un fruit anodin on n'attribue que la valeur d'une simple friandise, d'un léger dessert pour arrondir le repas ou d'une récompense aux enfants. On ne semble pas savoir que la pomme est la reine des fruits. Sa teneur en phosphore, hydrates de carbone, fer, acide et sucre lui ont valu cette place. On ne saura, de ce fait, répéter assez que ce fruit n'est pas seulement rafraîchissant, mais tout aussi nutritif et salubre.

Il n'est certes pas faux de souligner d'un gros trait la valeur de ce fruit délicieux. Si les restaurants, cafetiers, aubergistes, etc. voulaient seulement disposer sur les tables de leur établissement une petite assiette ou une modeste corbeille garnie de pommes; nombreux sont les clients qui n'ayant pas trop l'occasion de les goûter, en prendrait une parce qu'elle est à portée de main et parce qu'elle éveille leur appétit! Elle rafraîchit agréablement et, de plus, fait tant de bien. Car la pomme possède, grâce à son acide, une capacité éliminative et libère donc l'organisme de ses déchets. Ceux qui souffrent de rhumatismes, de congestions ou d'un épaississement sanguin ne sauraient mieux faire. Les anémiques y puisent le fer qui leur manque, les nerveux, agités, distraits, fatigués y trouvent le phosphore que leur système nerveux nécessite.

Et ceux qui fournissent un travail mental seraient bien aise de mordre dans une belle pomme pendant la journée ou bien, le soir, après une conférence harassante. Mais la plupart des hommes se gênent d'aller faire cet achat et se privent ainsi de ce sédatif précieux. Chez eux, ils ne veulent pas la manger seul ou bien n'y pensent plus, bien que la corbeille à fruits soit sous leur main. (O.P.)

Accroissement du parc de voitures C.F.F.

Au fur et à mesure qu'évoluent les exigences des voyageurs, leurs préférences ou leurs habitudes, les C.F.F. s'efforcent de suivre le mouvement, d'adapter leur matériel et de rester à la hauteur des circonstances. Cela ne va pas sans de sérieux efforts et de lourds sacrifices, mais les victoires ne s'obtiennent jamais qu'à ce prix. Constatant, après la crise économique des années 1930 et suivantes, que les voyageurs utilisaient de moins en moins la première classe, les C.F.F. ont supprimé, au cours des années, 4260 places de ire classe en même temps que leur vieux matériel. Ils n'en ont rétabli que 528 dans des voitures modernes réservées au service interne, de sorte qu'il en manque maintenant. Juste avant la seconde guerre mondiale, on s'était demandé, si l'on ne voulait pas conserver seulement deux classes de voitures. Mais le conflit, puis la reprise du trafic international sont venus retarder cette décision et il a fallu commander, il y a quelques années, 42 voitures de ire et 2e classe. Ces nouvelles voitures, du type léger en acier, font suite à une série de 33 unités déjà livrées. Contrairement à ces dernières, elles comportent deux compartiments de ire classe au milieu et le couloir latéral ne se prolonge pas sur toute la voiture et ne court pas d'une plateforme à l'autre. Le centre est donc occupé par deux compartiments de ire classe de dimensions courantes et, de part et d'autre, un compartiment de seconde un peu plus petit. Aux deux extrémités de la voiture, un

compartiment de 2e classe de 12 places avec couloir central.

Ces voitures mesurent 23 m. 70 d'un tampon à l'autre, c'est-à-dire un mètre de plus que les précédentes et contiennent 48 places au lieu de 42. Malgré ces avantages, leur poids est inférieur d'une tonne à celui des voitures du modèle précédent. Voilà pour l'aspect général de cette nouvelle voiture. Mais ce qui la caractérise surtout pour le voyageur ami du confort, c'est le nouveau type de bogies dont elle est pourvue à suspension mixte par ressorts hélicoïdaux et barres de torsion, sur lesquels la caisse est fixée non plus par un pivot central, comme jusqu'à présent, mais par deux supports latéraux qui suppriment les oscillations latérales.

Mais les innovations et perfectionnements ne sont pas réservés aux seuls voyageurs de ire et 2e classes. Le 80% des recettes du service des voyageurs provient de la 3e classe et les C.F.F. pour répondre à un désir souvent exprimé, ont aussi fait exécuter 50 voitures de 3e classe avec sièges rembourrés, qui circuleront avant tout dans les trains directs légers. Un prototype est déjà en service, qui offre aux voyageurs les mêmes avantages que les voitures capitonnées de 3e classe des trains internationaux. Le rembourrage des sièges et des dossiers s'est fait assez simplement. On a conservé les châssis en tubes d'acier, placé des ressorts en acier dans les sièges et capitonné ces derniers de la façon usuelle. Pour les dossiers, on a utilisé une bourre de caoutchouc ou une matière similaire, le tout recouvert d'un simili cuir de qualité.

Les vins d'Alsace

Grâce à la sélection sévère des cépages et grâce aux nouveaux procédés de travail de la vigne et de vinification, le vin d'Alsace a pu prendre place parmi les grands vins de France. C'est en s'orientant sérieusement vers la qualité que le vin d'Alsace a pénétré sur tous les marchés français tout en se défendant brillamment sur les places étrangères, nous assure «La voix de l'Hôtellerie». Le vin d'Alsace, vin unique qui possède ses qualités propres et son parfum caractéristique, a fait le tour du monde. Le vin d'Alsace est fruité et racé. Il est toujours aimable, mais encore faut-il savoir le boire. Tout est là! Le vignoble alsacien fournit depuis le vin de table, léger et toujours agréable, jusqu'aux grands crus, des vins d'une grande variété de qualités et de goûts.

Chaque cépage, parmi ceux plantés dans le vignoble alsacien, a ses caractéristiques particulières. Le vignoble d'Alsace englobe 440 communes groupant plus de 30000 familles de viticulteurs. Le rendement des vignes est très variable. Il s'élevait en moyenne à 60000 hl par an. Le Chasselas sert aussi bien à ravitailler les marchés en raisins de table qu'à donner un vin de consommation courante fort apprécié.

Le Sylaener est remarquable par sa belle couleur verte, son caractère pétillant et sa fraîcheur. Le Muscat est un cépage à maturation tardive. Il s'agit-là d'un vin plutôt sec, tout en étant très bouqueté, ce qui le différencie nettement des muscats doux des régions méridionales.

Le Traminer doit son succès à son bouquet très prononcé et caractéristique qui permet à chaque amateur de bon vin de le reconnaître facilement. Le Pinot comporte deux variétés: Le Pinot blanc et le Pinot gris. Ce sont deux vins de qualité,

AUSKUNFTSDIENST

Reisebureau in Konkurs

Die Firma *Continental-Bus-Centrale*, Grosse Allee 1, Hamburg, ist nach Meldungen von zuverlässiger Seite in Konkurs geraten, nachdem es einem Mitgliede (wenn nicht sogar mehreren) einen ansehnlichen Rechnungsbetrag unbezahlt liess. Die Bilanz soll überhaupt keine Aktiven mehr aufweisen. Besonders dieser letzte Satz gibt Veranlassung zu einer wichtigen Überlegung: Wie mancher Unberufenen hat schon sein Glück in der Gründung eines Reisebureau versucht, weil es hierzu keines nennenswerten Kapitals bedarf! Es ist daher nicht verwunderlich, wenn beim Zusammenbruch solcher „Firmen“ lediglich einige mitgebrachte Möbelstücke als Aktiven übrigbleiben, die kaum die schuldiggeliebene Miete decken. Pomppöse Firmennamen scheinen aber einigen Hoteliers immer wieder zu imponieren und sie im Glauben zu lassen, dass eine Kreditgewährung durchaus normal sei. Es kommt nicht von ungefähr, dass wir unsern Mitgliedern in weitaus den meisten Fällen anraten müssen, Bestellungen nur gegen Bar- oder Vorauszahlung anzunehmen. Eine Anfrage an unsern Auskunftsdienst, die unsere Mitglieder übrigens rein nichts kostet, kann vor Schaden bewahren.

Agence de voyages en faillite

Nous apprenons de source sûre que l'Agence «*Continental-Bus-Centrale*», Grosse Allee 1, Hamburg, est tombée en faillite. Une facture importante due à l'un de nos membres — peut-être il y en a-t-il d'autres encore — est demeurée impayée. Le bilan ne présente paraît-il aucun actif.

Cette dernière phrase donne matière à réflexion: Combien de personnes non qualifiées et n'offrant aucune garantie financière n'ont-elles pas déjà tenté leur chance en ouvrant une agence de voyages, sous prétexte qu'il n'y a pour cela pas besoin de capitaux importants. Il n'est donc pas étonnant, lorsque de tels «bureaux» tombent en faillite, que leur actif ne se compose que de quelques meubles qui couvrent à peine le loyer dû. Des ententes de lettres impressionnantes, des noms pompeux ne manquent pas de faire leur effet sur quelques hôteliers qui trouvent normal d'accorder des crédits à ces agences inconnues. Et pourtant, combien de fois n'avons-nous pas déjà conseillé à nos membres de n'accepter de telles commandes que contre paiement comptant ou même d'exiger d'être payés d'avance. Une simple question à notre service gratuit de renseignements eut évité à nos membres de graves dommages.

dont le second exige beaucoup de soin pour un petit rendement, ce qui en fait le vin recherché et connu depuis fort longtemps en Alsace sous le nom de Tokay.

Le Riesling passe pour le roi des cépages d'Alsace. Son raisin est petit et les grains le sont également. Son rendement est assez faible, mais il donne un grand cru apprécié pour son bouquet fin et harmonieux qui constitue le régal du vrai connaisseur.



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

Gesucht
 per anfangs Februar in Stadthotel Luzern

Bureau-Praktikant
Buffetkocher
Saalkocher

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre A F 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 tüchtiger

Oberkellner

für Stadthotel. Eintritt Frühjahr. Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten unter Chiffre Z H 2874 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstellen und Sommerurlaub 1953

Buffetdame oder -tochter
 fach- und sprachkundig, Eintritt nach Übereinkunft.

Restaurationskellner- und -tochter
 gute Sprachkenntnisse (Engl., Franz.) erforderlich. Eintritt Anfang Mai

Köche (Tournant, Commis)
 Eintritt Anfang Mai

Commis-Pâtissier, oder Konditor
 Eintritt Ende März

Lingère-Stopferin
 zur Betreuung der gesamten Geschäftswäsche (ohne Waschen und Bügeln). Eintritt nach Übereinkunft

Econamat-Gouvernante
 nur jüngere oder Fräulein mit Kenntnissen der Lebensmittelbranche für Econamat und Bureau. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche an Restaurant Schwanen, Luzern.

Gesucht
 auf April in sehr lange Sommersaison tüchtiger, sprachkundig, und in Korrespondenz versierter

Chef de réception

Ausführliche Offerten mit Bild unter Chiffre D R 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesener Sekretär sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle als

I. Sekretär-Kassier

in nur erstklassigen Haus. Bewerber ist soeben von England zurück und spricht und schreibt fließend die 3 Hauptsprachen. Offerten erbeten unter Chiffre S K 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller mit geschäftstüchtiger Frau sucht per sofort oder Frühjahr 1953

DIREKTION oder **PACHT**

von kleinerem bis mittelgroßem, gut eingeführtem Hotel. Offerten gef. unter Chiffre F L 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Interlaken, mit 70 Betten, sucht vom Mai bis Oktober bestausgewiesenen

Küchenchef

Guter Restaurateur Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre K R 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 auf Ostern, evtl. später, fachtichtige, arbeits- und ordnungsliebende, sprachkundige

Servierköcher u. Kellner
Chasseurs
 mit Reinigungsarbeiten vertraut

Office-u. Kellerpersonal

Offerten mit Bild, Ansprüchen, Zeugniskopien und Referenzen an Direktion Casino-Kursaal, Luzern.

Hoteller-Ehepaar sucht per sofort oder nach Übereinkunft Dauerposten als

Stütze der Leitung

in Hotel oder Restaurantbetrieb. Mann: Bureau, Kontrolle usw., Frau: Buffetdame, Etagengouvernante usw. Offerten erbeten unter Chiffre E F 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftstüchtige, selbständige Frau, 40jähr., präsidentenorientiert, sucht Vertrauensposten als

Buffetdame, Gouvernante oder Stütze

zu alleinstehendem Patron in gutfrequentierte, gepflegten Hotels. Gute Referenzen zur Verfügung. Eintritt 1. evtl. 15. Februar. Offerten unter Chiffre S K 2906 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Scotland's Pride - the World's Choice!

DEWAR'S "White Label" SCOTCH WHISKY

Scotch Whisky is the finest drink in the world

Generalvertrieb für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT AG., BASEL

Gesucht
 junger, flinker

Kochlehrling

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an E. Schumacher, Bahnhofplatz, Le Locle.

Übermässig auf Kälte empfindlich?

Einschlafen der Glieder, Frostbeulen an Händen und Füßen sowie Kälteempfindlichkeit der Glieder. Das wohlschmeckende Kräuterheilmittel Zirkulan kann auch Ihnen helfen, wenn Sie 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll einnehmen. Kur Fr. 20.55, kleine KUR Fr. 11.20, erhältl. in Apoth. und Droger., wo nicht, Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

A Noël

Le trafic de la Swissair entre l'Angleterre et la Suisse

La Swissair a transporté du 20 au 24 décembre 1952, 1200 passagers d'Angleterre en Suisse en effectuant au total 30 vols. Cela représente 98 % du total des places disponibles. Le 24 décembre, la Swissair, en 5 vols, a transporté 268 voyageurs à Zurich, Genève et Bâle, ce qui est un chiffre record journalier; le 20 décembre, 247 personnes, le 21 décembre, 250, le 22 décembre, 200 et le 23 décembre, 244 personnes. La Swissair a ainsi transporté d'Angleterre dans notre pays en moyenne 242 voyageurs par jour durant les cinq jours de Noël. A cette occasion, la Swissair a dû mettre en service pour la première fois dans le trafic avec l'Angleterre, son appareil le plus récent, le De 6 B, qui peut prendre à bord 74 passagers. On relève cette année une augmentation de 18 % du nombre des voyageurs transportés en comparaison avec la même période de l'année dernière.

Die Aufwärtsentwicklung des Weltluftverkehrs im Jahre 1952

Wie die internationale Organisation für die Zivilluftfahrt (ICAO) mitteilt, hat sich die Aufwärtsentwicklung des Weltluftverkehrs auch im Jahre 1952 fortgesetzt. Die am regelmässigen inländischen und internationalen Linienverkehr beteiligten Gesellschaften haben im März/

Jahr rund 45 Millionen Passagiere befördert, verglichen mit etwas weniger als 40 Millionen im Jahre 1951. Immerhin hat sich die Verkehrszunahme im Vergleich zur Steigerung von 1950 auf 1951 leicht verlangsamt. Von 1951 auf 1952 hat die Zahl der Fluggäste um 13 % zugenommen, während sie sich von 1950 auf 1951 um 28 % vergrössert hatte. Die Produktion von Passagierkilometern erfuhr im abgelaufenen Jahr gegenüber 1951 eine Steigerung um 15 %, im Vergleich zu einer solchen von 26 % in der vorjährigen Parallelperiode. Die im Jahre 1952 geleisteten Frachttonnenkilometer weisen gegenüber 1951 eine Zunahme von 4 % auf, während die Erhöhung von 1950 auf 1951 16 % betragen hatte.

Die Statistik der ICAO enthält abschliessend noch einen Hinweis auf die gewaltige Entwicklung der Zivilluftfahrt im Verlaufe der letzten fünfzehn Jahre. Im Jahre 1952 haben die am regelmässigen Luftverkehr beteiligten Fluggesellschaften mehr als 16000000 Kilometer geflogen, was gegenüber 1937 einer Versechsfachung der Leistung entspricht. Die Zahl der beförderten Passagiere ist um das Siebzehnfache angestiegen, und es wurden 1952 siebenundzwanzig mal mehr Passagierkilometer zurückgelegt als 1937.

La Swissair aux Etats-Unis

Une nouvelle représentation de la Swissair a été ouverte à fin novembre à Los Angeles (740 South Broadway, Room 505, Los Angeles 14).

Gesucht nach Lugano, per 10./15. März, Frühling-, Sommer- und Herbstreisen: 1. Saalkocher, selbständig, mit Sprachkenntnissen, Reiseplaner, Zimmermädchen, Touristen für Zimmer und Saal. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola. (1862)

Hauswirtschafts-Gouvernante von grösserem Betrieb in Davos gesucht. Offerten unter Chiffre 1461

Suche Gouvernante d'office et d'économat (évent. débutante), parlant français et allemand, pour entrée de suite. Faire avec certificats, âge et présentation de saire à l'hôtel Terminus à Neuchâtel. (1866)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Kaufmann, 24jähriger, mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre und drei Jahren Auslandsaufenthalts, sucht Stelle als Büro-Sekretär. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Vorkenntnisse im Italienischen. Offerten unter Chiffre 774

- 7247 Wäscherin, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7248 Köchlerin, nach Übernkunft, Restaurant, Zentralschweiz.
7249 Küchenmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7250 Commis de cuisine oder jüngerer Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7251 Sekretärpraktikantin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aarg.
7252 Commis de rang, Frühjahr, Hotel 138 Betten, Genfersee.
7253 Chef de partie evtl. Commis de cuisine oder Commis d'entremetteur, Anfang Februar, 1-2 Restaurants, Frühjahr, mittelgrosses Hotel, Olten.
7254 Verleiher Bartochter, II. Journalführer, Oberkellner, I. Februar, grosses Hotel, Zürich.

Wintersaison

- 7152 Commis de garde, 20. Januar, Erstklasshotel, Davos.
7153 Stütze der Hausfrau, sprachen- und fachkundig, tüchtiger Commis de cuisine, sofort, Hotel 90 Betten, Arosa.
7243 Sekretärin, sprachkundige, 20-25jährig, Mithilfe im Service während des Stossbetriebes erwünscht, Saalpraktikantin, Anfangsfebruar, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7256 Jüngere Köchlerin, sofort, Hotel 25 Betten, Graubünden.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 6308 Küchenchef, Commis de cuisine, Patisier, 15. Mai, mittelgr. Hotel, Interlaken.
6312 Erstklassiger Küchenchef, Ostern, mittelgr. Hotel, Interlaken.
6377 Alleinköchler, vor Ostern, Hotel 25 Betten, Thunersee.
6915 Zimmermädchen, Alleinköchler, Köchin, junger Patisier, Frühjahr, mittelgr. Hotel, Locarno.
6920 Junger Journalführer-Kassier, Deutsch, Franz., Italienisch (Englisch), 15./20. März, Erstklasshotel, Lugano.
6946 Oberkellner, evtl. tüchtiger Chef de rang, Küchenchef, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Lugano.
6952 Saalkocher, Frühjahr, Kurhaus 60 Betten, Nähe Luzern.
6980 Serviertochter, Tochter mit guten Kochkenntnissen zur Mithilfe in Küche und Zimmer, 1. März, Restaurant, Fessin.
6979 Alleinköchler, 3 Kellner, 15. März, evtl. Jahresstellen, Speisewagen-Gesellschaft.
7010 Chef de cuisine, Sekretärin, evtl. Praktikantin, Saalkocher, Portier, 2 Zimmermädchen, Restauranttochter, 1. März, Oberaaltöcher, Saalkocher, Zimmermädchen, 15. März, Kurhaus, Fessin.
7200 Alleinportier-Hausbursche, Alleinköchin oder jüngerer Koch, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Langeriemädchen, 20. März, Hotel 20 Betten, Luganersee.
7206 Chef-Alleinkoch, nicht über 45jährig, mit guten Patisseriekenntnissen, evtl. Jahresstelle, 1. März, Alleinportier, sprachkundiger, Küchenbursche, 15. März, jüngerer Patisier, 1. April, kleines Hotel, Lago Maggiore.

BÜCHERTISCH

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Die besonders reichhaltig ausgestattete Nummer 4/1952 dieser Zeitschrift bringt den Vortrag über den Fremdenverkehr als Gegenstand wissenschaftlicher Forschung zur Wiedergabe, den Prof. H. Sauermann anlässlich der Eröffnung des von ihm geleiteten Instituts für Fremdenverkehrswissenschaft an der Universität Frankfurt a. M. hielt. Aus den programmatischen Ausführungen erhellt die Bedeutung, die man im Ausland einer vermehrten wissenschaftlichen Erkenntnis über die mit dem Fremdenverkehr zusammenhängenden Fragen beimisst. Wie weit der Forschungsbereich dabei gezogen werden kann, zeigt der wohl dokumentierte Beitrag von P. Defert (Paris) über die geographischen Grundlagen des Fremdenverkehrs. Dessen heutige Aspekte und Tendenzen werden von R. Duchet (Issoire) nach der soziologischen Seite hin behandelt, während P. Ostbyou (Genf) vor allem die durch das Automobil verursachten Strukturveränderungen aufzeigt. Den Einfluss der modernen Entwicklung auf die Fremdenverkehrsbetriebe, insbesondere die Hotellerie, umreist P. Bernecker (Wien). Mit dem gleichen Thema, vornehmlich in deutscher Sicht, beschäftigen sich E. Mayerhofer und K. Morgenroth (München). Rolle und Funktionen des Reisebüros im heutigen Fremdenverkehr werden von einem englischen Fachmann, R. G. Studd

Salle und Restaurant

Buffetdamme, geseteten Alters, fachkundig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 781
Bersaalkocher, sprachkundige, sucht per sofort Engagement in mittleres, gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 785

Cuisine und Office

Gouvernante, junge, sucht Stelle als Economat oder Hilfs-gouvernante. Gute Referenzen vorhanden. Eintritt 1. Februar oder nach Übernkunft. Offerten unter Chiffre 783
Köchin, junge, sucht Stelle zur weiteren Ausbildung neben Chef. Bänderland bevorzugt. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 787
Restauranttochter, geseteten Alters, freundliche, zuverlässige, tüchtig, mit guten Sprachkenntnissen, wünscht Engagement in Passantenbetriebe, Saison- od. Jahresstelle. Eintr. kann sof. erfolgen. Off. an Trudl Frick, Stationsstrasse, Hünibach b. Thun. (788)

7212 Sekretärin(in), jüngere(r), bestausgewiesener Oberkellner, Demi-chefs, Commis de rang, Chauffeur-Conducteur, Etagenportier, Chasseur, Zimmermädchen, Economatgouvernante, Lingeriegouvernante, Glätterin-Stopferin, Chef de cuisine, Sauter, Entremetteur, Saalkocher, Saalpraktikantinnen, Concierge, Patisier, Personalköchin, April, Erstklasshotel, Badegg, Kanton Aargau.
7238 Saalpraktikantin, Ende Februar, mittelgrosses Hotel, Locarno
7259 Buffetdamme, Gouvernante, Chef de réception, Serviertochter, Küchenmädchen, Bureauaufwälerin, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7269 Küchenchef, nach Übernkunft, Portier, Zimmermädchen, Frühjahr, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
7272 Alleinköchler, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Wallis.

Lehrstellen

7156 Kochlehrling, Frühjahr, Erstklasshotel, Locarno.
7187 Kochlehrling, sofort, Erstklasshotel, Genfersee.
7232 Kochlehrling, nach Übernkunft, Restaurant, Basel.

Ausland - Etranger

Deutschland (Austausch)

Gesucht zu sofortigem Eintritt in gutes Hotel Stelle für deutschen Commis de rang. Im Austausch findet Schweizer Kellner Stelle in

Obst und Gemüse der Woche

Boskoop, Canada-Reinetten Weisskabis, Schwarzwurzeln, Sellerie

(London), dargestellt, während J. Niherk (Amsterdam) seinen Beitrag über die Aufgabe der Werbung in der Forderung nach einer vermehrten Wirtschaftlichkeit durch Anpassung an die Bedürfnisse der Touristen ausklingen lässt. Eine kurze Chronik des Geschehens im internationalen Fremdenverkehr 1952 beschliesst das inhaltsreiche Heft.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermod Inseratenteil: E. Kuhn

Überarbeitet?

Gewiss kann Ausnahmen helfen. Rascher und zuverlässiger aber hilft eine aufbauende Stärkungskur. Verlangen Sie unsern Prospekt Nr. 5/45.

Kurhaus Sennrüti Degersheim Telephone (071) 54141

Tochter sucht Stelle als Hilfsköchin neben Chef, wo sie sich im Kochen weiter ausbilden könnte. Tel. (041) 78 1302. [289]

Divers

Gouvernante-Stütze des Patrons, in allen Sparten d. Hotellerie bewandert, sucht Vertrauensposten, mit baldigem Eintritt. Offerten unter Chiffre 782
Hotellerin, Schweizer, sucht per sofort Stelle als Kellner, wo sich weiter auszubilden. Eventuell auch als Bureauvolontär. Offerten unter Chiffre 788

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigelegt.

einem Luxurrestaurant in Freiburg i.B. Offerten sind zu richten an Nr. 2/AD/7265 an Hotel-Bureau, Basel 2.

"HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

- 9893 Une secrétaire-débutante, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9898 Commis de bar (20 à 25 ans), Suisse, 16 janvier, restaurant, lac Léman.
9710 Aide-buffet, servresse, commis-pâtisier, un secrétaire, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9715 Jeune sommelière, Suisse, de suite, hôtel moyen, Jura vaudois.
9716 Jeune aide-buffet (Suisse-allemande), 15 janvier, restaurant, Lausanne.
9717 Jeune aide-buffet, Suisse française, de suite, hôtel 60 lits, Oberland bernois.
9718 Chasseur, Suisse, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9720 Jeune chef de partie, gouvernante de cuisine, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9721 Fille de lingerie-voyageuse, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9723 Servresse, de suite, restaurant, Lausanne.
9727 Lingère expérimentée, de suite, clinique, Lysin.

welche noch kein Frühjahrs- oder Sommerengagement abgeschlossen haben, empfehlen wir, sich baldmöglichst bei uns anzumelden, da wir bereits schon interessante Personalsuche auf diesen Zeitpunkt haben.

Hotel-Bureau

Stellen-Anzeiger Nr. 2

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch für Privathaushalt am Genfersee gesucht. Zuschriften mit Bild und Lückenlosen Zeugniskopien unter Chiffre 7665
Gesucht in erstklassiges Stadthotel auf Ende Januar jüngerer, gewandte Restauranttochter. Outer Verdienst. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 7665
Gesucht in erstklassiges Speiseraum in Zürich: tüchtige, englisch sprechende Restauranttochter. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Zunfthaus zur Safran, Zürich. (1663)

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 und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst "HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erbeten gleichfalls ihren Namen unter "Vakanzenliste" ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 7015 Buffetdamme oder -tochter, Anfang März, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
7151 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Bern.
7183 Serviertochter, nach Übernkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Appenzel.
7184 Langeriemädchen-Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Basel.
7185 Junger Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
7186 Weisenhärner-Stopferin, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
7188 Buffetdamme oder -tochter, evtl. Anfängerin, sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.
7183 Junger Chasseur-Commissionar, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
7170 Köchen- oder Officiemädchen, sofort, Kurhaus, Tessin.
7180 Einfache Serviertochter, Deutsch, Franz., Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
7184 Serviertochter-Anfängerin, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
7188 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
7195 Köchen-Officiemädchen, sofort, junge Köchin, 15. Januar, Hotel 45 Betten, Thunersee.
7199 Jüngerer Buffettochter für Brötliab, nach Übernkunft, Hotel-Restaurant, Basel.
7232 Jüngerer Kellner, mit etwas Praxis, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7234 Saalkocher, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 78 Betten, Badegg, Kanton Aargau.

BAR-DUO

ab sofort frei infolge Ausreiseschwierigkeiten. Angebote an Walter Schuep, Oranenstr. 59, Solothurn, Tel. (068) 23721.

Suche Stelle in mittl. Hotel, 1. März od. spät. als

Büro- u. Reception-Praktikantin

Hotelfachsch., Deutsch, Engl. Franz., Praxis in allen übri. Hotelarb. Bevorz. Biel oder Neuchâtel. Vorstellung mögl. Off. unter Chiffre L. G. 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18jährige Tochter, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle als

Saal-lehrtochter

Bevorzugt wird kleinere, erstklassiges Hotel. Offerten unter Chiffre B 2198 L an Publicitas Lausanne.

Gartenbaufachmann

39j. (Austlanddeutscher), Gestalt mehrerer Hotelgärten im Mittl. Osten, sucht, gerüstet auf sehr gute Zeugn. u. Ref., passenden Einkommenspreis in gross. Hotel der franz. oder ital. Schweiz. Spricht Engl., Arabisch, u. Russisch. Off. unter Chiffre G F 2788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Älterer, rüstiger Möbelschreiner fachlich versiert, absolut zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht baldmöglichst Stelle in Hotel bei bescheidenen Lohnansprüchen. Offerten unter Chiffre SA 3686 Z an Schweizer-Annoncen AG, Zürich 23.

22jährige, tüchtige

Hotelsekretärin

mit dreijähriger Praxis, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Stelle

auf 15. Januar oder nach Übernkunft. Siedt Luzern bevorzugt. Offerten unter Chiffre L E 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (041) 84249.

Tüchtiger

Möbelschreiner-Polierer

kennt auch Polsterarbeiten, sucht Jahresstelle. Würde auch in der Saison Portierdienst versehen. Im Besitze des Führerausweises für Autos. Deutsch und franz. sprechend. Werkzeuge und Kleinmaschinen zur Verfügung. Offerten an Hans Gehrig, Ebéniste, Terzietel.

Inserieren bringt Gewinn

Klinik Val-Mont, Glion ob Montreux sucht auf Anfang Februar

II. Sekretärin

von 20 bis 24 Jahren, mit guter Vorbildung und Praktikum. Franz. Vorkenntnisse erwünscht. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen und Photo an die Direktion.

Gesucht für lange Sommersaison

Sekretär-Journalführer Kontroller Lingerie- u. Ec.-Gouvernante Entremetteur, Commis de cuisine Chefs de rang und Commis Etagenportiers und Zimmermädchen (Eintritt März) Liftiers und Chasseurs Glätterinnen, Mangemädchen Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Carlton-Hotel Tivoli AC, Luzern.

Tüchtiger, fachgewandter

Oberkellner

37 Jahre alt, sucht Stelle in gross Sommerhaus. Offerten unter Chiffre T F 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Siedthotel der Zentralschweiz zu baldigem Eintritt in Jahresstelle Economat-Küchenguvernante Serviertochter gewandt, Deutsch, Französisch Patisier-Aide de cuisine auch junger Patisier, bestrebt, sich im Kochen auszubilden. Offerten gef. unter Chiffre Z E 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel in Jahresstelle, Eintritt nach Übernkunft, tüchtiger

Etagenportier

sowie auf Frühjahr

Chef de rang

sprechen- und fachkundig, fähig, den Oberkellner zu vertreten. Offerten von gut ausgewiesenen Bewerberinnen unter Chiffre Z S 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesener Hotelfachmann und Restaurateur, 40jährig, mit 20jähriger In- und Auslandspraxis, Fähigkeiten ausweis, 4 Hauptsprachen beherrschend, sucht per Frühjahr

Direktion, Pacht oder Geranten-Stelle

Käme evtl. auch Beteiligung mit gr. Einlage in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre H F 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Hotel des Berner Oberlandes

sucht in Jahresstellung tüchtige, fachgewandte

Direktions-Sekretärin

Bedingung: selbständiges Erlernen aller vorzukommender Aufgaben. Deutsch, Franz., Engl. in Wort und Schrift. Geboten wird: interessanter, entwicklungsfähiger Posten bei guter Bezahlung und Behandlung. Nur bestausgewiesene Kräfte wollen Offerte einreichen unter Chiffre B O 2912 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

I. Barmaid

für grosses Stadthotel. Eintritt ca. 1. April 1953. Jahreslohn. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre B M 2902 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Hoteller

der ein Sommerhotel von 100 Betten leitet, wünscht Aushilfsstelle von ca. 25. Januar bis erste Hälfte März als

Aide du patron

oder in der Reception oder Kontrolle. Beste in- und ausländische Referenzen, 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre R K 2900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fischstube Zürichhorn

sucht

für Saison März/April bis September/Oktober

- 1-2 Chef de service
- 1-2 Küchen-Aides
- 1. Pâtissier
- Commis
- Casserolier
- 3 Buffetdamen

15 sprachkundige sowie servicegewandte
 Serviertöchter
 6 Küchen- und Officemädchen

Offerten an C. Hohl-Rast, Seestrasse 441, Zürich 2.

Gesucht

für lange Sommersaison (Mai-Oktober)

- Chefs de rang
- Demi-chefs de rang
- Commis de rang
- Saaltöchter
- Zimmermädchen
- Chasseurs, Telefonist
- Nachtportier
- Chefs de partie
- Commis de partie
- Officemädchen
- Küchenmädchen
- Sekretärin-Stenodactylo
- Bureaupraktikant
- Buffetdame-Gouvernante (für Kursaal)
- Serviertöchter (für Kursaal)
- Schank- und Kellerbursche (für Kursaal)

Offerten an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz, Herman J. Hobi.

Gesucht

für Sommersaison 1953 in Hotel Royal und St. Georges, Interlaken:

- Chef de cuisine, Saucier
- Entremetier, Pâtissier
- Commis Gardemanger
- Commis de cuisine
- Casserolier
- Küchenmädchen
- Officemädchen
- Lingeriemädchen
- Glätterin
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Chasseur-Nachtportier
- Chasseur
- Commis de rang

Offerten mit Unterlagen an H. Kurzen, Dir., Grand Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina.

Gesucht

auf Frühjahr 1953 junger

- Koch oder Köchin als Aide neben Chef
- Küchenbursche-Casserolier eine freundliche und aufmerksame
- Restaurationstochter alle Eintritt 27. Februar
- Weiter:
- 2 Saaltöchter, Saallehrtöchter
- Buffetöchter
- je 1 Küchen- und Officemädchen

Offerten und Bild an Badhotel Ochsen, Rheinfelden, Te-
lephon (061) 6 71 01.

GROSSHOTEL ERSTEN RANGES

am Vierwaldstättersee (mit langer Saison: April bis Ok-
tober) sucht tüchtigen und erfahrenen

- Küchenchef der selbständig eine Brigade leiten kann
- Economat-Gouvernante
- II. Oberkellner
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Bar-Commis-Praktikant
- Chasseurs

Es kommen nur erfahrene und tüchtige Kräfte in Frage.
Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter
Chiffre D R 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassiges Kurhotel, Saison Mai-Oktober

I. Oberkellner

(Diätkenntnisse unerlässlich). Nur gewandte
Herren mit besten Referenzen wollen sich mel-
den unter Chiffre O K 2870 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Mittleres Badhotel im Aargau

sucht auf April ruhigen und zuverlässigen

Küchenchef

welcher sich auch gut in der Restaurations-
küche auskennt. Saison bis anfangs November.
Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B H 2861
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Helpe dem gequälten Magen schmerzlos

verdauen, mit grünen, unschädlichen Kräuterpillen Helvefan-4
zu Fr. 3.65, gegen: Blähungen, saures Aufstossen, Über-
sauerung, Schmerzen, Krämpfe, Magenheilmittel in flüssiger
Form: echter Krüsterbalsam, Marke «Hausgeist», mittlere
Flasche Fr. 3.90. Erhältlich in Apoth. und Drog., wo nicht, Ver-
sand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.



MARTELL

CORDON BLEU

Cordon Argent & Extra

Agence Générale pour la Suisse:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Gesucht

per sofort in Jahresstellen:

- Köchin evtl. Anfängerin
- Saalpraktikantin
- Anfangszimmermädchen
- Küchenmädchen

Gefl. Offerten an Hotel Rosa-Seegarten, Locarno.

Gesucht

per sofort nette

Serviertochter

Französisch erwünscht. Offerten mit Zeugnisko-
pien und Photo an Hotel Linde, Heiden.

Hôtel de 100 lits à Lugano

cherche pour le ler ou 15 février et pour toute
l'année: une

gouvernante d'étage

Faire offres avec photo, copie de certificats et
présentations sous chiffre G E 2872 à l'Hôtel-Revue à
Bâle 2.

Gesucht

auf Ende Januar/Anfang Februar:

- Saaltöchter
- Saallehrtöchter
- Etagenportier
- Portier für Bahn- u. Hausdienst

Offerten nur unter Beilage von Zeugniskopien an Bad-Hotel
Schwanen, Baden.

Gesucht

auf Ostern mit Eintritt ca. 15. März, Saisondauer März bis
November:

- Küchenchef-Alleinkoch gesetzten Alters (evtl. Jahresstelle)
- Hausbursche-Portier
- Saaltöchter (sprachkundig)
- Saalpraktikantin
- Buffetpraktikantin
- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Küchenmädchen

Gefl. Offerten an Hotel Rosa-Seegarten, Locarno.

Gesucht

per 1. Februar

- Serviertochter
- Lehrtöchter für Service
- Chasseur-Portier
- Lingère-Stopferin

Offerten an J. Silli, Dir., Kursaal, Baden.

Lerne

Englisch

in London

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

On cherche pour clinique
à Leysin une

gouvernante- aide du patron

Place à l'année, dès le 15
janvier ou date à convenir.
Préférence à personne qua-
lifiée en lingerie. Faire offres
avec copie de certificats,
présentations etc. sous chiffre
G A 2871 à l'Hôtel-Revue,
Bâle 2.

Zimmer- mädchen

in ungekündigter Stellung,
sucht auf 1. oder 15. Febr.
Stelle in gutes Hotel. Basel
oder Zürich bevorzugt. Off-
erben unter Chiffre R
10046 an Publicitas, Lugano.

Orchestre

3 musiciens

ensemble très dynamique
spécialisé pour la danse,
dont un animateur, meneur
de jeux. Références de l'ex
ordre. Libre de suite pour
saison d'hiver. Ecrire sous
chiffre R 28431 X à Publici-
tas, Genève.

PORTIER

sucht Stelle in gutes Hotel
in Basel oder Zürich. Eintritt
nach Übereinkunft. Offerten
erben unter Chiffre S 10046
an Publicitas, Lugano.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Gesucht

für Erstklasshotel im Tessin, Saison März bis Oktober:

- Journalführer-Caissier
- II. Sekretär evtl. Stagiaire
- Liftier-Chasseur
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Economat-Gouvernante
- Lingère-Stopferin
- Maschinenwäscherin

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, Locarno.

Gesucht wird nach Haiti

junger, tüchtiger

Direktor

mit fachkundiger Frau zur Leitung
eines neuen Luxurrestaurant

Erforderliche Sprachen Französisch und Englisch.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Die Wahl
des Direktors wird durch einen Hotelier hier in
der Schweiz getroffen. Offerten mit Photo, Le-
benslauf, Zeugniskopien und Referenzen erben
unter Chiffre L R 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

(in Jahresstelle), Eintritt nach Übereinkunft

I. Buffetdame

Offerten unter Chiffre V S 2884 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Auf Frühjahr 1953 suchen wir einen

Kochlehrling

Anfragen an Hotel Schwanen, Rapperswil am
Zürichsee.

Kellner-Lehrstelle

frei

in einem Hotel I. Ranges. Ausgezeichnete Ge-
legenheit für Jüngling, den guten Service zu
erlernen. Hotel de la Paix, Genf.

Gesucht

auf 15. Januar tüchtiger

Hausbursche-Portier

wann möglich deutsch und französisch sprechend.
Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und
Photo sind an Ferienheim CO-OP, Jonny ob
Vevey, zu richten.

Gesucht

für Sommersaison 1953 in Grand Hotel Kronenhof-
Bellavista, Pontresina:

- Oberkellner
- Chef d'étage, Chef de rang
- Demi-Chefs de rang
- Commis de rang
- Chef de cuisine
- Saucier
- Gardemanger
- Entremetier
- Pâtissier
- Commis de cuisine
- Officegouvernante
- Etagenportier
- Serviertochter
- Hallentochter
- Bartochter
- Etagenportier
- Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an L. Gredig, Grand Hotel Kronen-
hof-Bellavista, Pontresina.

Gesucht

für kommende Saison, Ende März/Anfang April bis Okt.

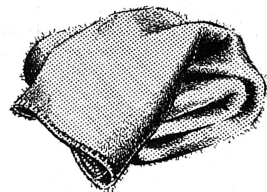
Sekretär-Journalführer(in)

- jüngerer, bestausgewiesener
- Oberkellner
- Demi-chefs
- Commis de rang
- Saalpraktikant
- Saucier
- Entremetier
- Pâtissier
- Personalköchin
- Concierge
- Chauffeur-Conducteur
- Chasseur

- jüngere
- Economatgouvernante
- Office-Küchenmädchen
- Hausbursche - Anfangsportier
- Lingeriegouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen
gef. an Sainenhotel, Rheinfelden.

Ausserordentlich günstiges Angebot



uni-farbig: beige, hell- und dunkelgrün, hell- und
dunkelblau, fraise, rosa, hellgelb u. kamelhaarfarbig

Über 18000 englische WOLLDECKEN

habe ich in den letzten Jahren an Private,
Hotels, Pensionen und Institute verkauft.

Man hört überall nur ein Lob:

Sie geben wunderbar warm und sind in der
Qualität la.

Ausserdem bin ich durch Gross-Einkäufe in
der Lage, Ihnen diese ohnehin preiswerte-
sten Decken auf dem Marke zu den nach-
stehend günstigen Preisen abzugeben:

HOTEL-PREISE:

145 x 200 cm | 160 x 205 cm | 180 x 230 cm | 205 x 255 cm

32.- | 39⁵⁰ | 53⁵⁰ | 69⁵⁰

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

B
O
N

Gegen Einsendung dieses Coupons erhalten
Sie kostenlos eine Muster-Kollektion.

Ihre Adresse:

Baader

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

Meine Kunst — in Küche und Restaurant

Zum Buche von Alfred Walterspiel wird uns noch geschrieben:

Man spricht mit Recht von einer Kochkunst — jener farnosen Kunst der Speisenerbeitung, die das Handwerk des Kochens heraushebt aus der manuellen Funktion und sich allein von jenen reizvollen, geschmacklichen Feinheiten leiten lässt, welche dem Feinschmecker so unendlich viel bedeuten. Darüber hinaus liegt diese Kunst nicht für sich allein. Sie ist eingebettet in die für den Menschen bedeutsame Sphäre des sinnlich Wahrnehmbaren und des geistig-seelisch Empfindbaren. Kochkunst und Feinschmeckerei gehören zusammen, und wenn sich dazu noch der Weinkenner gesellt, dann haben wir jenen Gastronom voraus, von dem man mit Recht sagen darf, er habe einen wichtigen Teil der Lebensfreude und der Lebensweisheit vorweggenommen. Im allgemeinen sind die wirklichen Gastronomen nicht unter den Köchen selbst zu suchen. Meist ist es oft genug verwehrt, selbst Gast oder Gastgeber zu sein. Sie sind die großen Diener der Gastfreundschaft, die sich in den grossen und kleinen, luxuriösen und bescheidenen, herkömmlichen und modernen Gaststätten entwickelt hat und fortwährend neu gestaltet. Aber man kann sich warme, wohlgelaunte Gastlichkeit nicht vorstellen ohne den richtigen Raum, das feilige Milieu, die lecker und wohlgeschmeckt dargebotenen Leckerbissen, den dazugehörigen Wein und all jenes Drum und Dran, das sich als Atmosphäre bezeichnen lässt. Was braucht es nun, um grosser Kochkünstler, was bedarf es, um ein wahrhaftiger Gastronom zu sein? Sie sind an sich nicht zahlreich, und unter den wenigen gibt es nur einige Auserlesene, welche ihren Reichtum an Wissen und Können auch zu Papier bringen. Wenn dies schon geschieht, dann horcht die Fachwelt auf. Man erwartet irgendwie mehr als nur die Wiedergabe von längst Bekanntem und die neue Formulierung von Rezepten, wenn es sich um einen Kenner der Materie handelt.

Alfred Walterspiel hat in jungen Jahren den Beruf des Konditors und das Kochen erlernt. Seine Mutter wie auch sein Vater haben ihm die Freude zu seinem Beruf mit auf den Weg gegeben, und mit offenen Augen hat er seine Karriere begonnen, nicht ohne in allen Dingen kritisch und scharf beobachtend an alle Fragen und Probleme heranzutreten, welche die Kochkunst, als Inbegriff des guten Geschmacks in der Zubereitung der Speisen, einen jeden stellt, der sich mit ihr als seinem Lebensinhalt beschäftigt. Er hatte das Glück, mit grossen Persönlichkeiten in Berührung zu kommen, erwarb sich das Vertrauen bestaunenswerter Fachleute und erlebte einen grossartigen Aufstieg vom Küchenmeister zum Restaurateur und später zum Hotelier. Man muss, um das auf den Weihnachtstag des Jahres 1952 gelegte Buch zu würdigen, die eigenwillige, willensstarke und in ihrer Art einmalige Persönlichkeit des Autors kennen, um dem unerhörten Stoff gerecht zu werden. Wenn der Kochkünstler bis zur hohen Tafel der Meister gehören will, und mit offenen Augen berufen ist, dann erhält die Küche eine ganz andere Bedeutung. Hier wird die Feinschmeckerei, die gute Form und die gute Sitte zum natürlichen Ausgangspunkt dessen, was die Küche zu bieten hat. Walterspiel hat durch die in seinen Restaurants ein- und ausgehenden Feinschmecker frühzeitig gelernt, worauf es ankommt, und damit beliebig er nicht am Hergebrachten stehen, sondern wurde zum Schöpfer einer grossen Zahl eigener kulinarischer Kompositionen, welche seinem Wirken und seiner Kunst den Stempel des Persönlichen aufprägten. Seine selbstbewusste Art, seine unzweifelhafte Strenge mit sich selbst und seinen Untergebenen liessen den gut, auf-

geschlossenen Menschen hinter seinem Wirken zurücktreten. Walterspiel ist wahrscheinlich mehr gefürchtet als geliebt; er hat sich durch seine berufliche Exponiertheit Freunde und Kritiker in reichem Masse zugezogen. Das interessierte ihn weit weniger als das Tun, dem er sich mit innerster Hingabe verpflichtet fühlte. Er kannte das Auf und das Ab eines jeden menschlichen Schicksals und er gesteht in seinem Buch, dafür, was Glück hatte. Er vergisst das nicht und ehrt seine Meister und seine Schüler in gleichem Masse. Die Fachwelt kannte den Fachmann und wusste um sein Können, und nicht unbekannt blieb, mit welcher immenser Leidenschaft er zeitlebendes die bekanntesten Fachbücher der Welt sammelte, um sich von den grössten Meistern der vergangenen Jahrhunderte bis zur Neuzeit inspirieren zu lassen. Es mögen um die dreissigtausend Bände gastronomischer Literatur sein, welche wohlbehütet in seinem privaten Heim in Reih und Glied stehen und deren Inhalt der jüngere wie der alte Walterspiel unermüdlich durchstöbert. Dass er auch das mit der fachmännischen Überlegenheit des Könners tat, verrät sein Buch, das für die Fachwelt wohl ein besonderes Geschenk aufgenommen wird. Es wäre wohl schade gewesen, wenn der zum Gastronom aufgestiegene, mit Leib und Seele der Kochkunst verschriebene Meister der internationalen Kochkunst seine Erfahrungen, seine Erkenntnisse und sein reiches Wissen den wissbegierigen Jüngern und Verehrern, aber auch den Neidern und den Kritikern verschwiegen hätte.

Was liegt in diesem Werk? Es will nicht Kochbuch, es will auch nicht eine Rezeptsammlung sein. Das Buch ist ein Bekenntnis des Autors zu seinem persönlichen, eigenen Schicksal, ums Wirken, nach dem besten Darstellenden des Lebensweges schildert der Autor das Restaurant, wie es ihm vorschwebt, die Küche in ihren partiellen Funktionen und dann einige Erlebnisse, die sowohl die Zeit, als die Personen und den Autor in jenen guten Tagen schildern, die uns heute wie Märchen anmuten. Das Köstliche ist der Witz und der Humor, welcher hier oft komplizierte Situationen meistert. Dann folgen über hundert Rezepte, wovon die meisten Kompositionen Alfred Walterspiels sind. Diese Rezepte werden erzählt, sie sind Schilderungen eines Vorgangs, sind Gespräche mit lieben Freunden und interessierten Kollegen. Sie sind nicht mehr; es handelt sich um kritische Betrachtungen zu einzelnen Fragen der Zubereitung, wobei historische und zeitgemässe Praktiken kritisch abgewogen und die Meister der Erfahrung salomonisch beurteilt werden. Alfred Walterspiel ist sich wohl bewusst, dass die Kochkunst nicht in allen Teilen absolute Lösungen zulässt. Nicht nur regionale, auch nationale und sogar internationale Gepflogenheiten finden in Kochrezepten ihren Niederschlag. Er ist selbst der Meinung, dass gerade der strebsame Koch nicht stehen bleiben darf, dass er aus der Erfahrung und dem Wissen der grossen Meister die Inspiration für seine eigene, von Liebe und Freude zum Beruf getragene Arbeit schöpfen muss. Deshalb muss uns das schöne, in bester Ausführung vorgelegte Buch wirklich freuen. Jeder Fachmann in Küche und Service, jeder Restaurateur und jeder Hotelier wird diesen Schatz an Erinnerungen, Erfahrungen und kulinarischen Anleitungen mit Spannung lesen. Der künstlerische und eindrucksvolle Einband zeigt uns den Autor, dessen Persönlichkeit uns in dem inhaltreichen Werk auf jeder Seite begegnet. Erhältlich durch die Fachbuchhandlung der „Deutschen Hotel-Nachrichten“, Hamburg 36, Alsterglacis 16. Preis DM 25.—

Willy Brenneisen

Les services techniques du Waldorf Astoria de New-York

La Revue française l'Hôtellerie a publié il y a quelques mois les renseignements suivants sur les services techniques du Waldorf-Astoria de New York. Nous pensons qu'il est intéressant de les reproduire ici. (Red.)

Le Waldorf Astoria, dont la tour effilée surplombe tout un quartier de New-York à l'angle de Park Avenue et de la 49th Street, et qui peut être considéré comme un des plus grands hôtels du monde, sinon le plus grand, est d'origine relativement récente. Il ouvrit, en effet, ses portes en 1931, après des travaux qui durèrent des mois et qui revinrent à 40 millions de dollars. Les dix premières années, l'affaire ne se révéla pas rentable, à tel point qu'en 1941, le déficit se montait déjà à plus de 12 millions de dollars. Il fallut attendre 1943 pour que l'affaire réalise des bénéfices et, en octobre 1949, le Waldorf entra dans la chaîne d'hôtels contrôlés par Conrad Hilton. 70% des actions ayant été achetées moyennant 3 millions de dollars, plus 570000 dollars de dettes reconnues par obligations.

Le problème du personnel

Le Waldorf Astoria représente une énorme entreprise dont le chiffre d'affaires, autant que les frais, dépassent de beaucoup ceux de beaucoup d'entreprises industrielles. Ses 2200 chambres sont réparties sur 47 étages, qui représentent une superficie de 16000 mètres. Le standard téléphonique avec 140 téléphonistes, suffirait à desservir une ville de 25000 habitants. Lors de son ouverture, le Waldorf Astoria payait à ses employés 1613700 dollars de salaires par an. Aujourd'hui, ce chiffre est deux fois et demie plus élevé. Il est vrai que la direction encaisse tous les ans quelque 18 millions de dollars en chèques de ses clients.

Le gros problème qui se pose actuellement est celui des serveurs, car le Waldorf doit servir de 8000 à 10000 repas par jour, et il existe en ce moment une pénurie de serveurs aux Etats-Unis. Ceux qui composent le personnel du Waldorf Astoria voient leurs effectifs diminuer. Les anciens sont morts à la peine ou ont pris leur retraite, et, pour les remplacer, la direction se heurte aux nouvelles lois sur l'immigration, promulguée par le gouvernement, qui limitent l'entrée aux Etats-Unis des immigrants venus des pays d'Europe. Il est en effet, curieux de remarquer que la majorité des serveurs sont d'origine allemands, soit italiens, et qu'il est très rare de voir un Américain embrasser cette profession.

Habituellement, les Italiens sont serveurs de restaurant, tandis que les Allemands sont plutôt valets de chambre.

Le métier, au Waldorf Astoria, est plus compliqué que l'on pourrait le croire à première vue. A l'heure actuelle, le personnel vient d'une brèche de 118 pages dans laquelle sont énumérées toutes les choses qu'il doit faire et toutes celles qu'il ne doit pas faire. Les employés ne doivent jamais porter une serviette sur le bras, s'arrêter pour parler avec un de leurs camarades, sortir des couloirs, soit dans une salle du restaurant, ne jamais claquer des doigts pour appeler un groom et surtout ne jamais montrer que le pourboire reçu pourrait être, à leur avis, un peu plus important. Du reste, pour compléter ces enseignements, le chef des serveurs, le maître d'hôtel les réunit deux fois par semaine, afin de leur donner des leçons de maintien.

Il ne faut pas, en effet, que le comportement du service puisse dégrader, en quoi que ce soit, la clientèle. Celle-ci est, du reste, reçue avec de multiples égards. C'est ainsi que la direction tient à jour un immense registre intitulé *Historique de nos fidèles clients*. On y trouve les noms de quelque six millions de personnes, avec des indications précises concernant ce qu'elles aiment et n'aiment pas, leur adresse, la longueur et la date de leurs différents séjours à l'hôtel. Ainsi, dès qu'un ancien client arrive, il peut être certain que tout sera prévu pour lui plaisir.

Le département d'Etat apprécie beaucoup le Waldorf Astoria. C'est en effet un des rares hôtels ayant une entrée particulière et un chemin d'accès souterrain pour voitures, ce qui rend extrêmement facile la protection des hôtes de marque étrangers.

A ce sujet, précisons qu'il comprend également, dans ses sous-sols des voies de garage où les présidents des Comités olympiques et les millionnaires en voyage peuvent garer leurs wagons particuliers pendant leur séjour à New-York. Ces voies sont raccordées avec celles de la grande station centrale. Ajoutons que les Compagnies New-York Central et New-York-Hart-Haven and Newford Railway avaient contribué à la construction de cet immense caravansérail pour une somme de 10 millions de dollars, et avaient le plus fourni terrain nécessaire.

Parmi ces clients permanents ayant loué un appartement à l'année, le plus original est certainement un mystérieux visiteur qui ne sort jamais de sa chambre et qui, tous les matins à

dix heures précises, passe, par téléphone, des ordres pour que lui soient montés ses repas pour les vingt-quatre heures suivantes. A vrai dire ce visiteur manque de un peu d'originalité, puisque ses menus sont invariables dans leur composition. Tout en haut du Waldorf, à son dernier étage, se trouve le «Starlight Roof», de réputation mondiale. Dans une atmosphère luxueuse, les clients de l'hôtel peuvent venir y admirer le panorama magnifique de la ville et le firmament constellé d'étoiles qui leur apparaît derrière les immenses baies et le plafond de verre de ce salon qui fait à la fois dancing, restaurant ou bar suivant les heures.

Un banquet de 3000 couverts servi en 30 minutes

Du reste, le Waldorf Astoria n'est pas seulement réputé pour son luxe et ses proportions énormes, mais également pour la richesse et la succulence de sa cuisine. La direction a apporté un soin tout particulier à cet aspect fondamental de l'industrie hôtelière. Réputé pour ses banquets, le Waldorf Astoria a pour principe de servir n'importe quel nombre de personnes à n'importe quelle heure et dans n'importe quel délai.

C'est ainsi qu'un banquet groupant environ 3000 personnes, donné en l'honneur du Général Le Gaulle, fut servi en trente minutes, parce que le Général devait ensuite prendre la parole à la radio. A ce banquet expéditif, furent servis 500 kilos de salades de homards et de crabes, 1000 l de soupe, les blancs de 1500 poulets, 500 kilos de pommes de terre, 500 kilos de petits pois, 600 litres de crème glacée, 100 kilos de myrtilles, 30000 petits gâteaux et 3000 tasses de café.

Au cours de ces trente minutes les serveurs eurent à retirer de la table, au fur et à mesure des différents services, 2400 pièces d'argenterie, 36000 pièces de vaisselle et 12000 verres. Il est vrai que, pour ce banquet, le Waldorf Astoria avait mobilisé une véritable armée de serveurs commandés par un état-major compétent. L'opération tout entière était dirigée par le chef des services des banquets, qui avait sous ses ordres 8 adjoints, 1 secrétaire personnelle, 15 sténodactylos, 2 estafettes, 2 maîtres d'hôtel, 3 maîtres d'hôtel adjoints, 50 chefs des serveurs et 500 serveurs, puis dans les cuisines, un maître chef, un chef des banquets, et 50 cuisiniers, un maître des garçons de cuisine et 25 garçons de cuisine, 50 plongeurs, 7 électriciens, 7 charpentiers, 4 spécialistes de la température, 7 spécialistes de la radio et des prises de vues, 50 valets de chambre, 40 grooms ou garçons d'ascenseur, 3 gouvernantes et 15 femmes de chambre.

Les prix des banquets donnés au Waldorf Astoria sont très variables. Ordinairement, pour un banquet assez simple, il faut compter de 10 à 12 dollars (42-52 francs) par invité, bien que certains banquets n'ayant groupé que vingt-cinq personnes se soient soldés par une note de 5000 dollars. Le gâteau de mariage (qui a fait la réputation des pâtisseries de l'hôtel) est une énorme pièce montée de huit étages demandant une quarantaine d'heures de travail; il n'est vendu qu'à 20 dollars. Ce gâteau a plus de deux mètres de haut et d'un mètre de diamètre à la base. Il contient 17 kilos de beurre, 17 kilos de sucre, 17 kilos de farine, 250 œufs et plusieurs dizaines de kilos de fruits confits coupés fin.

Dans son ensemble, cet immense caravansérail est un monde où vit en permanence plus de monde que dans beaucoup de petites villes.

«Les Arts de la Table»

Un brillant numéro spécial de la Revue Economique Franco-Suisse

Nous avons la semaine dernière mentionné le magnifique numéro de Noël de la Revue économique franco-suisse, consacré aux arts de la table, en reproduisant l'article de notre collaborateur M. Paul André sur la gourmandise en Suisse romande. Notre correspondant de Paris relève de son côté comme suit l'intérêt de ce numéro spécial qui ne saurait laisser indifférent les milieux hôteliers.

(Rééd.)

La «Chambre de commerce suisse en France» a eu l'excellente idée de consacrer son dernier numéro de Noël — sous le signe des relations franco-suisse — aux trésors gastronomiques des deux pays. C'est ainsi que le sommaire de ce numéro, richement illustré, comprend entre autres les articles que voici:

Roger Duchet, ministre des P.T.T.: Liens franco-suisse.

Gérad Bauer, de l'Académie Goncourt: Des repas et des souvenirs.

Pierre Bourgel: Tour de France gastronomique. Francis Annetquigly: Quelques beaux coins de France. René Fréchet: Le somnifère de la France.

Paul André: La Gourmandise au Pays romand. René Millaud: Le Club des Cent de France en voyage en Suisse.

C. F. Landry: Les vins suisses. Victor Prouteau: Diffa, Couscous et méchoui, la cuisine algérienne au service du tourisme.

Georges Haury: La variété infinie de la gamme des fromages français. Remarquons que M. Gérad Bauer ne doit pas être confondu avec l'attaché commercial suisse à Paris, chef de la délégation suisse auprès de l'O.E.E.C. — Deux doubles pages illustrées sur les «Vieilles cuisines françaises et vieilles cuisines suisses» ainsi que sur «quelques spécialités de la cuisine helvétique complètement heureusement cette édition spéciale. Une page entière est consacrée à la nomenclature des principaux fromages de France. Notre maître «Le chemin de l'Emmental jusqu'au détail parisien».

Nous ne saurions mieux rendre hommage à l'esprit d'initiative de la «Chambre de commerce suisse en France» et de ses dirigeants qu'en reproduisant ci-après l'avant-propos du numéro en question: Le voici:

«L'année qui s'achève a été, pour la plupart de nos lecteurs, une année très dure: restrictions françaises d'importation, difficultés d'exportation, récession économique ont exercé une influence directe sur la marche de leurs affaires. C'est pourquoi nous avons choisi, pour notre numéro, de fin d'année, un thème délassant, les arts de la table, qui évoquera dans l'esprit de nos lecteurs d'aimables souvenirs et de douces réjouissances.

En optant pour un tel sujet, nous n'entendons cependant pas concurrencer les revues gastronomiques, ni les recueils de recettes culinaires. La table que nous avons inscrite à notre sommaire

Da Locarno

Annuale festa sociale

Il Comitato direttivo della Società Albergatori, sezione di Locarno e dintorni, organizza per la sera di mercoledì 14 gennaio p. v. la divenuta ormai tradizionale «serata sociale».

La stessa avrà luogo nell'accogliente e per noi familiare Albergo Esplanade, nella casa del Presidente sezionale, il quale non mancherà di riservare ai colleghi ospiti quel trattamento di cui il signor Fanciola conosce tutti i segreti, onde rendere lieti e soddisfatti i commensali.

La cena avrà inizio alle ore 19,30 e tutti i colleghi e loro familiari sono vivamente e cordialmente invitati.

Nell'invito che il Comitato sezionale ha diramato a tutti i membri del sodalizio, è espresso il vivo desiderio che alla serata del 14 and., la quale offre veramente l'occasione di trascorrere alcune ore in fraterno e cameratesca allegria, tutti i soci siano presenti.

In questa circostanza gli intervenuti avranno la propria occasione di udire importanti comunicazioni interessanti alla classe alberghiera. B.O.

revêt une signification plus large et plus profonde.

Si les relations d'affaires qu'entretiennent nos entreprises françaises et suisses sont autre chose que de pures relations d'intérêt, si l'amitié est si vive, sur le plan officiel comme sur le plan privé, entre nos deux pays, cela tient pour une bonne part, n'est-il pas vrai, au fait que le tapis vert cède parfois la place à une nappe blanche.

Si les tempéraments suisses et français se ressemblent par bien des côtés et s'interpénètrent, si l'âme de la Suisse romande, en particulier, est si proche de celle de la France, cela ne tient-il pas aussi à une certaine communauté de goûts et d'habitudes en matière d'alimentation? La cuisine constitue certainement un des arts, un des moyens de pénétration des idées, des mœurs, de la civilisation, que l'on ne saurait négliger.

La table est avant tout, à nos yeux, symbole et facteur d'amitié. C'est le sens profond de ce numéro de Noël que nous chargeons d'exprimer à nos lecteurs — nos amis — nos meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Dr W. Bg.

Malgré le mauvais temps, fréquentation stable en octobre 1952

Les hôtels et pensions ont enregistré 964000 nuitées en octobre, c'est-à-dire trois quarts de million de moins qu'en septembre ou 2,6 millions de moins qu'en août. Le caractère d'entre-saison du mois en revue explique en partie le nombre relativement élevé d'établissements fermés: 1200 environ, avec un peu plus de 62000 lits d'hôtels.

Outre le ralentissement habituel de l'activité hôtelière en cette saison, il convient de noter un fléchissement au regard du mois correspondant de l'année passée. Le trafic international s'est maintenu au niveau d'ailleurs, mais la clientèle indigène, qui était déjà en baisse en septembre, marque une réduction de 7%. Dans l'ensemble du pays, le nombre de nuitées a diminué de 46000 ou de 5%, perte imputable avant tout aux mauvais temps.

Les hôtels de l'extérieur les plus répandus ont été les Allemands et les Nord-Américains; le nombre de leurs nuitées a continué à s'accroître, mais moins rapidement toutefois qu'au cours des mois précédents. Il en est de même des hôtels scandinaves. Le contingent anglais s'est considérablement affaibli — comme il fallait s'y attendre d'ailleurs — si l'on considère les résultats d'octobre 1951. Les nombres de nuitées d'hôtels français, autrichiens, hollandais, italiens et belges sont également en diminution. Le résultat des Pays-Bas s'explique par le fait que l'attribution annuelle de devises hollandaises pour les voyages touristiques vers le pays de l'O.E.C.E. a été portée en octobre de 400 à 600 florins pour les adultes et de 200 à 300 florins pour les enfants. Les enfants de 12 ans et plus (précédemment 14 ans) comptent comme adultes.

Mais il ne s'agit en général que de pertes minimes, et l'on ne saurait chercher une indication sur le développement futur du tourisme.

Même au Tessin, où le temps a été en général plus favorable que sur l'autre versant du Gothard, les résultats de l'an dernier n'ont pas été atteints (— 3%). Les effectifs étrangers ont bien fourni un surplus de 3000 nuitées ou de 7%, grâce à l'affluence d'hôtels allemands, mais le nombre des nuitées d'hôtels du pays s'est réduit de 7600 ou de 6%. Dans la région du Léman, les taux d'occupation des lits ne sont que de 40 (Vevey), 31 (Chexbres) et 25% (Montreux).

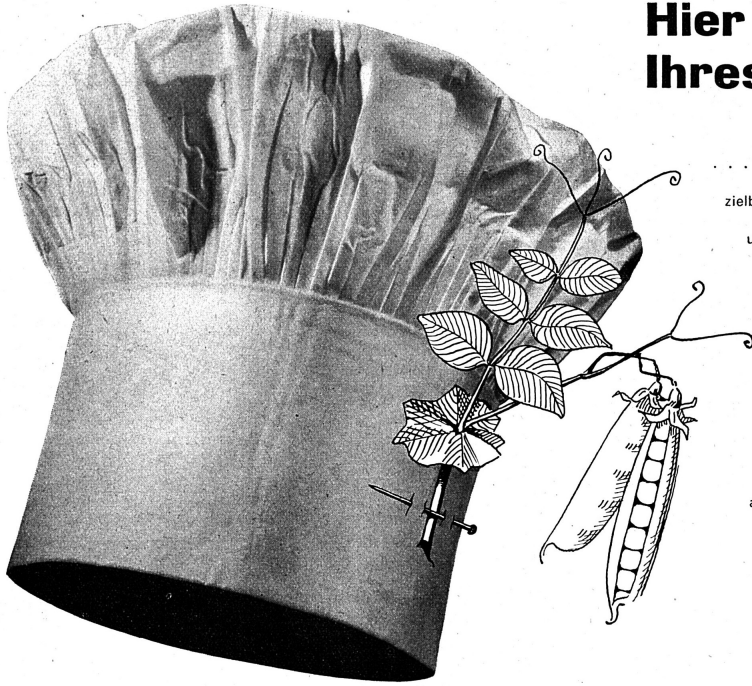
Contrairement aux stations de cure d'automne, les grandes villes ont été en général un peu plus fréquentées qu'il y a un an, sauf Genève (perte de nuitées de 11%), ou le taux moyen d'occupation des lits a reculé de 78 à 69%. Malgré cela, cette cote dépasse encore les taux de Berne (68%), Bâle (60) et Lausanne (58), en légère hausse. Mais c'est à Zurich que le trafic touristique a été le plus animé, comme auparavant. On y a enregistré près de 140000 nuitées — un septième de la totalité du pays — et les quatre cinquièmes des lits ont été occupés.

Dans les sanatoriums et établissements de cure, 274000 nuitées ont été inscrites, ce qui fait 10000 ou 3 1/2% de moins qu'en octobre 1951. A l'exception de nuitées de malades étrangers de 3 1/2%, s'oppose une diminution de 7% de l'apport indigène.

Trink Veltliner Weine



Proben und Preisliste zu Diensten



Hier wächst ein Teil Ihres Renommées ...

... Erbsen, aus Roco-Qualitätssamen gezogen. Was zielbewußte Sorgfalt bei Samenwahl, Aufzucht, Verarbeitung und Konservierung von Roco-Erbsen mit dem Renommée Ihres Hauses zu tun haben, beweist Ihnen die vergleichende Kostprobe: Roco-Erbsen sind jugendzart, schmelzend und gehaltvoll. Wie oft im Laufe eines Jahres haben Ihre Gäste Gelegenheit, Roco-Erbsen zu genießen — oder zu vermissen? Kleinigkeiten sind es, worauf Kenner achten — und Kenner sind die Pfeiler Ihres Renommées.



Roco-Erbsen ein Plus an Genuß!

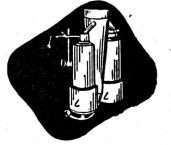
Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung
Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schuhcreme, Closetpapier, Kerzen, Feuerwerk usw.
alles in bester Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fehrltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik
Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Kaffee- u. Küchenmaschinen



blitzend sauber
mit dem enttendenden Reinigungspulver



Es verhindert Kalkbildung erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11
Qualität zu günstigem Preis!

Ankauf und Verkauf **Neu und Alt**

von **Hotel- und Wirtschaftsmobilien**.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

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 hotelemässig ausgestatteter Schule Gelegenheit zu neuzeitlicher, dem Leben und der Praxis angepasster sprachlicher Ausbildung.

Neue Kurse beginnen: 2. Februar-25. April 1953 und 28. Sept.-19. Dez. 1953
Kosten: £ 66.- (ca. sFr. 730.-) für 12 Wochen, alles inbegriffen (Unterkunft, Unterricht etc.)
Beste Referenzen.

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England

J'achète
bouteilles de vin
en quantités importantes.
S. PEUTET
Téléphone (022) 2 63 35
Genève, 5, rue des Pâquis

38jähriger, arbeitsfreudiger
Italiener
SUCHT STELLE
als

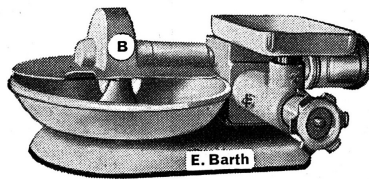
**Casserolier oder
Hausbursche**

War schon einmal in der Schweiz und spricht etwas deutsch. Eintritt könnte sofort erfolgen. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 8001 St. an Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen oder Telefon (074) 7 26 50.

Junge
Serviertochter

sucht Stelle bis Frühjahr. —
Spricht Deutsch, Franz. und Engl. Winterkurort bevorzugt. Offerten an Martha Hilbrand, Rufenen, Kienthal B.O.

Neuer, idealer ELEKTRO-TISCHZWILLING DBPA.



(Kutter und Scheffel)

für Gaststätten und Hotelbetriebe, Werkküchen und Krankenhäuser

Mit 18 l Kutter und 92 mm Scheffel verarbeiten Sie in 1 Minute und weniger Kartoffelpüree, Apfelsmus, essfertigen Spinat, essfertige Rüben, Schwarzwurzeln, Mohrrüben, Retiche, Karotten, rote und gekochte Kartoffeln.

Auch als Einzelmachine lieferbar.

Universal-Küchenmaschinen aller Grössen.
Fleischerei- und Konservierungsmaschinen.

Geräte aller Art **EMIL BARTH, MÜNCHEN 2** Türkenstr. 30, Telefon 20979

Hotel-Restaurant

am Lago Maggiore, Nähe Locarno
ca. 30 Betten, umständehalber per sofort zu verkaufen. Rendite nachgewiesen. Neuzüchtlich eingerichtet. Es wollen sich nur Selbstinteressenten, welche grössere Anzahlung leisten können, melden. Anfragen erbeten unter Chiffre AS 22316 Lo an Schweizer-Annoncen AG „ASSA“, Locarno.

BERG-GOLD Kräuterlikör und Aperitif



... ein hervorragender Aperitif!

Lina Bucher, Zollikon

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

ferrum
Gross-Wäschereianlagen

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL b. Aarau
Verkaufsbüro: Löwenstrasse 66, Zürich.
Tel. No. 051/27 49 87

Wirtschaftlichkeit, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit sind die Merkmale der Ferrum-Wäschereimaschinen.

Unser Fabrikationsprogramm: Wäschereimaschinen, Zentrifugen, Glättmaschinen, Trocknermaschinen, Komplett-Anlagen.



Unser St. Galler Haus
Multergasse 14
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf



waschen Sie mit

SILAVIT-ALBA

Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

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

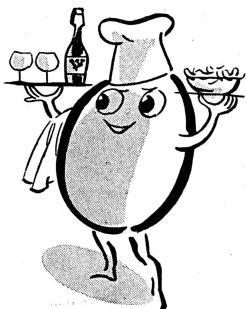
„Perdura“ die Qualitätsmatratze
für Hotels, Spitäler und Heime
Federkerneinlagen wie Schlaraffia, Des etc.
Verlangen Sie unsere Offerte und Prospekte.

P. Hostettler, Matratzen u. Steppdeckenfabrikation, Bern
Galgenfeldweg 1, Telephon (031) 8 03 96

Zum gepflegten Service
gehört schönes,
gepflegtes Silber!

Ist Ihr gesamtes Silber-Bestück und -Geschirr in gutem Zustand? Wenn nicht, senden Sie es uns. Wir sind Spezialisten für Reparaturen und Versilberung und machen Ihre Silbergegenstände wieder neuwertig. Trotz bescheidenen Preisen leisten wir beste Arbeit und bedienen Sie prompt.

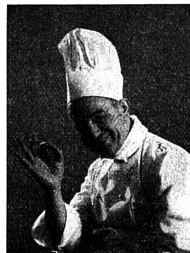
E. ZELLWEGER, CHUR
Versilberungsanstalt Münzmühle



Ein guter Wirt denkt stets daran,
wie er den Gast erfreuen kann.
Der Wirt macht sich bestimmt beliebt,
der zum Getränk auch «pommes chips» gibt!

«Pommes chips» sind die ideale Beigabe zu jedem Getränk. Bekanntlich kann man sie in kleinen Cellophanpackungen kaufen – wenn man keine Zeit hat, sie nach dem eigenen bewährten Hausrezept selbst herzustellen. Sicher weiss es der Gast zu schätzen, wenn ihm der Wirt jederzeit die Möglichkeit gibt, zum Getränk pommes chips zu „knuspern“. (S.P.Z.)

Bewährte Helfer für die Küche



Nebst unsern Standardprodukten wie Crème Caramel DAWA, Carameltzucker DAWA, Frig und Saucenpulver DAWA liefern wir auch:

- Crèmepulver DAWA Vanille oder Chocolat: zur Herstellung von Crèmen und Dessert-Saucen.
- Crèmepulver DAWA neutral: an Stelle der üblichen Eier- und Rahmbindung für Saucen und Crèmesuppen.
- Fondant im Gastgewerbe selbst herzustellen ist heute unwirtschaftlich. — „Fondant Wander“ ist zart, schön weiss und schmelzend, sehr geeignet auch zur Herstellung von Buttercrèmen.
- Vanillinzucker DAWA: Crème-glacen, Rahm- und Dessertcrèmen, Compott und Fruchtsalate werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker DAWA.
- Farben und Essenzen sind erhältlich in den gangbarsten Sorten.

Dr. A. WANDER A.G., BERN, Telephon (031) 55021.

Geflügel

gefroren

Qualität entscheidet!

HANS GIGER & CO., BERN

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



Plümliwasser

echt

Erste Aktienbrennerei Basel, Tel. 53043 und 53044

Hotel-Journale

(Recettenbücher)

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra-Anfertigung in kürzester Frist

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerel



Fauteuil 85.-
Couch 150.-

Gediegene Stoffe!
Verlangen Sie unsere Offerte!

Tel. 46 63 90

Lohr-Sohn
POLSTERMÖBELFABRIK
Schaffhauserstr. 493 Zürich SE

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA

Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch Fr. 16.90 p. kg
Rohschinken o/Bein Fr. 16.90 p. kg
Salsize Fr. .-88 p. Stk.
Salami Fr. 11.90 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Lerne Englisch

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

ROSEN NELKEN

und alle Blumen der Riviera zu den günstigsten Tagespreisen

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (086) 2 76 71
Versand in der ganzen Schweiz.

Insereien bringt Gewinn



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzlingen (TG) - St. Moritz

Wir importieren
für den ganzen Winter
Kopf-Salat

Fritz

Chur, Arosa, Davos und Buchs (St. G.)

SOUSSION

La Fraction de commune du Brasseur offre à louer, pour cause de fin de bail L'HOTEL DE LA LANDE ou dit lieu. Hôtel moderne, reconstruit en 1937, situé au centre de la localité, comprenant café, salle à manger, grandes salles pour banquets et sociétés, 16 chambres, service d'eau chaude générale, chauffage central, garage et dépendances. — Vaste place de parc pour autos devant l'hôtel. Etablissement d'ancienne renommée en pleine prospérité dans région industrielle où s'organisent de nombreuses manifestations. Sports d'hiver: monte-pente à 6 min. de l'hôtel. Droit exclusif de débit à la salle de spectacles directement reliée à l'établissement.

Date de fin de bail: 30 juin 1953.
Délai pour le dépôt des soumissions: 15 janvier 1953.
Pour tous renseignements, visites et soumissions, s'adresser au président du Conseil d'administration.
Tél. 88870 ou soir 85929. Albert Berney, Les Saules, Le Brasseur.

DON'T SAY WHISKY SAY—JOHNNIE WALKER



Born 1870
— Still
going Strong



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