

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 59 (1950)
Heft: 40

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Nonparillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.— pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 9.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 2.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5 86 90. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 13.

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

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

Announces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. 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. *Redaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 5 86 90. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 40 Basel, 5. Oktober 1950 Erscheint jeden Donnerstag

59. Jahrgang 59^e année

Paraît tous les jeudis Bâle, 5 octobre 1950 N° 40

La continuation de l'aide de la Confédération à l'hôtellerie est-elle justifiée?

La presse a publié il y a quelque trois semaines des communiqués annonçant que le Conseil fédéral proposait aux Chambres fédérales de voter un crédit pour permettre l'exécution des mesures en faveur de l'hôtellerie jusqu'à fin 1953. Certains journaux ne se sont pas montrés très aimables envers notre industrie et ils ont parfois accompagné le communiqué de commentaires qui signifiaient, en substance, que l'aide à l'hôtellerie n'était plus de mise et qu'il était temps de mettre un fond à ce gouffre à millions.

Le texte officiel du message du Conseil fédéral est sorti de presse à la fin de la semaine dernière et nous pouvons enfin, sur la base de ce document, émettre quelques constatations qui réduisent à néant les critiques superficielles qui ont été faites à ce sujet.

On se souvient — et ce n'est en tout cas pas aux hôteliers qu'il est nécessaire de le rappeler — que le Conseil fédéral s'était montré réfractaire aux propositions de la Fédération suisse du tourisme et notre Société pour surmonter les difficultés que la vague de dévaluations devait fatalement entraîner pour les industries touristiques. On nous fit comprendre qu'il ne fallait pas se montrer d'avance trop pessimiste et que la situation ne justifiait pas des mesures précipitées. Depuis ce moment, l'hôtellerie attend toujours autre chose que des paroles de consolation. Si nous relevons cette attitude, c'est pour établir que le Conseil fédéral ne peut être accusé de peindre en noir la situation de notre hôtellerie, ni de faire preuve à son égard d'une bienveillance trop hâtive. Le seul avantage qui découle de cette « pondération » est que les jugements contenus dans le message sur l'aide à l'hôtellerie peuvent être considérés comme une illustration « optimiste » de notre position.

Une industrie en difficultés

Comme dans ses messages précédents, le Conseil fédéral expose que l'on aurait tort de se laisser éblouir par la brève reprise des années 1946 et 1947 — qui fut une année de pointe. Depuis lors, la diminution des nuitées a été constante, les hôtes étrangers et les hôtes suisses participant à peu près dans la même proportion à ce mouvement régressif. Ce mouvement et d'autant plus inquiétant que, chez nos voisins, l'hôtellerie enregistre au contraire des chiffres en progrès. Ceci montre que la concurrence devient toujours plus âpre sur le plan international. Le message dont nous parlons fait état des restrictions monétaires qui existent dans certains pays et explique que la dévaluation a renchéri le séjour de nos hôtes étrangers de 10 à 40%, provoquant l'hiver dernier un recul d'environ 30% des nuitées des hôtes anglais par rapport à l'hiver précédent.

Alors que l'on se plaint parfois dans la presse des prix demandés dans les hôtels suisses, nous aimerions citer le message du Conseil fédéral, lorsqu'il commente les frais et les marges de gain dans l'hôtellerie:

« Il est juste enfin d'observer que les frais de toute nature qui grèvent l'activité de l'hôtellerie suisse ont augmenté dans des proportions extraordinaires et que cette aug-

mentation ne peut être mise que pour une faible part à la charge du client. Il est donc évident que la situation de l'hôtellerie suisse s'est notablement aggravée. La marge de gain s'est d'autant plus rétrécie que la demande s'est ralentie et que la propension à la dépense a considérablement faibli faute de moyens, tant chez les hôtes étrangers que chez les hôtes du pays. »

Enfin les autorités insistent sur la sensibilité exceptionnelle de l'hôtellerie aux tensions internationales économiques et politiques. Les événements d'Extrême-Orient viennent de recréer un climat particulièrement défavorable au tourisme.

Ainsi donc, le Conseil fédéral admet que l'hôtellerie ne repose point sur un lit de roses et recommande à nos conseillers nationaux et à nos conseillers aux Etats de voter les secours nécessaires pour lui aider à se maintenir.

Y a-t-il d'autres arguments en faveur de l'aide à l'hôtellerie?

A ceux qui estiment que la situation précaire de notre industrie ne justifie pas une aide officielle et qui prétendent qu'il faut laisser sombrer ce qui n'est plus à même de surnager, on peut — et cela sans revenir sur l'importance de l'hôtellerie pour notre économie nationale, importance sur laquelle le Conseil fédéral ne s'étend pas, la tenant pour connue — objecter qu'il n'y a pas que le sort des hôteliers — des hôteliers saisonniers surtout — qui est en jeu. Il y a également celui de régions montagneuses entières et, dans une certaine mesure, celui de notre agriculture. La fermeture d'hôtels dans des régions excentriques ou dans les vallées alpêtres équivaldrait à la dépopulation des contrées en question. Leurs habitants ne pourraient plus que végéter si le tourisme ne régénèrerait ses localités d'un sang nouveau. Les artisans n'auraient plus l'occasion de pratiquer leur métier pour gagner leur vie, les commerçants n'auraient plus qu'à fermer boutique. Des corporations intéressantes, telles que celles des guides de montagne et des instructeurs de ski seraient condamnées à l'inactivité, et les petits paysans auraient toutes difficultés de transformer en argent frais les produits de la terre.

Au moment où la vente des produits agricoles cause des soucis aux intéressés, on reconnaît que l'exportation invisible de ces denrées pour l'entretien des quelque 1 700 000 étrangers qui, en 1948, ont fourni plus de 8 millions de nuitées est loin d'être négligeable. C'est, à côté de bien d'autres, un ou deux aspects de l'utilité du tourisme pour l'économie tout entière, utilité dont on s'est rendu compte plus vite que chez nous dans les pays qui nous entourent.

Etendue de l'aide de la Confédération.

Nos lecteurs connaissent le mécanisme des mesures en faveur de l'hôtellerie et nous ne ferons que rappeler brièvement l'étendue de l'aide de la Confédération. Nous voudrions nous dispenser ici d'exposer en détail les sommes qui ont été mises jusqu'à présent à la disposition de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie pour l'exécution des mesures en faveur de notre industrie, non pas que le

montant de celles-ci soit tel qu'il soit gênant de le révéler, mais parce que la répétition dans tous les journaux de chiffres se rapportant à des crédits même modestes finit par donner l'impression aux lecteurs qu'il s'agit de montants souvent renouvelés et par conséquent considérables. C'est ainsi probablement qu'est née la légende des millions que la Confédération verse à l'hôtellerie. L'exemple des 47 millions qui ont été mentionnés par les journaux et qui figurent en effet dans le message du Conseil fédéral est particulièrement frappant de ce point de vue. Ce n'est que le solde du crédit global de 65 millions qui a été proposé il y a 5 ans pour permettre d'appliquer la loi du 28 septembre 1944 sur le désendettement et la restauration de l'hôtellerie. Il ne s'agit ni d'une subvention, puisque l'aide est constituée par des prêts garantis en tout premier rang sur les immeubles hôteliers, ni d'un crédit nouveau, puisque la somme globale a déjà été discutée et votée. Il se trouvera cependant des gens qui n'hésiteront pas à prétendre que le parlement a en cinq ans voté quelque cent millions de crédit en faveur de l'hôtellerie. Comme nous le disons plus haut, nous n'insisterons pas puisque le seul fait d'énoncer un chiffre, même pour le rectifier, peut être une source de confusion.

L'hôtellerie a remboursé une notable partie des montants qui lui ont été avancés et, alors que les autorités estimaient à 13 millions par an la somme nécessaire pour le désendettement et les travaux de restauration, il n'a été utilisé au total que 18 millions en 5 ans. C'est la preuve de la circonspection avec laquelle on procède et de la modicité de l'aide consentie.

Nous ne pouvons terminer ces considérations qui nous permettent de prétendre que la situation de l'hôtellerie et son rôle économique, non seulement justifient mais exigent la continuation des mesures de protection juridiques et financières, qu'en citant les conclusions du message du Conseil fédéral quant aux pertes subies par la Confédération:

Zwei Aussprüche

Bundespräsident Petitpierre: Enge Zusammenarbeit zwischen Behörden und Berufsverbänden mehr denn je nötig

An der schweizerischen Bankiertagung vom 23./24. September in Neuenburg hielt Bundespräsident Petitpierre eine markante Ansprache, die die Finanzordnung des Bundes zum Hauptgegenstand hatte. Bei dieser Gelegenheit rechnete er scharf ab mit einer gewissen demagogischen Kritik am Bund und der Bundesverwaltung sowie an der Finanz- und Steuerpolitik des Bundes. Den Nörglern und Kritikern gab er zu bedenken, dass es bei dem zu lösenden Steuer- und Finanzproblem um die *allgemeine Politik der Eidgenossenschaft* schlechthin gehe, wessen man sich stets bewusst bleiben müsse. Am Schlusse seiner Ausführungen machte er folgende bedeutsame Feststellung:

Mehr denn je wird eine enge Zusammenarbeit zwischen Behörden und interessierten Kreisen nötig sein — auf wirtschaftlichem Gebiet insbesondere mit den Berufsverbänden —, um Lösungen für die zahlreichen Probleme zu finden, die sich stellen werden. Der Bundesrat verlangt nicht, dass er von Kritik verschont bleibe, aber er hofft auf die einsichtsvolle Unterstützung aller jener zählen zu können, die wissen, dass über ihren persönlichen Einzelinteressen ein gemeinsames Interesse steht, ein Gesamtinteresse, dem unter allen Umständen der Vorrang gebührt.

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:
Der SHV. erhält eine Vertretung in der Schweiz. Handelskammer Production et répartition

Seite/page 3:
Les prévisions touristiques du Plan Marshall pour 1950—1952
„Die Schweizer Woche, die sie meinen“
Berufsausbildung im amerik. Gast- und Hotelgewerbe
Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Seite/page 4:
Die amerikanischen Hotels im Zeichen des Korea-Schreckens
Die Leistungen der British Travel and Holidays Association

Seite/page 5:
Vorblanz des Heiligen Jahres
Nouvelles personnelles

Seite/page 9:
Le rôle de la cuisine à notre époque
Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1950
Diminution des « nuitées » en juillet au Tessin et en Suisse romande

Seite/page 10:
Die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Haushalt
Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft
A l'Ecole d'œnologie et de viticulture de Lausanne

« Si, l'on considère que, depuis près de trente ans que dure l'œuvre de soutien de l'industrie hôtelière, la Confédération n'a perdu en tout et pour tout qu'environ 9,4 millions de francs (dont 5,6 millions de francs de pertes sur prêts), on peut affirmer que son intervention s'est opérée de façon prudente et que le sacrifice par elle consenti s'est maintenu dans des limites restreintes, eu égard à l'importance de l'hôtellerie dans notre économie nationale, ainsi qu'aux résultats obtenus. »

Es ist erfreulich, dass unser höchster Magistrat sich so unumwunden zu einer engeren Zusammenarbeit zwischen den Behörden und den interessierten Kreisen, und auf wirtschaftlichem Gebiet besonders mit den Berufsverbänden bekennt. Gerade im Bereiche der Wirtschaft ist diese Zusammenarbeit so unerlässlicher geworden, als sich der Staat längst nicht mehr mit einer blossen Nachtwächterrolle begnügt, sondern sich auf dem Pfade des wirtschaftlichen Interventionismus immer weiter fortbewegt. Man mag diese Entwicklung bedauern, doch die Tatsache bleibt bestehen, dass der Staatsinterventionismus uns ein weites Stück von der freien Wirtschaft hinweggeführt hat. Wer weiss, wie feinnervig das wirtschaftliche Räderwerk funktioniert und wie jeder Eingriff oft weittragende und auf den ersten Blick unübersehbare Folgen nach sich zieht, der muss auch die Notwendigkeit anerkennen, dass alle Eingriffe sehr sorgfältig abgewogen und auf ihre möglichen und mutmasslichen Auswirkungen hin überprüft werden müssen. Das aber können die staatlichen Behörden nur, wenn ihre wirtschaftslenkenden

Massnahmen im Einvernehmen mit allen jenen Kreisen besprochen werden, die die Kosten der staatlichen Eingriffe mitzutragen haben. Dies allein bietet Gewähr, dass nicht Entscheidungen getroffen werden, die schwere Funktionsstörungen hervorrufen oder berechnete Interessen verletzen. Darum begrüßen wir den Willen des Bundesrates, enger mit den repräsentativen Berufsorganisationen zusammenzuarbeiten. Eine bessere Kontaktnahme liegt zweifellos im Interesse des Staates selbst und seines Ansehens als Hüter der Allgemeininteressen.

Leider können wir die Feststellung nicht unterdrücken, dass es an dieser *Fühlungnahme zwischen Behörden und den Berufsorganisationen, wenigstens soweit die Hotellerie in Frage steht, bisher sehr gehapert* hat. Wohl ist die Hotellerie, die ein grosses volkswirtschaftliches Potential verkörpert, Mitglied von zwei grossen Spitzenverbänden. In diesen sind aber bisweilen so heterogene Kräfte wirksam, dass es ihnen in vielen Fällen einfach nicht möglich ist, sich für die lebenswichtigen Belange aller ihrer Glieder mit der wünschbaren Entschlossenheit einzusetzen. Sodann werden für die Verhandlungen vielfach Persönlichkeiten delegiert, die Interessen vertreten, welche mit denen der Hotellerie womöglich noch kollidieren. Auch können wir, angesichts der komplexen Zusammenhänge, nicht überall das volle Verständnis für unsere Lage und unsere Existenzbedingungen voraussetzen.

Wir haben es so oft erleben müssen, dass unsere Behörden sich über wichtige Fragen, an denen auch wir ein namhaftes Interesse geltend machen konnten, beraten liessen, ohne dass man auch uns konsultiert hätte. Häufig mussten wir uns selbst darum bemühen, zu Beratungen über behördliche Massnahmen herangezogen zu werden, obwohl diese Massnahmen tief in unsere Interessensphäre eingriffen, und uns daher ex officio ein Anspruch hätte zustehen sollen. Manchmal hatten wir es einem blossen Zufall zu verdanken, dass wir überhaupt Kenntnis von solchen Verhandlungen bekamen, und hätten wir uns gewissermassen nicht „selbst eingeladen“, so wäre es uns überhaupt nicht möglich gewesen, unserer Stimme Gehör zu verschaffen. In andern Fällen überraschte uns plötzlich eine Zeitungsmeldung des Inhalts, der Bundesrat, eines seiner Departemente oder ein bestimmtes Bundesamt habe nach Konsultierung der massgeblich interessierten Berufsorganisationen verfügt... womit wir, ohne Gelegen-

heit gehabt zu haben, auch nur ein Wort zu sagen, uns als zahlender Dritter unvermittelt einer neuen Sachlage gegenüber gestellt sahen.

Solche Überraschungen waren nicht selten. Oft konnten wir uns dabei des Gefühls nicht erwehren, dass gerade die Nutzniesser staatlicher Interventionen selbst das Mass der staatlichen Hilfe zu bestimmen in der Lage waren. Diese Bevorzugung fand nicht zuletzt darin ihren Ausdruck, dass bei der Behandlung von Verordnungen mit Gesetzescharakter oder von Ausführungsbestimmungen diese Kreise in den konsultativen Kommissionen ein eindeutiges Übergewicht besaßen und diese Begünstigung auch weidlich auszunützen verstanden, wobei von einer *Rücksichtnahme auf die Gesamtinteressen und andere Wirtschaftszweige herzlich wenig, ja meistens keine Spur zu entdecken war*. Das ist um so gravierender, wenn Interessensvertreter und Behörden in gewissen Bezirken der Wirtschaftspolitik ein Herz und eine Seele bilden. Wir möchten uns mit dieser Feststellung keiner Verallgemeinerung schuldig machen; denn wir wissen nur allzugut, dass in unserem Beamtentum die Pflichtauffassung, „Diener der Allgemeinheit“ zu sein, tief verwurzelt ist.

Der Anspruch der Hotellerie, als wichtiger Faktor unserer nationalen Wirtschaft bei konsultativen Beratungen in vermehrtem Masse herangezogen, und nicht vor Faits accomplis gestellt zu werden, gründet sich auch noch auf eine andere Überlegung. Die Spielregeln der Demokratie verlangen es, dass da, wo — wie in der Wirtschaftslenkung — der Souverän seines direkten Mitspracherechtes faktisch weitgehend beraubt ist, der demokratische Ausgleich auf einer höheren Ebene gefunden werden muss, soll nicht unser Staatsgedanke selbst Schaden leiden. Die Hotellerie, auch wenn sie, wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig, unter den Folgen der staatlichen Lenkungsmassnahmen auf wirtschaftlichem Gebiet leidet, ist nicht blind für die grossen staatspolitischen Probleme. Sie weiss sich diesbezüglich einig mit dem zum Delegierten des Vorortes des Schweizerischen Handels- und Industrievereins ernannten Herrn Direktor Dr. Homberger, der am Bankett, anlässlich der Delegiertenversammlung des Vorortes im Dolder Grand Hotel ausführte: Soziale und Gruppeninteressen können nur vertreten werden, wenn sie mit dem Gesamtinteresse und mit den Grundlagen der schweizerischen Wirtschaftspolitik vereinbar sind.

Die Schweizer Hotels „die bestgeführten der Welt“

In der „Tat“ vom 24. September macht ihr New Yorker Korrespondent auf eine Artikelserie aus der Schweiz und über die Schweiz aufmerksam, die sich durch zahlreiche Sonntagsausgaben der „Chicago Tribune“ zieht und berechtigtes Aufsehen erregt hat. Als Verfasser wird von dieser grossen amerikanischen Zeitung ihren Lesern Herr *Arthur Meeker* vorgestellt, ein bedeutender amerikanischer Schriftsteller, der acht Monate des Jahres in Luzern zu verbringen pflegt und somit die Schweiz nicht bloss aus einer flüchtigen Berührung während eines wenige Tage dauernden Swiss trips her kennt. Die Schweiz ist ihm so gewissermassen zu seiner *Wahlheimat*, zu einem Land geworden, das ihm etwas gegeben hat, was seine richtige Heimat Illinois nicht geben konnte: „Gesundheit und Frieden, Musse in meiner Arbeit, freundliches Verstehen und immer und überall, wohin ich auch schaue, zu jeder Jahreszeit so viel Schönheit, dass das Herz sich gehoben und die Seele sich erfrischt fühlt für die Anforderungen des Alltags, die Prüfungen, denen zu entgehen niemand hoffen kann oder hoffen soll.“

Bei allem Lob unseres Landes und seiner Schönheiten als Land des touristischen Non-plus-ultra, das dem Fremden so unendlich viel zu bieten hat, will ihm scheinen, dass in der Werbung der Schweiz um den amerikanischen Touristen die Betonung allzusehr auf den Berglandschaften liege und dass man die *kulturellen Werte* viel zu sehr vernachlässige. Denn der Amerikaner suche in Europa das, was es in Amerika nicht gebe. Darum haben es ihm auch die vielen kleinen, reizenden, über das ganze Land zerstreuten Städte und Orte, über die er sich in spaltenlangen Lobgesängen ergiesst, besonders angetan. Gleichzeitig aber schüttelt er auch den Kopf über die *Schablonenhaftigkeit der Reiseunternehmungen*, die den Amerikanern immer nur die Schweiz in internationaler Patentpackung

ohne die pikanteste aller Zugaben — das unerforschte Neuland am Rande der grossen touristischen Heerstrasse — „verkaufen“ wollen. Das ist durchaus nicht als Benachteiligung der grossen Fremdenzentren zu verstehen, schreibt der Gewährsmann der „Tat“, sondern genau als das Gegenteil.

„Arthur Meeker möchte den Schweizern zeigen, wie sie ihre Kurorte und Städte zu fesselnden Mittelpunkten eines Landes ausbauen könnten, das romantischen amerikanischen Gemütern eben so viele europäische Hausspezialitäten bietet wie das England eines Shakespeares, das Frankreich einer Madame Pompadour oder das Italien eines Michelangelo. Bergspitzen und Seen können als Hintergrund nur von Vorteil sein; aber ohne ihren lebensnahen Vordergrund sind sie den Amerikanern nur höchstens einen Aufenthalt von zwei bis drei Tagen wert.“

Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang das *Urteil Meekers über die schweizerische Hotellerie*. Für ihn sind *die Schweizer Hotels die „bestgeführten der Welt“*.

Diese Feststellung aus der Feder eines Mannes, der mit offenen Augen und amerikanischem Empfinden unser Land nach allen Richtungen durchstreift, kommt einer unparteiischen Anerkennung unserer Leistungen gleich, die ausserordentlich wertvoll ist und uns Mut gibt, unbeirrt durch krämerhafte Nörgerei, in unseren Anstrengungen fortzufahren. Wie steht doch diese Anerkennung im Gegensatz zu andern Presseverlautbarungen über die Hotellerie, die wegen jeder Kleinigkeit einer Kritik ausgesetzt ist, die oft über alles Mass geht! Wir wissen ja, dass der Prophet nichts gilt im eigenen Vaterland. Um so wohlthuender ist es, wenn ausländische Beobachter, und nicht die Geringsten unter ihnen, sich so positiv über die schweizerischen Hotelleistungen aussprechen. Könnten alle zufriedenen Gäste zu Worte kommen, würden wir 100:1 wetten,

dass die Kritiker, auf die man in der Schweiz so gerne hört, eine *beschämende Minderheit* bilden würden.

Wir müssen hier nochmals auf die Ausführungen von Herrn Bundespräsident *Petipierre* am Bankiertag in Neuenburg zurückgreifen, der zugab, dass auch in der Bundesverwaltung Fehler unterlaufen können, dass man aber nicht wegen jedem Bagatelldfall verallgemeinern und gleich den Stab über das ganze Beamtentum brechen dürfe. Wir sind ganz dieser Meinung. *Das gleiche sollte aber auch für die Hotellerie gelten*. Was diese sich an kleinlichen Anwürfen und Sticheleien andauernd gefallen lassen muss, geht vielfach über das Bohnenlied hinaus. Dabei scheinen die Schreiberlinge zu vergessen, dass Unvollkommenheiten in allen Bereichen des menschlichen Lebens anzutreffen sind, ohne dass man sie immer gleich an die grosse Glocke hängt und wegen nichtigen Dingen einen ganzen Berufsstand in Misskredit bringt. Zum Glück gibt es immer wieder prominente Ausländer, die bei aller kritischen Einstellung den positiven Leistungen unserer Hotellerie Anerkennung zollen.

Wir dürfen bei dieser Gelegenheit auch einmal darauf hinweisen, dass es nicht von ungefähr kommt, wenn heute in der amerikanischen Presse die Schweiz publizistisch eine Stellung einnimmt, wie das noch niemals zuvor der Fall war. Dies ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass durch den amerikanischen-schweizerischen Tourismus — die Urlaubreaktion hat das ihrige dazu beigetragen — eine Fülle persönlicher Beziehungen und Sympathien zu unserem Land geschaffen wurden, woran die Hotellerie als Basisindustrie des Fremdenverkehrs nicht unbeteiligt ist. Der Ausspruch Meekers, unser Land habe die „bestgeführten Hotels der Welt“ bestätigt dies. Denn ohne einen hohen Leistungsstandard unserer Hotellerie wäre unser Land für den Amerikaner wie auch für Angehörige anderer Nationen kaum ein bevorzugtes Reiseland. Ohne touristischen goodwill würde aber auch das Verständnis für unsere wirtschaftliche, politische und kulturelle Eigenart bei unserer grossen Schwesterrepublik jenseits des Ozeans kaum in so er-

Der SHV. erhält eine Vertretung in der Schweiz. Handelskammer

Am 30. September fand unter dem Vorsitz von Minister Dr. *Hans Sulzer* im Dolder Grand Hotel in Zürich die *Delegiertenversammlung des Vorortes des Schweizerischen Handels- und Industrievereins* statt. In Anwesenheit zahlreicher prominenter Vertreter der Bundesbehörden gab Minister Sulzer, mit dem Blick aufs Ganze gerichtet, in souveräner Weise einen Überblick über die ausserhandels- und allgemein wirtschafts- und finanzpolitische Problematik sowie über die grossen in Vorbereitung befindlichen Gesetzesvorlagen. In seinem Ausblick in die Zukunft verneinte er die Notwendigkeit zu irgendwelchen staatlichen Massnahmen zwecks Verhinderung der seiner Ansicht nach nicht sehr grossen Gefahren einer Überkonjunktur und eines inflationistischen Preisauftriebs, doch bezeichnete er eine engere Fühlungnahme zwischen den Spitzenverbänden der Wirtschaft und den Behörden als dringend wünschbar.

Die geschäftlichen Traktanden wurden ohne Diskussion und in Zustimmung zu den Anträgen des Vorstandes erledigt. Bei den *Wahlen* in die Schweizerische Handelskammer bewerkte Minister Sulzer u. a., dass die Kammer für wünschbar erachte, dass wieder ein Vertreter der Hotellerie, angesichts der ausserordentlichen Wichtigkeit dieses Wirtschaftszweiges, gewählt werde und dass sie Herrn Dr. *Franz Seiler*, Zürich, Präsident des Verwaltungsrates der Seiler Hotels A. G., Zermatt, Zentralpräsident des Schweizer Hoteliersvereins, als neues Mitglied vorschlage. Daraufhin wurde Herr Dr. Franz Seiler mit weiteren Herren in offener Abstimmung einhellig zum Mitglied der Schweizerischen Handelskammer gewählt.

Eine besondere Ehrung bedeutete die Ernennung des Direktors des Vorortes zum *Delegierten* des Vorortes des Schweizerischen Handels- und Industrievereins. Herr Minister *Holz* verlas ein Glückwunschsreiben von Herrn Bundesrat *Rubattel* und sprach in dessen wie in seinem eigenen Namen Herrn Dr. Homberger seinen Dank für die dem Lande als hervorragender Wirtschaftsunterhändler — in welcher Eigenschaft er auf der ganzen Welt geschätzt und manchmal auch gefürchtet sei — geleisteten Dienste aus.

Die Hotellerie schliesst sich den Glückwünschen zu der Auszeichnung Dr. Hombergers aufrichtig an und gibt gleichzeitig auch ihrer Genugtuung Ausdruck, dass die Hotellerie nach mehrjährigem Unterbruch wiederum in der Schweizerischen Handelskammer vertreten ist.

freulicher Weise zunehmen, wie wir das seit einigen Jahren erleben. So gesehen, ist die Hotellerie nicht nur ein *Faktor* von grosser wirtschaftlicher, sondern auch ein solcher *von eminent politischer Bedeutung*.

Production et répartition

ou

Quand des histoires de tomates font rougir la population!

Il est clair que le fait d'avoir jeté au Rhône des dizaines de tonnes de tomates a été un geste inconsideré de la part des producteurs valaisans, mais il est évident aussi que, mieux que de nombreux rapports et statistiques officiels, il aura éclairé d'un reflet rouge une lacune dans l'organisation peut-être de la production agricole, mais surtout de la répartition des produits de notre sol.

Il est intéressant également de voir avec quelle énergie et quelle spontanéité les défenseurs de notre agriculture se sont levés à Berne pour accuser les autorités et pour demander des mesures immédiates de protection. Toute la politique fédérale d'importation a été accusée et l'on a demandé que, non seulement les sortes de fruits et légumes cultivés en Suisse ne puissent être importés, mais que des marchandises qui nous sont parfaitement étrangères se voient fermer l'accès de la Confédération. N'a-t-on pas déclaré, en substance, que chaque orange qui était consommée dans notre pays empêchait une pomme de se vendre? Il est heureux, dans un certain sens, que les défenseurs de l'agriculture se soient laissés aller à des exagérations pareilles, car ils se sont attiré de sévères réponses, et de conseillers nationaux qui ont aussi exprimé le point de vue des consommateurs, et du chef du département fédéral de l'économie publique, *Rubattel*, qui a montré, avec beaucoup de pondération, combien complexes étaient les questions de importations dans l'enchevêtrement des accords bilatéraux. Il a déclaré en outre que son département ne pouvait tenir compte, dans toute leur ampleur, des revendications agricoles, car il s'attirerait les malédictions de l'hôtelier qui réclame le plus large libéralisme — serait-ce que notre voix commence à se faire entendre à Berne? — et qu'on ne pouvait contenter tout le monde.

M. *Rubattel* a mis en évidence la responsabilité des producteurs, les incitant à mieux s'organiser. Nous croyons que c'est là le point principal de la crise qu'une abondance extraordinaire a fait traverser à l'agriculture. Des personnes, de la bonne foi desquelles nous n'avons aucune raison de douter, nous ont affirmé que le jour même où des tonnes de tomates étaient jetées au Rhône près de Fully, elles étaient vendues de 40 à 50 cts le kilo à Sion, alors qu'au fond des vallées latérales Hérens d'Anversiers, etc., on les payait Fr. 1.20 et même Fr. 1.40 le kilo. Les habitants de ces régions nous ont dit ne pas encore avoir consommé de tomates et de prunaux parce que ceux-ci étaient trop chers pour eux.

Dans ce cas particulier, ce n'est certes pas la politique de la Confédération qui est en jeu ni des importations exagérées. Il s'agit d'un problème de répartition puisque les endroits dont nous parlons sont situés à moins de 100 km. l'un de l'autre.

Les conséquences pour l'hôtellerie

L'hôtellerie de ces régions montagneuses est la première à souffrir de ce défaut d'organisation.

On ne pourra donc reprocher aux hôteliers présents de nos stations de montagne de chercher à s'approvisionner en pleine ou auprès de grandes organisations, s'ils payent des prix véritablement surfaits chez les commerçants locaux. Mais il ne peut arriver, et ce n'est pas rare puisque la fréquentation d'un hôtel dépend aussi des conditions météorologiques, que l'hôtelier ou le restaurateur soit pris au dépourvu et doive se ravitailler sur place. On conçoit que s'il doit payer fruits et légumes le double ou le triple des prix pratiqués ailleurs — et il faut reconnaître que la question du transport n'est pas seule en cause dans ces différences excessives — le bénéfice qu'aurait pu lui valoir un afflux inattendu de touristes sera vite absorbé par les dépenses imprévues.

Le rôle des importations

La commission suisse d'importateurs du commerce des fruits et des légumes qui a été mise en cause lors des débats aux Chambres fédérales a donné des explications intéressantes sur le rôle de l'importation et sur les erreurs de la production. Nous en résumons ce qui suit: Prenons le cas de l'Italie. Ce pays vient en première place pour la fourniture de fruits et légumes. Mais ces importations n'ont lieu que sur des bases de compensation. En d'autres termes pour chaque franc que nous dépensons en Italie, ce pays achète des produits suisses, produits industriels, bétail d'élevage, fromage, donc produits agricoles également. L'agriculture profite à double titre de ces échanges puisqu'elle peut exporter du bétail et des produits laitiers; d'autre part, l'exportation de machines et autres, contribue au maintien du standard de la population et de son pouvoir d'achat. Si le chômage et la crise réappaaraissent dans l'industrie, l'agriculture en serait atteinte également.

M. *Rubattel* a d'ailleurs démontré que dans certains cas nos négociateurs étaient bien obligés d'accepter ce que nos partenaires commerciaux nous offraient en échange de nos exportations si l'on voulait que notre économie ne soit pas totalement paralysée. Pour certains pays, la vente de vin ou de produits agricoles est le seul moyen d'acquies des devises pour acquitter les machines qu'ils se sont procurés en Suisse.

Le problème est certes complexe, mais on constate aussi que les erreurs commises faussent la



production. Ne voit-on pas de petits paysans de la montagne cultiver dans de mauvaises conditions pour leurs besoins personnels des produits qu'ils préféreraient acheter s'ils pouvaient les obtenir à des prix abordables?

Il y a là un déséquilibre qui est de nature à décourager et le producteur et le consommateur. L'hôtelier n'a que peu d'influence sur les goûts de sa clientèle et elle est contrainte d'avoir à sa disposition aussi bien des produits du pays que des produits étrangers. Il ne saurait donc être question d'interdire l'importation de marchandises qui n'existent pas chez nous. Le système de l'évaluation des droits de douane pour importer

des quantités de fruits et de légumes dépassant les contingents n'est pas satisfaisant non plus, car il provoque une augmentation de prix inutile — sans satisfaire les producteurs indigènes.

De grands progrès ont été réalisés au point de vue qualité dans la production des fruits et c'est dans ce domaine qu'il faudrait persévérer pour les légumes aussi. L'hôtelier a intérêt à ce que l'agriculture suisse puisse lui fournir ce dont elle a besoin à des prix pouvant soutenir la concurrence de l'étranger. De même, l'agriculture a intérêt à une hôtellerie florissante qui absorbe le maximum possible de ses produits.

Les prévisions touristiques du Plan Marshall pour 1950—1952

II.*

Les Pays limitrophes de la Suisse

Il va sans dire que les prévisions émises par les investissements des trois grands pays touristiques avoisinants de la Suisse sont de nature à susciter chez les hôteliers helvétiques un intérêt particulier. On a peut-être trop tard reconnu que, depuis la guerre, la propagande touristique suit certaines règles «stratégiques»: certes, ce n'est pas une «guerre», mais c'est une éternelle concurrence entre les bases «traficaires», les hôtels, les calendriers sportifs et mondains, et bien entendu les moyens financiers des différents pays européens, qui se dégage tous les ans à nouveau. Commençons donc avec les pays qui s'est avéré en hiver 1949—1950 comme le concurrent le plus dangereux de la Suisse.

I. Autriche

Voici ce que dit le rapport de l'Autriche sur le tourisme.

Au cours des années 1950—52, il faudra que les investissements dans le secteur du tourisme soient largement développés et stimulés par des subventions relevant de l'Etat, car on peut en attendre une amélioration notable de la balance des paiements. En même temps, les subventions d'Etat inciteront les capitaux privés à s'investir dans ce secteur.

On prévoit 700 et 540 millions de schillings respectivement pour les investissements bruts et nets. Ils ont pour but:

- d'assurer aux touristes étrangers des conditions matérielles de séjour équivalentes à celles qu'ils trouvent dans les autres pays;
- de développer les possibilités de logement de l'industrie hôtelière et de procéder aux remplacements et aux renouvellements indispensables;
- de construire des hôtels nouveaux dans des régions présentant un attrait spécial pour les visiteurs étrangers, l'importance de ces nouvelles constructions restant compatible avec la situation économique;
- de rationaliser les hôtels afin que leur exploitation soit rentable.

On attache une importance particulière à la campagne de publicité en faveur du tourisme. On espère que les investissements prévus procureront en 1952 des recettes en devises de l'ordre de 25 millions de dollars. La question de savoir si cette augmentation considérable des revenus du tourisme se réalisera dépend dans une grande mesure de la possibilité d'ouvrir au tourisme les régions jusqu'ici relativement peu fréquentées.

Dans ses prévisions de balance de paiements, le rapport de l'Autriche estime que ces recettes touristiques vont se développer favorablement et donne à cet égard les chiffres suivants:

Recettes en millions de dollars provenant de:

	Hémisphère occidental zone dollar	Autres régions	Total
1950—51	1,80	13,20	15,0
1951—52	3,80	21,20	25,0

Le fait que les chiffres de 1952 prévus pour le commerce touristique (y compris le transit) restent inférieurs à ceux de 1937 est en partie imputable aux profondes modifications de structure intervenues dans les pays voisins de l'Autriche. Ceux des habitants de ces pays (il s'agit bien entendu des pays situés derrière le rideau de fer. La Rédaction) qui venaient autrefois séjourner en Autriche seront à peu près dans l'impossibilité de le faire pendant quelques temps encore: «On ne pourra réussir que partiellement — ajoute le rapport — à compenser cette perte en cherchant à attirer des touristes d'autres pays tant que l'industrie touristique autrichienne ne se sera pas alignée sur les conditions supérieures qu'offrent ses voisins de l'Ouest et du Sud». On admet donc en Autriche que les voisins à l'Ouest, c'est-à-dire les villes et stations suisses offrent aux touristes «des conditions supérieures» et c'est là sans aucun doute un encouragement à une propagande encore plus intensive en faveur des montagnes, des lacs et des vallées suisses.

II. Italie

Il est étonnant de constater qu'un pays comme l'Italie consacre en tout et tout quelcun vingt lignes et chiffres au chapitre: «Tourisme». Les voici: La reprise du tourisme, et spécialement du tourisme américain, n'a pas eu l'ampleur à laquelle on s'attendait:

	Tourisme (net) en Dollars	Toutes devises	Dollars américains
1947	—	6,8	2,4
1948	—	26,3	12,8
1948/49	—	25,0	12,0
1950/51	—	67,0	20,0
1951/52	—	60,0	18,0

Pour 1949/50 et pour 1950/51, on escompte surtout l'apport de l'Année Sainte. La propagande actuellement en cours à l'étranger devrait donner ses fruits et attirer des courants importants de touristes en Italie.

Ajoutons que si cette propagande atteint ses buts et si les augmentations de recettes touristiques se font sentir dans la balance de paiements, l'Italie n'a encore rien fait pour accélérer la libé-

ration de ses échanges touristiques avec la Suisse. Pour comprendre ce que signifie cette libération avec un pays dont le tourisme atteint cette année un nouveau record, il faut lire avec une attention toute particulière le dernier des rapports des pays limitrophes, celui de la:

III. France

Dans la Section IA (ressources) le rapport français analyse comme suit les mesures de développement du tourisme:

Le développement du tourisme qui doit procurer à la France en 1949/50 des recettes de l'ordre de 65 millions de dollars, devrait permettre d'obtenir en 1950/51, 70 millions de dollars et en 1951/52, 95 millions de dollars. Cette progression ne sera obtenue que grâce à un effort de propagande et d'investissement.

L'effort de propagande tendra à:

- développer une politique d'accueil, tant sur le plan matériel que sur le plan psychologique,
- chercher à atteindre une nouvelle couche de touristes disposant de moyens modestes, en créant des systèmes de voyages organisés à prix réduit, et en cherchant à attirer non seulement des touristes en provenance de l'est des Etats-Unis, qui constituent à l'heure actuelle la majorité, mais également les touristes des autres régions des Etats-Unis;
- attirer les voyageurs pendant les inter-saisons (l'allongement de la saison est nécessaire pour augmenter la rentabilité de l'hôtellerie, donc pour obtenir des abaissements de prix);
- attirer les voyageurs vers des régions touristiques actuellement moins connues, et partant moins chères;
- appuyer la propagande nationale sur une propagande commune aux divers pays membres de l'O.E.C.E. sur le thème «venir en Europe».

La politique d'investissements suivie en France a pour objectif:

- la reconstruction des hôtels sinistrés;
- la poursuite de l'équipement des stations et en particulier des stations de sports d'hiver et thermales;
- le rééquipement et la modernisation d'hôtels existants qui n'ont pas encore atteint la classe internationale (il n'est pas envisagé, en règle générale, de constructions nouvelles);
- l'aménagement de la petite hôtellerie dans les régions non encore équipées: Massif Central, Bretagne, etc., mais présentant un intérêt touristique particulier.

Über die Berufsausbildung in amerikanischen Gast- und Hotelgewerbe

Über die Berufsausbildung in amerikanischen Gast- und Hotelgewerbe macht der Geschäftsführer der Sektion Fremdenverkehr der Wiener Handelskammer, Dr. Paul Berner, der kürzlich von einer längeren Studienreise durch die Vereinigten Staaten zurückgekehrt ist, im Kammerorgan nachstehende interessante Mitteilungen:

Die amerikanische Hotellerie hatte bis zum Ausbruch des ersten Weltkrieges das qualifizierte Restaurant- und Hotelpersonal stets aus Europa bezogen. Mit der Einführung der Einwanderungsbeschränkung kamen nur mehr wenige Fachleute in die Vereinigten Staaten, so dass bald ein erheblicher Mangel an qualifiziertem Personal fühlbar wurde. Daneben aber ergab sich die Notwendigkeit, für die ins Riesenhafte wachsenden amerikanischen Hotelbetriebe und Hotelkonzerne besonders geschulte Männer zur Erfüllung der Aufgaben zu finden.

Die Hotellerie erkannte bald, dass ihre Wünsche nur durch ein berufliches Ausbildungssystem erfüllt werden könne, welches geeignet ist, nicht allein die Erfahrung innerhalb des praktischen Betriebes zu ersetzen, sondern mehr noch die Grundlagen für das erforderliche Wissen zur Führung eines Hotelbetriebes zu legen.

Diesem Bedürfnis entsprechend wurde die Berufserziehung die Ebene der Ausbildung gastgewerblicher Facharbeiter sowie der Heranbildung eines Führerstabes für die Hotellerie.

In New York besteht die

„Food Trades Vocational High School“.

Sie ist die einzige unter 26 anderen Berufsschulen, die Lebensmittelarbeiter für Fleischhauereien, Bäckereien, Konditoreien usw., darunter auch für Hotels und Gaststätten, schult.

Der junge Mensch, der aus der Primar- oder Sekundarschule ins Leben tritt, muss in den Vereinigten Staaten seine Berufsausbildung ganz unten beginnen. Glaubt er auf Grund seines erworbenen Wissens bereits eine höhere qualifizierte Tätigkeit ausüben zu können, so wird er in den meisten Fällen einen Stellenwechsel vornehmen und sich um eine ranghöhere Tätigkeit bewerben, oder aber er rückt innerhalb des Betriebes vor. Um nun für diese jungen Menschen das Vorwissen zu beschleunigen, bzw. ihnen das nötige Fachwissen rascher zu vermitteln, haben sie Gelegen-

„Die Schweizer Woche, die sie meinen“

Der Schweizer-Woche-Verband in Solothurn erlässt folgenden Aufruf:

„In der Zeit vom 21. Oktober bis 4. November werden die Schaufenster des Detailhandels zu Stadt und Land wiederum mit dem Teilnehmerplakat der ‚Schweizer Woche‘ geschmückt sein. Dieses garantiert gleichzeitig für den einheimischen Ursprung der in der Auslage dargebotenen Erzeugnisse.“

Die ‚Schweizer Woche‘ ist gewissermassen unsere alljährliche, in die Schaufenster verlegte Landesausstellung, eine Gemeinschaftswerbung des schweizerischen Detailhandels und der nationalen Produktion für einheimische Ware, Arbeit und Leistung. Unsere ausländischen Gäste können sich in den Schweizer-Woche-Schaufenstern an den hochwertigen Produkten unseres Bodens und schweizerischen Industrie- und Gewerbeliebes vertraut machen. So strahlt die Wirkung dieser nationalen Warenschau auch über die Grenzen hinaus. Uns Schweizern und Schweizerinnen aber bedeutet die ‚Schweizer Woche‘ ein mehreres: Bestimmung auf Selbsterreichtes und Selbsterreichten, auf solidarischen Zusammenstehen im Auf- und Ab der Konjunkturen, auf Beachtung und Würdigung der Arbeitsergebnisse unserer Mitbürger in Werkstatt und Laboratorium, auf dem Ackerfeld wie im Fabrikasaal“

Wir haben alles Verständnis dafür, dass man der nationalen Produktion die nötige Wertschätzung entgegenbringt, andererseits haben wir es dieses Jahr, noch mehr als im vergangenen, erlebt, dass sich in bezug auf die Ferienaufenthalte die Schweizer Woche für viele Eidgenossen im Ausland abspielte. Vor mehr als einem Jahr, als unsere Schweizer in Massen nach Frankreich und Italien zogen, um an unsere Bergstationen trotz herrlichem Ferienwetter sich in ihren Frequenz-erwartungen arg getäuscht sahen, versuchten wir sehr vorsichtig und unaufdringlich die schweizerischen Ferienreisenden daran zu erinnern, dass in den Schweizer Hotels gute Schweizer Leistungen angeboten werden und dass zahlreiche Betriebe eben darauf angewiesen seien, von der Schweizer Kundschaft nicht im Stiche gelassen zu werden. Mit diesem sehr verbindlichen und nicht imperativen Appell an die nationale Solidarität sind wir jedoch schon abgeblitzt: „Glaubt ihr, der Schweizer sei gerade gut genug, eure teuren Hotels zu füllen?, da seid ihr aber schief gewickelt. Der Schweizer lässt sich die Freiheit seines Entschlusses, die Ferien da zu verbringen, wo es ihm passt, und sei es auch im Ausland, nicht nehmen. Ha! meint ihr!“ So und ähnlich tönte es uns entgegen.

Der Bericht, der hier folgt, zeigt, dass man die nationale Produktion nicht im Stiche gelassen zu werden. Mit diesem sehr verbindlichen und nicht imperativen Appell an die nationale Solidarität sind wir jedoch schon abgeblitzt: „Glaubt ihr, der Schweizer sei gerade gut genug, eure teuren Hotels zu füllen?, da seid ihr aber schief gewickelt. Der Schweizer lässt sich die Freiheit seines Entschlusses, die Ferien da zu verbringen, wo es ihm passt, und sei es auch im Ausland, nicht nehmen. Ha! meint ihr!“ So und ähnlich tönte es uns entgegen.

Berufsausbildung im amerikanischen Gast- und Hotelgewerbe

heit, sich in den Vocational Schools in Nachmittags- oder Abendkursen beruflich weiter zu bilden.

Diese Berufsschulen werden von der Praxis im grossen Masse gefördert und unterstützt. So erhebt die Food Trades Vocational High School in New York täglich von den Fleischgrossverteilungsfirmen 15 bis 20 Tonnen Fleisch, das in der Schule zerlegt und von hier an die Detailgeschäfte weitergeliefert wird. Den jungen Menschen ist damit Gelegenheit geboten, sich das erforderliche Wissen und Können in bezug auf das Fleisch und dessen Zerfallung anzueignen.

Ebenso werden auch von allen anderen Gewerbetreibenden das Material und die unterrichtenden Fachleute zur Verfügung gestellt.

Was die Ausbildung für das Gast- und Hotelgewerbe betrifft, so wird sie von den daran interessierten Fachkreisen ebenfalls tatkräftig unterstützt. Insbesondere New York ist hierin vorbildlich, was sofort verständlich wird, wenn man erfährt, dass ein Fünftel der Gesamtbevölkerung der Vereinigten Staaten in der Nahrungsmittelverteilung von New York abhängt, und dass in den New Yorker Hotel- und Restaurationsbetrieben täglich über eine Million Gäste zu verpflegen sind.

Neben der „Food Trades Vocational High School“ besteht in New York noch ein zweites Institut, in welchem eine gastgewerbliche Berufserziehung vorgenommen wird.

New York State Institute of Applied Arts and Sciences

Der Staat New York legte 1946 gesetzlich die Errichtung von fünf Instituten fest, die der Aufgabe zu dienen haben, in zweijährigen Lehrgängen Fachleute auf einzelnen Wirtschaftsfeldern und Wissensgebieten heranzubilden. Das New Yorker City Institut ist das grösste. Es führt Lehrgänge für chemische Technologie, Werbegravistik und Photographie, Zahnhygiene und Zahntechnik, Elektrotechnologie, medizinisch-technische Assistenten, technische Assistenten, Hotelttechnologie, industrielle Verkaufstechnik, Mathematik, Auslagenarrangement und Hochbau.

Die Abteilung für Hotelwesen entstand vor vier Jahren in enger Zusammenarbeit mit der Hotel Association und der New Yorker Hotellerie. Die

Wir haben aus dieser Reaktion gelernt, dass es vergebliche Liebesmüh ist, unseren Landsleuten besonders ans Herz zu legen, bei ihren Feriendispositionen auch an unser schwer geprägtes Gewerbe zu denken, und dass Appelle in diesem Sinne lediglich unnötige Empfindlichkeiten wecken. Da überdies jeder Schweizer ohne irgendwelche Ausreiserschwierigkeiten — nebenbei bemerkt, verlangen wir solche gar nicht — ins Ausland gehen kann und dabei alles wochenlang materiel noch moralisch behelligt wird, so sollte man andererseits auch erwarten dürfen, dass er nicht von Minderwertigkeitskomplexen geplagt — sich wegen seiner Auslandsreise öffentlich zu rechtfertigen versucht, und bei dieser Gelegenheit an unserem Berufsstand seine staubigen Schuhe abputzt, wie das in „Katsstübli“ der Nationalzeitung in jüngster Zeit wieder geschehen ist. Im gleichen Blatt hat übrigens Dr. Bauer in bezug auf den Vorwurf der „tönen Schweiz“ dessen Unbegründetheit nachgewiesen, wobei nur beizufügen ist, dass die preisliche Konkurrenzfähigkeit des Schweizer Hotels bei seinen viel höheren Gestehtungskosten mit der chronischen Unrentabilität der Hotelunternehmen erkauft werden muss.

Noch etwas: Dürfen wir in Anbetracht unserer freibleibenden Einstellung zum Problem der Auslandsreisen nicht auch verlangen, dass man uns gestattet, das, was wir an Waren für unsere Betriebe benötigen, da zu beziehen, wo es für uns vorteilhafter ist, und dass man uns namentlich die ausländischen Bezüge nicht ungebillig durch Zölle und Gebühren verleierte und durch Einfuhrbeschränkungen die Inlandspreise künstlich auf schwindelnde Höhe treibe, damit wir kostenmässig in der Lage sind, erfolgreich unseren harten Konkurrenzkampf bestehen und die Lücken, die durch die Auslandsreisen unserer Eidgenossen entstehen, durch vermehrten Zustrom ausländischer Gäste schliessen zu können. Der Schweizer Woche-Verband selbst scheint ja offenbar grosses Gewicht darauf zu legen, „dass unsere ausländischen Gäste sich in den Schweizer Woche-Fenstern mit hochwertigen Produkten unseres Bodens und schweizerischen Industrie- und Gewerbeliebes vertraut machen können, damit die Wirkung dieser nationalen Warenschau über die Grenzen hinaus strahle“. Oder versteht etwa der Schweizer Woche-Verband die Schweizer Woche so, dass wir Schweizer weniger im Ausland kaufen, die Ausländer aber gleichzeitig in vermehrter Masse unsere Produkte abnehmen sollen? Will er den Käufer und das Weggli haben und ist ihm die Hotellerie gerade gut genug, das Weggli zu liefern, ohne den Käufer dafür zu bekommen?

Schule führt drei verschiedene Zweijahreslehrgänge für das Gastgewerbe, und zwar einen Ausbildungslehrgang für die Berufe des Stewards, des Restaurateurs und des Restaurantdirektors; einen zweiten Lehrgang, der hauptsächlich für die Frau im Hotel bestimmt ist, und die Lücken, die durch die Auslandsreisen unserer Eidgenossen entstehen, durch vermehrten Zustrom ausländischer Gäste schliessen zu können. Der Schweizer Woche-Verband selbst scheint ja offenbar grosses Gewicht darauf zu legen, „dass unsere ausländischen Gäste sich in den Schweizer Woche-Fenstern mit hochwertigen Produkten unseres Bodens und schweizerischen Industrie- und Gewerbeliebes vertraut machen können, damit die Wirkung dieser nationalen Warenschau über die Grenzen hinaus strahle“. Oder versteht etwa der Schweizer Woche-Verband die Schweizer Woche so, dass wir Schweizer weniger im Ausland kaufen, die Ausländer aber gleichzeitig in vermehrter Masse unsere Produkte abnehmen sollen? Will er den Käufer und das Weggli haben und ist ihm die Hotellerie gerade gut genug, das Weggli zu liefern, ohne den Käufer dafür zu bekommen?

Schule führt drei verschiedene Zweijahreslehrgänge für das Gastgewerbe, und zwar einen Ausbildungslehrgang für die Berufe des Stewards, des Restaurateurs und des Restaurantdirektors; einen zweiten Lehrgang, der hauptsächlich für die Frau im Hotel bestimmt ist, und die Lücken, die durch die Auslandsreisen unserer Eidgenossen entstehen, durch vermehrten Zustrom ausländischer Gäste schliessen zu können. Der Schweizer Woche-Verband selbst scheint ja offenbar grosses Gewicht darauf zu legen, „dass unsere ausländischen Gäste sich in den Schweizer Woche-Fenstern mit hochwertigen Produkten unseres Bodens und schweizerischen Industrie- und Gewerbeliebes vertraut machen können, damit die Wirkung dieser nationalen Warenschau über die Grenzen hinaus strahle“. Oder versteht etwa der Schweizer Woche-Verband die Schweizer Woche so, dass wir Schweizer weniger im Ausland kaufen, die Ausländer aber gleichzeitig in vermehrter Masse unsere Produkte abnehmen sollen? Will er den Käufer und das Weggli haben und ist ihm die Hotellerie gerade gut genug, das Weggli zu liefern, ohne den Käufer dafür zu bekommen?

Die Ausbildung in diesem Institut ist eine vorzügliche, da sie nicht allein fachliches Wissen vermittelt, sondern auch eine Allgemeinverehrung der jungen Menschen vornimmt. Sie werden geschult zum Verständnis der wirtschaftlichen und sozialen Probleme. Von der Gesamtschulzeit sind 25% dieser allgemeinen Ausbildung gewidmet, in der sehr richtigen Erkenntnis, dass nur das Verständnis für das Wirtschaftsganze, die Kenntnis der sozialen Struktur und die Aufnahme der drei Grundmotive des amerikanischen Lebens, Freiheit, Privatinitiative und Gewinnstreben, die Menschen befähigt, ihre Stellung innerhalb des Wirtschaftsganzes auszufüllen.

Die Schulausbildung basiert auf einem Programm, welches mit der Praxis in der Form zusammenarbeitet, dass im dritten und vierten Semester die Schüler turnusweise je zehn Wochen in 68 verschiedenen New Yorker Hotels zur Arbeit eingesetzt sind.

Den Absolventen der Schule wird ein Diplom verliehen, jedoch kein Grad, denn die Ausbildung soll vor allen Dingen den Forderungen der Praxis entsprechen. Die Schüler werden von den New Yorker Hotelbetrieben sehr gerne aufgenommen und erhalten Stellen, die ihnen ein Einkommen von 40 bis 60 Dollar pro Woche garantieren. Demzufolge ist auch die Zahl der Anmeldungen viermal grösser als die Aufnahmefähigkeit. Es erfolgen pro Jahr lediglich 60 Neuaufnahmen für die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen.

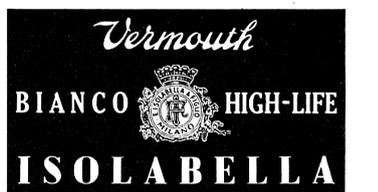
Dr. H. R.

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Das Schweizer Hotel und wir

Die „Tat“ stellt in Nr. 252 folgende sehr richtigen Betrachtungen an:

bi. Klagen aus Kreisen der schweizerischen Hotellerie sind dieses Jahr berechtigt. Lediglich in den Städten war die Bettenbesetzung gut, zum Teil herrschte sogar eine Bettenknappheit. Die Kurorte hatten ein ansehnliches Rückschlag zu verzeichnen, denn mit Österreich ist unserem Land eine grosse Konkurrenz erwachsen, die fast ausschliesslich



Fiera Svizzera di Lugano, Stand 255

* Siehe Hotel-Revue Nr. 37.

auf das Konto „Billigkeit“ zu buchen ist. Ist nun aber die Schweiz wirklich das teure Feriendland, wie gar oft geklagt wird? Vergleiche mit Frankreich, England, Holland, Italien usw. zeigen, dass das Feriendland Schweiz keineswegs eine Preisinsel ist. Zudem ist in der Schweiz auch in zweit- und drittrangigen Hotels das Essen meist reichlich und gut. Sanitäre Anlagen, Hygiene und Sauberkeit halten jedem Vergleich mit dem Ausland stand.

Oft macht der Schweizer geltend, in der Schweiz sei er nur Gast Nummer zwei, während er im Ausland mit aller Zuversicht bedient werde. Diese Behauptung mag in früheren Zeiten teilweise berechtigt gewesen sein, doch wurde in dieser Hinsicht *allzu* *verallgemeinert*, und die Besserbehandlung der Ausländer basierte vielfach lediglich in der *Einbildung* der Schweizer Gäste. In Hotelkreisen wird immer wieder betont, dass Gast Gast sei, ob er nun einen Schweizer Pass

auf sich trage oder einen ausländischen. Der beanstandete Unterschied sei oft darauf zurückzuführen, dass die Ausländer durch ihre Reiseagenturen ihre Zimmer reichlich früh reservieren lassen, die Schweizer dagegen zwei Tage vor der Ankunft telefonieren oder sich überhaupt nicht anmelden. Was Wunder, wenn dann die schönen Zimmer schon durch Ausländer belegt sind und sich der Schweizer mit der Aussicht auf den Hinterhof begnügen muss! Dasselbe trifft dann selbstverständlich bei der Platzordnung im Speisesaal zu, denn es ist begreiflich, dass die Benutzer und Zahler der schönen und auch teureren Zimmer gegenüber denjenigen der bescheidenen im Vorzug sind. Leicht entsteht dann hieraus eine Mißstimmung gegenüber dem Hotelpersonal, das aus der Unfreundlichkeit der Gäste seiwärts auch wieder die Konsequenzen zieht. Es ist ja so leicht, den Fehler nur beim ändern zu suchen und nicht bei sich selbst!

versität und jedes Jahr finden Vortragszyklen wissenschaftlichen Inhalts durch Dartmouth Professoren statt. Es ist ein sehr teures Hotel, aber es war ständig voll besetzt.

Diese modernen Luxushotels sind in der Unterhaltung ihrer Gäste nicht vom Wetter abhängig. Die moderne Eleganz in amerikanischen Hotels ist durchaus sachlich und hat nichts mehr mit Prunkräumen einer überwundenen Periode zu tun. So kommt es, dass eine Anzahl Hotels, die von früher her noch den Ruf als erstklassig besaßen, die aber in Wirklichkeit in der Modernisierung von Betrieb und Ausstattung nicht mit den jetzigen Anforderungen Schritt hielten, in dieser Saison schlecht abgeschnitten haben.

Es ist aber zu beachten, dass nur ein kleiner Prozentsatz des amerikanischen Sommerpublikums für jene Luxushotels in Betracht fällt. Im übrigen ist der *Zug zur Sparsamkeit bei der grossen Masse* der Sommergäste deutlich. Aus Europa wird berichtet, dass auch dort zahlreiche Amerikaner den Willen bekundeten, nicht leichtherzig ihre Dollars auszugeben, ohne auf den Gegenwert bedacht zu sein. Viele suchen billiger zu leben, wählen ihre Übernachtungsmöglichkeiten sorgfältiger aus, bleiben kürzere Zeit unterwegs. Die Aufenthaltsdauer in ein und demselben Hotel ist zurückgegangen. Diese Entwicklung war schon im Vorjahr zu beobachten. Sie hängt mit der zunehmenden Motorisierung des Ferien-Reiseverkehrs zusammen.

fahrer in den letzten Jahren buchstäblich aus dem Boden geschossen. Die Sparkasseneinlagen nahmen dort in der Saison um 10 Prozent gegenüber dem vergangenen Jahr zu, und die Zahlung der Motorfahrzeuge auf den Autostrassen ergab ebenfalls eine erhebliche Zunahme gegenüber 1946. Aber die Besitzer kleiner und mittlerer Hotels in dieser Touristengegend beklagten sich bitter über das Sommergeschäft und noch mehr die Inhaber älterer Touristenheime.

Die Tendenz: kürzerer Aufenthalt, grösserer Wechsel kam übrigens auch in den Luxushotels zum Ausdruck. Was diese erstklassigen Hotels an Dauergästen verloren, erwarben sie jedoch an kurzlebenden Gästen.

In Kanada machten die Hotels im wesentlichen dieselben Wahrnehmungen wie in den Vereinigten Staaten. Im östlichen Kanada, das von vielen Sommertouristen aus den Vereinigten Staaten aufgesucht wird, in der Gegend von Montreal und Quebec, wurde zwar die für die Saison vorausgesagte Einnahme von 300 Millionen Dollar von Touristen nicht erreicht, aber mit 286 Millionen Dollar ist die Einnahmehöhe des Vorjahres wieder erreicht worden. Die Saison in Kanada wird, wie auch in den Vereinigten Staaten, länger. Ein Sachverständiger in Kanada fasste das in die Worte zusammen: „Unsere Freunde in den Vereinigten Staaten haben neuerdings herausgefunden, dass der Frühling schon vor dem 4. Juli in Kanada Einzug hält und dass wir nach Labor Day (erster Montag im September) noch nicht im Schnee vergraben sind.“

Einige Reisezentren brachten Fahrten Amerikaner nach Europa wegen des heiligen Jahres mit ihrem geringeren Geschäftsgang in Verbindung, namentlich an der Westküste. Andererseits sahen Heilige Stätten in der Nähe von Quebec einen Aufschwung im Besuch, der mit dem heiligen Jahr in Verbindung gebracht wird.

Die amerikanischen Hotels im Zeichen des Korea-Schreckens

Deutliche Spartendenz in den Kurorten

Von unserem New Yorker Korrespondenten

Die Sommersaison ist vorüber, Hoteliers und Wirte sind grossenteils recht unzufrieden mit ihr. Sie waren überzeugt, dass sie eine besonders gute Saison zu erwarten hätten. In manchen Gegenden des Sommertourismus bleibt das Geschäft um 10 bis 30% hinter dem Vorjahr zurück.

Was ist die Ursache dieses Rückganges?

Es liegt nahe, die Schuld dem unfreundlichen Wetter zuzuschreiben. Namentlich die Witterungsverhältnisse im Juli werden dafür verantwortlich gemacht. Aber in Wirklichkeit war der Juli absolut nicht schlecht, und der Sommer ganz allgemein war schön, wenn auch nicht übertrieben heiss.

Schon ernster zu nehmen ist ein anderer Grund: die „Korea-scare“, d. h. die Befürchtung zahlreicher Amerikaner unmittelbar nach Ausbruch des koreanischen Krieges, es könnte sich daraus ein dritter Weltkrieg entwickeln. Zahlreiche Vorausbestellungen wurden zurückgenommen, und eine grosse Anzahl Gäste der Kurhotels reiste rasch nach New York und Chicago zurück, um notwendige Dispositionen zu treffen.

Aber das war rasch vorbei. Die Gäste kamen zurück, an Stelle der Abbestellungen kamen neue Reservierungen und die Hoteliers sind im wesentlichen der Ansicht, dass der koreanische Krieg ihr Sommergeschäft nicht fühlbar gestört hat. Im Gegenteil: bei manchen Touristen und Sommergästen, so wird behauptet, habe der Korea-Krieg und die bestehende Ungewissheit eine Art Fatalismus ausgelöst, der im Verlangen Ausdruck fand, dieses Jahr noch einmal ausgiebig Ferienfreude zu erleben, was im nächsten Jahr vielleicht nicht mehr möglich sei.

Mit Sicherheit lässt sich feststellen, dass die amerikanischen Touristen in ihren Geldausgaben zurückhaltender waren und weit mehr auf den

Gegenwert der Dollars sahen als jemals seit Beginn des Krieges. Zu leiden hatten unter dieser Tendenz hauptsächlich die *mittleren Hotels*, die Touristenheime und die Privatzimmervermietung. Die mittleren Hotels sind grossenteils recht teuer geworden und bieten nicht durchwegs das, was der amerikanische Reisende heute erwartet. Die Motorcourts, Motels, Auto Camps und wie diese rasch zunehmenden Wohngelagenheiten für Motoristen alle heissen, sind meistens nicht billiger als mittlere oder sogar grosse Hotels, was das Übernachten selbst betrifft. Aber diese modernen Übernachtungsgelegenheiten sind fast durchwegs erstklassig, sauber, mit Badezimmer oder Dusche und oft auch einfachen Kochgelegenheiten ausgestattet. Die Mahlzeiten werden durch das Wohnen dort verbilligt. Ein immer grösserer Teil der Reisenden und Touristen sind Autofahrer, die diese Art Unterkunft bevorzugen.

Luxushotels nicht im Rückgang begriffen

Eine überraschende Tatsache ist, dass die Luxushotels in den Sommerorten eine aussergewöhnlich gute Frequenz aufweisen und oft genötigt waren, Gäste abzuweisen. Diese Hotels sind eben nicht nur erstklassig in Unterbringung und Verpflegung, sondern sie bieten auch ein tägliches, auserwähltes Unterhaltungsprogramm: Kapelle und Tanz, gesellige Veranstaltungen, Theateraufführungen, wissenschaftliche Vorträge, Kino und Television, von den Sportveranstaltungen gar nicht zu reden.

So hat das sehr bekannte Hotel Lord Tarleton in den White Mountains New Hampshire, das täglich solche Unterhaltungen bringt, eine „Festspielwoche“ kurz vor der Hauptsaison eingeleitet, wobei erstklassige schauspielerische, musikalische und tänzerische Kräfte beteiligt waren. Dieses Hotel liegt nicht sehr weit von Dartmouth Uni-

Steigende Bedeutung der Motor-Courts

Die mittleren Hotels und besonders die Privatquartiere fühlen in steigendem Masse die Konkurrenz der Motor-Courts. Das lässt sich ziffernmässig feststellen. An Lake George, einem bevorzugten Touristenzentrum in den südlichen Adirondacks, sind Kolonien von Cabins für Auto-

Die Leistungen der British Travel and Holidays Association

Die Anstrengungen, die die British Travel and Holidays Association in dem im März 1950 zu Ende gewesenen Geschäftsjahr gemacht hat, um den internationalen Touristenverkehr nach Grossbritannien weiter zu verstärken, werden in dem jetzt veröffentlichten Jahresbericht ausführlich dargelegt. In der Erkenntnis, dass ein Erfolg im internationalen Touristenverkehr zu einem grossen Teil von einer gut geführten Propaganda abhängig ist, hat die Association einen wesentlichen Teil ihrer Arbeit einem grosszügigen Propagandafeldzug gewidmet. Diese Reklamekampagne ist in 17 Ländern durchgeführt worden, und zwar in Argentinien, Australien, Belgien, Brasilien, Kanada, Chile, Columbien, Dänemark, Holland, Norwegen, Portugal, Süd-Afrika, Schweden, der Schweiz, Uruguay, Venezuela, und den Vereinigten Staaten von Nordamerika. Westdeutschland hat in der Propaganda der Association bisher noch keine Rolle gespielt. Es sollte aber nicht wundernehmen, wenn die zuständigen britischen Stellen jetzt ihr Augenmerk in dieser Beziehung auch auf Deutschland werfen würden, nachdem der deutschen Regierung von seiten der Alliierten

jetzt weitgehende Zugeständnisse in bezug auf alle Formalitäten gemacht worden sind, die mit dem internationalen Reiseverkehr in Verbindung stehen. Der Erfolg dieses Propagandafeldzuges war, dass im Berichtsjahr 555,000 Auslands-touristen nach England kamen, die hier 43 Millionen Pfund ausgaben und den Transportunternehmen eine zusätzliche Einnahme von 21 Millionen Pfund einbrachten. Die grössten Anstrengungen wurden gemacht, um möglichst viele Dollar-Touristen nach England zu bekommen. So ist es auch gelungen, 104,763 Amerikaner nach Grossbritannien zu bringen, ein Drittel mehr als im Jahre 1948. Aus Kanada stammten 333,500 Touristen England einen Besuch ab, ebenfalls 1/3 mehr als im vorhergehenden Jahre. Aus den europäischen Ländern kamen 315,273 Besucher nach England gegenüber 331,826 im Jahre 1948. Die Association ist der Meinung, dass diese Abnahme an europäischen Touristen zum Teil währungstechnisch bedingt ist, zum anderen aber darauf zurückzuführen ist, dass viele Touristen noch immer der Meinung sind, die Verpflegung könne in Grossbritannien im Vergleich mit dem

Mit Kanonen auf Spatzen geschossen

wäre es, wenn man ein mit Salubra tapeziertes Zimmer ganz waschen würde, weil eine Wand einen kleinen Schmutzspritzer abgekriegt hat.

Das ist ja gerade der grosse Vorteil von Salubra, dass sich lokale Verunreinigungen mit einem Bürstchen und Seifenwasser (oft sogar mit Radiergummi) spurlos wegputzen lassen.

Nebenbei sei bemerkt, dass Salubra – weil mit Ölfarben hergestellt – schon an sich nicht salissant ist.

Grosses Krankenhaus auf dem Platze Zürich sucht per sofort oder später

PORTIER

im Alter von 23–35 Jahren. Von unserem Mitarbeiter, der sich im Portierdienst schon bewährt haben muss, erwarten wir einen einwandfreien Leumund, rasche Auffassungsgabe, gute Sprachkenntnisse und angenehme Umgangsformen im Verkehr mit Patienten, Besuchern, Angestellten und Vorgesetzten.

Wir bieten sichere Stelle mit Monatslohn und Pension. Handschriftliche Anmeldungen mit lückenlosem Lebenslauf, Referenzen, Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre P. D. 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weis-flog Bitter!

Seit 70 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Speisen-
Aufzüge

Schindler

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler & Cie. AG., Luzern

Echt russischer
MALOSSOL-CAVIAR

Oscäre, Qualität A
Caviarimporteurhaus
TRESLA-ZÜRICH
J. A. Glattfelder
Stampfenbachplatz 4,
Tel. (051) 23 69 10

Major Eric C. Wood, B. A.,
englischer Spezialist, 25
Jahre Erfahrung, früherer
Universitätslehrer, hat seine

Englisch-Kurse

wieder aufgenommen. Privatunterricht in kleinen Klassen (max. 6 Studenten). Unterkunft in guten Familien in den besten Londoner Wohn-districten. Prospekte erhältlich: 461a, Finchley Road, London N. W. 3.

Lernt
SPANISCH
durch Fernkursus

- Bequemer
- Leichter
- Rascher
- Billiger

Auskunft gratis
Academia Winter
San Felu de Butcols (Spanien)



BERKEL

Präzisionswaagen und Schneidemaschinen

sind unentbehrliche Helfer für

HOTELS, BAR- UND RESTAURATIONSBETRIEBE

BERKEL-FABRIK
Hohlstrasse 535 Telephone (051) 52 53 22
Zürich-Altstetten

Olim St. Gallen, Stand 830, Halle 8

Fettfreie
Wäsche
mit
Trito
HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abt. Grosskonsumenten
T D 87 h

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Der ideale Tee-Beutel ist aus Cellophan!

Millionenweise wird der halbovale

SICHTFILTER

Jährlich verwendet. – Muster geschickt. Adressen von Sichtfilter-Lieferanten vermittelt der Alleinfabrikant.

H. Reininghaus
FABRIQUE DE SACHETS EN Cellophan
La Tour-de-Saïte
Abfüllerei für Grossisten



auf dem Kontinent üblichen Standard nicht Schritt halten. Ferner wird gerügt, dass es Besuchern aus Belgien und Frankreich noch immer nicht möglich ist, ohne Pass für einen Tagesbesuch nach England zu kommen.

Zur Bestreitung aller Unkosten standen der Association für das Geschäftsjahr etwas über 50000 Pfund zur Verfügung, wovon die britische Regierung 40700 Pfund gab, während der Rest der Summe aus freiwilligen Spenden aufgebracht wurde. Zu diesen Spenden trugen Verkehrsgesellschaften, Brauereien, Ortsbehörden, Reiseagenturen sowie Hotels und Restaurants bei.

Die Association beklagt, dass ein gewisser Mangel an Hotelräumen in den Grossstädten Englands besteht, der nach ihrer Ansicht nur überwunden werden kann, wenn sich die Regierung zu Steuerzugeständnissen bereitfindet. Nichtsdestoweniger ist die Association der Ansicht, dass der Touristenzustrom anhalten und wachsen wird, wenn Europa der Frieden erhalten bleibt. In Zukunft können, so heisst es in den Ausführungen der Association, allerdings nur dann mehr Gäste nach Grossbritannien gebracht werden, wenn hier alle mit dem Touristenverkehr zusammenhängenden Dienste zufriedenstellend funktionieren. Vieles ist in dieser Beziehung bereits getan worden, noch mehr muss getan werden. Wir gewinnen nichts, wenn wir uns verheimlichen, dass der Standard an Bedienung und Verpflegung in Grossbritannien oft die Erwartungen der Besucher enttäuscht. Grossbritannien besitzt viele gute Hotels und Restaurants, in denen der Dienst am Gäste und die Küche höchstes Lob verdienen. Touristen mögen anspruchsvoll und zeitweilig schwer zu befriedigen sein. Die Hoteliers müssen sich indessen bewusst sein, dass nichtzufrieden-gestellte Überseebesucher kaum wieder nach Grossbritannien zurückkehren werden. Sorgloser und nachlässiger Dienst am Touristen in einem einzigen Hotel ist nicht nur für dieses Hotel nachteilig, sondern für die gesamte Hotelindustrie, ja sogar für das ganze Land.

Vorbilanz des Heiligen Jahres

Wenn auch der Fremdenverkehr Italiens im Heiligen Jahr ungefähr die Erwartungen erreicht hat, so haben doch die italienischen Hotels keinen Anlass, mit den Ergebnissen der Saison zufrieden zu sein. Zunächst einmal hat das Wetter enttäuscht. Die übergrosse Hitze hat viele Fremde vorzeitig vertrieben, die bei milderer Witterung länger im Lande geblieben wären. Der zweite schwere Schlag war der Ausbruch des Korea-Konfliktes, der namentlich unter den amerikanischen Gäste eine „Korea-Psychose“ hervorgerufen hat, die dem Fremdenverkehr abträglich gewesen ist. Auch dieser Umstand hat manchen Ausländer bewogen, seine Italienreise abzukürzen oder früher als vorgesehen zu beenden. Es soll auch nicht verschwiegen werden, dass die italienischen Preise vielfach als zu hoch empfunden wurden, vor allem von solchen Ausländern, die vorher Gelegenheit gehabt hatten, Vergleiche mit Frankreich und der Schweiz anzustellen, von Österreich ganz zu schweigen.

Eine besondere Note hat das Heilige Jahr durch den Exodus zahlreicher italienischer Sommer-

frischer nach Österreich erhalten. Österreichs Sommerfrischen sind für italienische Ferienreisende geradezu märchenhaft billig, und so kommt es, dass heuer viele Italiener, selbst aus den weniger bemittelten Kreisen, ihre Ferien ganz oder teilweise in Österreich verleben haben. Selbst Leute, die nie vorher ins Ausland gegangen waren, haben sich heuer, durch die niedrigen Preise verlockt, zu einer Ferienreise nach Österreich verleiten lassen, obwohl die Verpflegung durch die anderen Kostgewohnheiten diesen meist nicht zusagte. Wie dem auch sei, Tatsache ist jedenfalls, dass diese italienischen Ferienreisenden den italienischen Hotels im Sommer 1950 vorzuziehen sind. Den Ausfall haben vor allem die Sommerfrischen in den italienischen Alpen stark gespürt. Grosse Neuinvestitionen konnten auf diese Weise nicht in der erwarteten Weise amortisiert werden.

Eine ganz schwere Enttäuschung haben die Pilger bereitet, die Rom besuchten. Sicht man von Assisi ab, so haben die Pilgerzüge kaum andere Orte Italiens frequentiert, und die Hoffnungen der italienischen Hoteliers auf einen stärkeren Pilgerbesuch sind schmächtig enttäuscht worden. Dies gilt sogar auch für die römischen Hotels, deren Erwartungen in keiner Weise erfüllt worden sind. Grund hierfür ist, dass die nach Rom kommenden Pilger meist von frommen Instituten und sonstigen Übernachtungsbetrieben der Kirche aufgenommen wurden, also mit der römischen Hotellerie gar nicht in Berührung kamen. Man muss mit Anerkennung feststellen, dass die kirchlichen Institutionen eine fabelhafte Organisation zur Durchschleusung der Pilger aufgezogen hatten, die sogar musterhaft funktionierte. Hoteliers, die in Erwartung des Pilgergeschäftes grössere Kredite aufgenommen hatten, dürften zum Teil in eine schwierige Lage geraten.

Es kommt unter diesen Umständen sehr gelegen, dass die Kommission zur Prüfung von Kreditgesuchen für das Hotelgewerbe, an deren Spitze Onorevole Petrilli steht, zunächst 6,2 Milliarden Lire für die Verbesserung der Hotels in Italien ausgesetzt hat. Berücksichtigt werden dabei vor allem Hotelbetriebe in Rom, Neapel, Salerno, Genua, Mailand, Venedig, der Riviera, Siziliens und Sardinien. Allein vier Milliarden Lire sollen zur Errichtung neuer Hotels und Hotel-pensionen ausgeworfen werden. Die restlichen 2,2 Milliarden gehen an Hotels, die bis zum 30. Juni 1951 Verbesserungen an ihren Betrieben vornehmen.

Der Luzerner Fremdenverkehr im August 1950

Mehr Ankünfte, weniger Logiernächte

(ovb) Trotzdem im August 16% mehr Ankünfte zu verzeichnen sind (wovon 18% aus dem Ausland), fiel die Zahl der Logiernächte gegenüber dem Vorjahresmonat um 8% auf 122 000. Da die Logiernächteziffern ertragswirtschaftlich viel aufschlussreicher sind als jene der Ankünfte, bedeuten die Finanzwerte des Augusts eine Enttäuschung. An der Gesamtzahl der Logiernächte ist das Ausland mit einem Verlust von 10% und die Schweiz mit einem Gewinn von

5% beteiligt. Wie im Juli des laufenden Jahres, so ist auch diesmal der Rückschlag zur Hauptsache auf den Ausfall an Engländern zurückzuführen. Es zeigt sich neuerdings, dass der auf der britischen Position eingetretene Ausfall von rund 28000 Logiernächten trotz erfreulichen Gewinnen an französischen, amerikanischen, niederländischen und italienischen Besuchern nicht wettgemacht werden konnte.

Die Hochsaisonmonate Juli und August stehen deutlich unter dem Einfluss des Autotourismus und des modernen Reiseverkehrs, die an Stelle des früheren Ferienmachens das Reisen mit häufig wechselnden Unternehmungen vorziehen.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist bei den schweizerischen Gästen mit 2,2 Tagen unverändert geblieben; bei den Besuchern aus dem Ausland dagegen von 3,5 Tagen im Vorjahr auf 2,6 Tage gesunken. Während sich die Briten immerhin noch durchschnittlich 4,4 Tage in Luzern aufhielten, betrug die Aufenthaltsdauer bei den italienischen und niederländischen Gästen nur noch 1,6 Tage. Die Nordamerikaner blieben 2,5, die Belgier 2,1 und die Franzosen knapp 2 Tage.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug im August nur noch 89,5%; im Vorjahresmonat waren es 107,3%.

Nach Nationen unterschieden, standen die Briten nach wie vor an erster Stelle. Der Verlust gegenüber dem Vorjahresmonat betrug 45%. Es folgten die Gäste aus den USA (+ 50%), aus Belgien (- 24%), aus Frankreich (+ 63%), aus Italien (+ 31%) und aus den Niederlanden (+ 39%).

Im Vergleich zum letzten Sommer vermögen die Luzerner Frequenzen der beiden Hochsaisonmonate keineswegs zu befriedigen. Die Ausfälle hängen nicht nur mit der traditionell starken Verbundenheit Luzerns mit dem englischen Fremdenverkehr zusammen, sondern ebenso sehr mit der immer deutlicher werdenden strukturellen Veränderung des modernen Tourismus, auf die weiter oben hingewiesen wurde.

NOUVELLES PERSONNELLES

M. André Oyex

quitte le Buffet de la gare à Lausanne

Ce samedi, 30 septembre 1950, Messieurs André Oyex et Rodolphe Obrist ont abandonné la direction du Buffet de la gare de Lausanne, après 23 ans d'activité.

Leur départ sera vivement regretté, tant par leurs nombreux collaborateurs et employés, que par leurs amis, parmi lesquels se trouvent des membres de la Société Suisse des Hôteliers, et de l'Association des Anciens Elèves de notre Ecole hôtelière, dont Messieurs Oyex et Obrist sont membres d'honneur.

Il y a exactement 44 ans que MM. Oyex et Obrist ont fréquenté, au début de leurs brillantes carrières, notre établissement de Lausanne-Cour. C'est depuis cette époque que date leur solide amitié, qui leur a permis de prendre en mains la direction du Buffet de la gare, le 1er mai 1927.

AUSKUNFTSDIENST

Ausländisches Reisebureau in Zahlungsschwierigkeiten

Wie wir erfahren, befindet sich die Firma Planned Travel Service Ltd., 27, South Molton Street, London W. 1, in Zahlungsschwierigkeiten. Eine erste Gläubigerversammlung findet am 9. Oktober in London statt.

Pendant presque un quart de siècle, ils ont assumé, en magnifique collaboration, la lourde besogne que représente la gérance d'une entreprise de cette envergure. Par leur connaissance du métier, non moins que par leur façon irréprochable de traiter les affaires, et leur grande connaissance des hommes et des choses, ils ont œuvré pour établir le bon renom de l'hôtellerie suisse en général, et de l'hospitalité vaudoise en particulier. Ils ont également fait preuve d'une grande compréhension pour les questions sociales, et ils étaient des patrons modèles.

L'activité qui leur fut chère est maintenant abandonnée. Le comité et les membres de l'Association des Anciens Elèves tiennent à leur exprimer leur plus vive reconnaissance pour la gentillesse d'avoir pris le «tamam» chez eux.

La Commission scolaire, dont Monsieur Oyex fait partie depuis de nombreuses années, se plaît à lui exprimer ses sincères remerciements pour le soutien moral et matériel que lui-même et Monsieur Obrist - celui-ci en qualité d'expert aux examens - n'ont cessé de prodiguer à notre Ecole.

... M. Robert Péclard lui succède

Ces deux départs marquent également l'entrée du nouveau directeur et de son épouse M. et Mme Robert Péclard.

M. Robert Péclard a fait son apprentissage au «Central» à Lausanne dont il était devenu sous-directeur après avoir fait son Ecole hôtelière et effectué de nombreux stages à l'étranger notamment à Paris, Londres et en Roumanie. Puis, il tint l'Hôtel des Messageries sur St-François, hôtel aujourd'hui démolli.

C'est le 1er juillet 1935 qu'il vint à Yverdon - reprendre le Buffet de la gare où il se fit apprécier pendant 15 ans par sa jovialité et son savoir-faire.

Unanimentement regretté il a fait ses adieux - adieux qui ne furent en réalité que des au revoirs - à la capitale du Nord pour retourner dans la capitale du Midi vaudois.

A Monsieur R. Péclard, le nouveau «buffetier», qui, lui, est également un ancien de l'Ecole hôtelière, nous présentons nos meilleurs vœux de bonne réussite.

O. Sch.

EDEN RHEINFELDEN offen bis 28. Oktober

Advertisement for Nussgold featuring an image of a nut tin and the text 'Mit Nussgold schmeckt's besser'.

WANDER

CREMEPULVER DAWA

ausgiebig und fein im Aroma, gleichmäßig in Zusammensetzung.

FONDANT WANDER

weiß und zart, geschmeidig und von bleibendem Glanz.

FARBEN und ESSENZEN WANDER

bieten Garantie für Qualität und Ausgiebigkeit. Wir führen die gangbarsten Sorten am Lager.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Tel. (031) 55021

In Lugano zu verkaufen ein vollständig neu renoviertes, 80plätziges Restaurant und American-Bar

I. Ranges mit Hotelpatent. - Offerten unter Chiffre J L 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

zu baldigem Eintritt in Erstklasshotel nach Zürich gesucht.

Jahresstelle. - Nur tüchtige Fachleute beibehalten hand schriftliche Offerten einzureichen unter Chiffre E H 2856 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Advertisement for DURALEX featuring an image of a glass and the text 'SPLITTERFREIES HARTGLAS SCHLAGFEST UND HITZEBESTANDIG'.

Suche Winter-saison-Engagement als Sekretär-Chef de réception

Thomas Rusch, Chef de réception, Hotel Reber au Lac, Locarno.

Gesucht in gediegenen Tea-room (Zürich) Buffetdame

Tüchter, welche über gute Referenzen verfügen, an rasches und sauberes Arbeiten gewöhnt sind sowie angenehme Umgangsformen besitzen, richten ihre Offerten mit Bild unter Chiffre T R 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In schwerversilberten Bestecken

gibt es viele «führende Marken». • Es gibt jedoch nur ein einziges Qualitätsbesteck, das von Grund auf in der Schweiz hergestellt wird, nämlich dasjenige mit der Marke

SOLA

Prompt aus laufender Produktion lieferbar. Erhältlich in den guten Fachgeschäften. • Verlangen Sie den illustrierten Katalog mit interessanten Verkaufnahmen, Abbildungen und Preisen.

SOLA

das vorbehaltlos garantierte, immer lieferbare Schweizer Besteck

SOLA-BESTECKFABRIK, EMMEN b/LUZERN

DON'T SAY WHISKY - SAY

JOHNNIE WALKER

Born 1820 - Still going Strong



General Agents: F. SIEGENTHALER LTD. LAUSANNE Téléphone (021) 23 74 33

Gesucht ab 10. Oktober für 3 Wochen

Ferienablösung des Küchenchefs

Schriftliche Offerten mit Lohnansprüchen an H. Krähenbühl, Rest. Kornhauskeller, Bern.

Kleine Hoteliersfamilie sucht auf 15. Oktober tüchtige, seriöse

Tochter

die auch kochen kann, für Privathaushalt. Für nächste Sommer-saison könnte sie Posten im Hotel übernehmen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erb. an Hotel Moy, Oberhofen, Thunsee.

Frau Berta Muth-Sutermeister, 70 Jahre, Hotel Eden au Lac, Luzern

Am 4. Oktober kann unser altes, seit bald 50 Jahren treues Mitglied, Frau Berta Muth-Sutermeister, Hotel Eden au Lac, Luzern, eine in Hotelkreisen bestbekannte Luzerner Persönlichkeit, ihren 70. Geburtstag feiern.

Zum Eidgenössischen Schützenfest 1900 eröffnete der junge Gustav Muth das für ihn von seinem Vater beim Bahnhof Luzern neugebaute grosse Bristolhotel mit Grosse-restaurant. Kurz darauf führte er seine junge Frau, Fräulein Berta Sutermeister, in dieses neue Heim, wo ihr, der künftigen Hoteliersgattin, eine interessante, aber auch grosse Arbeit wartete. Mit grossem Eifer und unermüdlicher Aufopferung hat sich Frau Muth zu der perfekten Hoteliersfrau entwickelt, die auch heute noch in voller Kraft und mit dem gleichen jugendlichen Temperament ihrem geliebten Beruf treu geblieben ist.

Schon in jungen Jahren hat ihr das Schicksal viel Leid gebracht; im Jahre 1922 verlor sie ihren Mann. Mit doppelter Energie führte sie das Bristol noch einige Jahre weiter, um sich dann Ende der 20er Jahre im Privatleben ganz ihren vier Kindern widmen zu können.

Doch bereits im Jahre 1933 erwarb in Frau Muth erneut die Lust, die Freude und der Arbeitsgeist für die Hoteliererei und sie übernahm käuflich vom Bruder ihres Mannes, Herrn Albert Muth, das bekannte Edenhotel in Luzern, das sie bis zum heutigen Tage in vorbildlicher Weise weitergeführt hat. Hotel Eden, Luzern, ist das weitbekannte Familienhotel, in dem sich besonders gerne englische, wie auch italienische und französische Gäste aufhalten. „Dienst am Kunden“ war und ist heute noch das Motto dieser tüchtigen Hoteliersfrau.

Frau Muth erfreut sich mit ihren 70 Jahren, trotz eines arbeitsreichen Lebens — oder vielleicht gerade deshalb — einer ausgezeichneten Gesundheit und einer jugendlichen, temperamentvollen Lebenskraft. Möge sie noch viele Jahre ihrer Familie und auch ihrem Freundeskreis, wo sie immer gerne gesehen ist, sowie auch unserem Gastgewerbe erhalten bleiben. Unsere herzlichsten Wünsche begleiten sie.

KLEINE CHRONIK

Gründung einer Hotelfachschule in Vorarlberg

Der Vorarlberger Gastgewerbeverband plant auf Schloss Hofen bei Lochau in der Nähe von Bregenz die Errichtung einer Hotelfachschule. Die österreichische Handelskammer hat dem Projekt ihre Unterstützung zugesagt, und das Land Vorarlberg ist geneigt, den Besitz abzutreten. In dem Schloss soll ein Hotel mit 60 Fremdenzimmern errichtet werden.

Lochau liegt zwischen Bregenz und Lindau, auf österreichischem Boden, wunderbare Lage, ein Steinwurf vom Ufer des Bodensees entfernt.

Lochau ist die letzte Bahnstation von Bregenz nach Lindau, München.

Schweizer Reiseagenturen besuchen Grossbritannien

Zwanzig Fachleute schweizerischer Reiseagenturen sind wie der Morning Advertiser meldet, anfangs Oktober auf Einladung der British Travel and Holidays Association in Grossbritannien eingetroffen, um an Ort und Stelle Möglichkeiten zu studieren, den Touristenverkehr aus der Schweiz nach Grossbritannien zu verstärken. Sie werden neben London verschiedene Gegenden Grossbritanniens besuchen, die als Stätten der Erholung und Unterhaltung von Touristen besonders in Frage kommen. Unter anderem waren Besuche in Oxford, Eastbourne, Cheltenham, Stratford-on-Avon, Leamington-Spa, Warwick, Torquay, Isle of Wight, Salisbury, Blackpool, dem Lake District und Edinburgh geplant, also Ortschaften und Gebiete, die im internationalen Touristenverkehr wohl bekannt sind und einen guten Klang haben.

Für das Jahr 1950 werden 20000 Schweizer Touristen in Grossbritannien erwartet, die schätzungsweise den Gegenwert von 750000 Pfund während ihres Aufenthaltes in England ausgeben werden. Man hofft, dass die Vertreter der schweizerischen Reiseagenturen durch ihre Studienreise in Grossbritannien in die Lage versetzt werden, zukünftige Schweizer Touristen besser als bisher über Fahrten nach Grossbritannien zu beraten, so dass die Zahl von Schweizer Reisenden nach England im nächsten Jahre, namentlich während der gross aufgezogenen und propagierten Festwochen, bedeutend erhöht werden kann. s.b.

Pasteurisierte Milch auch in den Gaststätten

Von der Zürcher Frauenzentrale wird der NZZ geschrieben: Der Bundesratsbeschluss vom 16. August 1950 verfügt, dass in Schulen, an Festen, Sportplätzen und Manövern nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verabreicht werden dürfe. Da jedoch in den Gaststätten täglich grosse Mengen von roher Milch an die Kundschaft als Beigabe zu Café crème, Tee usw. abgegeben und für Bierchermüesli, Bargetränke, Ovomaltine kalt, Glacespeisen u. a. verwendet werden, findet es die Zürcher Frauenzentrale als dringend wünschbar, dass Hotels, Wirtschaften, Konditorien usw. von den Vorschriften des Bundesratsbeschlusses ebenfalls erfasst werden. Sie hat deshalb in einer Eingabe an den Bundesrat eine entsprechende Ergänzung des Bundesratsbeschlusses gewünscht.

Löhne und Preise in Österreich geraten in Bewegung

Der Präsident des österreichischen Gewerkschaftsbundes gab den Inhalt des vor einigen Tagen zwischen den Vertretern der Regierung und der in interessierten wirtschaftlichen und gewerkschaftlichen Organisationen unterzeichneten neuen Abkommens über Löhne und Preise bekannt. Dieses Abkommen wurde am Dienstag vom Ministerrat besprochen, während vor der Bundeskanzlei Arbeiter gegen das Abkommen demonstrierten. Nach dem Abkommen wurde der

Weizenpreis von 0,85 auf 1,35 Schilling das Kilo und der Roggenpreis von 0,75 auf 1,10 Schilling erhöht. Der Brotpreis wird von 1,90 Schilling auf 2,40 Schilling das Kilo erhöht, während die Preiserhöhung für Kohle 8,93 Schilling pro 100 Kilo beträgt (von 38,81 auf 47,74). Gleichzeitig sollen die Löhne um 10 Prozent erhöht werden.

PETITES NOUVELLES

Avec les chefs d'agences de l'OCSST à Lausanne

A l'issue de la conférence des chefs d'agences de l'Office central suisse du Tourisme, qui s'est tenue à Zurich au début de la semaine dernière, la Commission de propagande de la Région du Léman a accueilli, vendredi 15 septembre, quelques représentants de notre tourisme suisse à l'étranger: MM. Berguer, directeur de l'agence de Bruxelles, Divauer, directeur de l'agence de Stockholm, Bourgnon, directeur de l'agence de Lisbonne, et Meyer, directeur de l'agence de Nice, accompagné par M. Martinet, directeur du siège de Lausanne de l'OCSST.

Un dîner était organisé dans le restaurant rénové du Lac de Sauvabelin, propriété de l'Association des Intérêts de Lausanne, sous la présidence de M. Henri Guhl, président de l'Office vaudois du Tourisme. Les représentants des organisations touristiques vaudoises, ainsi que M. Nicole, directeur de l'Association des Intérêts de Genève, M. Gustave Guhl, président de la Société des Hôtelières de Montreux, entouraient ces hôtes envers qui tous les meilleurs du tourisme sont reconnaisants pour l'utile activité qu'ils déploient à l'étranger en faveur de notre pays.

Une très cordiale réception, offert par M. Mojonnet, au Lausanne-Palace, termina la soirée.

Nouveaux membres de la commission vaudoise d'examen de cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Le Conseil d'Etat a nommé membres de la commission d'examen de cafetiers, restaurateurs et hôteliers, MM. Willy Herren, restaurateur, à Chillon, en remplacement de M. Jean Gugger, démissionnaire et René Mojonnet, directeur du Lausanne-Palace, à Lausanne, en remplacement de M. Henri Lindemann, démissionnaire.

Plus de 130000 personnes ont traversé l'Atlantique-Nord en avion durant le premier semestre 1950

Au cours des six premiers mois de 1950, les compagnies de navigation aérienne membres de l'IATA et assurant des services réguliers au-dessus de l'Atlantique-Nord ont transporté 137024 passagers d'un continent à l'autre. Ce chiffre-record dépasse de 22000 celui de la même période de 1949, qui s'élevait à 114651.

En direction Europe-Amérique, 63612 personnes ont voyagé par avion contre 53209 en 1949. Dans le sens Amérique-Europe, l'augmen-

tation est encore plus forte, puisque le nombre des passagers s'est élevé à 74012 contre 61442 l'année précédente.

Le fret et le courrier postal transportés par avion au-dessus de l'Atlantique-Nord ont également augmenté.

La circulation routière en Suisse

Depuis la fin de la guerre, l'effectif des véhicules à moteur a constamment augmenté en Suisse. Dans l'espace de trois ans, il a passé de 121000 (en 1946) à 219000. De même, le nombre des bicyclettes, qui avait atteint un maximum dans la dernière année de guerre, s'est de nouveau accru depuis lors. On comptait en Suisse, à la fin 1949, 1,75 million de bicyclettes admises à la circulation, soit donc 200000 environ de plus qu'en 1946.

NÉCROLOGIE

Mademoiselle Anna Clausen †

L'hôtellerie valaisanne vient de perdre en Mademoiselle A. Clausen, décédée le 27 septembre à Brigue, une personne dont la modestie n'était dépassée que par une énergie et une force de volonté peu communes. Elle alliait ces dernières à une bienveillante bonté à laquelle on ne s'adressait jamais en vain et à un esprit cultivé qui en faisait une personnalité des plus attachantes.

Mlle Anna Clausen, qui était la fille du Dr Felix Clausen, juge fédéral et la sœur du Dr Alfred Clausen, conseiller aux Etats, s'est éteinte à l'âge de 72 ans après avoir consacré sa vie à l'hôtellerie, sachant toujours se faire apprécier et aimer, non seulement des hôtes qu'elle entourait de soins attentifs, mais du personnel qui s'estimait heureux de pouvoir collaborer avec elle.

Mlle Clausen put suivre l'évolution des Hôtels Seiler au développement desquels elle contribua à Zermatt, puis qu'elle fut pendant plus de 30 ans à la direction de l'Hôtel Riffelalp au Riffelberg. Elle fut également directrice du Zermatterhof, au temps où cet établissement était encore exploité par la famille Seiler, pour s'occuper enfin de l'Hôtel Beau-Site. Pendant un certain temps Mlle Anna Clausen était revenue à Genève pour assister sa sœur de ses conseils et de son expérience hôtelière dans l'exploitation de la Pension Clausen.

Il est des gens qui savent si bien faire corp avec l'établissement dans lequel ils jouent un rôle de 1er plan que c'est au moment où ils s'en vont que l'on mesure l'étendue de ce que l'on perd. Mademoiselle Clausen était de ceux-là.

ENZIAN APERITIF

SUZE LABEL

köstlich, erfrischend, beliebt!

Hoteleinrichtungen

G. Kiefer & Cie. AG.
Basel, Gerbergasse 14 Zürich, Bahnhofstr. 18

Junger Mann, mit eigenem Sommerbetrieb und besten Ref., sucht für den Winter Beschäftigung

Führung von Kleinbetrieb, Caviste, Kontrolle und Bürohilfe, evtl. Vertretung

Frans., englische u. italienische Sprachkenntnisse. Offert. unt. Chiffre C 42686 Lz. Publicitas Luzern.

Junge Tochter
mit Handelsausbildung, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als

Sekretärin-Antängerin

in Hotelbetrieb zur weiteren Ausbildung. Saisonstelle bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten unter Chiffre SA 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Meyer Meringues
mit Schlagrahm und
Glace einfach herrlich

MERINGUES MEYER-TURTMANN (WALLIS)

Ankauf und Verkauf
von Hotel- und Wirtschaftsmobiliar. Übernahme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten, Thun.

Ungeziefer
Jedlicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diskret, überall in der Schweiz.

Otto v. Büren, Zürich
staatlich geprüft, Hardurmstr. 280, Tel. 27 70 89.

Zu verkaufen prächtige
Polstergruppe
1 Sofa, 2 Sessel, wie neu, ab 18. Dezember für Wintersaison. Offerten unter Chiffre BP 2867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Routinierter
Bar-Pianist
orakl. Stimmungsgänger u. Unterhalter (auch fremdsprachig) mit Akkordeon, frei ab 18. Dezember für Wintersaison. Offerten unter Chiffre BP 2867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger
Pâtissier
sucht per sofort Stelle neben Chef. Offerten an Paul Ruckstuhl, Lutherstrasse 30, Zürich 4.

Erstklass-Hotel in St. Moritz
sucht für die Wintersaison:
Chef de réception-Journalführer
Warenkontrollleur
Chefs d'étage
Chefs de rang
Commis de rang

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre SM 2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gewissenhafte, zuverlässige und selbständige Persönlichkeit, Schweizer, mit 35jähriger Überseepreis in leitenden Stellungen, mit gründlichen kaufmännischen Kenntnissen, bewährtem Organisationsalent, grosser Geschlechterfahrung, seit 1946 wieder in der Schweiz in Gastgewerbebetrieb: Buchhaltung (bilanzieller), Einkauf, Kalkulation, Renditeberechnungen und Kontrollen, Betriebsstatistiken, Personalführung, sucht Jahresstelle als

Stütze des Chefs
Verwalter, Inspektor
Bureau-Personal-Chef
Erstklassige Referenzen in der Schweiz, beste Zeugnisse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Geff. Offerten unter Chiffre VP 2861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

"Elle est parfaite,"

sagt der Chef, wenn eine Suppe mit Maggi's Würze abgeschmeckt ist. Aber auch an Saucen, Gemüsen und Salaten wirkt Maggi's Würze kräftigend und verfeinernd. Dank ihrer hohen Konzentration ist sie überaus sparsam im Gebrauch.

MAGGI'S Würze
zum Verbessern von Suppen, Saucen, Gemüsen und Salaten

Planteurs Réunis
LAUSANNE

THÉ

Junges Ehepaar (sprachkundig) sucht Engagement für die Wintersaison, evtl. auch Jahresstelle, Ausland nicht ausgeschlossen.

Chef de réception-Kassier und Anfangsgouvernante oder Aide-Directrice
Ermässigungsmachen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre JE 2871 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Telephone (041) 25551

SPEZIALKURSE

16. Okt. Diät und Krankenkost (1 Woche)
16. Okt. Zuckerzehen und -blasen (1 Woche)
23. Okt. Entremets (1 Woche)
30. Okt. Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung im Kochberuf (1 Woche)

2. Nov. Reise- und Verkehrsbeauftragter (3 Tage)
6. Nov. Traichtieren und Fertigmachen vom dem Gast (1 Woche)
6. Nov. Ergänzungskurs für Concierges und Conducteurs (4 Wochen)
11. Nov. Gardemanger (3 Kurstage)
13. Nov. Barbetriebslehre, Mixen, Wein- und allg. Getränkekunde (2 Wochen)
27. Nov. Etablierung (3 Tage)
4. Dez. Gastgewerbe. Berechnungswesen (4 Tage)
4. Dez. Durchschreibe-Buchhaltung. (3 Tage)

Betr. Spezialprospekt verlangen. Telephone (041) 25551

Nous nous inclinons respectueusement sur sa tombe et présentons à sa famille l'expression de notre profonde sympathie.

Neue Fahrpläne

Guide Gassmann

Der Guide Gassmann erscheint wie bisher im beliebten Westentaschenformat, das seine Handlichkeit trotz den 512 Seiten nicht beeinträchtigt. In klarer Darstellung sind alle Bahnen und Nebenbahnen, ohne jegliche Kürzung aufgezeichnet, sowie auch die Schiffsverbindungen und die wichtigsten Anschluss-Autokurse und Anschlüsse an das Ausland.

Der Guide Gassmann ist in 2 Ausführungen erhältlich. Für 150 Städte und Ortschaften wurde die Registerausgabe geschaffen, die es dem Fahrplanbenützer erlaubt, mit einem Griff alle ein- und ausmündenden Verbindungen aufzuschlagen.

Das amtliche Kursbuch

Am 8. Oktober 1950 tritt bei den schweizerischen Transportanstalten der Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1950/51 in Kraft. Das amtliche Kursbuch und der allgemeine schweizerische Plakatsfahrplan werden auf diesen Zeitpunkt neu

herausgegeben. Wesentliche Änderungen im Schnellzugsverkehr treten auf der Simplonlinie infolge Aufnahme des durchgehenden elektrischen Betriebes auf der Strecke Paris-Bijon, die sich auch auf die Linien Pontarlier-Bern und den Lötschberg auswirken. Ferner werden einige nur mässig besetzte Züge unterdrückt.

Bei den eigentlichen Saison-Unternehmungen dagegen bringt der Winterfahrplan gegenüber dem Sommer im allgemeinen grössere Änderungen.

VERMISCHTES

Wieder weisser Turf in St. Moritz

Der Rennverein St. Moritz, der durch seine einzigartigen, erfolgreichen pferdesportlichen Veranstaltungen früher in der internationalen Turfwelt einen recht guten Namen hatte, beschloss in seiner Generalversammlung vom 26. September 1950 einstimmig, Ende Januar 1951 wieder internationale Pferderennen durchzuführen.

Die internationalen St. Moritzer Pferderennen werden gleichzeitig als Jubiläumsfeier gelten, denn im Winter 1951 sind es 55 Jahre her, seitdem St. Moritz erstmals Pferderennen im Schnee durchführte.

Durch den ersten Weltkrieg und auch durch den zweiten musste leider auf die Durchführung der Grossveranstaltung verzichtet werden, und die letzte Austragung des „Grossen Preises“ von St. Moritz fand am 5. Februar 1939 statt. Durch den doppelten Schweizer Sieg blieb dieses Rennen in bester Erinnerung.

Die ideale Rennbahn auf 1800 m über Meer, die 2400 m Länge und 50 m Breite aufwies, verfiel leider in einen elfjährigen Winterschlaf. Jetzt aber freut man sich in Turf-Kreisen auf die 29. Auflage der internationalen Pferderennen auf dem St. Moritzersee.

Salon du Tourisme et de l'Industrie hôtelière du 31 octobre au 19 novembre 1950 à Paris

La poule aux œufs d'or, c'est-à-dire le Tourisme et l'Industrie hôtelière, aura son salon. Une poule aux œufs d'or qui est à l'heure actuelle la plus grande de nos industries exportatrices.

En effet les recettes touristiques de la France dépassent avec certains pays et notamment avec l'Amérique du Nord le produit des exportations. En un mot l'exportation «invisible» l'emporte sur l'exportation visible.

Pour la première fois en France, un Salon du Tourisme et de l'Industrie hôtelière va se tenir à Paris, au Parc des Expositions à la Porte de Versailles du 31 octobre au 19 novembre 1950.

Après l'Angleterre, la Danemark et la Suède, après la Hollande et l'Allemagne, la France aura enfin une manifestation utile. Ce salon vient en effet à son heure. Professionnels de l'Hôtellerie et Fournisseurs le réclamaient depuis longtemps, car son opportunité est indiscutable.

Pour ses débuts, cette manifestation bénéficie non seulement de circonstances tout à fait exceptionnelles mais aussi d'un préjugé particulièrement favorable.

Cette manifestation sera patronnée par cinq ministres ainsi que par les plus hautes personnalités de l'Industrie hôtelière. Nous y trouvons notamment MM. Martel, Député, Questeur de l'Assemblée Nationale, Président du Comité National du Tourisme; François, Président de la Fédération Nationale de l'Industrie hôtelière, Président de l'Union Nationale des Restaurateurs; Bourseau, Président de l'Union Nationale de l'Hôtellerie; M. Nougardé, Président de l'Union Nationale des Débitants de boissons; Gomy, Président d'honneur de la Fédération Nationale de l'Industrie hôtelière, Président du Groupe des Sinistres des Industries touristiques, Président de la Fiduciaire des Industries touristiques; Montfajon, Directeur général du Crédit populaire de France; Pagès, Président de la Fédération Nationale des Logis de France.

Nous souhaitons d'ores et déjà plein succès à ce salon du tourisme et de l'hôtellerie.



Die gute Schweizer Lampe

Für jeden Beleuchtungszweck die richtigen

OSRAM
Lampen

OSRAM AG, Limmatquai 3 Zürich Tel. (051) 32 72 80

Edor

Patent angem.

DER MODERNE STRAPAZIER-SPANNTTEPPICH

PREIS Fr. 24.80 per m²

DER IDEALE BODENBELAG FÜR GEDIEGENE HOTELS UND RESTAURANTS

KANN DURCH HAUSPERSONAL VERLEGT WERDEN

LEICHT REPARIERBAR

UNEMPFINDLICH

ARBEITSSPAREND

MUSTER, REFERENZEN, PROSPEKTE, BEZUGSQUELLENNACHWEIS:

EDOR-TEPPICH-VERTRIEB GmbH.
TALACKER 41 ZÜRICH 1

Bitte ausschneiden und einsenden! An Edor-Teppichvertrieb GmbH., Talacker 41, Zürich 1. - Ich interessiere mich für EDOR-Spanntteppiche und bitte um unverbindl. Zustellung eines Musters in der Farbe: _____
Adresse: _____

Aide-portier, Garçon de maison ou d'office

Entrichien, 21 ans, avec notions d'anglais, actuellement en Suisse comme portier, cherche place dans la Suisse française comme

Offres sous chiffre AP 2866 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zimmermädchen

Saubere, fleissige Tochter ges. Alters, Italienerin, schon drei Jahre in der Schweiz, sucht Stelle per Anfang Oktober als

evtl. Lingère, ist auch gut bewandert im Nähen und Bügeln. Offerten bitte mit Lohnangabe unter Chiffre PA 2870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 18. November: tüchtiges **Zimmermädchen**

Deutsch, Französisch und etwas Englisch erforderlich. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an Hotel Schweizerhof, Basel.

Junger Chef de rang

sprachenkundig, mit sehr guten Referenzen, sucht Jahresstelle in Hotel oder Dancing. Gef. Offerten unter Chiffre HR 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-Oberkellner

fachlich, sucht Engagement in Zürich. Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre O.R. 2868 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestqualifizierter Küchenchef

guter Restaurateur, mit erstklassigen Referenzen, sucht Stelle per Ende Oktober oder nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre GR 2868 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter

gewandigt im feinen à-la-carte-Service und sprachkundig, in Restaurant français

gesucht

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R.T. 2865 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, fachgewandter Chef de rang-Restaurantkellner

und junge, fachgewandte Restaurations-Saaltochter

suchen auf ca. 1. Dezember 1950 gute Jahresstelle. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten gefälligst unter Chiffre R.R. 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ältere Köchin

sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse. Bescheidener Lohnanspruch. Offerten unter Chiffre A.K. 2869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Passantenhotel nach Zürich Praktikantin

für Büro, Saal, Réception und Buffet

Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre PF 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

fort restaurateur, spécialiste du froid, toute confiance, cherche place de suite. Accepterait gérance d'un hôtel en montagne pour l'hiver. Carantie; est au bénéfice de la patente. Faire offres sous chiffre PA 38832 L à Publicitas, Lausanne.

Bar-lehrling

oder Commis de bar auf 1. November oder nach Über-einkunft. Offerten an Kurt Haur, Hauptstr. 156, Hirschtal (Kt. Aargau).

Elektr. Wärmeschränke



Maxim

Doppelwandige, gut isolierende Konstruktion. Innen- und Außenwände schlagsicher und säurefest emailliert. Beheizte Oberplatte aus Anticorodal oder rostfreiem Stahl. Unverwüsthche Heizkörper aus den patentierten Maxim-Heizstäben in nahtlosen Stahlrohren. Weitgehende Reguliermöglichkeit durch übersichtlich angebaute Schalter mit Zeugenlampen. Schiebe-, Flügel- oder Rolltüren. Auf Wunsch Ausführung zum Einbau in Korpus mit Türen auf beiden Seiten.

Maxim

MAXIM AG. Fabrik für thermo-elekt. Apparate AARAU

Chef de service

initiative, erstkl. Kraft für das Restaurant français eines grossen Restaurationsbetriebes (Jahresstelle)

gesucht

Erforderlich: Schweizer mit Auslandspraxis, perfekt in Fremdsprachen, guter Restaurateur, menschenkundig, versiert im Tranchieren und Flambieren, selbständiger Organisator von festl. Anlässen, autoritär im Umgang mit dem Personal. Absolute Nüchternheit. Gutpräsenzierende Herren, 35-40 Jahre alt, die auf Vertrauensstelle reflektieren und diese korrekt im Interesse des Hauses versehen können, belibien detaill. Offerten mit Referenzen, Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche zu senden unter Chiffre C.S. 2858 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Praktikant

in Hotel oder Restaurant der Westschweiz. Mithilfe im ganzen Betrieb angenehm, evtl. Buffet oder Chasseur. Off. unter Chiffre SW 2865 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 40

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

Offene Stellen - Emplois vacants

Demandés pour entrée le 1er novembre: secrétaire dévouée, sachant les langues et ayant déjà travaillé dans l'hôtel, et femme de chambre, parlant français. Envoyer photo, copies de certificats, indications d'âge et pour la secrétaire prétentions de salaire à l'Hôtel du Lac, Vevey. (1371)
Friederika und Glättzer als Alleinlingere in Jahresstelle gesucht. Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüche unter Chiffre 1377
Gesucht in Jahresbetrieb: tüchtiger, gewandter Chef de partie, eine Buffetdame sowie Buffetkochen, eine Anfangs-Economagouvernante sowie eine gute Serviertochter. Offerten mit Zeugnisurkunden, Lohnangaben und Photo unter Chiffre 1366
Gesucht von erstkl. Kurbetrieb in Graubünden, Eintritt Okt./Nov., in Jahresstellung: tüchtiger, sprachkundiger Portier-Telephonist, Unterpfortier, Saalpraktikantin, Kochlehrling, Offerten unter Chiffre 1378
Gesucht für den Winter in Stadthotel: Saal-Zimmermädchen-Praktikantin per 15./20. Oktober, junge Office- und Küchenvolontärin per 15. Oktober. Offerten unter Chiffre 1374
Glättzer-Lingere für selbständigen Posten und Aufsicht nach Basel gesucht. Offerten mit Lohnangebe unter Chiffre 1370

Lingieremädchen gesucht. Kenntnisse im Nähen erforderlich. Offerten mit Zeugnisurkunden und Altersangaben an Hotel Schweizerhof, Basel. (1371)
Saalpraktikantin zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Photo unter Chiffre 1368
Sekretär-Aide Patron, sprachkundig, in mittleres Passantenhaus gesucht für Reception, Journal und Kasse. Offerten erbeten an Postfach 52, Biel/Bern. (1372)
Sekretärin-Gouvernante, Deutsch, Französisch, Englisch, (Eintritt Mitte Oktober, gesucht. Offerten mit Zeugnisurkunden und Photo unter Chiffre 1373
Tochter, junge, für Frühstückservice nach Zürich gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre 1369

Stellengesuche - Demandes de Places

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

Bureau und Reception

Sekretärin, mit langjähriger Erfahrung, bilanzsicher, mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht Vertrauensposten oder leitende Stellung in Jahresbetrieb oder Wintersaison. Ferien-Aushilfe für die Monate Oktober/November angesehen. Offerten unter Chiffre 1367
Sekretärin-Maincourantier, exp., français, anglais et allemand, cherche place comme remplaçante. Offres sous chiffre 26

Salle und Restaurant

Barmaid, sprachkundig, sucht Posten in gutes Haus, nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre 29

Commis-Kellner sucht Stelle auf 15. Oktober in der Westschweiz. Offerten sind zu richten an Alois Oberflurer, Park-Hotel, Weiswil. (1372)
Kellner, sehr tüchtig, franz. und ital. sprechend, sucht Jahres-od. Saisonalstelle als Chef de rang oder Demi-Chef. Eintritt sofort od. nach Über-eink. Beste Ref. und Zeugn. vorhanden. L. Valli, chof. 3926, Musard, Rue du Midi 5, Vevey. (1373)
Restaurantkellner, in den Vorjahren, gut präsentierend, sucht Stelle in gutgehendes Restaurant. Gute Zeugnisse und Referenzen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 15
Saaltochter, l. ges. Alters, gewandt und tüchtig, vier Sprachen, sucht auf kommende Wintersaison Engagement in gutgehendes, mittleres Hotel oder auch alkoholfreies Restaurant. Offerten unter Chiffre 16
Wir suchen für unseren feinen und anstehenden Hausherrn eine Kellnerlehrestelle. Auskunft erteilt Hotel Krone, Winterthur. (21)

Cuisine und Office

Chef de partie ou aide, Tessinois, 33 ans, cherche place pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre 10
Commis de cuisine oder Commis-Gardemanger, Deutscher, sucht auf die Wintersaison Stelle in der Zentralschweiz. Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 22
Küchenchef, tüchtig, sparsam, pässierkundig, guter Restaurateur, sehr großem Sommerhaus, sucht Stelle, Zweijahresstelle bevorz. Mehrjähr. Praxis u. erste Ref. Empfehl. sich auch für Aushilfe u. Ablösung. Off. an Tel. (041) 7 00 68 oder unter Chiffre 9
Pâtissier oder Aide de cuisine, tüchtig, 25 Jahre alt, sucht Jahresstelle. Eintritt 1. O. Oktober, evtl. früher. Offerten an Karl Hofer, Pâtissier, Möhlin. (20)

Etage und Lingerie

Gouvernante, bewandert in Sanatorium und Hoteltät. mit guten Sprachkenntnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 25
Tochter sucht Stelle als Anfangsgouvernante oder Hilfs-gouvernante in Wintersaison oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 8

Zimmermädchen, gesetzten Alters, wünscht Aushilfsstelle oder Ferienablosung. Offerten unter Chiffre 31

Loge, Lift und Omnibus

Conducteur, Nachconcierge evtl. Garderobier. Alleinportier sucht Stelle für Wintersaison, 25 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, Beste Referenzen, Arosa, Davos bevorzugt. Offerten an W. Clauser, Hotellschule, Luzern, Fach 120. (19)
Conducteur-Aleinportier, 36 Jahre alt, tüchtig und zuverlässig, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Evtl. Ferienablosung für Halle und Etage. Offerten unter Chiffre 32
Jüngling, 16 Jahre alt, mit halbj. Weischladaufenthalt, sucht Stelle in Hotel als Chasseur oder 2-4 Monate in Stadthotel für Büro. Offerten mit Lohnangaben an Alois Troxler, chez M. Corty, Brenles (Ct. Vaud). (24)
Portier, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 4

Bains, Cave und Jardin

Kellerbursche, treu und zuverlässig, sucht für Wintersaison Stelle. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 23

Divers

Gerant, sprachkundig, sucht passenden Posten per sofort oder nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre 28
Österreicherin, 32 Jahre alt, sucht Saisonstelle in der Schweiz als Zimmermädchen oder Serviertochter in Hotelbetrieb oder Pension. Offerten an Frl. Justina Mack, Feldgasse 7, Ferlach/Kärnten (Österreich). (51)
Tochter, junge, aus dem Hotelgewerbe, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht Stelle für 2-4 Monate in Stadthotel für Büro, Buffet, Economat, zur Ausbildung neben Chef als Stütze des Patrons. Offerten sind erbeten an Postfach 52, Kandersteg oder Tel. (032) 82198. (53)
3542 Restaurateurkellner, Hotel 35 Betten, Graubünden.
3547 Praktikantin, sofort, Hotel 40 Betten in Zentralschweiz.
3556 Buffetkellner oder III. Buffetkellner, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 5 86 97
BASIL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellenleiter
„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beim Facharbeitnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

3417 Köchin neben Chef, nach Über-eink., erstklassiges Kurhotel, Zentralschweiz.
3418 Küchenmädchen, mit Kochkenntnissen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3420 Zimmermädchen, nach Über-eink., Hotel 100 Betten, Lugano.
3421 II. Buffetdame, nach Über-eink., Bahnhofbuffet, Kt. Neuchâtel.
3422 Serviertochter, 2 Restaurantchassoure, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Tellerwäscherin, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
3423 Gardemanger, Jahresstelle, 10. Oktober, Restaurant, Biel.
3424 Officobursche, Kellerbursche, sofort, kleineres Hotel, Bern.
3425 Zimmermädchen, Lingiergouvernante, 15. Oktober, Hotel 90 Betten, Badoort Kt. Aargau.

3440 Buffetkellner, sofort, Ereklashotel, St. Gallen.
3448 Zimmermädchen, servicekundig, sofort, kleineres Hotel, Olten.
3449 Adwasmädchen, sofort, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.
3450 Anfangsköchin, sofort, Hotel 90 Betten, Badoort Kt. Aargau.
3451 Restaurantkellner, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
3461 Küchenmädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel 29 Betten, Zentralschweiz.
3467 Restaurantkellner, sofort, Hotel 25 Betten, Ostschweiz.
3468 2 Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kt. Aargau.
3480 Buffetkellner, sofort, Hotel 110 Betten, Luzern.

Wir bitten das Hotel-Personal,

welches auf die Wintersaison noch kein Engagement besitzt, sich unverzüglich anzumelden, weil bereits zahlreiche Personalsuche für den Winter eingehen und damit wir eine möglichst genaue Übersicht über die Lage auf dem Arbeitsmarkt erhalten.

Hotel-Bureau

3481 Chasseur-Zigarettenverkäufer, sofort, größeres Hotel, Basel.
3482 Hilfestellungsgouvernante, Kaffeeköchin, Buffetkellner, Nachtconcierge, sofort, Hotel 150 Betten, Zürich.
3486 Zimmermädchen, Glättlerin, sofort, Ereklashotel, Bern.
3492 Restaurantkellner, 15. Oktober, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.

Servierkurs 26. Okt. bis 16. Dez. 1950
Grundlegende Einführung in Theorie und Praxis des Services.
Illustrierter Prospekt gratis. Tel. (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern, im „Montana“

Zu baldigem Eintritt an verschiedene unserer Bahnhofkioske gesucht tüchtige

Verkäuferinnen

Deutsch und Französisch Bedingung. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeiten und der Gehaltsansprüche, begleitet von Zeugnisurkunden und Photo sind zu richten an Kiosk AG., Bern.

Ich suche Engagement für

Reception, rechte Hand des Patrons, Reception-Kasse oder als Alleinsekretär
in kleineres, erstklassiges Haus (Saison- oder Stadtgeschäft). Eintritt ab Dezember möglich. - Offerten unter Chiffre AS 2571 an die Hotel-Revue Basel 2.

Gérance oder Miete

eines mittleren Betriebes. Vorzugsweise Hotel-Carriol oder Apartmenhouse. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre GM 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

2 junge, tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

in mittelgroßes Speiseraestaurant nach Basel. Offerten mit Photo unter Chiffre M.S. 2883 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Über-einkunft: selbständige, tüchtige

Köchin

in bekanntes Speiseraestaurant mit eigener Metzgerei. Schöner Lohn, geregelte Freizeit sowie familiäre Behandlung wird zugesichert. Offerten unter Chiffre OF 3345 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Zu kaufen gesucht

guterhaltener, elektrischer Kippkochkessel
80 evtl. 100 l fassend. Offerten unter Chiffre K.K. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nachportier-Telephonist

evtl. als Alleinportier. Off. unter Chiffre J.G. 2815 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter

mit prima Zeugn., deutsch, englisch, franz. und etwas italienisch sprechend, sucht Stelle für die Wintersaison in größeres Hotel. Offerten unter Chiffre Q 12855 Ch an Publicitas, Chur.

Zu vermieten

in grosser Ortschaft

Tea-room

Keine Konkurrenz am Platze. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre OFA 3117 Lz an Orell Füssli-Annoncen, Luzern.

Köchin

mit Fachausweis sucht Stelle neben tüchtigen Chef in mittleren Hotelbetrieb in der franz. Schweiz. Eintritt 12. November. Offerten gefälligst unter Chiffre K.H. 2901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochpraktikant

Junger Pâtissier, der in Restaurantbetrieb gearbeitet hat, sucht Stelle als

Kochpraktikant

in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt sofort. Lohn nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre K.P. 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Freundinnen

(21- und 19jährig), suchen Engagement für eine kommende Wintersaison. Bevorzugt wird Kt. Graubünden. Deutsch und Französisch sprechend. Eintritt könnte auf 1. Dezember 1950 erfolgen. Offerten sind erbeten an Frl. Anita Zehnder, Hotel Locanda Svizzera, Ascona (Tessin), Tel. 72821.

Chef-Pâtissier

(Koch) sucht Stelle für Wintersaison. Tel. Vitznau (041) 60214.

Garçon de cuisine-Casserolier

éventuellement Garçon de maison
avec certificats de ler ordre cherche place de suite. S'adresser à Postamt 26, poste restante no 29, Zurich, Ausserrhod.

Junger Koch-Konditor

mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle als

Commis-Gardemanger

Offerten sind erbeten an Kurt Wiedmer, Rest. Seilerhof, Bärau-Langnau i. E.

Pâtissier-Koch

Qualifizierter sucht Stelle in gutes Haus. Wünscht sich auch in der Küche zu betätigen. Davos oder St. Moritz bevorzugt. Evtl. auch Aushilfe. Offerten unter Chiffre OFA 9144 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Gesucht per sofort

Alleinkoch

Serviertochter

Hotel Löwen, Aarau.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten und zwar jahrelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorzuziehenden Preisen und der Bezugsbedingungen sind außerordentlich günstig, so daß jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Koffer nach Belieben

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 413 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Korditoren- und Metzgerartikel

TESSIN

günstig zu verkaufen, schönes Café-Restaurant-Tea Room
Beste Lage, sehr gut eingeführt. Ernsthafte, kapitalträchtige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre O 14941 Z an Publicitas, Zürich.

Gesucht

per sofort: tüchtige und gut präsentierende

Serviertochter

mit hoher Verdienst und geregelter Freizeit. Offerten mit Photo und Zeugnisurkunden unter Chiffre S. T. 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Baselhof, Basel, sucht per sofort in Jahresstellen, jüngerer, der Kochlehre entlassener

Commis-Pâtissier

Buffetkellner
entweder als Lehrtöchter oder als III. Buffetkellner. Eilofferten an H. Schaefer-Rudolf, Dir.

Junger, strebsamer Deutscher aus gutem Hause sucht Stelle als

Kochpraktikant

Hotel bevorzugt. Offerten unter Chiffre R.H. 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Zürich in bekanntes Stadt-Restaurant, per sofort oder auf 15. Oktober

Restaurationskellner

gut präsentierend für gepflegten Service. Guter Verdienst. Bewerberinnen mit deutschen, franz. und englischen Sprachkenntnissen und die über Fähigkeiten für einen à-la-carte-Service verfügen, wollen Bildformulare einreichen an Veldnerkeller, Schlüsselgasse 8, Zürich i.

Le rôle de la cuisine à notre époque*

«Il y a une vingtaine d'années encore, les dépenses de la cuisine étaient presque illimitées. A l'époque, le chef cherchait avant tout à satisfaire les goûts extrêmement variés d'une clientèle habituée à une cuisine riche et copieuse, mais il n'était pas obligé de s'occuper beaucoup du rendement. Qu'en est-il aujourd'hui? La montée du prix des marchandises, durant ces dernières années, de même que celle des frais généraux n'a pas été compensée par une augmentation des prix de vente. La concurrence, toujours plus grande et plus redoutable, a rendu de plus en plus à ceux qui assument la responsabilité de la bonne marche d'un hôtel et veulent se créer ou garder une clientèle choisie et fidèle; cela d'autant plus que la cuisine doit être un département qui laisse un bénéfice si modeste soit-il. Aussi, demande-t-on de nos cuisiniers en général et du «Chef» en particulier, la connaissance des menus, du calcul des prix de revient, de l'emploi judicieux des marchandises, des prix-courants de toutes denrées, etc.

S'il est vrai, qu'au cours de ces deux dernières années, la cuisine s'est simplifiée, il importe cependant de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Il ne suffit plus à nos établissements hôteliers de lui offrir le confort de luxe. Il faut, plus que jamais, faire une cuisine irréprochable, préparée avec goût et suffisamment variée pour tenir compte d'une saine alimentation. Il faut que les mets apprêtés soient servis rapidement, chauds, et présentés d'une façon appétissante, ce qui est important puisqu'on sait qu'une partie de la digestion se prépare, déjà à la seule vue ou au fumet des aliments, par le réveil des suc gastriques.

Pour ce faire, on doit disposer de marchandises de première qualité, non pas nécessairement coûteuses, fines et recherchées, mais bien plutôt fraîches et saines...

Les achats

Si l'on veut rester dans les limites du budget et obtenir un rendement optimum, il faut que les achats soient faits par quelqu'un de compétent, connaissant d'une manière approfondie les prix des marchandises, leur préparation, la durée de leur conservation. Or, pensons-nous, nul n'est mieux qualifié pour cela que le chef de cuisine, parfaitement au courant des exigences du métier, ayant les années d'expérience nécessaires au choix d'une viande, d'un gibier, d'un poisson ou d'un légume, et se basant non pas seulement sur l'apparence extérieure, mais sur la valeur intrinsèque des marchandises.

Les principes ci-dessus que nous empruntons au 1er chapitre du nouveau livre de M. Lœwer montrent bien dans quel sens le professeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a conçu le «Manuel de Cuisine pour Hôtels, Restaurants et Cuisiniers» qui vient d'être édité par la librairie F. Rouge à Lausanne.

Mieux qu'un manuel c'est une petite encyclopédie de la cuisine que M. E. Lœwer offre à ses lecteurs. En effet, il part des caractéristiques essentielles — dont il donne les caractéristiques, les propriétés et dont il explique les principales utilisations en cuisine — puis il passe en quelques pages, aux définitions des termes techniques employés en cuisine. Ces définitions extrêmement précises et faciles à retenir rendent la lecture de l'ouvrage agréable. Mais il n'y a pas que les marchandises qui entrent en ligne de compte, il y a aussi l'organisation et l'équipement de ce secteur essentiel des hôtels et restaurants, équipement qui joue un rôle de plus en plus important. C'est pour quoi on suivra avec intérêt la description des locaux des installations et du matériel contenue dans le manuel ci-dessus mentionné. Des illustrations adéquates rendent cette partie de l'ouvrage encore plus claire et plus attrayante.

Qu'il s'agisse des céréales, du fromage, des condiments, des légumes, des poissons, des viandes, du gibier et de la volaille, le nouveau manuel contient des explications détaillées sur leur origine, leur destination, leur préparation et leur utilisation. Des dessins rendent accessibles au profane les parties des différents animaux utilisées en cuisine.

Tous ceux qui voudront avoir des notions et des principes de cuisine pourront les acquérir théoriquement grâce aux préceptes de M. Lœwer. Pour tous ceux qui ont déjà pratiqué la cuisine, le manuel publié par la librairie Rouge est un aide-mémoire précieux.

Technique culinaire

Comme il se doit, la principale de l'ouvrage porte sur la technique culinaire. Procédant du général en particulier M. Lœwer a défini les méthodes de cuisson, les préparations de base de la cuisine, en particulier les fonds. Un chapitre est consacré aux potages et les recettes données pour des principales variétés permettent de préparer une infinité de dérivés dont les constituants sont mentionnés. Il en va de même pour les sauces, puis l'on passe aux hors-d'œuvres froids et chauds, en s'arrêtant plus longuement sur les œufs et les mets dans lesquels les pâtes alimentaires, les farinoux et le fromage jouent un rôle essentiel.

La préparation des poissons et des viandes les plus divers est expliquée en détail pour finir par les entremets. Nous gardons pour la bonne bouche le chapitre particulièrement utile que M. Lœwer n'a pas hésité à ajouter à son volume, et qui traite du rendement de la cuisine et des calculs des prix de revient. La citation du début de cet article prouve, combien M. Lœwer — et il a raison — attache d'importance à ce facteur déterminant du rendement de l'hôtellerie. Quand nous aurons dit que le nouveau manuel traite de la composition des menus et des cartes de mets, et contient des tableaux sur les quantités de marchandise nécessaires en général par personne

pour les différents plats du menu et des mets à la carte, qu'il donne encore les temps de cuisson, on comprendra que nous n'avons pas exagéré en qualifiant de petite encyclopédie le dernier ouvrage du professeur de l'Ecole hôtelière.

Ce manuel sera d'autant mieux accueilli chez nous qu'il y a fort longtemps, à notre connaissance, qu'il n'y a pas paru de livres de cuisine en français. Comme les progrès ou l'évolution de la cuisine ont été rapides depuis quelques années, l'absence d'un nouveau livre de cuisine se faisait péniblement sentir. Il faut donc remercier et féliciter M. Lœwer d'avoir comblé cette lacune.

Diminution des «nuitées» en juillet au Tessin et en Suisse romande

En Valais, la fréquentation a été un peu plus faible que l'an dernier. Certes, les Suisses ont été plus nombreux (+ 5700 nuitées ou 4 pour cent), mais les étrangers ont fourni 10100 nuitées ou 10 pour cent de moins, de sorte que dans l'ensemble, cette région a enregistré une perte de 4400 nuitées ou de 2 pour cent. Il faut bien dire que les Français, les Italiens et aussi les Nord-Américains accusent une certaine avance, mais les gains de nuitées qu'on leur doit sont modestes et n'ont pu compenser entièrement les diminutions de nuitées anglaises (- 11600), belges et hollandaises. Les résultats sont moins favorables qu'il y a un an à Finhaut, qui annonce un recul de 27 pour cent. Les pertes sont plus limitées à Brigüe (- 12 pour cent), Sion et Zermatt (- 9), Saasdal (- 6), Evolène-Les Haudères (- 6) et Montana (- 2). Les autres stations de vacances du Valais ont été plus recherchées qu'en juillet 1949, surtout Morgins (+ 20 pour cent), Champéry et la Vallée de Bagnes (l'un et l'autre + 14 pour cent). A Salvan-Les Marécottes, Crans, Sière, Champex et dans le Val d'Anniviers, les augmentations varient de 6 à 3 pour cent.

Comme on l'a dit plus haut, les hôtels et pensions des Alpes vaudoises ont été plus fréquentés que l'année dernière durant le même mois. Le nombre total des nuitées s'est élevé en effet de 3400 ou de 7 pour cent, bien que l'apport suisse ne se fût presque pas modifié. Le contingent étranger s'est accru de 3200 nuitées ou de 16 pour cent, grâce, surtout, aux hôtes de France et d'Italie. C'est Villars-Chesières qui a tiré le meilleur profit de cet essor du tourisme international; son chiffre global de nuitées s'est élevé de 13 pour cent. Aux Diablerets, l'augmentation a été de 16 pour cent, à Châtaignod-Oz de 5.

Le Tessin accuse une diminution, tant dans le secteur indigène (- 8 pour cent) qu'étranger (- 42500 nuitées ou 38 pour cent); la baisse totale atteint 50600 nuitées ou 24 pour cent, soit pas presque un quart. A ce propos, il ne faut pas oublier que le Tessin, contrairement à d'autres régions touristiques, avait déjà subi une perte en juillet 1949. Le nouveau recul est dû, ici également, pour près de 80 pour cent aux visiteurs britanniques, dont les nuitées se sont réduites de deux tiers, en tombant de 6000 à

2000. Cette régression fut accompagnée d'une baisse de 29 pour cent des nuitées d'hôtes belges, mais elle fut atténuée un peu par une augmentation, assez marquée en pour-cent, mais peu importante en valeur absolue, des nuitées de touristes italiens, français et allemands.

Le centre le plus éprouvé a été Lugano, où la participation étrangère avait atteint, l'année passée, 70 pour cent. Le déficit a été de 37000 nuitées ou d'un tiers. A Locarno, on a compté 29 pour cent de nuitées de moins, à Ascona 10. Brissago, en revanche, a été plus fréquenté qu'en juillet 1949.

Sur les bords du Léman, le total des nuitées est descendu de 34500 ou de 11 pour cent. A cette chute ont contribué aussi bien les Suisses (- 6000 nuitées ou 6 pour cent) que les étrangers (- 27000 ou 13 pour cent). Les Anglais et les Belges, en particulier, furent moins nombreux qu'il y a un an, alors que les Français le furent davantage. Les hôtels et pensions des deux chefs-lieux, Genève et Lausanne, durent se contenter de résultats moins favorables que ceux de juillet 1949; il en fut de même pour Montreux (- 16 pour cent), le Mont-Pèlerin (- 12), Vevey et ses environs (- 4). Seul Chexbres s'est maintenu au niveau de l'année dernière.

Beschäftigungsstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1950

Vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe u. Arbeit

Durch die auf repräsentativer Grundlage durchgeführte übliche Erhebung über den Beschäftigungsstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1950 sind insgesamt 1476 Betriebe mit 80286 Gastbetten erfasst worden. Der mittlere Beschäftigtenstand in den Monaten Juni-August 1950 weicht von demjenigen im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres nur unbedeutend ab (- 0,9%). Nimmt man den Durchschnitt der Sommersaison 1938 als Ausgangspunkt des Vergleichs, so ergibt sich eine Zunahme der Zahl der in den erfassten Betrieben Beschäftigten um 30%.

In den wichtigsten Fremdenverkehrsgebieten zeigt die Veränderung des Beschäftigtenstandes seit Jahresfrist kein einheitliches Bild. Eine Zunahme verzeichnen die Kantone Wallis (+ 11%) und Graubünden (+ 2%); im Kanton Luzern wurde der Vorjahresstand behauptet, während die Kantone Bern (- 2%), Waadt (- 4%) und Tessin (- 8%) einen Rückgang aufweisen. In den Großstädten verblieb der Beschäftigtenstand durchschnittlich auf der Höhe der letztjährigen Sommersaison, während sich für die übrigen städtischen Fremdenzentren ein Rückgang um

Gouvernante
fach- und sprachkundig,
sucht verantwortungsvollen Posten.
Jahresstelle. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre E 14732 Z an Publicitas Zürich 1.

KÖCHIN
Gesucht jüngere und tüchtige
in kleineren Speise-Restaurants. - Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Frau Bachmann, Restaurant Bürgersübli, Drauzugstrasse 61, Basel 2.

Junge Saaltöchter
deutsch, franz. u. ital. sprechend, sucht Stelle für die Wintersaison im mit'gr. Hotel. St. Moritz wird bevorzugt. Ebenfalls wird für junge Tochter Stelle gesucht als

Ant. Zimmermädchen
Offerten unter Chiffre S Z 2800 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chasseur, Liftier, Tag-Nachtportier oder Conducteur
in der franz. Schweiz, zum Erlernen der franz. Sprache. H. Amegg, Meran (Italien), Markthalengasse 13.

Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden; rüchren Sie es nicht mehr ein...
... So schreiben uns Stellen-suchende off.

Serviertöchter
deutsch und franz. sprechend, sowie
Kinderfräulein
(ref.), franz. Muttersprache, Handgeschr. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Buffetdame
Barmaid
Obersaaltöchter
Saaltöchter
sowie tüchtiger
Portier und Liftier
Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre W. S. 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ERSTKLASSHOTEL
in bündnerischem Winterkurort sucht für die Wintersaison:

Restaurationsstöchter
sprach- und servicegewandt
Liftier
sprachkundig
Aide de cuisine od. Commis
Etagenportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B W 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kondukteur-Bahnportier
erfahren und sprachkundig. - Offerten an G. Sals, Hotel St. Gotthard, Bern.

Hoteldirektion
Hoteldirektor mit fachkundiger Ehefrau mit In- und Auslandspraxis, in ungekündigter Stellung, sucht neue
Offerten erbeten unter Chiffre D R 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretär-Kurse
sowie kombinierte Kurse für Handel und Hotelfach
beginnen im Oktober
Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 35 Telefon 3 1030
Unterricht durch Fachlehrer
Prospekt gratis - Beside Referenzen
STELLENVERMITTLUNG

Hotels Restaurants
KAUF u. VERKAUF, vermittleit im In- und Ausland u. beschiedenes Geböden. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 38, Telefon (091) 93 02.

Zimmermädchen
sucht Stelle für Wintersaison, deutsch, franz. sprechend, B. O., Wallis, Waadt bevorz. Offerten unter Chiffre Z D 2842 an die Hotel-Bureau, Basel 2.

HEIRAT
Einfache, frohmütige, gutaussehende T O C H T E R, geschäftstüchtig, mit viel Sinn für Hauslichkeit, sich einmischend, freundlich, wünscht
mit ser. Partner im Alter zwischen 20-40 Jahren. Zschr. mit Bild vertrauensvoll unter Chiffre Z W 7830 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.
Alleinwohner
und ste
Restaurations- od. Saaltöchter
suchen Engagement f. kom. mende Wintersaison, Weltschland oder Berner Oberland. Offerten unter Chiffre E P 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ÉCONOMIQUES pour vous
HYGIËNIQUES pour vos clients
Réduisez la casse au minimum. Éliminez tout danger de blessure aux lèvres. Demandez les beaux verres à bord inébrüchable DUR-O-BOR.
Marque déposée

Barlehtöchter
gesucht.
Junge, adrette, intelligente Tochter mit Kenntnissen im Service findet Barlehtstelle in erstkl., ablut seriöser Bar. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an: Gerber-Bar, Luzern.

Nelken la
per Dutzend Fr. 1.80
Treibhaus Nelken p. Stück - 60
Treibhaus Rosen p. Stück - 50
Kummer, Blumenhale Baden, Tel. (056) 276 71

ON CHERCHE
chef de cuisine
de 1er ordre, sachant faire de la cuisine fine. Sérieuses références exigées. Entrée 1er novembre. Ecrire sous chiffre S R 2887 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hôtel de 1er rang Suisse romande
cherche
chef de réception
Très au courant de la partie. - Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre S R 2875 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Entfette

die dicke Fett-Unterhaut mit grünen **Kräuterpillen «Helvesan-3»** zu Fr. 3.50. «Helvesan-3» ist unschädlich, regelt die Darmtätigkeit und Darmentleerung und entwässert den Körper. Keine schwächende Fasten- oder Abführ-KUR und trotzdem wird man schlank. Man ersetze die täglich benötigte Flüssigkeit mit «Entfettungstee» aus der Apotheke oder Drogerie. Wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Helvesan-3

3% ergibt. Auch in der Gliederung nach der Höhenlage ist die Veränderung seit Jahresfrist nicht einheitlich: einem Rückgang in den Tieflandstationen um 3%, in den voralpinen Stationen um 2% und im Vorgebirge um 1% steht eine Zunahme in den hochalpinen Stationen um durchschnittlich 4% gegenüber. In den Betrieben mit unter 100 Gastbetten liegt der Beschäftigtenstand um 3% unter demjenigen des Vorjahres, während die Betriebe mit 100 und mehr Gastbetten eine Zunahme um 1% aufwei-

sen. Für die unteren Rangklassen ergibt sich ein Rückgang um 3%, für die oberen Rangklassen ein dem letztjährigen entsprechender Beschäftigtenstand. In der schwach rückläufigen Beschäftigung sind beide Geschlechter beteiligt, die männlichen Angestellten indessen etwas stärker (-2%) als die weiblichen (-1%). Von 100 in den erfassten Betrieben beschäftigten Personen entfallen im Berichtszeitraum 41 (Vorjahr 42) auf männliche und 59 (58) auf weibliche Angestellte.

Die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Haushalt

Von Dr. J. Häni, städt. Lebensmittelinspektor, Bern

Zu Zeiten, da die Lebensmittel in uneingeschränkter Masse zur Verfügung stehen, wird in den meisten Haushaltungen und Verpflegungsstätten eine längere dauernde Vorratshaltung keine grosse Rolle spielen. Denn es besteht jederzeit Gelegenheit, all das, was der Käufer begehrt, dem jeweiligen Bedarf entsprechend zu beschaffen. Nachdem nun aber wiederum das Anlegen von Nahrungsvorräten in Haushaltungen empfohlen wird, dürfte auch die Frage der zweckmässigen Aufbewahrung von Lebensmitteln vermehrt Interesse begehen.

Die Lagerfähigkeit der einzelnen Lebensmittel ist sehr verschieden und hängt in erster Linie von ihrer chemischen Zusammensetzung ab. So weiss man zum Beispiel aus Erfahrung, dass Zucker unbegrenzt haltbar ist und *glacierter Reis* ihm in dieser Beziehung kaum nach. *Glacierter Reis* ist eine Konservierung bis fünf Jahre, *Hülsenfrüchte* zwei Jahre und *Teigwaren* ein Jahr ohne Schaden aufbewahren lassen, die Haltbarkeit bei den *Mahlprodukten* (Mehl, Griess usw.) aber meist nur drei bis sechs Monate beträgt.

Auf solche Angaben kann man sich aber nicht immer verlassen; denn es kommt vor allem auf die Art der Lagerung und das Alter der Waren beim Einkauf an. Viel wichtiger ist es, die Gefahren zu kennen, die die Haltbarkeit und schliesslich auch die Zuträglichkeit der Nahrungsmittel beeinflussen können.

Schädlich wirken sich fast durchwegs *Feuchtigkeit* und *Wärme* aus. Sie begünstigen das Schimmelpilz- und Bakterienwachstum und beschleunigen chemische Umsetzungen. Aber auch das *Licht* und der *Luftaustausch* sind für unsere Lebensmittelvorräte in hohem Masse nachteilig.

Eine völlig trockene Lagerung verlangen insbesondere *Getreide*- und *Hülsenfrüchte* und alle ihre *Mahlprodukte*, die *Teigwaren* und die *geböhrten Erzeugnisse*. Hier sind es vor allem tierische Schädlinge aus dem Insektenreich, denen gewehrt werden muss: die Mehl- und Dörrmotten, der Reiskäfer usw. Schutz vor ihnen bietet die Verpackung der Produkte in soliden Papier- und Cellophan-säcken oder Büchsen und Gläsern. Stoffsäcke haben sich vielfach nicht bewährt, da gewisse Insekten ihre Eier offenbar durch das Gewebe hindurch zu deponieren vermögen.

Bei den *Hafersprodukten* hat man sich auch zu gegenwärtigen, dass diese einen verhältnismässig hohen Fettgehalt aufweisen (6-7% gegenüber 2% im Weizen- und Gerstentrocken). Selbst in den trockenen Erzeugnissen findet sich immer noch so viel Feuchtigkeit, dass das natürlicherweise vorkommende fettsäurehaltige Ferment, die Lipase, das Fett zu zersetzen vermag. So können insbesondere *Haferskerne* schon nach 5-6 Monaten durch einen muffigen Geruch und ranzig-bitteren Geschmack auffallen.

Besonderer Aufmerksamkeit bedarf das Aufbewahren von *Fett* und *Öl*. Sind sie wasserhaltig oder hat die Luft ungehindert Zutritt, finden fetterzetzende Bakterien und Schimmelpilze die nötigen Lebensbedingungen. Das Fett wird ranzig. Untersuchungen haben ergeben, dass dieser Fehler noch bei einem Wassergehalt von 0,3% auftreten kann. Dies zeigt deutlich genug, wie wichtig es ist, beim Auslassen von Fett alles Wasser auszutreiben und Öl nur in völlig trockenen Flaschen abzufüllen. Gefährlich ist auch das *Licht*. Es führt zur Verflüchtigung des Fettes, einer besonders tiefgreifenden Veränderung, die widerliche Geruchs- und Geschmacksstoffe erzeugt und mit einem Bleichungsprozess einhergeht. *Fette* und *Öle* sind daher vor *Licht* geschützt und *kühl* aufzubewahren. In gleicher Weise wie dieses wirken *Spuren von Metall*, die zum Beispiel in mangelhaft verzinnnten Vorratsgefässen ins Fett gelangen können. Besonders

empfindlich ist in dieser Beziehung *eingesottene Butter*. Zu ihrer Lagerung greift man daher mit Vorteil zum altbewährten *Steinguttopf*.

Für die Lagerhaltung spielen auch die *Konserven* im engeren Sinne d. h. die in Büchsen haltbar gemachten Lebensmittel eine nicht unwesentliche Rolle. Sie sind fabrikmässig hergestellt, kühl und trocken gelagert, jahrelang haltbar. Doch stellen sich auch hier mit der Zeit gewisse Veränderungen ein, die als Alterungserscheinungen bezeichnet werden und mit Geschmackseinbußen verbunden sind. In *kondensierter Milch* karamellisiert der Zucker und verleiht ihr eine dunklere Färbung. Bei *Fruchtconserven* kann sich infolge Einwirkung der Fruchtsäure auf das Büchsenmaterial - wobei Wasserstoff abgespalten wird - eine Säurebombe entwickeln. Sie ist an und für sich belanglos, hat aber im Konservgut einen mehr oder weniger starken Metallgeschmack zur Folge. Es hat daher gar keinen Sinn, Büchsenkonserven unverhältnismässig lang aufzubewahren. Sollte bei *Fleisch-* oder *Gemisekonserven* eine Bombe auftreten, sind sie unbedingt als verdorben zu betrachten.

Schliesslich seien die im *Haushalt hergestellten Konserven* erwähnt, die in Zeiten starker Vorratshaltung ebenfalls vermehrte Beachtung finden. Dabei soll der Tendenz, in solchen Fällen alle erdenklichen Erzeugnisse einzumachen, durchaus nicht beigeprägt werden. Neuere Untersuchungen führten zur Erkenntnis, dass bei den hausgemachten Gemise-, Fleisch-, Pilz- und Obstconserven nach einmaligem Kochen nur in den seltenen Fällen völlig sterile Produkte erzielt werden. Für die Haltbarkeit der Obstconserven ist dies jedoch belanglos, da die von der Kochtemperatur nicht erfassten sporenbildenden Mikroorganismen infolge des Fruchtsäuregehaltes nicht zu gedeihen vermögen. Die Gefahren lauern in der Gemise-, Fleisch- und Pilzkonserven, wo den Gärungsregener Eiweissstoffe zur Verfügung stehen. In diesem Falle Feldeprodukte möglichst zu vermeiden, ist eine Lagerung bei höchstens 12 Grad Celsius unbedingt erforderlich. Zuverlässige Ergebnisse liefern nur die fraktionierte Sterilisation (zwei- bis dreimaliges Kochen in Zwischenräumen von 24 Stunden), die man sich in den Haushaltungen noch mehr zu eigen machen sollte. Die Gewohnheit, hausgemachte Gemise-, Fleisch- und Pilzkonserven vor dem Genuße aufzukochen, sollte man aber trotzdem niemals aufgeben. Dagegen ist es ratsam, den Inhalt von Gläsern und Büchsen deren Deckel sich vor dem Lagerung gelockert haben, als ungeniessbar zu beseitigen. Anders zu beurteilen sind indessen eventuell auftretende Gärungen im Fruchtkonservenglas. Diese rühren jeweils von Sprosslingen her, die Zucker in Alkohol und Kohlenäure zerlegen. Solche Obstconserven können - eventuell nach vorherigem Aufkochen - ohne Gefahr genossen werden.

Immer wieder begegnet man der Auffassung, der mit dem Sterilisieren verbundene Luftaustritt aus den Gläsern sei ausschlaggebend für die Haltbarkeit der Konserven. Dies ist keineswegs der Fall, denn *er* würde die gefährlichen eiweisszersetzenden Bazillen bedürfen keines Sauerstoffes. Es ist daher falsch, wenn das Abtrennen von Spiritus beim Auflegen des Konservenglasdeckels oder das Absaugen von Luft mittels Wasserstrahlpumpe gelegentlich als Sterilisierungsmethode angeschlossen werden. Es sind nichts anderes als Verschleissverfahren, die das Anlegen einer dichten Luftschicht des Deckels erübrigen und einzig und allein bei kochend eingefüllten Fruchtkonserven angängig sind.

Von grosser Wichtigkeit ist es endlich auch, dass die einzulagernden Lebensmittel mit dem Einkaufs- und Herstellungsdatum versehen und nach Massgabe ihrer Haltbarkeit verbraucht und wieder ersetzt werden.

Ausbau und die Verbesserung des Verkehrs wesens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts schuf die Grundlagen zu der bedeutsamen wirtschaftlichen Entwicklung des Südkantons. Besonders der Bau der *Gotthardbahn* zeitigte äusserst wichtige Wirkungen. Zaugg schildert diesen Entwicklungsprozess in einer interessanten Monographie (Bernser Dissertation). Seit 1882, dem Jahr der Eröffnung der durchgehenden Gotthardbahn, nahm der *Fremdenverkehr des Kantons Tessin* einen blühenden Aufschwung. Eine zunehmende Zahl von Reisenden verbrachte die Ferien in den landschaftlich schönen und klimatisch günstigen Gegenden des Genèebietes. Die *Beherbergungsbetriebe* schossen in Pflanz aus dem Boden. Fremdenverkehrsbahnen wurden gebaut, die Strassen verbessert, Kurhäuser eröffnet, usw. Auf den Fess entfaltete sich ein reger Ausflugsverkehr.

Nach dem ersten Weltkrieg zog es immer mehr *Schweizergäste* in den Kanton Tessin. Vor 1939 mochte der Anteil der Schweizer an den Anknüpfen rund 60% und der der Ausländer rund 40% betragen haben. Der kriegsbedingte Ausfall der ausländischen Kundschaft hatte daher im Tessin die Folge, dass die Folgen wie in andern Fremdenverkehrsgebieten.

Der Fremdenverkehr des Kantons Tessin ist dadurch gekennzeichnet, dass er vor allem auf das Gebiet von *Lugano* (Sotto-Ceneri) und *Locarno* konzentriert ist. Mit dem aufkommenden *Autotourismus* haben zwar auch die Täler (Leventina, Riviera, Blenio, Maggia) einen wachsenden Gästebesuch zu verzeichnen. Zur Hauptsache sind aber die Seengebiete vom Fremdenverkehr alimentiert.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs für das Tessin lässt sich klar ersehen, wenn man bedenkt, dass vor der Eröffnung der Gotthardbahn ein grosser Teil der Bevölkerung zur *Auswanderung* gezwungen war, weil die Erwerbsmöglichkeiten fehlten. Heute sind nach Zaugg rund 8000 Personen in den *Fremdenverkehrsgewerben* des Kantons beschäftigt. Der Tourismus vermochte aber auch andere Wirtschaftszweige nachhaltig zu befruchten. Vor allem haben *Handel, Gewerbe* und *Landwirtschaft* grosse Vorteile aus der Entwicklung gezogen. Der Kanton Tessin ist ein schönes Beispiel dafür, in welchem Ausmass die Wirtschaftsstruktur einer Landesgegend durch die verkehrsmässige Erschliessung beeinflusst wird.

Heft 35. Branger, Conrad: Tarifmassnahmen der Schweizer Bahnen zur Förderung des Fremdenverkehrs. 1949. 155 Seiten, Fr. 8.- Verlag Stämpfli, Bern.

Unter dem Begriff des Fremdenverkehrs versteht man die Gesamtheit der Beziehungen, die sich aus dem Aufenthalt von Ortsfremden ergeben. In dieser Definition ist das Moment des Reisens, des Ortswechsels, implizite enthalten. Die Höhe der Transportkosten und der Aufenthaltskosten sind oft von entscheidender Bedeutung für den Reiseentschluss. *Preismässigkeiten* wirken sich daher psychologisch meist günstig aus, indem sie die Reisefreudigkeit stimulieren.

In einer gründlichen Studie (Zürcher Dissertation) untersucht *Branger* die Frage der Sonderverfügungen im Eisenbahnverkehr, um dann auf die *tarifmässigen Massnahmen* der Schweizer Bahnen zu sprechen zu kommen. Beim *Ausflugsverkehr* sind die Reisekosten sehr hoch, die Aufenthaltskosten dafür gering. Es besteht deshalb die Gefahr, dass der Reisende das für ihn billigste Verkehrsmittel vorzieht. Um einer Substitution der Bahn durch Automobil, Motorrad oder Fahrrad vorzubeugen, begünstigen die Bahnunternehmungen daher oft den Ausflugs- und Wochenendverkehr. Beim *Ferienverkehr* sind die Aufenthaltskosten meist grösser als die Reisekosten. Die Substitutionsgefahr ist hier kleiner. Dennoch begünstigen viele Bahnen den Ferienverkehr, um damit eine Frequenzsteigerung zu erzielen.

Die tarifmässigen Massnahmen zur Förderung des Fremdenverkehrs können einmal darin bestehen, dass im *Einzelverkehr* Sonntags-, Sport-, Rundfahrtbillette oder kurzfristige General- oder Regionalabonnamente ausgeben werden. Familien- und Kollektivbillette sollen *Gruppenverreisen* erleichtern. Das 1947 eingeführte *Ferienbillett* stellt eine Kombination der früher abgegebenen Ferien-Abonnamente und der zusammenstellbaren Billette dar. Als besondere preispolitische Massnahme ist noch der *Ausländerabbau* zu erwähnen, der in den Jahren von 1931 bis 1941 gewährt werden musste, um dem ausländischen Tarifdumping begegnen zu können.

Branger berechnet, dass im Durchschnitt der letzten 20 Jahre mehr als *zwei Drittel der Einnahmen*, die die SBB aus dem Personenverkehr erzielt haben, aus dem *Fremdenverkehr* resultieren. Insgesamt sei rund ein Fünftel der Einnahmen aus dem Personenverkehr auf den Verkauf von *verbilligten Billetten* zurückzuführen. Jede Tarifermässigung kommt dem ganzen Fremdenverkehrsgewerbe zugute. Man kann also folglich sagen, dass sich die tarifmässigen Massnahmen der Bahnen ganz allgemein zum Vorteil der schweizerischen Volkswirtschaft auswirken.

Heft 39. Schlupe, Hans: Die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die schweizerische Post-, Telegraphen- und Telefonverwaltung. - 1950, 114 Seiten, Fr. 7.-, Verlag Stämpfli, Bern.

Post und Fremdenverkehr stehen in vielfachem Sinne in einem gegenseitigen Zusammenhang. *Schlupe* hat es unternommen, diese Beziehungen für die schweizerischen Verhältnisse näher zu untersuchen (Bernser Dissertation). Im ersten Teil der Arbeit berechnet er den Betrag der *Mehreinnahmen*, den die schweizerische PTT-Verwaltung durch den *Fremdenverkehr* erhält. Für das Jahr 1945 kommt er zum Beispiel auf einen zusätzlichen Erlös von *11,7 Millionen Franken*, der sich auf eine vermehrte Beanspruchung der Leistungen der Post durch die Fremden zurückführen lässt (Brief- und Paketpost, Reisepost, Telegraphen und Telephon). Das Berechnungsverfahren ist teilweise sehr summarisch gewählt. So ermittelt der Autor beispielsweise den gesamten fremdenverkehrsbedingten Anteil der Telegraphen- und Telephoneneinnahmen auf Grund der Verhältnisse in Lugano, Luzern und Davos, indem er die dort festgestellten Ergebnisse anhand der Logiernächterelation auf die ganze Schweiz überträgt.

Der zweite Teil der Untersuchung ist den *Massnahmen* gewidmet, mit denen die PTT-Verwaltung den schweizerischen Fremdenverkehr beeinflusst. Weil der Tourismus für die Post eine be-

Die Gemüse der Woche

Karotten, Endiviensalat, Blumenkohl.

achtliche Einnahmequelle darstellt, ist die Verwaltung an seiner Förderung sehr interessiert. Die direkten *Werbeamnahmen* bestehen einmal darin, dass Beitragsleistungen an die wichtigsten Institutionen des Fremdenverkehrs gemacht werden. Daneben entfaltet die Post eine eigene Werbetätigkeit in Wort, Schrift und Bild. Dem *Telesport*, vor allem dem *Alpenposten*, kommt eine *grosse indirekte Werbewirkung* zu. Die *Reisepostchecks*, die auch im Ausland abgeben werden, können ebenfalls als indirekte Werbemittel betrachtet werden. In neuerer Zeit hat man auch die *Postwertzeichen* in den Dienst der Propaganda gestellt (Landschaftsbilder auf Briefmarken). *Poststempel* werden zuweilen mit Werbe-Slogans versehen. Die Post hat, wie man sieht, zahlreiche Werbemöglichkeiten. Der Erfolg dieser Propaganda kommt nicht nur der PTT-Verwaltung allein zu, sondern der gesamtschweizerischen Fremdenverkehr zieht seinen Nutzen daraus.

DIVERS

A l'Ecole d'oenologie et de viticulture de Lausanne

Fondée l'an dernier à Lausanne, l'Ecole supérieure d'oenologie et de viticulture a ouvert ses portes pour la deuxième série de ses cours principaux.

Dès son ouverture, cette école spécialisée a connu un succès réjouissant. C'est qu'elle est bien consciente aujourd'hui de l'importance d'une formation professionnelle solide. La simple routine ne suffit pas plus en agriculture et en viticulture que dans les autres branches de notre économie. Pour pouvoir lutter contre la concurrence des vins étrangers, il faut sans cesse améliorer la qualité de nos propres vins. Et pour cela le futur vigneron, le viticulteur-pépinériste, comme le caviste ou le négociant en vins, doivent avoir des connaissances sùres pour réussir dans leur profession. Il est nécessaire qu'ils s'instruisent aux méthodes nouvelles et qu'ils apprennent à lutter contre les maladies dont quelques-uns sont nouvelles, elles aussi, comme cette dégénérescence qui fait des ravages dans certaines régions de France.

Toute la Suisse romande et le Tessin sont grandement intéressés au bon développement de l'Ecole supérieure d'oenologie et de viticulture de Lausanne. Son conseil de fondation est présidé par M. Luisier, directeur de l'Ecole valaisanne d'agriculture de Châteauf-Sion et le Conseil de direction par M. René Gallay, directeur des Stations fédérales de Montagnier.

Sous cette compétente direction, les élèves qui doivent avoir au moins 19 ans, sont répartis en deux sections distinctes. Celles de viticulture est ouverte à des jeunes gens qui ont accompli au minimum deux années de pratique viticole, possédant le diplôme d'une école d'agriculture ou pouvant justifier des connaissances scientifiques théoriques équivalentes.

Les élèves de la section d'oenologie doivent avoir accompli une année de pratique dans une exploitation vinicole (commerce de vins, travaux de cave, café, hôtel-restaurant, etc.) et posséder des connaissances jugées suffisantes dans le domaine des sciences naturelles, physiques et chimiques. Les candidats qui ne remplissent pas cette dernière condition doivent, pour être admis au cours d'oenologie, suivre avec succès un cours préparatoire d'une durée de 3 mois (avril à juin) organisé par l'Ecole elle-même.

Dans la section de viticulture, l'enseignement professé tend à préparer à la maîtrise viticole, à former des viticulteurs, pépinéristes, à procurer aux cantons viticoles les spécialistes dont ils ont besoin: personnel des services viticoles, conseillers viticoles, moniteurs de cours, chefs de cultures, contrôleurs de vendange, régisseurs d'exploitations viticoles, à donner à ceux qui seront placés aux postes de commande des organisations viticoles les connaissances techniques et économiques étendues qui leur sont nécessaires.

Tandis que de son côté la section d'oenologie vise à former des œnologues et à donner à tous ceux qui sont intéressés aux traitements des vins: commerçants, cavistes, cafetiers, hôteliers-restaurateurs, etc., les connaissances pratiques, techniques et scientifiques sur les vins qui leur permettront d'exercer leur profession avec succès.

Sans entrer dans le détail des cours, on voit par l'exposé ci-dessus que le but de l'école est de former des spécialistes qui peuvent développer leurs connaissances en un laps de temps relativement court, un semestre d'études.

Les nouveaux cours ont débuté celui d'œnologie dans la seconde quinzaine de septembre 1950, celui de viticulture au cours de la deuxième moitié d'octobre 1950. Le nombre des places est limité (20 dans chaque section). Les inscriptions sont déjà nombreuses, notamment pour le cours d'œnologie, pour lequel il ne reste plus de places disponibles.

Il faut être reconnaissant aux initiateurs de l'école d'avoir, par leur réalisation, répondu à une impérieuse exigence, le perfectionnement des différentes branches du vin, qui ont une si grande importance dans l'économie de notre petit pays.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nannerl Inserenteil: E. Kuhner

PIPPERMINT GET DEPUIS 1796 AGENCE: SCHMID & GASSLER, GENÈVE

APÉRITIF PICON APPRÉCIÉ DEPUIS 1837

Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft

Heft 31. Walther, Alfred: Die touristische Binnenkonjunktur des zweiten Weltkrieges und ihre Bestimmungsgründe. 1948, 148 Seiten, Fr. 8.-, Verlag Stämpfli, Bern.

Lange Zeit hat man den Begriff des Fremdenverkehrs ausschliesslich auf den Ausländerverkehr bezogen. Den *Binnen-tourismus* glaubte man als quantitativ nebensächlich betrachten zu dürfen. Als zu Beginn des zweiten Weltkrieges der Zustrom der ausländischen Gäste in die Schweiz radikal abbrach, sahen viele Kreise eine Katastrophe für die Unternehmungen des Fremdenverkehrs voraus. Die Verluste waren aber nicht so hoch, wie man vorerst befürchtet hatte; denn während des Krieges erfuhr der Binnen-Fremdenverkehr eine erfreuliche Steigerung, so dass die Ausfälle des internationalen Tourismus zum Teil kompensiert werden konnten.

Walther hat sich in seiner Arbeit (Bernser Dissertation) die Aufgabe gestellt, die Bedeutung des *zusätzlichen Fremdenverkehrs* während der Kriegsjahre 1939-1945 zu untersuchen. Der Grund dieser touristischen Binnenkonjunktur liegt natürlich in erster Linie darin, dass es den reiselustigen Schweizern nicht mehr möglich war, ins Ausland zu gehen. Die Ferien mussten notwendigerweise im Inland verbracht werden. Die Schliessung der Grenzen vermag aber die erfreuliche Entwicklung des *sozialen Tourismus* in der Schweiz nicht zu erklären. Dafür sind andere Gründe massgeblich. Die anhaltende Vollbeschäftigung während der Kriegszeit bewirkte eine Vergrösserung des *Volkseinkommens*. Wenn auch die Lebenshaltungskosten immer mehr anstiegen und die Steuerlast immer drückender wurde, so bewirkte doch die Rationierung einer *Konsumen-*

schränkung. Auf diese Weise wurde Kaufkraft freigesetzt. Es galt nun, die überschüssige Kaufkraft für den Fremdenverkehr zu mobilisieren. Eine geschickte Werbetätigkeit setzte ein. Ohne bedeutende sozialpolitische Massnahmen (Entschädigung des Lohn- und Verdienstauffalls an Wehrmännern, bezahlte Ferien, Tarifpolitik der Bahnen, Schweizer Reisekasse, Hotel-Plan, garantierte Erholung in Ferienheimen der Verbände und Unternehmungen usw.) wäre eine Breitenentwicklung im Fremdenverkehr, wie wir sie in der Kriegszeit erlebt haben, aber kaum vorstellbar gewesen.

Walther schätzt die *zusätzlichen Einnahmen* aus dem Binnen-Fremdenverkehr der Kriegsjahre auf *über 700 Millionen Franken*. (Davon entfallen 340 Millionen auf die Hotellerie, 130 Millionen auf das Gastwirtschaftsgewerbe, 145 Millionen auf die Bahnen und 100 Millionen auf Nebeneinnahmen.) Derartige Berechnungen sind zwar immer sehr problematisch, weil man ja keineswegs wissen kann, welchen Verlauf die Kriegsjahre des Binnenverkehrs unter normalen Verhältnissen genommen hätten. Doch vermittelt die Untersuchung einen guten Einblick in die Grössenverhältnisse der binnentouristischen Kriegskonjunktur.

Heft 34. Zaugg, Pierre: Die Erschliessung des Kantons Tessin durch den Fremdenverkehr und ihre volkswirtschaftlichen Auswirkungen. - 1949, 173 Seiten, Fr. 9.-, Verlag Stämpfli, Bern.

Das Tessin wurde, im Vergleich zu den übrigen Fremdenverkehrsgegenden der Schweiz, relativ spät durch den Tourismus erschlossen. Erst der



LIGNIMPEX

Geehrte Herren,
unser Angebot für Sie:

Möbel: Einrichtungen, Kleinmöbel,
Bugholzmöbel, Kindermöbel

Zündhölzer;
Fässer;
Esslingen-Roletten;
Türen mit Spezialfüllung;
Furniere;
Holzartikel:
Schuhleisten, Strecker, Holz-
stifte, WC-Sitze,
Papiermaché-Artikel:
Servierbretter, Chirurgische
Becken, Baby-Badewannen usw.;

Vervielfältigungspapiere:
Matrizen, Kohlepapiere
Spielkarten;



Exportorganisation: **LIGNIMPEX**
Nationalunternehmen für den Außenhandel der Holz- und Papierindustrie
BUDAPEST, V. Nádor utca 4

Infolge Übernahme eines Hotel-Betriebes übergibt Hotel-
Fachmann an Fachleute sein

Restaurant-Dancing-Bar

mit ca. 300 Sitzplätzen im TESSIN. Günstige Lage. Geschäft
in Vollbetrieb. Gesicherte Existenz. Einmalige, vorteilhafte
Gelegenheit. Selbstinteressenten erhalten Auskunft unter
Chiffre R. D. 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

«Roberts Modern & Com-
mercial»

SCHOOL OF ENGLISH

Lerne perfekt Englisch in
3 Monaten bei guter engli-
scher Familie. Privatstunden
von erfahrenem Lehrer, Uni-
versitäts-Professor. Neues
Heim, gute Verpflegung und
schönes Zimmer. Frohes Fa-
milienleben. — Preis 2 20.—
pro Monat, alles inbegriffen.
Prima Referenzen von ehe-
maligen Studenten zu Dien-
sten. Roberts, 15 Wyndham
Avenue, Margate on Sea,
Kent, England.

Informationen und alle Einzel-
heiten erfahren Sie durch Mr. O.
Maire, Gartenstrasse 73, Basel.

HOTEL

Zu verkaufen im Bündnerland, allbekanntes
Berghotel in schönster Lage. Massiv gebaut, 27
Zimmer, 40 Betten, Bad, Garage, Restaurant,
Spessensaal, grosse geschlossene Veranda nebst
sämtlichem Inventar. Eignet sich für Saisonbetrieb
sowie Ferien oder Erholungsheim. Auskunft er-
teilt gerne Chiffre Z. U. 7929, Mosse-Annoncen,
Zürich 23.

Zu kaufen gesucht
ein guterhaltener

elektr. Kochherd

4-feldrig (4 Plattenreihen), mit Backofen. Offerten,
unter Angabe der Plattengrösse und Anordnung,
der Anschlusswerte, der Spannung sowie des
Fabrikates und des Erstellungsjahres, sind zu
richten unter Chiffre P 12319 Y an Publicitas Bern

LAGO MAGGIORE

Gutgehendes

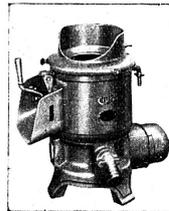
Hotel-Restaurant

am See in bester Verkehrslage, 25-30 Betten,
Terrasse, Garten, moderner Komfort, zu ver-
kaufen, evtl. zu vermieten. — Anfragen an
Postfach 682 Lugano.



Generalvertretung
Weinhandlung Voss
Zürich 23

Elektrische Kartoffel-Schälmaschinen



Modell Nr. C7 — 100 kg pro Stunde
Preis Fr. 885.—



Modell Nr. CB12 — 160 kg pro Stunde
Preis Fr. 995.—

Automatische Pommes frites- Schneidemaschine



Diese Maschine schneidet 100 kg Kar-
toffeln in 8 Minuten in Pommes frites
Modell F 1 (Handbetrieben) Fr. 750.—
Modell F 2 (elektrisch) Fr. 985.—

Die besten **Crypto**-MASCHINEN
englische Fabrikation

M. WOOLF, Avenue Montchoisi 13, Telephon (021) 26 02 83 LAUSANNE

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Hartmann

Seidengasse 20 (früher Rennweg)

Treuhandbureau

für Kauf, Verkauf, Miete von

**Hotels, Restaurants, Cafés
Kuranstalten, Pensionen**

(im In- und Ausland)

Erstklassige Referenzen — Telephon (051) 23 63 64

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant IN INTERLAKEN

Allbekanntes Haus seit 25 Jahren im gleichen
Besitz. 18 Zimmer, Bad, Garage, Rest., Speise-
saal, gr. geschl. Veranda, gr. Rest.-Garten. Eigen-
net sich vorzüglich für Küchenchef. Offerten
u. Chiffre H R 2883 an die Hotel-Revue, Base 12.

Gesucht

evtl. auch mitweise für die Wintersaison

mittelgrosser, elektrischer Restaurationsherd

Offerten unter Chiffre E R 2883 an die Hotel-
Revue, Base 2.

Gesucht schlechthgehendes

Hotel-Restaurant evtl. nur grösseres Restaurant

Bedingung: Aufschwungmöglichkeit durch
starken persönlichen Einsatz. Kein ausgesproche-
nes Saisonsgeschäft. Offerten unter Chiffre P E
2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KÜBLER & CIE. S.A. TRAVERS

Distillerie, Liqueurs, Apéritifs, Sirops

Spécialités:

Gentiane pure du Jura, Genièvre, Kirschen
et Prune Monseigneur, Marc du Clochard
et

UN BOUQUET, Liqueur de cerises . . .
Extraordinaire!

Servietten- Taschen

in Leinen und Halbleinen

in allen Farben, Hotelnamen ansprechend bestickt,
Überschlag-Einfassung mit Overlock-Crochetta.

Musterofferte unverbindlich.

Paul Federer

Textilien en gros, Rorschach
Scholaslika 16, Telephon 4 16 77.

Freundliche, währschafte

Gästezimmer ab Fr. 375.-

einzelne Betten ab Fr. 63.-
Schränke ab Fr. 125.-
sowie sämtliches Hotelmobiliar, nirgends so vorteilhaft.
Spezialgeschäft

Brunner, handwerkliche Möbel

Albisstrasse 25, Zürich 2/38 Telephon 45 39 12 u. 45 42 41
Serföse, unverbindliche Beratung

Junges, tücht. Ehepaar mit sehr guten Fachkenntn.
Erfahrung und Ausbildung in der Hotellerie, z. Zt.
in leit. Stellung, sucht

Direktion oder Gérance

eines Gastbetriebes. Zürcherischer Fähigkeits-
ausweis vorhanden. Offerten sind erbeten unter
Chiffre D.O. 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FERRUM-WÄSCHEREIANLAGEN

Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättemaschinen
Trockenapparate
Kompl. Anlagen

Verlangen Sie unsere Angebote



FERRUM AG. Giesserei & Maschinenfabrik Rapperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Telephon (051) 274887

Herbstliche Zirkulan-KUREN

Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel,
Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechselfahr-Beschwerden,
Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen,
Hämorrhoiden, eingeschlafene Arme, Hände, Beine u. Füsse.

Fr. 19.75

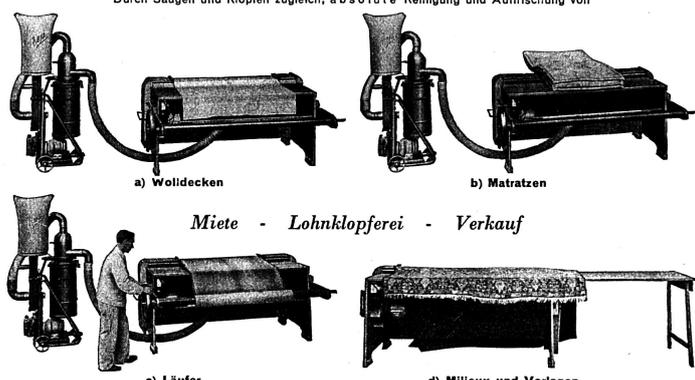
Origfl. Fr. 4.75, 1/2 KUR
Fr. 10.75. Kräuterextrakt,
wohlschmeckend in Apo-
theken und Drogerien.

Schuster ein Begriff im Hotel



Schuster
SCHUSTER & CO. ST. GALLEN - ZÜRICH

„EMKA“-TEPPICHKLOPFMASCHE
Patent und System Mettler
Ersatz für mangelnde Arbeitskräfte. — Grosse Arbeits erleichterung für das Personal.
Durch Saugen und Klopfen zugleich, absolute Reinigung und Aufräufung von



a) Wolldecken b) Matratzen
c) Läufer d) Milieux und Vorlagen

Miete - Lohnklopferei - Verkauf

bis heute unerreicht gründliche und völlig unschädliche Reinigung. — Erstklassige Referenzen aus Hotel- und Privatkreisen. — Für alles Nähere sich zu wenden an:

H. W. METTLER, ING., Teppich-Service, GENÈVE, 12, Rue du Colombier

Die interessante Offerte:

Vorteilhafte Badetücher

Bald sind es 50 Jahre her, seit unsere Firma die ersten Hotels belieferte. Ziehen auch Sie Nutzen aus unseren Erfahrungen. — Wählen Sie bewährte Hotel-Qualitäten!

Lido = die schwere
Lloyd = die extra schwere

Qualität, fast unverwüchlich, mit den echt türkischen Knoten. — Beide finden Sie wiederum bei Geelhaar! Auf Wunsch wieder mit eingewobener Inschrift.

Handtücher
Qualität Lido, 50 x 100 cm

Badetücher
Qualität Lido, 130 x 160 cm

Badetücher
Qualität Lloyd, extra schwer, 130 x 160 cm

Gerne unterbreiten wir Ihnen bemusterte Offerte!

Set bald 50 Jahren Hotelklient!



Geelhaar
BERN

W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetipl.)
Gegründet 1869 Telefon 2 21 44

Der grosse Nahrungsmittel-erfolg 1950 die herrlichen

GOLDEN CHIPS
immer frisch und knusperig. Verkauf an die Gäste in Bars, Cafés, Restaurants, in Säckchen zu 30 Cts. Verlangen Sie Gratismuster von

CHIPS, PRÊTRE & CIE
Nahrungsmittelfabrik - Bureau in Lausanne
Tel. (021) 225307

Jeder Wirt-Restaurateur, welcher sich bei unserem Stand Nr. 739 A, Halle 7 der Olma in St. Gallen einschreibt, erhält gratis 5 Beutel von unseren herrlichen Golden Chips.

Lavabo u. Schüttstein



blank und rein mit dem entfettenden Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Unsere Erfahrungen — Ihr Nutzen!

Praktische Weißblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Ein guter Kaffee
bringt Ihnen Gäste.

Servieren Sie unsere **Giger-Mischung** dann sind es zufriedene Gäste!

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



Champagne



Le Roi des champagnes
Le Champagne des rois

Dépositaire pour la Suisse
A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 5 30 43 und 5 30 44

„GLOBE“
Modell 1950
Amerik. Schrägschnittmaschine



Referenzen:
Schweiz, Wirtelschule «Belvoir» Zürich
Schweiz, Hotellschule Hotel Montana, Luzern
Occasions - Aufschnittmaschinen
Universal-Küchenmaschinen

Theo Kneubühler & Co., Luzern
Mühlebachweg 21, Tel. (041) 20084

Zwei wertvolle Fachbücher für den Kellner!

Das grosse Lehrbuch der Bar
von H. Schraemli. 4. umgearbeitete und erweiterte Auflage. Reich illustriert. Ein Fachbuch für Anfänger und erfahrene Praktiker. — Aus dem Inhalt: Betriebslehre, Warenkunde mit Bezugsquellennachweis für die im Handel erhältlichen Spirituosen, Praktisches Mixen (Rezeptteil mit neuem solidem Griffregister zum schnellen Aufschlagen der Mixrezepte), Weinkunde usw. 588 Seiten mit vorzüglichen Abbildungen. Leinenband Fr. 18.— plus Wust. und Porto.

Der Meistermixer / Le Roi du Bar
von H. Schraemli. Das Büchlein enthält auf engstem Raum und in kurzen Formeln sämtliche Standardrezepte und Spezialitäten in alphabetischer Reihenfolge. Elegantes Bändchen in dünnem Taschenformat. Deutschsprachige Ausgabe mit gleichzeitiger französischer Übersetzung. Eignet sich nur für Berufsmixer. — Preis Fr. 6.50 plus Wust. und Porto.

Die beiden Werke sind erhältlich beim Fachbuchverlag der Union Helvetia, Luzern, Telefon (041) 2 55 51.

L.M. KOHLER



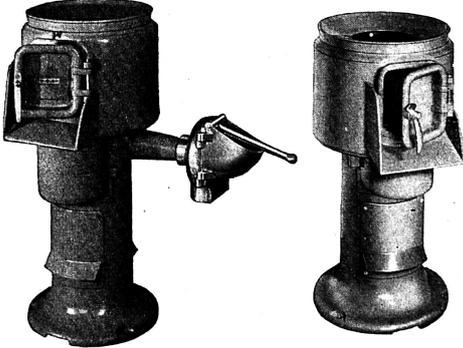
PAPIERE & DRUCK
BERN



Die Stuhl-Rückenlehne mit Rohrgeflecht verleiht dem Sitzmöbel eine vornehme Note. Die eleganten Horgen-Glarus-Modelle mit Rohrgeflecht werden viel verlangt, weil leicht, luftig und doch solid. Sitzen und Ausruhen auf Stühlen von

HORGEN-GLARUS

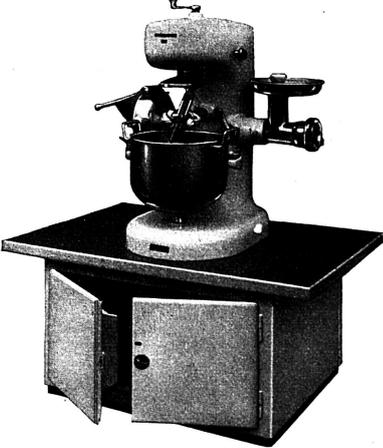
AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91



KS 30 Z mit Flansch für Zusatzaggregat Preis Fr. 1600.—
KS 30 Preis Fr. 1200.—

KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN
elektr., mit 200, 400 und 1200 kg Stundenleistung. Variante von zwei Typen mit Zusatzgetriebe für Universal u. Passiermaschine

Verlangen Sie ausführliche Offerte oder Vertreterbesuch, eventuell Vorschläge über Zahlungerleichterungen

IMPERATOR
Mehrzweck-Küchenmaschine

elektr. 20-Liter-Rührkessel, Tourenbereich 150 bis 420, stufenlos beim Rührwerk, ab Fr. 2500.—, ferner Universal - Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle, Spezial-Tische

REPPISCH-WERK AG. Giesserei, Maschinenfabrik, Möbelfabrik **DIETIKON-ZÜRICH** Tel. (051) 91 81 03
Besuchen Sie unseren Stand Nr. 327 an der Fiera Svizzera in Lugano vom 30. September bis 15. Oktober 1950.