Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 31

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: 14.08.2025

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

A. Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 31 Basel, den 30. Juli 1953 — Erscheint jeden Donnerstag — 62. Jahrgang 62e année — Paraît tous les jeudis — Bâle, 30 juillet 1953 — **N° 31**

Zur Erinnerung an Herrn F. Frey-Fürst

Abschiedsworte von Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV., anlässlich der Beerdigungsfeierlichkeiten vom 22. Juli 1953 in Luzern

Liebe Trauerfamilie, verehrte Trauerversammlung!

Im Namen des Schweizer Hotelier-Vereins und der Association Internationale de l'Hôtellerie sowie im Auftrage der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung erfülle ich die schmerzliche Pflicht, dem Sohne des Verstorbenen und seiner Familie sowie allen Angehörigen unser innig empfundenes Beileid auszusprechen. In tiefer Dankbarkeit und Verehrung verneigt sich die schweizerische Hotellerie und mit ihr die gesamte Fremdenverkehrswirtschaft vor der sterblichen Hülle der kraftvoll-markanten Gestalt unseres unvergesslichen Freundes und Förderers, unseres vorbildlichen Mitkämpfers Friedrich Frey-Fürst.

Der Heimgegangene war ein Selfmademan im besten und umfassendsten Sinne des Wortes. Aus einfachen bäuerlichen Verhältnissen stammend – im Bauer steckt eben doch die urtümliche, stets sich erneuernde, alle Stürme überdauernde Naturkraft der Heimatscholle – bahnte sich der junge Aargauer, einem schäumenden Giessbach gleich, seinen Weg zu jener Stellung und Geltung, die an die Leistungen der grossen Pioniere des klassischen Zeitalters unserer industriellen Kaufleute und Hoteliers gemahnt.

Von Hause aus mit unbändiger Willenskraft höchst beweglicher, umsichtig-findiger Klugheit und unstillbarem Wissensdrang ausgestattet – ein homo cupidus rerum novarum –, entwickelte sich der Verstorbene in harter Arbeit zu einer Persönlichkeit von unverwechselbarem Guss und Format.

Wie kam es, dass dieser vielseitige Mann im Rahmen seines industriellen Werdeganges ein grosser Hotelunternehmer wurde?

Äussere Umstände mögen manches erklären: In seinen Lehrjahren trat der junge Elektrotechniker Frey in das Architekturbureau Emil Vogt in Luzern ein. Dort begeisterte er sich an den Hotelprojekten und Hotelbauten, die der von ihm zeitlebens verehrte Meister der Hotelarchitektur entwarf, bearbeitete und ausführte. Dort gewann er das technische Rüstzeug zu späteren, fürwahr erstaunlichen Leistungen im Felde seiner hotelmässigen Um- und Neubauten. Dort reifte in ihm auch der Entschluss, ein Geschäft der Elektrobranche zu eröffnen, das im Zuge der Hotelgründungen der damaligen Zeit Erfolg und Gewinn versprach. Durch die Anhandnahme eines eigenen Betriebes für Beleuchtungskörper und elektrische Installationen schaltete sich der strebsame junge Mann als ein bedeutender Hotellieferant in das Luzerner Geschäftsleben ein, der zufolge aussergewöhnlicher Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit die besondere Gunst seines ehemaligen Prinzipals genoss und somit in schneller Folge die elektrischen Einrichtungen zahlreicher Hotelbauten im In- und Auslande sich zu sichern vermochte, wodurch seine Firma rasch zu ansehnlicher Geltung und zu grossen finanziellen Erfolgen aufstieg. Der unternehmungsfreudige Kaufmann, der in Herrn Frey-Fürst – neben seiner hervorragenden technischen Begabung – zum Durchbruch gelangte, verstand es nun, aus den gewonnenen Mitteln in der nachfolgenden Zeit des ersten Weltkrieges Nutzen zu ziehen und sich durch die zu günstigen Bedingungen getätigte Erwerbung eines Elektrizitätswerkes in Meiringen und, im Zusammenhang damit, durch die ebenfalls glänzend gelungene Gründung einer Karbidfabrik jene wirtschaftliche Plattform zu schaffen, die es ihm fortan gestattete, souverän über die Möglichkeiten der Anlage seiner erworbenen Kapitalien zu verfügen.

Luzern war inzwischen der Mittelpunkt seiner industriellen Tätigkeit geworden. Die damalige Blüte der Hotelindustrie dieses zu Beginn unseres Jahrhunderts mächtig aufstrebenden Touristenzentrums gab dem initiativen Unternehmer Frey-Fürst entscheidenden An- und Auftrieb.

Den äusseren Umständen entsprach die innere Veranlagung eines Mannes, der im Umgang, im lebendigen Gespräch mit Menschen und Persönlichkeiten jeder Richtung und jeden Ranges seine tiefste Befriedigung fand. Wo wäre er mit dieser Leutseligkeit, mit diesem Drang, Menschen kennen, erforschen und lenken zu lernen, besser auf seine Rechnung gekommen als im Bereiche der Hotelindustrie? «Greif' nur hinein ins volle Menschenleben, und wo du's anpackst, ist es interessant», das wäre wohl der Wahrspruch, den man über die Laufbahn des Verstorbenen setzen könnte.

Und so geschah es, dass Herr Frey-Fürst eines Tages, als es galt, das Werk eines Bucher-Durrer vor fremdländischer Spekulation zu bewahren, der Besitzer und Meister des Bürgenstock wurde, dessen Hotels und übrige Anlagen er in ungeahnter Weise und Fülle auszugestalten und zu einem wahren Prunkstück schweizerischer Hotelkultur emporzuentwickeln wusste, zu einem unvergleichlichen Anziehungspunkt unseres Tourismus.

Zwei Monate vor seinem Tode erlebte der Verblichene die Genugtuung, dass – anlässlich des Luzerner Weltkongresses der internationalen Hotellerie – führende Hoteliers aus über dreissig Staaten seinem erstaunlichen, wahrlich arteinzigen Werke begeisterte Bewunderung und Huldigung zuteil werden liessen. Mehr noch als diese Apotheose erfreuten ihn, kurz vor seinem Hinschied, der Besuch und die Konferenz des indischen Ministerpräsidenten Nehru, die den Ruf seines Hotelunternehmes auf dem Bürgenstock ins helle Licht der Weltöffentlichkeit rückten.

Herr Frey-Fürst begnügte sich jedoch keineswegs mit dem eigenen Erfolg. Er war in seiner nie versiegenden Hilfsbereitschaft und Dienstfertigkeit von jeher darauf bedacht, auch der Gesamtheit zu dienen. Mehrere grosse Hotelunternehmungen der Zentralschweiz und der Berggebiete unseres Landes danken seinem Rat und seiner Tat entscheidende Impulse.

Es darf in diesem Zusammenhang als eine besonders glückliche Fügung bezeichnet werden, dass Herr Frey-Fürst in den dreissiger Jahren dem Verwaltungsrat der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft beigetreten ist und diesem Institut bis zum Tode seine intensive Mitarbeit geliehen hat. Wie der Verstorbene vermöge seiner Autorität und Erfahrung wesentlich dazu beitrug, die einschneidenden Schäden heilen zu helfen, die unsere Saison- und Berghotellerie infolge der Kriegs- und Krisenfolgen erlitt, das müsste in einem eigenen inhaltsreichen Kapitel geschildert werden. Wo immer Herr Frey-Fürst zur Ansicht kam, dass der volkswirtschaftliche Nutzen einer unverschuldet in Notlage geratenen Hotelunternehmung mit der Persönlichkeit des Leiters, mit der Tradition und Kontinuität einsatzbereiter Eigentümerfamilien eng verknüpft sei, da trat er mit dem ganzen Gewicht seiner Überzeugungskraft und seines Einflusses für eine möglichst durchgreifende Lösung der manchmal schwierigen und komplizierten Reorganisationsprobleme ein.

Die Hotellerie und die mit ihr vielfältig verbundenen Wirtschaftskreise werden Herrn Frey-Fürst, der jeder Schablone, jedem starren Schema, jeder Tendenz zu nivellierender Verstaatlichung abhold war, immerfort dankbar bleiben für das, was er im Rahmen der Hilfsaktion unermüdlich getan und geleistet hat.

Wo so viel Licht ist, da fehlt auch der Schatten nicht. Eine dermassen starke und scharf profilierte Persönlichkeit wäre ohne das Widersprüchliche, das der menschlichen Natur innewohnt, gar nicht denkbar. Dass der Verstorbene in seiner überschäumenden Vitalität, in seiner rückhaltlosen Offenherzigkeit und Mitteilsamkeit gelegentlich die Dämme von Mass und Norm durchbrach – wer wollte dies einem Frey-Fürst verargen?

Viel wichtiger als das Allzumenschliche, zum Widerspruch herausfordernde, das ihm anhaften mochte, ist die Tatsache, dass die unerhörten materiellen Erfolge den Verewigten weder stolz werden liessen noch blind machten für die wesentlichen, tiefsten Dinge des Lebens. Sein waches und feines Gespür offenbarte sich nicht nur in einem geradezu genialischen Geschäftssinn. Zutiefst blieb sein scharfes inneres Gehör auch für die ideellen Güter, für die heute vielfach auseinanderbrechende Hierarchie der Werte offen. Die Bedeutung des Geistigen, des Künstlerischen, des Ethischen und des Religiösen, worin er die unentbehrliche Grundlage eines dauerhaften Kulturfortschrittes erkannte, war ihm klar bewusst. Sein im Grunde genommen kindliches Gemüt bewahrte die Empfänglichkeit für das Schöne, dem er durch seinen auserlesenen Kunstsinn wahrhaft fürstlich huldigte, für das Wahre, das er mit unbestechlichem Gerechtigkeitsgefühl kämpferisch, durch dick und dünn, zu verteidigen wusste, und für das Gute, das er – vorab in aller Stille – zu üben pflegte, zum Wohle seiner Familie und zum Nutzen unzähliger Mitmenschen, denen

er in grossen und in kleinen Dingen mit seinem weisen Rat und mit praktischen Werken der Barmherzigkeit zu helfen nicht müde wurde.

Liebe Trauerfamilie, verehrte Versammlung!

Ein Leben, reich an Arbeit, reich an glänzenden Erfolgen, reich an innerer Kraft und Güte, ist zu Ende gegangen, ein Leben also, das nicht umsonst gelebt wurde, weder sub specie aeternitatis noch auch im Hinblick auf die im irdischen Bereich schöpferischen Kräfte und Werte, welche die engere und weitere Heimat des Verewigten noch lange, durch Generationen hindurch, aus dem frisch und frei sprudelnden Quell dieses erfüllten Daseins schöpfen wird. Ein solches Lebenswerk mag gerade für die junge Generation ein hinreissendes Beispiel dafür sein, dass nicht die Flucht in die Sicherheit, sondern wagemutige Initiative, kühne Tat und unerschöpfliche Begeisterungsfähigkeit zum Gipfel menschlichen Schaffens und Schauens, menschlichen Lebens und Strebens führen.

Der Bürgenstock, der heute im glänzenden Sonnenlicht eines reifen Sommertages erstrahlt, bleibe immerdar das stolze Symbol der Tatkraft seines Meisters und verbürge mit dem unauslöschlichen Andenken an ihn, den grossen Kämpfer für Gerechtigkeit und freie Wirtschaft, den Glauben an die Zukunft der schweizerischen Hotellerie und an den guten Stern unseres Vaterlandes.

Abschiedsworte eines Luzerner Freundes am Grabe von Herrn Friedrich Frey-Fürst

Liebe Angehörige,
Werte Trauernde!

Wir stehen an der Bahre eines Mannes, dem harte Arbeit, unermüdliche Schaffenskraft und hervorragende Geistesgaben zu einzigartigen, aber wohlverdienten Erfolgen verholfen haben. Weit über das engere Gebiet seines Wirkens hinaus ist der Name Frey-Fürst als jener eines hervorragenden Wirtschaftsführers bekannt geworden. Wenn wir uns aber fragen, was seinen Freunden, Bekannten und Mitbürgern nach seinem Hinschied am meisten fehlen wird, so entdecken wir, dass wir vorerst gar nicht an den so regen Unternehmungsgeist des lieben Verstorbenen denken, sondern dass es vielmehr noch edlere Wesenszüge sind, die uns den Abschied von ihm besonders schwer machen.

In all seinem Handeln empfand Frey-Fürst selber erst dann wahres Glück, wenn er auch seinen Mitmenschen dienen, ihnen helfen und Freude bereiten durfte. Und dass er dies trotz der schweren Last, die er durch sein Leben trug, in geradezu überreichem Masse getan hat, darin liegt wohl die wahre Grösse seiner Persönlichkeit.

Gedient hat unser lieber Verstorbener seinen Mitbürgern. Wie wäre es nur möglich, all das viele Schöne und Wertvolle zu erwähnen, das wir Luzerner ihm zu verdanken haben und mit der Chronik des öffentlichen Lebens unserer Stadt immer aufs engste verbunden bleiben wird? Abhold jeder gesinnungsmässigen Verpflichtung, bewegte sich Frey-Fürst nicht auf politischem Boden. Um so eingehender wandte er sich aber allen jenen Problemen zu, die mit dem wirtschaftlichen und kulturellen Leben des ihm eng ans Herz gewachsenen Luzerns in Zusammenhang standen. Hier ergriff er selber Initiative und förderte Anregungen, die ihm nützlich und wertvoll schienen. So verdanken wir es vorab seinem selbstlosen Einsatz für die Interessen seiner Mitbürger, wenn Luzern heute eine prächtige Parkanlage am Spittelerquai, einen grosszügig gestalteten Wagenbachbrunnen und das Kleinod eines Wagnermuseums auf Tribschen sein eigen nennen darf. Und wenn wir durch die ständige Ausstellung unseres Kunstmuseums wandeln, so werden uns Eingeweihte verraten, dass sich dort einige der schönsten Bilder deshalb finden, weil *er* ihren Erwerb angeregt und durch seine tatkräftige Mithilfe ermöglicht hatte.

Dienst an seinen Mitbürgern war aber auch die Triebfeder seines Handelns, wenn Frey-Fürst in anderen Angelegenheiten unserer Stadt der nie erlahmende Kämpfer war, der sich mit seinem vollen Temperament und mit oft scharfer Feder für das einsetzte, was nach seiner Überzeugung dem Wohl ihrer Einwohner förderlich war. Seine immer klare Stellungnahme hatte jeweils grosses Gewicht, denn jedermann wusste, dass sie nicht von nur oberflächlicher Beurteilung der Verhältnisse ausging und dass Frey-Fürst immer für grosszügige Lösungen eintrat, wo sich solche auf Grund der absehbaren Entwicklung rechtfertigen liessen. So haben wir es seinem Weitblick, seiner Voraussicht für die eintretende Häufung des Verkehrs und auch seinem Einsatz zuzuschreiben, wenn in den dreissiger Jahren ein erstes Projekt

für unsere neue Seebrücke mit schmälerer Fahrbahn, das sich heute schon als ungenügend erwiesen hätte, beiseite gelegt wurde und jener weit besseren Lösung weichen musste, die wir heute verwirklicht sehen.

Seinen Mitbürgern dienen wollte Frey-Fürst aber auch dann, wenn er in der Presse und in Schriften immer wieder für Sparsamkeit im öffentlichen Haushalt eintrat. Dokumentiert durch einlässliche Studien, besass er ein besonderes Geschick, Zusammenhänge klar zu erkennen und Berichte und Rechnungen so zu durchleuchten, dass neue Erkenntnisse aufgezeigt wurden. Wiederholt haben dies Stadt, Kanton und Bundesbetriebe wie beispielsweise die PTT nicht nur zur Freude der für sie verantwortlichen Instanzen erfahren müssen. Nicht eigenen Nutzens wegen, wohl aber, um sich schützend vor die seiner Ansicht nach dem mächtigen Staat gegenüber oft zu wehrlosen Bürger zu stellen, widmete Frey-Fürst besonders in den letzten Jahren einen beträchtlichen Teil seiner Arbeitszeit solchen Problemen der Öffentlichkeit. Seine Stimme verhallte nie ungehört, weil auch seine Widerstreiter ihm seine hohe Kompetenz zuerkennen mussten.

Gründlichkeit im Studium aller Unterlagen und voller Einsatz seiner unermüdlichen Arbeitskraft, gepaart mit sicherem Sinn, das Wesentliche zu erkennen, waren die Komponenten, die unserem lieben Verstorbenen für seine Auseinandersetzungen mit Problemen des Alltags jenes solide Rüstzeug verschafften, an dem ein nicht sorgfältig fundiertes Gegenargument nur zerschellen konnte. Hart war der Kampf, den er jeweils führte; er blieb aber seinerseits auf dem Boden sachlicher Auseinandersetzung, und so finden wir die befehdete Gegenseite nicht selten sogar bei ihm zu Gast oder bei jenen, denen er auf andern Gebieten seine Hilfe gewährte.

Dass eine Persönlichkeit von solch hervorragenden Fähigkeiten, wie sie unserem lieben Verstorbenen eigen waren, in Anspruch genommen wurde, um auch über den Kreis seiner eigenen Unternehmungen hinaus dem Wirtschaftsleben Luzerns zu dienen, wird bestimmt nicht verwundern. Während vieler Jahre gehörte Frey-Fürst der Luzerner Handelskammer, dem Verwaltungsrate des Elektrizitätswerkes Luzern-Engelberg und dem Verwaltungsrat der Kreditanstalt in Luzern an, und bis zu seinem Hinschied war er Verwaltungsratsmitglied der Luzerner Brauerei zum Eichhof, der Schweizerischen Bankgesellschaft und der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft. Übereinstimmend war über ihn stets nur eines zu vernehmen: Überall, wo er seine Mitarbeit zugesagt hatte, war Frey-Fürst eine der initiativsten und einflussreichsten Persönlichkeiten. Auf ihn hörte man, nicht nur wegen seines klaren Urteils, sondern auch deshalb, weil er seine Mitwirkung bei jedem Unternehmen als Verpflichtung zu aktivem Einsatz betrachtete und nie die Mühe scheute, Vorlagen oft bis spät in die Nacht hinein gründlich zu studieren. So war er immer einer von jenen, die über alle Einzelheiten die gründlichsten Kenntnisse besassen.

Frey-Fürst verstand aber auch, – und dies war vielleicht eine seiner schönsten Eigenschaften – zu helfen. Er hat dies in selbstloser Weise mit Rat und Tat unzählig Vielen gegenüber getan, die sich mit berechtigten Anliegen an ihn wandten. Staunen können wir nur, wie er für sie immer die nötige Zeit aufbrachte. So finden wir sie weitherum und in verschiedensten Stellungen: alle die, welche heute in Dankbarkeit dessen gedenken, was ihnen unser lieber Verstorbener bedeutet hat. Und konnte Frey-Fürst seine helfende Hand erst jenen bieten, denen irgendwelches Unrecht widerfahren war, ja, dann setzte er sich für sie so ein, wie wenn ein Unrecht ihm selber geschehen wäre; er ruhte nicht, bis ihnen Recht erstritten war. Gerechtigkeit zum Durchbruch zu verhelfen: dies empfand Frey-Fürst gleichsam als Verpflichtung für sein Wirken in diesem Leben.

Ein wahrer Helfer war Frey-Fürst insbesondere aber auch seinen Mitarbeitern. Wie kaum jemand tolerant in politischen und religiösen Belangen, interessierte er sich vor allem für Charakter, Können und Arbeitswillen. Hatte er zu Mitarbeitern gleich wie zu Freunden Vertrauen gefasst, so schenkte er es auch jungen Menschen gegenüber in unbeschränktem Masse, förderte selbständige Arbeit, freute sich an guter Leistung und stand immer ermunternd und helfend zur Verfügung, wenn man seiner bedurfte. Konnte er vom gut gelungenen Werk seiner Mitarbeiter erzählen, war das gerade ihm höchste Genugtuung. So wird im Herzen seiner Angestellten und Arbeiter nicht nur weiterleben das Bild ihres überragenden Chefs, sondern tief eingeprägt vor allem jenes des treubesorgten Helfers, welcher der grossen Familie seines Personals ein wahrer Vater war.

Frey-Fürst wollte aber auch Freude bereiten. Erst dann war er über das von ihm geschaffene Werk glücklich, wenn es befriedigte und auch andern Freude bedeutete. Darnach richtete sich jeweils seine erste Frage, wenn seine Firma eine Arbeit zu Ende geführt hatte, darnach ging aber auch sein ganzes Trachten im Ausbau seiner Unternehmungen. Ist nicht der von ihm so grosszügig gestaltete Bürgenstock, mit seiner ganzen Blumenpracht, an der schon so viele aufrichtige Freude gefunden haben, geradezu Symbol für dieses sein Streben, das ihm inneres Bedürfnis war? Freude sollte sein Werk vor allem aber seiner Familie bedeuten; man muss es erlebt haben, wenn er von ihr sprach, dann konnte man es fühlen, wie sie für ihn doch immer der letzte, wahre Inhalt seines Schaffensdranges war; für sich selbst nahm er ja von allem Erfolg so herzlich wenig in Anspruch.

Unzählig viele waren es, denen der liebe Heimgegangene während seines Lebens Dienstbereitschaft, Hilfe und Freude erwiesen hat. Gross ist darum auch die Zahl jener, die heute durch seinen Hinschied so schmerzlich berührt sind: Seine Freunde, die immer auf ihn zählen durften, seine Kollegen und Mitarbeiter in Unternehmungen und wirtschaftlichen Organisationen, die künftig ihren kompetenten Berater missen werden, die Mitglieder jener Vereine, denen er ein hochgeschätzter Kamerad gewesen war und die ihn, wie der Rotary-Club Luzern, die Bürgermusik und die Liedertafel, zu ihrem Ehrenmitglied ernannt haben, die Mitglieder der Berufsverbände, die wie beispielsweise der Verband Schweizerischer Elektro-Installationsfirmen und der Verband Zentralschweizerischer Elektro-Installationsfirmen, ihm ihre Gründung verdankten und ihn ebenfalls zu ihrem Ehrenmitglied erkoren hatten, dann aber vor allem auch seine Mitbürger, die nun in ihm ihren nimmermüden und stets einsatzbereiten Verfechter ihrer Interessen verloren haben.

In ihrer aller Namen versichere ich Sie, liebe Angehörige, in dieser schweren Stunde, da Sie von einer solch grossen Persönlichkeit und einem so lieben Familienvater Abschied nehmen müssen, der herzlichen Anteilnahme an Ihrem tiefen Leid.

Frey-Fürst weilt nicht mehr unter uns. Bestehen bleiben wird aber sein gigantisches Lebenswerk, bestehen bleiben werden die vielen sichtbaren Zeugen seiner Liebe zu Luzern und seinen Mitbürgern, wach und lebendig wird vor allem aber in unseren Herzen bleiben die unauslöschliche dankbare Erinnerung an den wahren Freund und den lieben, guten Menschen, dem es Bedürfnis war, zu dienen, zu helfen und Freude zu bereiten.

Albert Ernst

Le problème du recrutement dans l'hôtellerie

Traduction abrégée de l'exposé présenté à l'Assemblée des délégués 1953 de la S.S.H., à Weggis, par M. A. Schwander, chef de la section de la formation professionnelle de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail

En demandant au chef de la section de la formation professionnelle de parler à l'Assemblée des délégués du problème du recrutement du personnel, les organes directeurs de la S.S.H. ont manifesté leur confiance et leur volonté de collaborer avec l'Office chargé de l'exécution de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

Le problème général du personnel dans l'hôtellerie fait l'objet d'un chapitre spécial du rapport intitulé: «L'industrie hôtelière suisse — sa situation actuelle et les mesures nécessaires pour la soutenir et la stimuler». Le recrutement du personnel dans l'hôtellerie est d'une importance primordiale et inquiète à juste titre l'ensemble des milieux intéressés. En effet, la question qui se pose est la suivante: Comment parviendra-t-on à former davantage de personnel qualifié pour l'hôtellerie?

L'état actuel de la formation professionnelle

La formation professionnelle s'est développée d'une manière réjouissante en Suisse depuis le 1er janvier 1933, c'est-à-dire depuis l'entrée en vigueur de la loi fédérale sur la formation professionnelle qui constituait le couronnement de l'œuvre édifiée par nos aïeux. Dès le début cette loi a été appliquée dans des conditions favorables grâce à la volonté des associations professionnelles de collaborer avec les organes d'exécution des cantons, et avec l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. Au cours des ans, une confiance réciproque s'est établie et cette confiance est la base même du succès futur.

Les associations professionnelles d'employeurs et d'employès, les cantons, les communes et la Confédération coopèrent également à la formation et à l'éducation professionnelles. Quelques chiffres feront mieux ressortir les progrès réalisés dans ce domaine. 187 professions sont actuellement dotées de règlements d'apprentissage et d'examen de fin d'apprentissage; 60 professions organisent des examens professionnels supérieurs — examens de maîtrise — et 73 titres sont protégés. A fin de 1952, 17 740 diplômes avaient été décernés. Le nombre total des apprentis et des apprenties a passé de 65 227 en 1945 à 79 389 en 1952. Il s'est donc accru de 22% depuis la fin des hostilités, bien que le nombre des jeunes gens en âge de faire un apprentissage ait été plus faible que pendant des années normales. *Ainsi, l'affirmation selon laquelle les écoliers qui ont terminé leurs études préfèrent, en raison de la haute conjoncture, accepter directement du travail bien rétribué dans l'industrie, plutôt que de faire un apprentissage ne correspond pas à la réalité.* L'augmentation du nombre des apprentis varie suivant les professions. Dans plusieurs d'entre elles, ce chiffre est en diminution, mais la ligne ascendante des apprentissages témoigne des saines dispositions de notre population.

Les tâches de l'orientation professionnelle

Dès 1955, les jeunes gens nés aux cours des années de forte natalité participeront à la vie économique. On peut donc s'attendre à voir s'accroître aussi l'intérêt pour les apprentissages. Les offices d'orientation professionnelles doivent encourager, en étroite collaboration avec les associations professionnelles, les élèves qui sortent de l'école à apprendre une profession où l'on manque de main-d'œuvre. *L'orientation professionnelle* n'a pas pour but de *diriger* — au sens péjoratif du terme — les jeunes gens vers telle profession et de fournir à celle-ci le contingent d'employés dont elle a besoin. L'orientation n'a d'autre but que de rechercher les aptitudes et les inclinations d'un jeune homme ou d'une jeune fille pour une profession déterminée, en tenant compte des besoins de la vie économique. Les enfants et leurs parents décident eux-mêmes du choix de la profession et prennent la responsabilité du succès ou de l'éventuel échec de l'apprentissage. L'orientation professionnelle ne peut donc pas empêcher, mais atténuer seulement, l'engouement à l'égard de certaines professions à la mode. Il faut saisir le mal à la racine et pour cela répondre à la question suivante: Comment résoudre le problème du recrutement du personnel en général et dans l'hôtellerie en particulier?

Par rapport à d'autres pays, la Suisse a déjà surmonté de grosses difficultés qui se posent encore ailleurs. Le 95% de la jeune main-d'œuvre dans l'artisanat et l'industrie est formé en Suisse dans les entreprises mêmes et 5% seulement dans les ateliers d'apprentissage, alors que bien des Etats préfèrent encore, par raison de simplicité, une formation scolaire dans des écoles professionnelles ou ateliers d'apprentissage. Nous devons donc nous réjouir de l'avance que nous avons dans ce domaine.

Pourquoi avons-nous de la peine à recruter suffisamment de personnel dans certaines professions, et en particulier dans l'hôtellerie, alors que l'on constate que tous ceux qui connaissent parfaitement leur métier en sont fiers? Qu'il s'agisse de cordonniers, tailleurs, cuisiniers, hôteliers, etc., chacun estime que son métier, avec ses ombres et ses lumières, est le plus beau de tous. Ce qui compte en premier lieu n'est pas *ce que* l'on fait, mais bien plutôt *comment* chacun comprend et exécute sa tâche quotidienne. En vertu de ce principe, il serait plus facile d'attirer la jeunesse dans les professions où l'on manque de main-d'œuvre si *les patrons, les ouvriers, ou les employés habiles et qui aiment leur métier, manifestaient leur satisfaction au lieu de se lamenter sur la dureté de l'existence, la disparition des entreprises et le chômage saisonnier.*

Il vaudrait mieux réfréner ces jérémiades afin que jeunes gens et jeunes filles ne délaissent pas l'exploitation paternelle pour n'avoir entendu dans leur enfance que des plaintes et pour n'avoir vu que les côtés sombres de la profession. Ce que les jeunes réclament c'est un métier qui leur permette de voir la vie sous son jour le plus favorable.

Un autre mal qui doit être traité à la racine est celui de la *formation du personnel nouveau dans l'hôtellerie*, branche dans laquelle les conditions diffèrent de celles que l'on trouve dans l'industrie et dans l'artisanat. A côté des apprentissages proprement dits, la fréquentation des écoles professionnelles joue un rôle plus marqué que dans les autres professions. Toutefois, il faudrait à l'avenir que les cadres de l'hôtellerie aient des bases plus solides qu'aujourd'hui grâce aux apprentissages. Chacune des quatre professions faisant l'objet d'un règlement fédéral — c'est-à-dire celles de cuisiniers, cuisinières, sommeliers et sommelières — nous pose des problèmes déterminés.

Alors que l'*artisanat* bénéficie de la tradition corporative qui a institué la trilogie, *apprenti, compagnon ou ouvrier et maître*, celle-ci fait défaut à l'hôtellerie en matière de formation professionnelle. Certes, l'on a fait de grands efforts ces derniers temps dans cette branche d'industrie pour que la conduite d'une entreprise soit plus ou moins assujettie à la possession d'un certificat de capacité obtenu après avoir fréquenté des cours préparatoires. La majeure partie du personnel est également initiée à la profession par des cours de brève durée. Il n'est guère possible en matière de formation professionnelle de séparer nettement les professions d'hôteliers et de cafetiers-restaurateurs. Les hôteliers ne manifestent pas un enthousiasme débordant pour les apprentissages auxquels ils préfèrent les «stages». Puisque le recrutement du personnel nouveau est devenue un problème qu'il est urgent de résoudre, nous devons nous montrer conséquents et reconnaître tout d'abord que l'*apprentissage systématique* d'une des professions de base de l'hôtellerie est une des premières exigences à réaliser. *L'exploitant de chaque hôtel, petit ou grand, saisonnier ou annuel, doit se rendre clairement compte que la solution du problème du recrutement personnel ne dépend pas seulement des autres, mais aussi de lui-même et de sa propre manière d'agir.* Ainsi chaque entreprise en mesure de se mettre sur les rangs pour former, selon ses forces et ses possibilités, une nouvelle génération d'apprentis peut contribuer de manière décisive à la solution du problème. Nous devons cependant nous rendre compte que la formation d'un apprenti ou d'une apprentie implique une certaine responsabilité. Celui qui s'y soustrait sans motifs valables commet une lourde faute à l'égard de la profession et de la communauté.

Remarques sur l'apprentissage

L'apprentissage d'une profession ne consiste pas en une simple initiation de l'apprenti aux finesses manuelles du métier, initiation due au hasard, car il n'y aurait pas de différence entre un apprenti et un manœuvre. A côté de l'apprentissage graduel des finesses du métier, il convient encore d'acquérir des connaissances professionnelles; puis le jeune homme doit aussi être éduqué pour devenir plus tard une personnalité ayant du caractère et sachant son métier. La formation professionnelle se fait en général au cours de la période importante où s'achève le développement physique et intellectuel de l'apprenti. Pour juger la valeur de l'apprentissage, il ne convient pas de tenir seulement compte du degré plus ou moins élevé des connaissances professionnelles des intéressés, mais aussi de leur moralité, de leur caractère, éléments sur lesquels les maîtres d'apprentissage peuvent exercer une grande influence; il est donc nécessaire d'améliorer dans toute la mesure de nos moyens les résultats d'apprentissage. Il faut non seulement augmenter le nombre des établissements qui forment des apprentis, mais encore relever le niveau des prestations de ceux qui ne donnent aux jeunes gens qu'une formation moyenne ou une formation présentant même de graves lacunes. La formation systématique éveille chez les jeunes la joie de travailler, et les encourage à exécuter un travail consciencieux; elle représente la véritable *éducation professionnelle*, alors qu'une absence de méthode entraîne l'indifférence et même le dégoût de la part du maître d'apprentissage et de l'apprenti, et finalement aboutit à un résultat négatif au point de vue professionnel, moral et caractériel.

L'expérience prouve que l'hôtellerie dispose d'un nombre réjouissant d'entreprises qui fournissent un travail remarquable en matière d'apprentissage. Ce sont des gens du métier qui sont à l'œuvre et qui, grâce à leur assiduité dans la vie et dans la profession, grâce aussi à leur talent d'éducateurs et à leur compréhension de la nécessité qu'il y a de former de nouveaux apprentis capables, remplissent tout naturellement les obligations d'un maître d'apprentissage. Mais le contraire existe aussi et la tâche des associations professionnelles et des autorités est de développer systématiquement l'apprentissage et d'intervenir de toutes leurs forces *en faveur de la formation méthodique de l'apprenti*. On doit ainsi accentuer et renforcer la responsabilité du chef d'exploitation et du personnel chargé directement de la formation professionnelle en tant qu'éducateur. Pour cela, la meilleure voie à suivre est celle des *cours pour maîtres d'apprentissage* introduits récemment dans diverses professions artisanales. Ces cours régionaux et cantonaux doivent naturellement être adaptés aux besoins de l'hôtellerie et de chacune de ses professions faisant l'objet d'un apprentissage.

Le programme de travail des quelque 16 heures de cours devrait permettre de traiter: les bases légales de l'apprentissage, les questions psychologiques qui peuvent se poser aux maîtres d'apprentissage dans leur rôle d'éducateurs et de chefs, les principes dont il faut tenir compte dans le choix des apprentis, le temps d'essai, les moyens systématiques d'enseigner à l'apprenti les bases techniques de la profession et enfin le sujet: établissement d'apprentissage et école complémentaire professionnelle.

Ces cours sont destinés aux chefs de petites et moyennes entreprises qui sont en même temps des maîtres d'apprentissage et au personnel supérieur des grandes entreprises qui ont des apprentis à former. S'il existe davantage de diffi-

Aufruf

ZUR BUNDESFEIERSAMMLUNG 1953

Das Ergebnis der Bundesfeiersammlung 1953 ist für die *Schweizer im Ausland* bestimmt. Was könnte unser Herz weiter öffnen als der Gedanke an die Miteidgenossen im nahen und fernen Ausland, die treu zur Heimat stehen. Die Kleinheit des Landes, die Kargheit des Bodens, Erlebnisdrang und Unternehmungsgeist haben seit alten Zeiten Schweizer ins Ausland geführt. Berühmt und gefürchtet waren die Schweizer Söldner in fremden Diensten. Unter anderen Voraussetzungen, aber nicht weniger ruhmvoll, haben in neuerer Zeit Tausende von Schweizern den Namen ihrer Heimat in die Ferne getragen. Durch Fleiss und Tüchtigkeit haben sie schweizerische Arbeit und schweizerischen Geist bekannt gemacht, für ihre Heimat Ehre eingelegt und unserem Lande in allen Weltteilen Ansehen verschafft. Es sind ihrer viele, die Höchstes erreicht haben. Leider ist aber auch an vielen die Not nicht vorübergegangen. Die Wirrnisse der Zeit, Unglück und Krankheit haben auch sie heimgesucht.

Am diesjährigen Bundesfeiertag wollen wir der Auslandschweizer gedenken, mit unserer Hilfe ihre Sorgen zu lindern trachten, ihnen danken für ihre Leistungen und ihre Treue und damit die Verbundenheit aller Schweizer innerhalb und ausserhalb unserer Grenzen bekunden. Ein Teil des Erlöses soll den Auslandschweizerschulen zukommen, die eine wichtige Mission für die Aufrechterhaltung eines lebendigen Kontaktes mit der Heimat zu erfüllen haben. Die Sammlung 1953 sei allen herzlich empfohlen.

Philipp Etter, Bundespräsident.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Höchste Qualität, niedriger Preis

cultés dans l'hôtellerie que dans d'autres professions pour former du personnel nouveau, il faudra chercher des solutions originales permettant de mieux atteindre le but.

Les quatre professions hôtelières faisant l'objet d'un apprentissage

La *profession de cuisiniers*, une profession classique de l'hôtellerie, enregistrait en 1945 quelque 430 contrats d'apprentissage. Au cours de ces 7 dernières années, ce nombre a augmenté de 36% pour atteindre 589. Le rapport de Lucerne mentionne que les places d'apprentissage sont plus rares que les candidats. Il convient donc d'inciter le plus grand nombre d'entreprises appropriées à former des apprentis. Il est probable qu'une action dans ce sens de l'association professionnelle serait sûrement couronnée de succès.

Dans cette branche, les cours d'apprentissage dont il vient d'être fait mention, permettront de donner des assises plus solides à ces apprentissages. Des cours d'instruction pour experts aux examens de fin d'apprentissage dans les professions de cuisiniers et de sommeliers ont de nouveau été organisés en 1952 en Suisse allemande et en Suisse romande, et des cours pour maîtres enseignant dans les classes d'apprentis cuisiniers sont en préparation. Ces mesures sont extrêmement précieuses pour devélopper l'apprentissage.

La *fréquentation de l'école complémentaire professionnelle par* les apprentis — qu ioccupe ces derniers pendant un demi-jour par semaine — ne plaît pas toujours aux chefs de cuisine et aux hôteliers. Elle fait cependant partie intégrante de l'apprentissage. Celui qui prend la *responsabilité* de former un apprenti doit comprendre que *l'enseignement pratique doit être complété par l'école professionnelle.* L'apprentissage et l'école forment un tout et il convient donc d'accorder aux apprentis le temps nécessaire pour suivre l'école. Afin de rendre l'enseignement théorique plus fructueux, des classes professionnelles spécialisées ont été constituées pour les apprentis de cuisine. Il en existe dans 18 écoles et elles groupent presque tous les apprentis.

Il faut avouer qu'une formation dans une école hôtelière permet d'atteindre des meilleurs résultats du point de vue théorique que ce n'est le cas avec l'apprentissage et l'école complémentaire professionnelle. C'est pourquoi l'Allemagne et l'Autriche préfèrent ce système. Mais il y a aussi des inconvénients; en particulier les frais que cette formation professionnelle entraîne, sans compenser certains avantages de l'apprentissage. L'hôtelier qui aura appris son métier en suivant toute la filière restera plus attaché à sa profession que celui qui aura suivi l'école professionnelle hôtelière. La valeur morale d'un apprentissage sévère mais juste dans une entreprise privée ne doit pas être mésestimée. Nous n'avons pas choisi la solution la plus agréable pour faire apprendre un métier, mais celle plus difficile de l'apprentissage pratique dans un hôtel.

Une impulsion nouvelle a été donnée en 1942 à la formation des *cuisinières*; celle-ci intéresse aussi bien des hôteliers que les restaurateurs. Les apprenties de Suisse allemande — à l'exception du canton de Berne — ont la faculté, depuis cette année-là, de suivre, au lieu de l'école complémentaire professionnelle ordinaire, un cours professionnel de 2 mois à l'école ménagère grisonne à Coire. Ce cours accompli, elles peuvent se présenter aux examens de fin d'apprentissage. Coire organise aussi des cours préparatoires facultatifs pour les futures apprenties cuisinières. Le canton de Vaud a ses propres cours. Mais le canton de Berne remporte la palme, puisque sur les 90 cuisinières qui font actuellement leur apprentissage en Suisse, il en forme 43, c'est-à-dire presque la moitié. Ces apprenties suivent également des cours professionnels de 8 semaines à l'école des arts et métiers de la ville de Berne

La profession de *sommelier* est une de celles où la pénurie de main-d'œuvre est la plus forte. De 1945 à 1952, le nombre des apprentissages a varié entre 85 et 120. En 1952, le nombre des apprentis sommeliers était de 33 dans le canton de Vaud, de 26 dans le canton de Berne, de 16 dans le canton de Zurich et de 13 dans le canton de Genève. Pour toute la Suisse, il s'élevait à 101. Ceci montre combien il est nécessaire d'orienter davantage les jeunes vers cette profession. Il s'agit surtout d'attirer l'attention des entreprises sur le sérieux de la situation. Des cours préparatoires devraient, mieux que jusqu'à présent, faciliter l'accès à la profession de sommelier et la tâche des entreprises qui se chargent de former ces employés. Une action rationnelle comprenant les cours pour maîtres d'apprentissage s'impose absolument.

En édictant le règlement sur la formation des *sommelières* qui prévoyait un apprentissage d'un an et demi, on éprouvait en 1946 certaines craintes quant à la réussite de cette règlementation. Les pessimistes eurent raison puisque depuis lors le nombre des apprenties n'a jamais dépassé 23 au total. En 1952, 10 des 21 apprenties étaient formées dans le canton de Berne. C'est donc pour le moment un échec dont il faut tirer les conséquences. L'hôtellerie aura prochainement à réexaminer la question de la formation des sommelières au moyen d'un apprentissage professionnel reconnu légalement. Les conclusions du Dr *Burkhalter*, de Lucerne, dans l'article intitulé «Serviertochter ein Lehrberuf, ja oder nein?» paru dans l'Hôtel-Revue méritent d'être retenues et nous dispensent de nous étendre sur ce point.

La formation professionnelle dans l'hôtellerie

Après avoir parlé des quatre professions hôtelières reconnues dans l'hôtellerie, qu'il nous soit permis d'exprimer à la Société suisse des hôteliers la reconnaissance et les remerciements des autorités pour le remarquable programme des cours donnés à l'école hôtelière à Lausanne et pour la manière énergique dont cet institut est aujourd'hui dirigé. Puisqu'il est admis en principe qu'un apprentissage de cuisinier, de sommelier, de commerçant, ou la fréquentation d'une école commerciale doit précéder la fréquentation de l'école hôtelière, celle-ci a une tâche importante à accomplir pour la formation des cadres de l'hôtellerie. Les stages dans les hôtels qui terminent chaque cours de 5 mois font partie intégrante de l'enseignement et sont particulièrement précieux pour la formation professionnelle. L'on peut espérer que ces cours, tels qu'ils sont conçus, attireront et encourageront les jeunes à entrer en apprentissage. Une fois celui-ci accompli, l'école hôtelière est un moyen remarquable pour avancer dans la profession. Les autorités fédérales sont aussi reconnaissantes à la S.S.H. de pouvoir — toutefois grâce à un fort contingent d'élèves étrangers — boucler les comptes d'exploitation de l'école favorablement, sans recourir à une subvention de la Confédération. Nous voulons cependant espérer que les jeunes indigènes de condition modeste auront toujours la possibilité de suivre les cours de l'école. L'heureuse intention d'accorder des bourses aux élèves suisses capables qui ont besoin d'aide est saluée avec satisfaction par notre section de la formation professionnelle qui soutiendra cet effort. Toutefois, l'école ne doit pas devenir une affaire lucrative, car elle risquerait de manquer son but. Pensons aussi à l'école hôtelière de l'Union Helvétia à Lucerne. Elle favorise le perfectionnement du personnel d'hôtel et des cours spéciaux tiennent compte des besoins de toutes les charges. Les deux écoles se complètent parfaitement.

Les *stages à l'étranger* contribuent également à élargir l'horizon des employés et ces échanges sont de nature à créer des relations qui peuvent être utiles à notre pays et à notre économie. Dans ce domaine, il faudrait abontir à la reconnaissance réciproque du certificat professionnel par des accords internationaux ceci en vue de favoriser le perfectionnement des employés.

Il ne faut toutefois pas oublier que le 75% environ du personnel d'hôtel est de la main-d'œuvre qui n'a pas de formation professionnelle ou qui a acquis en travaillant des notions du métier. Même si l'on développe les apprentissages pour le personnel de service, ainsi que l'exige l'évolution future, le nombre des employés sans formation professionnelle spéciale demeura toujours considérable. *Or tous, jusqu'au dernier casserolier, contribuent d'une manière décisive, à coté des cadres formés, à donner une certaine note au prestige et aux prestations de l'hôtel.* Chacun constitue un maillon important de la chaîne et il appartient aux dirigeants et au personnel supérieur de traiter tous les employés de manière qu'ils accomplissent leur tâche avec joie.

Il serait bon en outre d'examiner comment on pourrait procurer au *personnel subaltern de cuisine, d'office et de maison* des revenus qui lui permette éventuellement de fonder un foyer. Ce n'est que de cette manière et peut-être en prenant encore d'autres dispositions que l'on pourra ramener la main-d'œuvre étrangère à une mesure normale.

Ceci doit souligner l'extraordinaire importance qu'il faut attribuer aujourd'hui à la question du personnel. C'est une des tâches les plus urgentes dans la lutte que l'hôtellerie mène aujourd'hui pour son existence.

La *commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants*, commission paritaire, est l'organe qui est le mieux à même de réaliser les propositions et les vœux qui ont été formulés ici. Cette commission, remarquablement présidée par M. *F. E. Hirsch*, Schaffhouse, mérite de sincères remerciements pour le travail qu'elle a effectué pour favoriser le recrutement du personnel. Il reste simplement à souhaiter qu'elle puisse déployer une activité encore plus efficace. On voudrait, entre autres, que les commissions d'arrondissement aient une base qui leur permette d'aboutir à des résultats plus positifs que ce n'est le cas jusqu'à présent. Il y aurait avantage à entretenir un contact plus étroit entre la commission professionnelle et les commissions d'arrondissement, d'une part, et les autorités compétentes, d'autre part.

Puisse la Société suisse des hôteliers et les autres associations professionnelles intéressées s'occuper d'une manière plus efficace et plus progressive du développement de la formation professionnelle dans cette importante branche de notre économie, car la formation professionnelle est un capital investi qui rapporte de gros intérêts.

en gsprützte Wysse!

das ideale Sommergetränk
begehrt vom Gast - zu empfehlen vom Wirt

- hervorragend für den Durst
- wenig alkoholhaltig – darum auch für Frauen, jüngere Leute und Automobilisten zu empfehlen
- preislich vorteilhaft für den Gast und doch interessant für den Wirt
- leichte kurante Weissweine lassen sich ausgezeichnet verwenden

erfrischend und herrlich
die richtig zubereiteten **Früchtebowlen**

- die Weine sollen eiskalt sein
- immer nur einwandfreie schöne Früchte verwenden
- niemals Roheisstücke in die Bowle geben
- die Bowlenschüssel immer zugedeckt stehen lassen, da sich sonst das Aroma verflüchtigt

Wir empfehlen:

«e gsprützte Wysse» im **2-dl-Römer** oder im **2-dl-Ballonglas** zu servieren;

das Getränk immer im **Verhältnis 1:1** zuzubereiten, und zwar besser am Buffet, nicht am Tisch der Gäste; einen **leichten, nicht zu teuren Weisswein** zu verwenden, um den «Gsprützten» preislich vorteilhaft ausschenken zu können. Ganz besonders eignet sich dazu der **Schweizer Weisswein;**

den Ausschank auch vom Servierpersonal empfehlen zu lassen, und besonders durch die speziellen **Tischreiter** (Grösse 8×11,5 cm) mit dem Aufdruck «Bei dieser Hitze empfehlen wir Ihnen e gsprützte Wysse» zu fördern; diese können bei der Schweizerischen Propagandazentrale gratis bezogen werden

und «e Trubesaft gsprützt»
ideal im Sommer für Gäste, die ein alkoholfreies Getränk wünschen

Propagandamaterial kann gratis bezogen werden bei der **Schweizerischen Propagandazentrale, Bleicherweg 7, Postfach Zürich 23, Tel. 25 43 50**

Tischreiter für «gsprützte Wysse», zweifarbig, Format: 8 × 11,5 cm
Innenplakätchen für «gsprützte Wysse», zweifarbig, verschiedene Sujets, Format: 25 × 35 cm
Tischreiter für Weisswein und Blanc-Cassis als Apéro, Vierfarbendruck, Format: 10,5 × 14,8 cm
Tischreiter für Traubensaft, Vierfarbendruck, Format: 10,5 × 14,8 cm

S. P. Z. 53

Warum eine höhere Fachprüfung im Kochberuf?

Auf Wunsch der „schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe" geben wir gerne folgenden Ausführungen Raum, die bereits in der Zeitschrift „Hotellerie" erschienen ist. Die Red.

Die im Jahre 1948 erstmals durchgeführte höhere Fachprüfung im Kochberuf hat leider bei der Köcheschaft nicht den Anklang gefunden, den die Initianten seinerzeit erwartet haben. Bis jetzt haben sich nur 14 Köche der Prüfung unterzogen, von denen 12 diplomiert werden konnten. Als Parallele sei erwähnt, dass bei den Meisterprüfungen für den eidg. diplomierten Hotelier-Restaurateur sich ebenfalls nur 14 Kandidaten zur Prüfung stellten. Gewiss keine sehr erfreuliche Bilanz, und die Zukunft der Meisterprüfungen im Gastgewerbe mutet etwas pessimistisch an. Nachdem nun im kommenden November die 3. höhere Fachprüfung im Kochberuf durchgeführt wird, ist es gegeben, Sinn und Zweck derselben erneut einer kritischen Betrachtung zu unterziehen.

Hat das eidg. Diplom überhaupt einen Wert?

Geht man den Stimmen unter der Köcheschaft über den Wert der höheren Fachprüfung im Kochberufe nach, so zeigen sich 2 Aspekte. Ein Teil der möglichen Anwärter auf den Titel, nämlich die ältere Generation, ist in ihrem Beruf in Ehren ergraut und hat es aus eigener Kraft zu etwas gebracht. Sie kann sich nicht mehr entschliessen, nachträglich in einem Vorbereitungskurs nochmals die Schulbank zu drücken und sich einer Prüfung zu unterziehen. Soweit es sich dabei um alte, bewährte Küchenchefs und Köche handelt, haben wir für ihre Einstellung Verständnis, denn es ist tatsächlich nicht leicht, nach einer erfolgreich abgeschlossenen Karriere sich aus reinem Idealismus einem Examen zu stellen. Immerhin ist es erfreulich, dass einzelne Absolventen der bisherigen Prüfungen gerade aus den Kreisen stammten, die den Nachweis ihrer Leistungsfähigkeit durch ihre Karriere und ihre Stellung bereits erbracht hatten. Sie haben sich vorwiegend deshalb zur Prüfung gemeldet, um einer guten Sache zum Durchbruch zu verhelfen. Anders zu beurteilen ist dagegen die Interesselosigkeit der jüngeren Generation. Für sie wurde die höhere Fachprüfung in erster Linie geschaffen, indem diejenigen *Köche*, die auf Grund einer Berufslehre und in geordneter Karriere vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst erworben haben, besonders ausgezeichnet werden sollen. Die höhere Fachprüfung, und die Vorbereitung dazu, dient somit der Hebung des Berufsniveaus des einzelnen und des gesamten Berufsstandes. Die grundsätzliche Richtigkeit dieser Zielsetzung wird eigentlich nirgends ernsthaft bestritten, doch wird häufig eingewendet, das Diplom werde in Arbeitgeberkreisen zu wenig geschätzt und die Aufwendungen zur Erringung desselben würden in der Praxis nicht angemessen honoriert. Nun ist natürlich das Diplom der höheren Fachprüfung, was übrigens für alle Zeugnisse und Diplome gilt, kein Rententitel, der dem Inhaber gewissermassen automatisch ein höheres Salär garantiert als dem nichtdiplomierten Koch in gleicher Stellung. Sicher ist das Diplom und die Vorbereitung auf die Prüfung aber der *Weg*, um zu einem höheren Salär zu kommen, denn wer die nicht leichte Prüfung bestanden hat, beweist, dass er mehr kann und mehr weiss, als der Durchschnittskoch, dass er leistungsfähiger ist und seinen Beruf liebt. Er legt gleichzeitig Zeugnis von beachtlichen Persönlichkeitswerten ab, nämlich von zielbewusster Energie, Mut und Charakter, denn ohne diese Eigenschaften hätte er es nicht auf sich genommen, sich der Prüfung und der belastenden Vorbereitung auf sie zu unterziehen. Diese Werte, grössere Leistungsfähigkeit verbunden mit entsprechenden Charaktereigenschaften, realisieren sich im Leben immer in Form einer besseren Salarierung. Der Mensch wird nach seinen Leistungen bezahlt und das Diplom ist der offizielle Nachweis, dass der Inhaber zu höheren Leistungen befähigt ist und demgemäss auch entsprechende Ansprüche stellen darf.

Wie Herr A. Schwander, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung des BIGA, seinerzeit richtig ausführte, ist der Erwerb des Meistertitels – oder wie im vorliegenden Fall des Diploms für die höhere Fachprüfung – «*die Krönung einer zielbewussten Leistungssteigerung des einzelnen*». Für den jungen Koch, der in eine leitende berufliche Stellung aufrücken will, sollte die Absolvierung der höheren Fachprüfung zur Selbstverständlichkeit werden.

Denke an das Morgen...

Heute findet auch der mittelmässige Koch ohne weiteres eine Stelle. Diejenigen Köche, die die Krisenjahre mitgemacht haben, wissen aber, dass es auch schon andere Zeiten gegeben hat. Zeiten, zu denen die Zeugnisse und Diplome Goldwert hatten, da Köche jahrelang um ein besseres Trinkgeld für ein Zeugnis aus einem guten Haus gearbeitet haben. Niemand hofft, dass diese Zeiten wiederkehren, doch ist anderseits auch nicht zu erwarten, die gegenwärtige Hochkonjunktur werde ewig dauern. Die Zeit wird bestimmt kommen, da die gegenwärtige grosse Personalnachfrage einer Normalisierung Platz machen wird, und dass dann strenger gesiebt wird als heute. Dann vor allem wird sich der Wert der getroffenen berufspolitischen Massnahmen erweisen. Wer steht in dem zu erwartenden strengeren Existenzkampf besser da, derjenige, der in wohlgeordneter Berufskarriere das Meisterdiplom der höheren Fachprüfung erworben hat, oder der Koch, der an den ihm gebotenen Möglichkeiten zur Erweiterung seines Horizontes gleichgültig vorbeigegangen ist? Die Frage ist nicht schwer zu beantworten, und es sollte auch nicht allzuschwer sein, die richtigen Schlüsse daraus zu ziehen.

Schlussbemerkungen

Dieses Jahr, nämlich in der Zeit vom 9. bis 12. November, bietet sich Gelegenheit, das Meisterdiplom der höheren Fachprüfung zu erwerben. Vorgängig der Prüfung, das heisst vom 12. bis 31. Oktober, findet an der Schweiz. Hotelfachschule ein dreiwöchiger Vorbereitungskurs statt. Dank der Beiträge der Schweiz. Fachkommission, der UH. und des Bundes können die Kurskosten voraussichtlich sehr niedrig gehalten werden, so dass die mit der Vorbereitung verbundenen materiellen Einbussen tragbar bleiben. Am Vorbereitungskurs können auch Köche teilnehmen, die sich der Prüfung nicht oder erst später unterziehen wollen. Kursfächer sind: Berechnungswesen, Rechtskunde und Personalwesen, Allg. Berufskenntnisse, Warenkunde, Ernährungskunde (Diät), Menukunde, Rechtschreibung, Lebensmittelgesetz, Korrespondenz, Kochkunst. Besonderes Gewicht wird auf das Berechnungswesen gelegt, wo die Kenntnisse häufig stark zu wünschen übrig lassen. Wir hoffen, dass zahlreiche Köche von dieser günstigen Ausbildungsmöglichkeit Gebrauch machen und sich auch der höheren Fachprüfung unterziehen werden. Die Arbeitgeberschaft, die an einer gründlichen Ausbildung der Köcheschaft nicht weniger interessiert ist als diese selbst, wird ersucht, den Besuch der Vorbereitungskurse und der Prüfung durch entsprechendes Entgegenkommen bei der Salarierung und Feriengewährung angemessen zu unterstützen.

Die Blitzbowle

Von Harry Schraemli

Es gab eine Zeit, da beherrschte die Fruchtbowle das sommerliche Feld, und jeder Oberkellner trachtete danach, seinen Gästen solche delikate Flüssigkeiten aufzutischen. Besonders der deutsche Gast war ein dankbarer Bowletrinker, und in einträchtiger Gemeinschaft mit dem Herrn Ober wurden die nötigen Ingredienzien ausgesucht. Um eine fachgerechte Erdbeerbowle auf den Tisch zu bringen, bedurfte der dienstbare Geist einiger Stunden, denn die Weine mussten kaltgestellt werden und die Beeren eine Zeitlang ziehen. Aber auch als man noch glaubte, «beschaulich» leben zu müssen, gab es Gäste, deren Durst ein sofortiges Auftragen der Bowle verlangte, und da half dann immer eine «Kalte Ente» aus der Patsche. Dieses Gemisch, von dem Weinkenner behaupten, es sei die einzig gute Bowle, wird wie folgt zubereitet:

Man schält eine saubere, dünnhäutige Zitrone so, wie man einen Apfel schälen würde, d. h. spiralförmig. Die ganze Schale muss ein langes, etwa 1 cm breites Band bilden. Beim Schneiden darf das Fleisch der Zitrone nicht berührt werden, da das Aroma zwischen der gelben Rinde und der weissen Haut liegt. Dieses gelbe Band legt man in den Bowlenkrug (auch «Kalte-Entenkrug» genannt) oder in eine Schüssel und giesst 2 Flaschen sehr kalten spritzigen Weisswein und 1 Flasche ebenso kalten Schaumwein darüber. Das Eingiessen hat sehr langsam zu erfolgen. Darnach wird die Schale entfernt, und die Bowle ist trinkbereit. Ein Zuckerzusatz ist nicht vonnöten. Würde er doch verlangt, so löst man ein entsprechendes Quantum Zucker — auf jeden Fall nicht mehr als 2 Esslöffel — in Weisswein auf und setzt ihn der Bowle so zu.

Technische Fortschritte erlauben uns heute aber auch, Fruchtbowlen aus dem Handgelenk zu schütteln, und zwar tue ich dies mit dem «Turmix». Dieser Apparat erlaubt es uns, rasch ein Glas Bowle zuzubereiten, wodurch jeglicher Verlust vermieden werden kann. Hier zwei bewährte Rezepte:

Ananasbowle

In den Behälter der Mixmaschine mit *Mischglocke* (also nicht mit Messerpropeller) gibt man 2 eigrosse Stücke Eis, 1 ½ Deziliter Weisswein, ½ Deziliter Ananassaft und 2 Barlöffel Zucker. Den Motor solange laufen lassen, bis der Zucker aufgelöst und die Mischung genügend abgekühlt ist. In das Bowleglas gibt man eine in kleine Stückchen geschnittene Scheibe Ananas und giesst dann die fertige Mischung darüber. Mit einem Löffelchen servieren.

Erdbeerbowle

Hier habe ich gute Erfahrungen mit tiefgekühlten Erdbeeren gemacht. Sechs vollständig aufgetaute Beeren gebe man in das Bowlenglas, füge 2 Esslöffel des zuckersüssen Saftes bei und spritze etwas Curaçao-Orange dazu. In den Mischbehälter gibt man 1 ½ Deziliter Weisswein und ½ Deziliter leichten Rotwein, lässt gut herunterkühlen und giesst den Wein dann zu den Beeren. Ebenfalls mit Löffelchen servieren.

Dass man in unserem Lande zu allen Bowlen Schweizer Weine verwendet, liegt auf der Hand. Empfehlenswert sind leichte spritzige Weine, wie sie uns die Natur in überreichlicher Menge beschert.

Zwei preisgünstige
BIRDS EYE-Spezialitäten
Ravioli - Délices au fromage
erstaunlich in Qualität und Preis!
Auskünfte und Preisliste durch:
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Überall und jederzeit
sind sie viel verlangt
die beiden beliebten
Elmer-Citro
und
Elmer-Grape
Grapefruit
ALPINE MINERALQUELLE ELM

Danksagung

Durch die herzlichen Worte des Mitempfindens und die grosse Anteilnahme aus weiten Kreisen des In- und Auslandes, oberster Landesbehörden und Regierungen, Handel und Industrie, Vereinen und Verbänden sowie Freunden und Bekannten beim Hinschied unseres unvergesslichen

FRIEDRICH FREY-FÜRST
Industrieller

haben Sie uns in unserm schweren Leid Trost gespendet. Wir sind tief ergriffen, wie so viele seiner ehrend gedacht und ihm als Zeichen der Freundschaft und Wertschätzung durch eine Fülle wunderbarer Blumen die letzte Ruhestätte geschmückt haben. Wir danken von Herzen.

Luzern und Bürgenstock, den 28. Juli 1953

Die Trauerfamilien

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Zu verkaufen
grössere
Hotel-Liegenschaft
an vorzüglicher Geschäftslage der **Stadt Luzern.** 80 Fremdenbetten, Zimmer mit fliessendem Wasser, teilweise mit Bad, Balkon, Telephon, gediegene Restaurationsräumlichkeiten, Speise- und Versammlungssaal, 100 Plätze, massiver Bau. **Das Objekt würde sich auch sehr gut als Geschäftshaus eignen.** Nähere Auskunft erteilt Josef Anton Rey, Inkasso- und Sachwalterbureau, Alpenstr. 9, **Luzern.**

Für grundlegende **küchenfachliche Schulung,** theoretisch u. praktisch: **Kochkurs** an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Nächste Kurse: 8. September bis 28. Oktober; 29. Oktober bis 19. Dezember 1953. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Existenz im Tessin!
Ausflugs-Restaurant
mit Pension
9 Zimmer zu 2 Betten, Sonnen- und Aussichtsterrasse, 1952 gebaut und neu möbliert, fl. Wasser, elektr. Heizung, wegen Krankheit **sehr günstig zu verkaufen,** aber nur an finanzkräftige Interessenten. Sich wenden an den Besitzer Franz und Irma Schelbert, «Ticinella», **San Pietro di Stabio.**

Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:
Köchin
gut bezahlter Posten
Nachtportier
tüchtiger, sprachenkundiger
Officemädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften an Hôtel Touring au Lac, **Neuchâtel.**

Zu verkaufen in Arosa
gut eingeführtes
HOTEL
(50 Betten) mit gutgehendem Restaurant und Bar in ruhiger, zentraler Lage. Ernsthafte Interessenten erhalten jede weitere Auskunft unter Chiffre R B 2213 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle in Hotel ersten Ranges per 15. August oder 1. September
Chef de service
Branchen- und sprachgewandte Bewerber (nicht über 40 Jahre) wollen Offerte mit Photo, Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche einreichen unter Chiffre O S 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sie verwenden Resinflex speziell für Innendekorationen: als Wandbeläge, für Bepolsterungen in Theater, Kinos, Hotels und Restaurants, in Bahnen, Autocars und Autos.
Resinflex ist eines der besten bisher geschaffenen Kunstleder. Es ist beständig gegen Hitze, Säuren, Fette, Lösungsmittel, sowie gegen Sonnenbestrahlung, bleibt immer weich und plastisch, veraltet nicht und seine Farbe verblasst nie.
Resinflex bietet Ihnen eine vielfältige Narbenauswahl in modernen Farbtönungen von pastellfarben bis dunkel und ist in leichter bis schwerer Qualität erhältlich.
Die einfache Verarbeitungsweise und die enorme Flexibilität des
RESINFLEX
Materials gibt Ihnen zudem die beste Gewähr für eine mühelose und erstklassige Verarbeitung durch Ihren Tapezierer oder Dekorateur.
Verlangen Sie bitte unsere Musterkollektion bei Ihrem Verarbeiter und prüfen Sie selbst an Hand dieser unsere vorteilhaften Lieferpreise.
STORENSTOFF AG. AARAU
Feerstr. 16 / Tel. (064) 2 52 52
stärker
haltbarer
widerstandsfähiger
beständiger
schöner

Revue - Inserate haben Erfolg!

Die amerikanischen Reiseausgaben im Jahre 1952

Die Reisefreudigkeit hat in den Nachkriegsjahren allgemein zugenommen. Dies trifft auch für die Amerikaner zu, über deren Aufwendungen im Ausland im neuesten Monatsbulletin des amerikanischen Handelsdepartementes einige aufschlussreiche Angaben enthalten sind. Danach betrugen die Ausgaben amerikanischer Staatsangehöriger für Auslandreisen, inklusive Schiffs- und Flugzeuggebühren, im Jahre 1952 rund 1 Milliarde Dollar. Der amerikanische Touristenstrom nach dem Ausland hat in den Nachkriegsjahren eine starke Zunahme erfahren, die erheblich grösser war als die Intensivierung des Reiseverkehrs nach den USA. Dementsprechend sind auch die Nettodollareinnahmen der nichtamerikanischen Staaten aus dem gegenseitigen Touristenverkehr mit den USA gestiegen.

Besonders stark erhöhten sich die amerikanischen Touristenausgaben in den europäischen und mediterranen Staaten. Rund 332 000 Amerikaner besuchten im vergangenen Jahr diese Gebiete und verausgabten etwa 256 Millionen Dollar. Verglichen mit den Reiseausgaben im Jahre 1951 entspricht dies einer Zunahme von ungefähr 30%. Die Erhöhung ist vor allem auf die grössere Zahl von amerikanischen Besuchern zurückzuführen, während die Ausgaben pro Reise ungefähr gleich hoch blieben. Zu der Belebung hat namentlich die *Einführung der billigeren Touristenklasse* im Lufttransport im Frühling 1952 beigetragen. Rund 40% der Amerikaner reisten auf dem Luftwege nach Europa. Interessant ist auch die Tatsache, dass die Zahl der in den Staaten geborenen Amerikaner unter den Europabesuchern im Steigen begriffen ist, während früher hauptsächlich naturalisierte Amerikaner zum Besuche von Verwandten und Bekannten nach Europa reisten. Dies hat zu einem Anwachsen der Ausgaben pro Tag und pro Kopf geführt, da die naturalisierten Amerikaner im Durchschnitt weniger verausgaben, weil sie zu einem grossen Teil bei ihren europäischen Freunden und Verwandten leben. Da aber gleichzeitig die durchschnittliche Aufenthaltsdauer etwas zurückging, stieg der Aufwand pro Reise nicht proportional zur Zunahme der Tagesausgaben an. Rund *ein Drittel* der Gesamtzahl der amerikanischen Europabesucher kam *aus dem Staate New York*.

Am stärksten war ihr Zustrom mit 193 400 nach Frankreich, wo die Amerikaner zumeist ihren Europaaufenthalt beginnen. Mit dem von den amerikanischen Besuchern verausgabten Dollardevisen im Betrage von 60 Millionen Dollar konnte Frankreich rund einen Drittel seines Handelsbilanzdefizites mit den Vereinigten Staaten decken. An zweiter Stelle stand Grossbritannien mit einer Besucherzahl von 158 800 und einem Ausgabenaufwand von 41 Millionen Dollar. 144 800 Amerikaner besuchten Italien, woraus diesem Lande Dollareinnahmen im Betrage von 50,5 Millionen Dollar erwuchsen. Unmittelbar darauf folgt die *Schweiz*, die von 114 600 Amerikanern frequentiert wurde, welche zusammen schätzungsweise *21,5 Millionen Dollar* verausgabten. Einen starken Aufschwung als Reiseziel der amerikanischen Europabesucher nahmen auch Deutschland, Spanien und Portugal.

Nahezu gleich gross wie für Europareisen waren die Aufwendungen amerikanischer Besucher für Aufenthalte im nähergelegenen Kanada, die in den letzten Jahren ziemlich konstant waren und 1952 rund 268 Millionen Dollar betrugen. Ein beliebtes Reiseziel der Amerikaner ist auch Mexiko, wo 180 Millionen Dollar verausgabt wurden. Eine grosse Zahl von Amerikanern bereiste auch Westindien und Zentralamerika und verschaffte diesen Gebieten Dollareinnahmen im Betrage von 78 Millionen Dollar. Der Rest verteilt sich auf Südamerika und andere Überseestaaten.

Diese Zahlen illustrieren das wachsende Interesse, das die Amerikaner in den letzten Jahren namentlich der «Alten Welt» als Reiseziel entgegenbrachten. Stark im Steigen begriffen ist auch die Zahl der jungen Amerikaner, die sich zu Studienaufenthalten nach dem europäischen Kontinent begeben. wpk.

AUS DER HOTELLERIE

Geschäftsjubiläum am Thunersee

Am 1. Juli jährte sich zum 50. Male der Tag der Betriebseröffnung des *Hotels Marbach* in *Hilterfingen*. Das Haus gehört zu jenen, die den Ruf der Thunersee-Hotellerie entscheidend mitbegründet haben. Noch heute ist *Frau Marbach*, die das Haus mit ihrem allzu früh verstorbenen Gatten gebaut hatte, trotz ihren 78 Lenzen täglich im Betrieb und sorgt sich, tatkräftig unterstützt durch ihre Tochter, Fräulein *Ida Marbach*, um das Wohl der Gäste. Wie so viele andere Hoteliersfamilien hat die Familie Marbach das Auf und Ab unseres Wirtschaftszweiges mitgemacht. Doch der Wille zum Durchhalten auch in schwerer Zeit, überwand stets alle äusseren Hindernisse. Wenn immer es das Geschäftsergebnis gestattete, wurden für Unterhalt und Erneuerung die erforderlichen Mittel aufgewendet, so dass das Haus sich heute in gutem Zustande befindet. Ein Stock immer wiederkehrender Stammgäste aus dem In- und Ausland hält dem Hotel Marbach die Treue. Wir gratulieren der Familie Marbach zu ihrem Geschäftsjubiläum und wünschen dem Unternehmen auch in Zukunft eine gedeihliche Entwicklung.

DIVERS

Nouvelles facilités pour l'entrée des véhicules à moteur

La durée de validité de la carte d'entrée provisoire, délivrée au passage de la frontière par tous les bureaux de douane de Suisse, qui était de 10 jours, a été récemment portée à un mois et peut être prolongée d'un mois encore, avant l'échéance. Malgré cela, le prix de la carte reste fixé à 2 francs suisses, ainsi que le coût de la prolongation d'un mois.

La Direction générale des douanes a, d'autre part, avancé à 13 heures (au lieu de 14 heures) les opérations de dédouanement, qui sont fixées ainsi:

1er avril au 30 septembre:
de 7 à 12 h. et de 13 à 18 h.

1er octobre au 31 mars:
de 8 à 12 h., et de 13 à 18 h.

500 Passagiere flogen innert 24 Stunden mit der Swissair von London nach der Schweiz

Am vergangenen Samstag (25. Juli) beförderte die Swissair 500 Passagiere von London nach den vier schweizerischen Flugplätzen Basel, Bern, Genf und Zürich. Zur Bewältigung dieses Touristenstroms musste die Swissair ihre acht normalen Kurse durch sechs Extraflüge verstärken. Es handelt sich um die bisher grösste Zahl von Fluggästen, die jemals von der Swissair an einem einzigen Tag von London nach der Schweiz gebracht wurden.

Aroser Wintersaison 1952/53 im Lichte der statistischen Zahlen

Auch mit der Statistik lassen sich das Wohl und die Sorgen des Fremdenverkehrs und der Hotellerie nicht einwandfrei belegen und beleuchten, da ja ausser der Zahl der Gäste noch viele andere Faktoren ertragsbestimmend sind. Alles in allem hinterlässt die Aroser Wintersaison 1952/53 einen befriedigenden Eindruck. Das Rezept für die dauernde 100prozentige Besetzung ist noch nicht gefunden, und das Kräutlein gegen das „Januárloch" ist auch noch nicht gewachsen. Bei aller besseren Zuversicht für die nächsten Jahre muss doch immer wieder festgestellt werden, dass im Fremdenverkehr die Bäume nicht in den Himmel wachsen.

Die Voraussetzungen für die Wintersaison im ganzen waren günstig. Starke Schneefälle im November brachten diesem Monat eine Schneemenge, wie sie seit den 60 Jahren der Messungen durch die Meteorologische Station Arosa noch nie erreicht worden ist. Zu Weihnachten aber begann eine Schönwetterperiode, wie sie auch selbst im sonnengesegneten Arosa kaum vorgekommen ist. Dreieinhalb Monate schönes Wetter im Winter sind selbst für uns etwas Aussergewöhnliches.

Die *Logiernächtezahlen* geben ein gutes Bild der Saisonentwicklung. Mit 439512 Logiernächten steht die Frequenz um 8546 Übernachtungen hinter dem Vorwinter zurück. Die Frequenz der Schweizer Gäste war im Winter 1952/53 um 3% niedriger als im Vorjahr; sie wird aber fast ganz durch die *Steigerung der Ausländerlogiernächte* eingeholt, trotzdem die Engländer einen Rückgang von 26% verzeichnen. Die Franzosen und Belgier stehen mit einer Zunahme von 5413 auf 60512 Logiernächte an der Spitze. Fast ebenso viele Übernachtungen (57420) haben die an zweiter Stelle stehenden Deutschen zu verzeichnen. Die Holländer-Zahlen blieben stationär. Sie erreichen beinahe die Übernachtungsziffer der Engländer. Auf die Schweizer entfällt immer noch die „absolute" Mehrheit mit 56%.

Die Aroser *Skilifte und Sesselbahnen* verzeichnen vom November bis Betriebsschluss im April total 619554 (Vorjahr 578613) Personen. Die Totalfrequenzen sind die bisher höchsten seit Eröffnung der Skilifte.

Die *Schweizer Skischule Arosa* erreichte 55445 Halbtageslektionen (Vorjahr 55087). Die durchschnittliche Schülerzahl pro Klasse betrug 6,62 Schüler gegenüber 8,3 im Vorjahr. Es waren bis 62 Skilehrer beschäftigt. *m.*

A propos de la fête nationale

Samedi, tout le pays sera en fête et s'apprêtera à commémorer un anniversaire qui est cher au cœur de nos concitoyens: la fondation de la Confédération.

Cette fête prend une importance toute spéciale puisque l'on se plaît – selon une coutume fort ancienne – à souligner le caractère national de la journée et l'esprit d'union et de solidarité qui anime un petit peuple composé d'éléments très disparates.

C'est le moment de la haute saison; les Suisses et les étrangers sont extrêmement nombreux dans les stations et les localités situées sur les bords de nos lacs, dans nos vallées alpestres ou dans d'autres régions connues pour leur beauté et leur pittoresque. L'hôtelier fait en général l'impossible pour que cette journée demeure gravée dans le souvenir de sa clientèle. Il participe financièrement à la préparation des manifestations organisées par la communauté, il s'emploie à décorer ses bâtiments et leurs locaux généraux et met à la disposition de ses hôtes ce que sa cuisine et sa cave peuvent offrir de meilleur.

Il est coutume aussi de penser spécialement en cette journée à ceux que le sort a moins favorisé que les clients de nos hôtels et d'inviter ceux-ci à verser une obole en faveur d'une œuvre sociale ou culturelle spécialement digne d'intérêt.

Cette année, le produit de la vente des timbres, des cartes, des insignes et surtout le produit des collectes de dons en espèces sont destinées à la 5ème Suisse, c'est-à-dire

aux Suisses de l'étranger

C'est eux, qui dans une large mesure, contribuent à faire la réputation de notre pays et si cette renommée est très étendue, malgré la petitesse de la Confédération hélvétique, nous le devons aux sympathies que nos compatriotes ont su se gagner à l'étranger. Il ne faut pas s'imaginer que cette réputation s'est faite naturellement. Elle est le résultat des dons d'énergie, de persévérance, d'assiduité au travail dont le Suisse fait ordinairement preuve et auxquels s'ajoutent les qualités morales d'honnêteté et de dignité qui ne manquent pas d'impressionner ceux qui manifestent peut-être de prime abord quelque méfiance à l'égard d'émigrants.

Notre industrie est une de celles qui doivent le plus aux Suisses de l'étranger, car ce sont les hôteliers qui ont fait carrière dans tous les pays du monde qui ont fait comprendre qui le mot «Suisse» était synonyme de «pays de tourisme par excellence», et que la marque Suisse signifiait: qualité.

Les Suisses de l'étranger ont souvent fait de grands sacrifices pour arriver aux positions qu'ils ont acquises et beaucoup d'entre eux n'ont pas été épargnés par les bouleversements économiques et politiques qui ont secoué tour à tour toutes les parties du monde.

L'aide que la collecte du 1er août 1953 permettra d'apporter sera précieuse à condition d'être substantielle. Il est donc du devoir de nos concitoyens d'y participer dans la mesure de leurs moyens puisque, ce faisant, ils contribuent à une œuvre patriotique.

D'autre part, les étrangers sont souvent loin d'être les derniers à témoigner de manière concrète la sympathie qu'ils éprouvent pour notre pays ou le plaisir qu'ils ont à y séjourné.

Nous recommandons spécialement aux hôteliers d'encourager la vente des insignes, cartes et timbres, du premier août auprès de leur clientèle et surtout d'attirer l'attention de celle-ci sur la collecte de dons en espèces. Il est faux de croire que nos hôtes considèrent que ces collectes sont importunes. Ils s'estiment généralement heureux de pouvoir participer aux actions de secours et d'entre-aide qui sont organisées à cette occasion.

Puisse ce rappel être entendu, car, étant donné la destination du produit de ces collectes et ventes, l'hôtellerie doit pouvoir se vanter d'avoir pris une part active à la réalisation des décisions judicieuses du comité de la fête nationale.

Gute Hotels servieren
Guten Schinken:
Hoferschinken!

Endlich scheint die Sonne wieder

. . . da ist auch eine erfrischende und gute Glace wieder begehrt

frig macht die Glacekombination zarter sämiger luftiger und voluminöser

Dadurch erfreuen Sie sich nicht nur eines vermehrten Umsatzes und zufriedener Kunden, sondern Sie geniessen auch noch den Vorteil, dass durch «FRIG» die Ausgiebigkeit wesentlich erhöht wird.

«FRIG» ist erhältlich als neutral oder mit den Aromen Vanille, Chocolat und Mokka bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN, Telephon (031) 5 50 21

PASSUGGER
KOHLS. NATRON TAFELWASSER
Theophil
PASSUGG
FELSEN-QUELLE
seit 70 Jahren schon der Inbegriff für Tafelwasser

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Argentyl

lässt Ihr Silber in neuem Lichte erstrahlen!

rationell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL

Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien!

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

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

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

Beste Referenzen.

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England

Revue - Inserate haben Erfolg!

Station Montana-Crans
Jolie
pension
situation unique, vue et soleil, meublée, tout confort, chauffage mazout, à vendre de suite cause famille. Peut également être exploité pour cure d'air. Chiffre d'affaires prouvé, état d'entretien excellent. Pour traiter Fr. 50000.– comptant. Pour renseignements et visiter s'adresser: Agence Immobilière de Bourg, 23, W. Ruchenstein, Lausanne, Tél. (021) 23 93 20.

Zu pachten gesucht:
Skihütte
evtl. kleineres Hotel, für kommende Wintersaison. Offerten unter Chiffre SA 1522 St an die Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», St. Gallen.

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht nach England u. Jersey
Söhne u. Töchter
in Hotel und Privat. Engl. geschr. Offerten an Mrs. Garner, 12 Duhamel Place, St. Helier, Jersey C.I. Deutsch oder franz. geschr. an Anna Attiger, Mägenwil, Aargau. (Keine Gebühren.)

Für intensivste fremdsprachliche Förderung (Englisch/Französisch): Sprachkurs 22. Sept. bis 19. Dez. 1953 an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 31

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Chef de réception-Kassier gesucht von Erstklasshotel in Zürich. Qualifizierte Bewerber richten ihre Offerte mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1976

Etagengouvernante, von Erstklasshotel in Zürich gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre 1977

Gesucht Etagenportier sowie **Zimmermädchen.** Offerten an Hotel Eicher, **Zürich,** Claridenstr. 30. (1979)

Gesucht zu baldigem Eintritt: **I. Saaltochter** sowie eine **Saaltochter.** Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre 1980

Gesucht nach der Ostschweiz in Jahresstelle: **Saucier, Gardemanger, Entremetier, Commis** und **Lehrling.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hauptpostfach 11, **St. Gallen.** (1978)

Stellengesuche - Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 63

Cuisine und Office

Küchenchef, prima Restaurateur, entremets- und patisseriekundig, mit erstklassigen Referenzen, sucht Stelle auf Anfang September. Offerten unter Chiffre 68

Patissier, zuverlässig, selbständig, sucht auf 1. Sept., evtl. früher, Jahres- oder Saisonposten. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 70

Patissier-Confiseur, best ausgewiesener, sucht ab circa 10. Aug. aushilfsweise oder definitiv Engagement. Offerten unter Chiffre 31

Saucier, sucht Jahres- oder Saisonstelle auf Anfang September Offerten unter Chiffre 65

Divers

Dame, tüchtig, mittleren Alters, kaufmännisch- und sprachgewandt (Englisch, Französisch, Italienisch), sucht Posten in Hotel- oder Pensionsbetrieb oder Bureau. Offerten an E. B., Postfach 769, Zürich 22. (72)

Tochter, gesetzten Alters, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle als **Zimmermädchen.** Sprachen- und servicekundig. Eventuell auch in Lingerie. Eintritt 1. Sept. Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Verdienstangaben unter Chiffre 69

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

7689 Küchenchef, Commis de cuisine, Restauranttochter oder -kellner, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
7593 Restauranttochter, Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Bern.
7607 Buffetdame, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
7609 Koch, sofort, Hotel 25 Betten, Baselland.
7619 Bureaupraktikant, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7622 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
7625 Buffetdame, Commis de cuisine, Restaurantkellner oder Commis de restaurant, sofort, mittelgr. Hotel, Fribourg.
7632 Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
7636 Tüchtiger Sekretär für Réception, 1. August, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7654 Buffettochter, Kellerbursche, sofort, Restaurant, Bern.
7658 Nachtportier, sofort, grösseres Hotel, Basel.
7662 Jg. Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7666 Jg. Koch, sofort, grosses Hotel, Basel.
7668 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
7681 Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Bern.
7683 Koch, sofort, Restaurant, Olten.
7684 Chef de rang oder Demi-chef, sofort, Restaurant, Basel.
7686 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7687 Restauranttochter, 15. August, Restaurant, Zugersee.
7688 Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
7696 Saaltochter, Anf. September, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
7697 Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 25 Betten, Baselland
7706 Serviertöchter, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
7711 Chef de rang, Chef d'étage, sofort, grosses Hotel, Genf.

Sommersaison

7597 Saucier, Saaltochter, Sekretär oder Sekretärin, sofort, Hotel 160 Betten, Engadin.
7598 Patissier, sofort, Kurhaus 100 Betten, Graubünden.
7599 Saaltochter oder Praktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
7602 Oberkellner, Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7605 Commis de cuisine, Saucier, sofort, Hotel 130 Betten, Lugano.
7610 Alleinkoch, Serviertochter, Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7613 Chef de rang, Commis de cuisine, Gouvernante, Hilfsgouvernante, Serviertochter, sofort, Berghotel 60 Betten, Zentralschweiz.
7618 Alleinportier, sofort, kleineres Hotel, St. Moritz.
7620 Glätterin, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
7627 Commis de rang, Anfangszimmermädchen, Zimmermädchen, Küchenbursche, Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
7629 Commis de cuisine, Officemädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Ostschweiz.
7635 Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7637 Patissier-Aide de cuisine oder Commis de cuisine, Küchenmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Thunersee.
7639 Sekretär-Journalführer, 15. August, Erstklasshotel, Locarno.
7640 Officebursche, Zimmermädchen, sofort, Serviertochter, 1. September, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
7643 Zimmermädchen, Chef de partie oder Chef de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
7645 Zimmermädchen, Kellner, Commis de cuisine, Angestelltenköchin, Patissier, Casserolier, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
7651 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberl.
7652 Wäscherin, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
7653 Küchenmädchen oder Hilfsköchin, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
7655 Küchenchef, Lingère, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7656 Zimmermädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7660 Alleinkoch, 4. August, Berghotel, 20 Betten, Berner Oberland.
7661 Zimmermädchen, sofort, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
7663 Sekretär, Zimmermädchen, sofort, grösseres Hotel, Basel.
7665 Chef de rang, evtl. Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7667 Alleinkoch, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7670 Alleinkellner, Zimmermädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Lugandersee.
7672 Commis de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7693 Zimmermädchen, Anfangssaaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
7675 Etagenportier, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
7676 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7677 Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7678 Chasseur, sofort, Hotel 25 Betten, Lugano.
7679 Chef de rang, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
7682 Entremetier, sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
7689 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
7690 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7694 Sprachenkundiger Portier, Zimmermädchen, 15. August, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.
7698 I. Saaltochter, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
7701 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, Hotel 150 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
7703 Küchenchef, Bar-Saaltochter, sofort, Badhotel 45 Betten, Tessin.
7707 Serviertochter, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
7709 Alleinkoch, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7713 Sprachenkundige Saal-Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Badeort, Kt. Aargau.

Aushilfen

7684 Restaurantkellner, Aushilfe für 1. August, Restaurant Basel
7710 1—2 Saaltöchter, sofort, für 2—3 Wochen, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

7593 Kochlehrling, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Bern.
7622 Kochlehrling, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
7711 Kellnerlehrling, sofort, grosses Hotel, Genf.

Ausland — Etranger

England (Austausch)
Gesucht wird nach Südengland tüchtiger Commis de cuisine oder jüngerer Chef de partie, zum Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf an Nr. 31/EA/7717 an Hotel-Bureau, Basel (Fr. 2.— in Briefmarken beilegen).

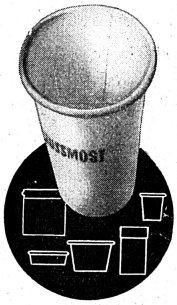
„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

8163 Une téléphoniste, cuisinière à café-office, portier d'étage, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8170 Fille ou garçon de salle, de suite, hôtel moyen, Alpes vaud.
8173 Garçon de cuisine, de suite, restaurant, Genève.
8175 Chef de cuisine, chef de partie, garçon ou fille de salle, femme de chambre-personnel, gouvernante d'économat ou aide de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8178 Gouvernante d'étage, de suite, clinique Leysin.
8180 Demi-chefs de rang, commis de rang, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8182 Une secrétaire, allemand, français, anglais, femme de chambre, aide-femme de chambre, de suite, clinique Leysin.
8185 Sommelier (Suisse) à l'année, de suite, restaurant, lac Léman.
8186 Cuisinier du 1er au 15 août, hôtel moyen, Neuchâtel.
8189 Commis de rang, de suite, restaurant, Genève.
8193 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
8194 Une secrétaire, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8195 Gouvernante d'économat, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8196 Lingère, fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaud.
8202 Cuisinière, de suite, restaurant, Lausanne.
8215 Fille de lingerie, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8216 Portier d'étage, femme de chambre-tournante, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8219 Fille de salle-aide-lingère, débutante, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8221 Portier d'étage, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8222 Filles ou garçons d'office, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8230 Aide-femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8231 Jeune dame de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
8235 Jeune serveuse, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
8237 Garçon ou fille de salle, commis de cuisine, de suite, clinique, Leysin.
8239 Sommelière, de suite, restaurant, Lausanne.
8245 Demi-chefs de rang, commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8247 Cuisinier, commis de cuisine, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8249 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
8254 Garçon d'office, de suite, grand hôtel, Alpes valaisannes.
8257 Commis de rang, fille d'office, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8261 Fille de buffet ou débutante, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8267 Fille de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
8272 Cuisinière, 1er septembre, à l'année, hôtel moyen, Lausanne.
8273 Sommelières, cuisinier-tournant, de suite, restaurant, Neuchâtel.
8275 Portier d'étage, fille de salle, de suite, hôtel de 1ère ordre, Oberland bernois.
8277 Aide-femme de chambre, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8278 Sommelière, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Alpes fribourgoises.
8281 Fille ou garçon de salle, commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

Lassen Sie Ihre Zeugnisabschriften JETZT anfertigen und vervollständigen. Wir besorgen Ihnen saubere Kopien. Hotel-Bureau

TRINK-BECHER



HERMETIC Packungen
MAX SANDHERR A.-G.
Diepoldsau / Kt. St. Gallen
Telephon 7 09 95/96

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 3 53 02

Für Hotelauto evtl. **Kleintaxi** geeignet
Chrysler
4/5 Plätze, gut erhalten, total revidiert, mit Rollverdeck, **günstig gegen bar oder gegen Ferien abzugeben.** Anfragen unter Chiffre K L 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gepflegter
Flügel
Marke «Ibach», **günstig zu verkaufen.** Zimmermann, **Küsnacht** (Zürich), Zürichstrasse 58.

Restaurant-Pension
mit 10 evtl. 18 Fremdenbetten, eigenem Strand, in prachtvoller, ruhiger Lage am Langensee (Tessin) **zu verkaufen.** G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Kellner
21jährig, deutsch, englisch, franz., ital. und holländisch sprechend **sucht Stelle** ab Ende August. Zuschriften erbeten an O. Treutler, Schweizerhof, **Lenzerheide.**

Für sofort gesucht nach Liechtenstein eine gute
Büglerin
die auch etwas nähen kann. Erfahrung und Sorgfalt im Bügeln feiner Wäsche unerlässlich. Keine andere Arbeit (Waschfrau vorhanden). Guter Lohn. Dauerstelle. Antritt sofort. Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre T 66309 G an Publicitas, **St. Gallen**

Junger
Sekretär-Journalführer
Schweizer, **sucht neuen Wirkungskreis auf 1. bis 15. September.** Erstklassige Referenzen. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre S. J. 2307 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, zuverlässiger **Mann sucht Stelle** als
Portier
in Stadthotel. Zürich oder Basel bevorzugt. Gute Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre P T 2300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort, tüchtiger
Patissier
Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald.

Dringend gesucht
30-50 Betten
komplett mit Inhalt in Miete bis Ende August.
Telephonische Offerten an Direktion Grand Hotel **Montreux-Territet,** Tel. (021) 65 11 15.

Zu vermieten in **Davos-Dorf** auf 1. Oktober 1953, Nähe Parsennbahn, **alkoholfreies**
Restaurant
mit Pension (9 Zimmer), evtl. nur Restaurant.
Anfragen unter Chiffre OFA 3919 D an Orell-Füssli-Annoncen, **Davos.**

Gesucht
zu baldigem Eintritt seriöse, flinke
Saal- oder Serviertochter
mit guten Umgangsformen und aufrichtigem Charakter. Reformierte Töchter, die schon in alkoholfreien Betrieben gearbeitet haben, werden bevorzugt. Jahresstelle mit fixer Entlöhnung. Offerten mit Referenzen, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an die Verwaltung des Hotels Hospiz Engelhof, **Basel.**

Grosses Passantenhotel im Tessin sucht per sofort
Concierge
Nachtportier
Etagenportier
Offerten erbeten unter Chiffre PT 2310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. August, evtl. 1. September, in Jahresbetrieb: arbeitsame, zuverlässige, sprachenkundige
Buffettochter
Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre B T 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Buffettochter-Buffetdame
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet **Solothurn HB.,** Postfach 899.

Gesucht
per Ende August nach Zürich
Gerantin
in kleinem, neu zu eröffnendes Passantenhotel, ca. 40 Betten. Deutsch, franz. und engl. sprechend, zur selbständigen Führung, mit Fähigkeitsausweis. Offerten sind zu richten unter Chiffre GG 2312 an die Hotel-Revue, Basel 2,

Gesucht
zum sofortigen Eintritt: junger, gewandter
Commis de cuisine
sowie junger
Hotelpatissier
Gehalt nach Übereinkunft. Telephonische Offerten an Hotel-Restaurant Hermitage, **Seeburg** bei Luzern, Tel. (041) 21458.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht
zu sofortigem Eintritt
Barmaid
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Hirschen, **Gunten** (Thunersee), Tel. (033) 7 33 22.

Wir liquidieren schwerversilberte
Tafelgeräte
40 Dtzd. Bestecke; 25 Fleischplatten, 1er u. 2er; **32 Léguniers,** 1er, 2er u. 3er; **150 Eisschalen, Eisbecher** und **Coupen; 55 Teeglashalter; 20 Bouillontassen; 150 Kaffee-, Tee, Milch-** und **Rahmkannen** und **diverse Einzelteile,** zum Teil neue Geschirre der Marken Sternegg, Wellner und Wiskemann. Erstaunlich günstige Preise.
Anfragen unter Chiffre W L 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unseren Wäschereibetrieb eine
I. Lingère
in ganzjährige Stellung. Offerte mit Unterlagen an Direktion REWA AG., Olten.

Tüchtiger
Buchhalter
bilanzsicher und sprachenkundig, mit vieljähriger Praxis in Hotel und Grossrestaurant, in allen Sparten des Faches vertraut, **sucht sich zu verändern.** Offerten unter Chiffre T. B. 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
sprachenkundiger und zuverlässiger
Etagenportier
per 15. August. Nur gutausgewiesene Leute wollen sich melden. Direktion Hotel Monte Verità, **Ascona.**

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Geschäftsbücher *für Hotels*
liefert prompt und billig
Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein
Basel 2
Gefl. Preisliste verlangen

Passantenhotel in Bern sucht

Journalführerin-Kassierin

Jahresstelle. Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Es wollen sich nur Bewerberinnen melden, welche schon solche Posten mit Erfolg bekleidet haben und auch über englische Sprachkenntnisse verfügen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen (bei freier Kost und Logis im Hause) unter Chiffre P H 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Internationaler

Tennislehrer

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

Grand café-glacier, centré Lausanne, demande

chef de service

de toute confiance et ayant fait preuve de capacités. Place stable et intéressante. Offres manuscrites avec certificats, photo et prétentions sous chiffre PA 80920 L à Publicitas, **Lausanne.**

Gesucht
per sofort nach Interlaken

2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Casserolier

Offerten unter Chiffre G P 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. oder 15. September 1953 jüngere, seriöse und sprachenkundige

Barmaid

in Bar, an Erstklassrestaurant der Zentralschweiz angeschlossen. Handgeschriebene Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre G B 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Important glacier tea-room, centre Lausanne, demande

secrétaire

capable, pour entrée à convenir, place stable. Offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, prétentions et photo sous chiffre OFA 6956 L à Orell Füssli-Annonces, **Lausanne.**

Hotel-Restaurant im Tessin sucht per sofort:

Saaltochter
Saalpraktikantin
Köchin **neben Chef**

Ferner nach Übereinkunft:

Hausbursche-Portier

Offerten unter Chiffre M T 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Service-Praktikantin

für unser Restaurant Storchenstube. Beste Gelegenheit, einen feinen Saal- und Restaurationsservice zu erlernen. Dauer des Praktikums 6 Monate. Kost und Logis im Hause. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Angabe der bisherigen Tätigkeit an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht
in erstklassiges Restaurant per 1. September (Jahresstelle), jüngere, weibliche

Chef de service-Stütze des Patron

tranchen- und sprachenkundig.
Per 15. August

Gouvernante

Italienischkenntnisse, evtl. auch Anfängerin. Bewerberinnen, die sich diesem Posten gewachsen fühlen, richten Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S G 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für grundlegende **servicefachliche Schulung,** theoretisch u. praktisch: **Servierkurs** an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Nächste Kurse: 8. September bis 28. Oktober; 29. Oktober bis 19. Dezember 1953. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

„PERDURA"
die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg 1,
Telephon (031) 8 03 96

Apprenez l'anglais
à

Copdock House Hotel, Ipswich

(Suffolk) Angl.

Début des cours: fin sept. ou à convenance. Prix pour 12 semaines: £ 66.0.0. Tout compris.

Lerne

Englisch

in London

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

Sofort Nichtraucher
durch **Omozon-Tropfen.** Verlangen und Bedürfnis zu rauchen hört gänzlich auf. Aerztl. gepr., angenehm zu nehmen, wohltuend, ohne jed. Nachteil, garant. Erfolg. Packg. Fr. 11.75 durch A. F. Bibi, dipl. Drog., Sulgen TG
Tel. 072 / 5 22 58

Gouvernante

gesetzten Alters, erfahren und sprachenkundig, **wünscht Vertrauensposten, Etagen-, Economat-** oder **Generalgouvernante.** Eintritt nach Übereinkunft. Westschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre G V 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort nach Luxembourg tüchtiger

Commis de cuisine

Gefl. Offerten an G. Behm, Brasserie Kons, **Luxembourg**

Italiener, 30 Jahre, mit guten Referenzen und Sprachkenntnissen, **sucht wegen Saisonschluss** auf 1. Oktober Jahresstelle als

Portier
oder
Chasseur

in gutgehendem Stadthotel. W. Bazozzi, Kursaal-Casino, **Interlaken.**

Erstklasshotel im Tessin sucht für Herbstsaison

Saucier
Barman-Chef de Hall
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier
Office-Küchenbursche

sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an **Parkhotel Locarno.**

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen. **E. Schwägler, Zürich** Gummiwaren - Seefeldstr. 4

HEIRAT

wünscht Kaufmann (Prokurist), gepflegte, sympathische Erscheinung, ledig, in den 30er Jahren, vermöglich, mit gutem Einkommen. Die Tochter sollte eine gesunde und seriöse Lebensauffassung besitzen und verstehen, in einem Heim eine wohnliche, wohltuende Atmosphäre zu gestalten. Bildzuschriften erbeten unter Chiffre SA 4525 A an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», **Aarau.**

Restaurant 1er ordre, environs de Lausanne, **cherche** pour de suite un excellent

Chef de cuisine

Faire offres sous chiffre PH 60935 L à Publicitas **Lausanne.**

Tüchtiger, selbständiger

Konditor

sucht Stelle in erstklassiges Hotel, zu baldigem Eintritt. Offert. unt. Chiffre D 12438 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Musik-Trio

Klavier, Violine, 2 Akkordeons, Saxophon, Jazz und Gesang in 3 Sprachen. **Frei Wintersaison.** José Di Salvo, Café Boule d'Or, **La Chaux-de-Fonds.**

Junges, fachtüchtiges **Ehepaar sucht Jahresengagement,** per sofort oder nach Übereinkunft: Er:

Hotelsekretär

drei Sprachen, Küchen- und Servicekenntnisse, Sie:

Economat, Service, Lingerie

Offerten sind zu richten unter Chiffre H E 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter, 20jährig, **sucht Stelle** als

Serviertochter

in gangbarem Tea-room. Sprachenkenntnisse: Deutsch Französisch, Englisch. Offerten an Hanny Gasser, Höngerweg 238, Laupersdorf (Solothurn).

Bestausgewiesener Schweizer sucht per sofort

Direktion, Reception, Kassier- oder Journalführerstelle

soeben vom Ausland zurück, 5 Sprachen, gute Verbindungen, zuverlässig. Offerten unter Chiffre B K 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort: seriöse, sprachenkundige

Barmaid

Grand Hotel Axenstein, Vierwaldstättersee
Tel. (043) 91033.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht
routinierter, tüchtiger

Chef de service

Dancingbetrieb. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre R T 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame

in neues Tea-room in Biel. Offerten unter Chiffre M 23237 U an Publicitas **Biel.**

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich

Chasseur

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Sehr gute Dauerstellung für fleissigen, sprachenkundigen jungen Mann. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S C 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mit Eintritt ca. 15. November 1953 wird von Erstklasshotel in Zürich

Chef de réception

gesucht. Bewerber, die auf Dauerstellung reflektieren und die notwendigen Voraussetzungen haben, wollen Offerten mit Zeugniskopien und Photo einreichen unter Chiffre M E 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Maincourantier

Eilofferten an Direktion Regina-Hotel Alpenruhe, **Grindelwald.**

Gesucht nach Lugano
Saison bis November

Etagen-gouvernante

Offerten mit Unterlagen an Hotel Eden, **Lugano.**

Gesucht
in schönen, neuzeitlich eingerichteten Landgasthof der Nordwestschweiz in Jahresstellen: initiativer jüngerer

Chef de cuisine
jüngerer
Commis de cuisine
Kochlehrling
(kein Lehrgeld), jüngere, fachtüchtige
Restaurationstochter

sprachengewandt, schöner Verdienst. Geregelte Freizeit. Sonnige Zimmer mit fl. Warm- und Kaltwasser stehen zur Verfügung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre N E 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstelle

Etagen-Gouvernante

Eintritt: 1. Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E T 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple restaurateur

(35–40 ans) ayant bonne expérience, initiative ainsi que de sérieuses références, parlant français, allemand, italien et bonnes notions anglais, **cherche**

direction ou gérance

hôtel, café-restaurant, etc., garanties financières assurées. Etranger pas exclu. Offres détaillées sous chiffre PK 14171 L à Publicitas, **Lausanne.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt

2 Commis de cuisine

Offerten an Hôtels Suisse & Majestic, **Montreux.**

Grosses Hotelunternehmen im Wallis
sucht
für längere Wintersaison und bei Zufriedenheit ebenfalls für Sommersaison:
jüngeren, gewandten, sprachenkundigen

Chef de réception

mit tadellosen Umgangsformen und möglichst mit Auslandspraxis. Korrespondieren in drei Sprachen unerlässl. Ferner erfahrene, tücht. u. energische

Lingeriegouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind unter Beilage der Zeugnisabschriften und Photo zu richten unter Chiffre H U 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Hotelfach vers. Person, ges. Alters **sucht**

Vertrauensposten

als Leiterin oder Buffetdame, für Jahresstelle. Gut beleumdet, prima Ref., Fähigkeitsausweis vorhanden. Locarno oder Luzern bevorzugt. Anfragen erb. unt. Chiff. V P 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2, worauf nähere Auskunft erteilt wird.

Chef de cuisine

références 1er ordre **cherche situation** stable, de suite ou à convenir (éventuellement intéressé à l'affaire). Offres sous chiffre PH 14170 L à Publicitas **Lausanne.**

Gesucht

Alleinköchin

(evtl. Anfängerin). Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre A L 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant de Suisse française cherche de suite

gouvernante-caissière

Bon salaire. Faire offre avec photo et certificats sous chiffre P 5095 N à Publicitas, **Chaux-de-Fonds**

Gesucht
per Herbst 1953, in Jahres- oder Dauerstelle, selbständige, pflichtbewusste, seriöse und anpassungsfähige

Köchin

(evtl. Alleinkoch), in mittelgrosses Hotel mit alkoholfreiem Restaurant. Reformierte Bewerberinnen oder Bewerber, die die Restaurationsküche beherrschen und an flinkes, sauberes Arbeiten sowie an anständige Behandlung des unterstellten Personals gewöhnt sind, senden ihre Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre OFA 19057 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel 1.

Gesucht
per 15. August, evtl. nach Übereinkunft

Restaurationstochter

in Jahresbetrieb. Nur tüchtige, sprachenkundige (Englisch erforderlich), mit allen Belangen eines gepflegten Service à la carte vertraute Bewerberinnen wollen Bildofferten einreichen an Veltlinerkeller, Schlüsselgasse 8, **Zürich 22.**

Für Privathaushalt nach Liechtenstein wird für sofort eine wirklich erfahrene, selbständig arbeitende

Köchin

gesucht.
Einige Kenntnisse der französischen Küche oder Diätküche erwünscht. Dauerstellung. Hoher Lohn. Eintritt sofort nötig. Zuschriften mit Referenzen erbeten unter Chiffre U 66310 G an Publicitas **St. Gallen.**

Gesucht

Direktion
Miete **on Hotel oder Grossrestaurant.**
Kauf

Bin Hotelier, verheiratet mit fachtüchtiger Frau, diplomiert von der Schweizerischen Hotelfachschule des SHV., Lausanne. Grosse Erfahrung von amerikanischen Kettenrestaurant- und -hotelführung. Offerten erbeten unter Chiffre D M 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, initiatives und berufsfreudiges

Direktions-Ehepaar

sucht neuen Wirkungskreis auf Herbst 1953 in Jahres- oder Saisonbetrieb. **Kauf eines geeigneten Objektes, evtl. Pacht möglich.** Anfragen erbeten unter Chiffre D E 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KREIS HEPP AG

Hotel-Silberwarenfabrik

St. Gallen
Zürcherstrasse 204 c
Telefon 071/28837

Bestecke
Reparaturen
und Neuversilberungen

Zürich
Badenerstrasse 20
Telefon 051/25 46 24

Frankreichs Zahlungsbilanz im Jahre 1952

Erwartungsgemäss eingetretene Schrumpfung der Devisenüberschüsse der Bank von Frankreich

Die Saison 1952 war rein touristisch betrachtet weniger günstig als die des vorausgegangenen Jahres. Doch zeigt sich, dass die *spekulativen Auswüchse* am Devisenmarkt, sowohl die Einnahmen- wie die Ausgabenseite der unsichtbaren Leistungen der französischen Zahlungsbilanz diese relativ mindestens so stark beeinflussten, wie dies im sichtbaren Aussenhandel – und insbesondere in dem der EPU – im Berichtsjahr und den ersten 6 Monaten des laufenden Jahres der Fall war und ist. Trotz scharf gedrosselter Devisenzuteilungen, trotz aller Touristenpropaganda hat sich der *Überschuss*, den Frankreich normalerweise aus seinem Fremdenverkehr auf devisenpolitischem Gebiete erzielen müsste, im Berichtsjahr *stark vermindert*. Wenn man sich daran erinnert, dass Frankreich Ende Juni 1953 zur Abdeckung des Defizits seiner Zahlungsbilanz in der EPU volle 56,8 Millionen Dollar in Gold aus seinen eigenen Reserven an den Fonds der «Europäischen Zahlungsunion» abführen musste, so begreift man, wie stark jede Verminderung des Devisenüberschusses aus dem Fremdenverkehr ins Gewicht fällt.

Die vom Finanzministerium auf Grund der Bankenberichte geschätzten *Deviseneinnahmen* vermitteln wertvolle Anhaltspunkte für die Beurteilung der touristischen Zahlungsbilanz. Für 1952 ergibt sich ein Einnahmentotal in *Verrechnungsdollars* von rund 133,78 Millionen (gegen 189,9 Millionen in 1951). Diesen um volle 56,2 Millionen, das heisst um 30% verminderten Einnahmen der französischen Devisenbanken aus offiziellen Changegeschäften steht ein relativ weit schwächerer Rückgang der Devisenaufwendungen für den internationalen Fremdenverkehr, das heisst der an die eigenen Residenten, allgemein oder auf besonderen Antrag, zugeteilten *Devisen für Vergnügungs- und Geschäftsreisen* gegenüber. Diese Aufwendungen sind nämlich von 87,32 auf 77,60, also nur um 9,70 Millionen oder knapp 11% gesunken. Die Differenz aus den beiden Rubriken ergibt

für 1952 einen Devisenüberschuss von 56,18 Millionen

während *1951 die Einnahmen noch rund 102,58 Millionen über den Ausgaben* lagen. Somit hat sich also die französische Fremdenverkehrsbilanz devisenmässig im abgelaufenen Jahre um 46,40 Millionen oder 47% *verschlechtert*.

Betrachtet man die Deviseneinnahmen des Berichtsjahrs nach ihrer *Herkunft*, so stehen die Gäste aus USA mit 51,97 Millionen Dollar an der Spitze vor den britischen Touristen (41,59 Millionen), in weitem Abstand gefolgt von den Belgiern (7,26 Millionen), den Schweizern (4,47 Millionen) und den Westdeutschen (3,03 Millionen). Die letztgenannten sind übrigens mit den Schweden die einzigen Ausländer, die 1952 *mehr* Devisen zum offiziellen Kurs gewechselt zu haben scheinen, als im Jahre 1951, während es sowohl die Amerikaner und Engländer, als auch die Belgier und Schweizer, Niederländer und Spanier offenbar vorzogen, einen mehr oder weniger erheblichen Teil der mitgebrachten Devisen am Parallelmarkt zu veräussern oder – soweit Amerikaner, Belgier und Schweizer in Betracht kamen – ihr Reisegeld im Heimatland selbst, am freien Notenmarkt mit dem bekannten Disagio zu erstehen, das durchschnittlich während 1952 auf 12% geschätzt werden darf. Der Rückgang der Einnahmen aus dem von Grossbritannien herrührenden Ausländerverkehr von 70,35 Millionen in 1951 auf rund 41,60 Millionen Verrechnungsdollars in 1952 dürfte allerdings, genau wie im Zureiseverkehr von England nach der Schweiz, in erster Linie auf die britischen Devisenrestriktionen des Jahres 1952 zurückzuführen sein. Die touristische Devisenbilanz wies zwar mit den USA, Grossbritannien, den Niederlanden, Portugal, der Belgoluxemburgischen Union, Brasilien und diversen kleineren Ländern, auch im Jahre 1952 noch Überschüsse auf, aber im Verkehr mit Westdeutschland, Kanada, Ägypten und Spanien entstanden Zahlungsdefizite, die zwar an sich nicht sehr stark ins Gewicht fallen, die aber das Bild insofern ungünstiger als im Vorjahr beeinflussen, als die Deviseneingänge, wie betont aus beinahe *allen* Ländern, eine starke Rückbildung erfuhren.

Französisch-schweizerische Zahlungsbilanz normalisiert sich

Im Rahmen der vorstehend skizzierten devisenpolitischen Entwicklung beansprucht die Gestaltung des französisch-schweizerischen Zahlungsverkehrs eine besondere Betrachtung. Die ziffernmässige Entwicklung der letzten 3 Jahre zeigt nämlich folgendes Bild:

Frankreichs touristische Zahlungsbilanz mit der Schweiz

in Mill. sFr.	Devisen-einnahmen	Devisen-zuteilungen	Touristische Zahlungsbilanz + zugunsten — zuungunsten Frankreichs
1950	27,55	25,97	+ 1,58
1951	23,61	139,15	—115,54
1952	19,30	63,00	— 43,7
Veränd.: 51 auf 52	14,31	76,15	+ 71,80

Es fällt bei näherer Prüfung der vorstehenden Zahlen sofort die geradezu *anormale Verminderung* der Devisenzuteilungen an französische Touristen im abgelaufenen Fremdenverkehrsjahr 1952 auf. In der Tat zeigen die Statistiken des «Office des Changes» – die wir zum bessern Verständnis der Zusammenhänge in Schweizer Franken und nicht in Verrechnungsdollars wiedergeben – eine Schrumpfung von 139,15 Millionen in 1951 auf 63 Millionen in 1952, also um volle 76,15 Millionen oder beinahe 60%. Der Überschuss, den die Schweiz im Jahre 1952 erzielte, ist demgemäss um 71,80 Millionen oder 61% zurückgegangen. Man kann sich fragen, wie das möglich war, nachdem doch die Logiernächtezahl französischer Gäste im schweiz. Fremdenverkehr 1952 um rund 23% über der des Jahres 1951 lag. Nun, der Grund liegt in der *spekulativen Verwendung* der den französischen Touristen insbesondere in den Monaten Oktober bis Dezember 1951 zugeteilten Reisefranken. Die Aufblähung der «Ausgaben» der französisch-schweizerischen Touristikbilanz 1951 war in der Tat zum grössten Teil auf die Pseudotouristen aus den Grenzdepartements zurückzuführen, die damals familienweise oder im Turnus, nach Basel, Neuchâtel und Genf reisten, selten länger als einen halben Tag in der betreffenden Stadt weilten – also auch nicht in die Übernachtungsziffern aufgenommen werden konnten – sofort zur Umwechslung ihrer mitgebrachten Schweizer Franken-Noten oder Reiseschecks schritten und mit einem Gewinn von 10 bis 12% auf den Einkaufskurs von ca. 83 Francs pro Schweizer Franken wieder in die Heimat zurückkehrten. Diesen Auswüchsen wurde zu Beginn des Jahres 1952 durch entsprechende Restriktionen im Grenzzuteilungsverkehr – und auch durch eine verschärfte «Verwendungskontrolle» durch die Douaniers bei der Rückreise nach Frankreich – ein Ende bereitet. Aus diesem Grunde gingen die Zuteilungen rapid zurück, das heisst sie erreichten im abgelaufenen Jahr einen Stand, der zwar immer noch wesentlich über dem des Jahres 1950 liegt, der aber der *touristischen Wirklichkeit* weit näher kommt, d. h. der gesteigerten Zureise französischer Touristen, die sich zu einem *echten* Ferienaufenthalt in unser Land begaben, weit eher Rechnung trägt als die Verzerrungen des Herbstes 1951. Unter Berücksichtigung der Frequenzsteigerung für französische Gäste im letzten Jahre entspricht die Devisenzuteilung von 63 Millionen ungefähr einer Steigerung von 20%, wenn man als normalen Durchschnitt der Zuteilungen pro 1951 das Mittel der ersten neun Monate, nämlich etwa 4,5 Millionen pro Monat zu Grunde legt. Dann käme man nämlich auf etwas mehr als 54 Millionen Schweizer Franken, also auf rund 11 Millionen weniger als im Jahre 1952, und unter Berücksichtigung der Verminderung der Kopfquote (von 605 auf 370 Franken) würde dann das Resultat des Jahres 1952 als durchaus normal anzusprechen sein. Eine Wiederkehr dieser unerwünschten Zustände wird allerdings nur dann vermieden werden können, wenn sich die französische Währung rasch und endgültig stabilisiert.

Dr. W. Bg.

Hotellerie an den Brennpunkten des Weltinteresses

Saigon-Kambodscha

Mitte Mai 1953. – Die vor einiger Zeit gebildete «Association Hôtelière de l'Indochine» hat für ihr erstes Bulletin eine sehr bemerkenswerte Untersuchung angestellt. Abgesehen davon, dass auch für das jetzt mit einem Staatsvertrag an die «Union Française» gebundene Königreich Kambodscha eine Art Transplantations-Programm für die in Kambodscha bestehenden Hotels aus Privatbesitz an bodenständige Fachkräfte sich ankündigt, wird dargestellt, dass durch die bekannten kriegerischen Vorgänge im Norden der Grenze von Kambodscha der internationale Fremdenverkehr eher eine Verstärkung als eine Verminderung erfahren hat.

Auch der Pressedienst der in Indochina bestehenden Union der Französischen Hotelgesellschaften «Outre-Mer» gibt bekannt, dass gerade in den Monaten Januar bis April 1953, also nach Beginn der roten Invasion im Norden für das Fremdenverkehrsgebiet von Saigon ein Plus von 4052 Aufenthaltsanmeldungen und für Hue an der Nordostküste von immer noch 908 Anmeldungen aus Übersee gegenüber dem gleichen Zeitraum 1952 zu notieren ist.

Damit tritt der indochinesische Fremdenverkehr unter die gleiche Devise, unter der er auch für das Gebiet von

Uganda-Kenia (Nordostafrika)

schon seit April 1953 zu stehen scheint. Hier hat der Generalsekretär für Tourismus im Kolonialverwaltungsamt in Nairobi das Schlagwort geprägt: «Reise gefährlich!»

Tatsächlich scheinen sich sowohl bei den Hotelanmeldungen im fernöstlichen Asien wie in Nordostafrika besonders USA- und Südamerika-Hotelgäste in solche Gegenden gezogen zu fühlen, wo gewisse Gefahren derzeit weisse Hotelgäste bedrohen können. Allein für einen Aufenthalt in Entebbe mit seinen beiden Wüstenrandhotels wurden im Monat April 1953 insgesamt 299 Aufenthaltsgenehmigungen angefordert, die dort jetzt erforderlich sind, weil in unmittelbarer Nähe dieser Stadt Entebbe und am Kioga-See-Nordufer das eigentliche Mau-Mau-Kampfgebiet zu finden ist.

«Reise gefährlich» wird dadurch zu einer besonders bemerkenswerten Devise, weil ihr auch anscheinend viele Frauen folgen. So haben aus Hollywood allein *vier* der bekanntesten Filmschauspielerinnen eine Rundreise durch Uganda-Kenia mit insgesamt 78 Übernachtungen auf meist kleinen Binnenland-Hotelstationen gebucht. Auch unter den nach Indochina gehenden Touristen für 1953 fanden sich 41 allein reisende Frauen aus aller Welt.

Pretoria, Südafrikanische Union

Anfang Mai 1953, lässt für seine Hotelbetriebe als besonders bemerkenswerte Informatoren seine Hotel-Reise-Manager sprechen. Seit geraumer Zeit fällt bereits auf, dass unter jenen ausländischen Fremden, die für einen längeren Aufenthalt in Pretoria-Hotels absteigen, viele prominente Farbige aus Westafrika und Nordamerika sich befinden. Das hat zugenommen mit der Zeit, in der Dr. Malan als südafrikanischer Premierminister sein radikales Rassenprogramm betreibt.

Man hat zunächst gerätselt, ob es sich hier um einen Zufall im Hotelverkehr handeln würde. Aber die Hotelreisemanager haben jetzt eine bemerkenswerte Übereinstimmung der aus den Pretoria-Hotels vor sich gehenden Abreisen notiert:

Fast alle diese Weiterreisen farbiger prominenter Hotelgäste gehen in Richtung auf Victoria und Salisbury. Also in die benachbarten Rhodesia- und Zululandbezirke. Auch umgekehrt werden viele Rundreisen von dort auf Hotels in der Union für Farbige aus aller Herren Länder, die meist viel Geld anlegen unterwegs, gebucht. Der Hotelverkehr dieser Gebiete zeigt also deutlich an: die Farbigenfrage der Union hat internationalen Widerhall gefunden, über den Hotelverkehr wird eine grosse Hilfsaktion gestartet, die die üblen Folgen der Rassenpolitik Malans aufheben soll. – Man ist sich jetzt auch klar darüber, weswegen auch sehr viele martialisch aussehende Hotelgäste weisser Hautfarbe in den gleichen Hotels langfristig sich einmieten, deren Rechnungen über das Staatliche Finanzverwaltungs-Departement gehen. Dort erhalten nämlich auch die – – Überwachungs- und Polizeibeamten der Union ihre Gehälter angewiesen – – –

Kairo

Mai 1953. – Es bedurfte weniger der inzwischen ebenfalls angesetzten Arbeit der amerikanischen CIC anlässlich der Arabien-Rundreise des USA-Aussenministers Foster Dulles, als vielmehr der rührigen Aufmerksamkeit der Hotel-Receptions- und Statistik-Chefs der grossen Nordafrika- und Nahost-Hotels, damit folgendes sich deutlich herausschälte:

Die Arabien-Rundreise des amerikanischen Aussenministers hat zum ersten Male wieder in der Nachkriegszeit den vollendeten Beweis erbracht, dass es wieder «Sensations-Reisende» von Hotel zu Hotel gibt. Denn nicht weniger als 722 Personen, darunter Presseleute von Ruf, Wirtschaftsfachleute ersten Ranges und Verkehrssachverständige mit den verschiedensten Aufgaben, haben für dieselbe Zeit und für genau die gleiche Reiseroute Kabinen, Zugsabteile und vor allen Dingen Hotelzimmer in unmittelbarer Nähe der verschiedenen Aufenthaltsorte des Mr. Dulles gebucht.

Damit tritt in dieser Zeit der grossen Weltkrisen gerade an den Brennpunkten dieser Vorgänge wieder jener Hotelgast in Erscheinung, der schon vor der Jahrhundertwende ein bemerkenswerter und meist gern gesehener Typ war: – Der Hotelgast als Sensationssucher! – Das beweist aber auch immerhin zwischendurch, dass die wirtschaftlichen Verhältnisse zumindest auf der westlichen Hemisphäre schon wieder so geworden sind, dass der durch zwei Weltkriege unterdrückte Hotelgasttyp wieder in so grosser Zahl jetzt hervortritt. Auch das muss zur Einrichtung der Hotelbetriebsprogramme vornotiert werden.

Formes de tourisme que les Anglais ont adaptées

Les «Butlin's camps»

«Johnny» Butlin est un millionaire qui, connaissant ce trait de caractère de l'Anglais moyen qui lui fait rechercher des gens identiques à lui pour passer ses vacances, a créé une organisation perfectionnée de camps de vacances où le «holydaymaker» pris en charge par l'administration du camp reçoit sans avoir besoin de penser à quoique soit tout au long de ses quelques jours de vacances le maximum d'amusements possible.

Butlin possède des camps dans le Lincolds (Skegness), dans le York (Filey), dans le Pays de Galles (Pwhelly, notez l'orthographe curieuse de ce typique nom «gaélique», vieille langue celtique, parlée dans le Pays de Galles, l'Irlande, l'Ecosse ... et la Bretagne française!), deux en Irlande, un en Ecosse, etc. Dernièrement il a même crée un luxueux camps de vacance aux Banamas (île britannique en face de la côt eest des Etats-Unis, et dont le Duc de Windsor a été gouverneur pendant les années de guerre).

Ce ne sont pas comme on pourrait le croire des camps très bon marché pour petites bourses. Une semaine de vacances passée dans un de ces camps coûte généralement de 7 à 8 guinées soit approximativement 100 francs suisses. Et c'est une assez grande somme si l'on pense que tout se fait en commun. Les villégiaturants vivent dans des maisons du type préfabriqué, prennent leurs repas en commun dans d'immenses salles à manger. Le camp possède son cinéma, son théâtre très souvent et, naturellement, une salle de danse. Les villégiaturants ont la possibilité de pratiquer tous les sports possibles allant de l'équitation à la natation dans des piscines ultramodernes. On y dispute des concours de tous genres. Chaque année une «Miss Butlin's Camps» est couronnée. Des magasins de tous genres offrent tout ce qu'un villégiaturant peut désirer.

C'est là l'un des plus curieux genre de vacances collectives recherchées par une grande masse d'Anglais moyens; tout est organisé pour eux et ils n'ont qu'à se laisser vivre, qu'à se laisser mener.

Les «Caravans»

Les «caravans» sont des roulottes modernes équipées avec des installations électriques, le gaz, l'eau courante souvent. Elles ont acquis une très grande popularité par suite des terribles destructions subies par certaines villes anglaises et par l'impossibilité pour un bon nombre d'Anglais de trouver un logement dans les années d'après guerre. On a travaillé ferme à la reconstruction; elle est terminée dans bien des endroits, mais pourtant le nombre d'appartements et de maisons locatives est encore très insuffisant et un grand nombre de travailleurs vivent dans des maisons préfabriquées du genre barraquements militaires ou ... dans des «caravans».

L'Anglais qui possède une «caravan» la traîne derrière sa voiture jusqu'au lieu où il a décidé d'aller vivre une ou deux semaines en «primitif isolé dans la nature». Ce genre de vacances a pris ici un essor extraordinaire malgré le coût très elévé des «caravanes». (Une «caravan» dernier modèle coûte de 10000 à 15000 francs suisses et c'est une somme énorme si l'on pense qu'un modèle standard de voiture coûte en Angleterre de 6000 à 7000 francs!) On compte des milliers d'adeptes de ce genre de «Camping» en Angleterre.

Mais il faut avoir vu un large camp de «caravan» pour se rendre compte de ce que représente pour ce genre de touristes «vivre en primitif dans la nature». Sur une longue étendue de la côté Nord du Pays de Galles entre les villes de Prestatyl, Colwyl et Llandudno, ce ne sont que camps de «caravans» et encore des camps de «caravan». Sur des kilomètres et des kilomètres alignés en des rangs parfaits de centaines de voitures dans lesquelles «holydaymakers» passent «en primitifs» leurs vacances dans des camps spécialement organisés à leur intention. Comme dans les Butlin's Camps, ils trouvent magasins, bars, tea-room, etc. C'est un autre exemple du goût anglais de la masse et des amusements collectifs.

Il faut dire que très souvent le caravaniste n'a pas d'autre ressource que de se rendre dans un camp, car il ne reçoit pas toujours la permission de s'installer sur le terrain de son choix.

Certes, l'Anglais a à sa disposition de multiples moyens de vacances (et nous n'avons pas parlé des croisières en mer sur des bateaux de tous genres et de tous types – des plaisantes rivières du Norfolk sur lesquelles on peut faire des croisières de centaines de kilomètres à l'intérieur des terres – ni des milliers de varapeurs qui séjournent dans le Pays de Galles, au Nord du Lake's District, dans les Highlands d'Ecosse où ils trouvent certaines ascensions classées «très difficiles» dans la classification internationale).

Si la Suisse veut garder une nombreuse clientèle anglaise et l'augmenter encore, il ne s'agit pas pour nous de chercher à augmenter la quantité de ce que nous pouvons offrir mais bien plutôt la qualité. L'Anglais a des stations touristiques chez lui, d'excellentes organisations, des possibilités multiples de vacances. Rares sont les choses que nous lui offrons et qu'il n'a pas chez lui (dans des proportions peut-être diverses il est vrai). Ce qu'il vient chercher en Suisse c'est la *qualité*. Il vient chez nous parce qu'il aime la grande propreté de nos villages, de nos stations, de nos trains, parce qu'il est servi à la perfection dans les hôtels, parce qu'il mange mieux.

Nos paysages, nos organisations touristiques sont un atout pour notre hôtellerie ... mais celui-ci n'est pas si grand qu'on le croit. D'autres pays en Europe et bien des endroits en Angleterre ont des paysages tout aussi beaux, d'excellentes organisations touristiques. La qualité de nos hôtels et ce que nous pouvons offrir de mieux. Aujourd'hui où les difficultés monétaire rendent les voyages des touristes anglais en Suisse plus difficiles, tous nos efforts devraient tendre à une amélioration de la qualité, seul atout qui nous garantisse une toujours plus large clientèle anglaise.

Georges E. Riedo

Das Hotel in der Ausstellungshalle

4. Deutsche Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe

In diesem Sommer, vom 28. August bis 7. September, ist Stuttgart der Schauplatz der grossen Fachveranstaltung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. In enger Zusammenarbeit mit seinen Organisationen und mit den Fachverbänden der einschlägigen Industrie ist die Stuttgarter Ausstellungs-GmbH. bemüht, der 4. Deutschen Bundesfachschau auf dem bekannten Ausstellungsgelände am Höhenpark Killesberg einen Rahmen zu geben, der der Bedeutung der westdeutschen Hotellerie und Gastronomie in allen Sparten entspricht.

Die Bundesfachschau 1953 wird schon nach dem bisherigen Stand der Anmeldungen einen komplexen Überblick geben über alle Zweige der deutschen Wirtschaft, die mit dem Thema *Hotellerie und Gastronomie* in Verbindung stehen. Ihre Vielseitigkeit ergibt sich aus der Kompliziertheit des modernen Hotel- und Gaststättenbetriebes und seiner aufs höchste entwickelten Technisierung, die bei allem Komfort, dem Geschmack des deutschen Gastes entsprechend, eine in bestem Sinne persönliche Note bewahrt. Sie wird vielleicht am sichtbarsten dargestellt werden in einer Reihe von vorbildlich eingerichteten Hotel- und Gasträumen. Hier soll mit allen technischen Anlagen vom Foyer und Empfang über Speiseräume, Gastzimmer, Schreib- und Leseräume, Bar und Bad die Inneneinrichtung eines modernen Hotels vom Möbel bis zum Beleuchtungskörper, seine Ausstattung mit Wäsche, Porzellan, Silber, Gardinen, Teppichen und Bodenbelag und in technischer Vollendung alles das gezeigt werden, was ein Hotel heute bieten muss, um den Anforderungen zu entsprechen, die gerechterweise der Gast stellt.

Die Veranstalter glauben, dass eine solche Darstellung den Fachleuten wertvolle Anregung bietet und als Leistungsschau der an ihr beteiligten Industrie einen weiten Kreis interessierter Besucher fesselt, zumal dieses «Hotel in der Ausstellungshalle» keine tote Schau ist, sondern in Betrieb gezeigt wird mit Personal, Fernschreibanlage, Fernsprechzentrale usw. usw.

Das Schwergewicht liegt bei der Bundesfachschau in Stuttgart, zum ersten Mal übrigens, in

der ausserordentlich grossen Beteiligung der einschlägigen Industrie der Maschinen und Geräte. Die Industrie der Heiz- und Kochgeräte wird mit Grossküchen-Anlagen, Grossküchen-Geräten und -Maschinen vertreten sein. Die im modernen gastronomischen Betrieb unentbehrlichen Kühlanlagen, Gross-Waschanlagen usw. werden in den verschiedensten Systemen und Grössenanordnungen von den namhaften deutschen Firmen gezeigt. Mit Porzellan, Silber, Wäsche, Möbeln und sonstigem Zubehör sind die leistungsfähigsten Lieferanten zur Bundesfachschau gemeldet. Der Berufskleidung, die gerade im gastronomischen Gewerbe vom Frackanzug bis zur weissen Schürze eine Rolle spielt, gehört selbstverständlich ein Platz auf der Ausstellung. Natürlich nehmen auch die Hersteller von Genuss- und Lebensmitteln auf einer Bundesfachschau des Hotel- und Gaststättengewerbes einen berechtigten Raum ein. Die Getränke-Industrie, Spirituosen, Weine, Bier, wie die Hersteller alkoholfreier Erfrischungen und bedeutendsten Lieferanten von Mineralwasser, bilden eine wichtige Gruppe dieses Teils der Ausstellung, in dem die namhaftesten Firmen aus der Bundesrepublik und Berlin vertreten sein werden. Kaffee und Tee, Fleischwaren und Nährmittel mit ihrem mannigfachen Angebot – kurz alles, was wichtig ist für die Küche eines gastronomischen Betriebes, wird von der Vielseitigkeit eines Gewerbes zeugen, dem in der Volkswirtschaft als Grossverbraucher eine bedeutende Rolle zufällt und der den guten Ruf der deutschen Gastronomie verbürgt.

Aber die Stuttgarter Ausstellung will auch alle die ansprechen, die Sinn haben für die Schau eines Berufsstandes, dem sie, sei es bei einer Berufs- oder Ferienreise, sei es beim geselligen Beisammensein, ihr leibliches Wohl anvertrauen.

DIVERS

Les Fêtes de Genève auront lieu du 14 au 17 août

Certains auraient voulu que la date des Fêtes de Genève fut avancée dans la saison, afin de bénéficier d'un temps mieux assuré sur le beau. Mais on ne change pas la date d'une manifestation de cette importance comme on déplace l'heure d'un apéritif. Tout d'abord, il faut tenir compte du calendrier international des manifestations de cette importance, car c'est souvent de nombreux mois à l'avance, si ce n'est un an, qu'il faut prendre certains engagements.

Eh bien! les Fêtes de Genève sont donc maintenues sur ces dates qui sont les leurs chaque année, soit la fin de semaine la plus proche du *15 août*. C'est pourquoi elles débuteront le *vendredi 14*, avec comme thème de cette soirée – qui se renouvellera le dimanche – la «*Suisse en musique*». Cette année, marquée par l'événement du couronnement britannique, sera particulièrement somptueuse pour le corso fleuri: de grandes choses se préparent, nous assure-t-on. Pour le feu d'artifice aussi, on nous annonce quelque chose de très original, mais il est encore prématuré d'en parler. Enfin, grosse attraction de ces prochaines Fêtes, la musique d'honneur sera celle des «Royal Scots Greys» de Londres, qui vient de participer aux fêtes du couronnement.

Quelques indiscrétions sur le Corso Fleuri

Un coin de ce voile mystérieux qui plane sur les plus belles réalisations de l'élégance et du goût genevois, *les chars fleuris du corso traditionnel des Fêtes de Genève*, peut maintenant être levé. Certes, la surprise en sera ménagée jusqu'à la sortie de ces créations multicolores, mais déjà l'on peut dire, néanmoins, que le corso de 1953 sera digne de ceux des années passées, pour autant qu'il ne les fera pas oublier par son faste. Car les inscriptions, à elles seules, ont dépassé toutes les espérances, et il a fallu faire de savants calculs pour «loger» cet ensemble sur les quais, où cependant la place ne semble pas manquer. Mais *samedi 15 et dimanche 16 août*, l'après-midi quatre «*grands chars*», dont un sera attelé à huit chevaux, seize «*chars moyens*», quinze *groupes à pied* ou «*petits chars*», une vingtaine de *musiques* et d'ensembles de fifres et tambours, plusieurs *groupes folkloriques* et des chœurs, composeront une fresque digne de «La Suisse en musique», qui est le thème général choisi pour nos Fêtes et, tout particulièrement, les deux cortèges nocturnes de vendredi 14 et dimanche 16 août.

Il est certes malaisé de prévoir quel sera le clou de ce corso. Mais on peut d'ores et déjà penser que ce que l'on nomme, dans la coulisse, «*le char du couronnement*», attelé comme par hasard de huit gris pommelés et où l'on verra une fort gracieuse jeune personne toute souriante au milieu des fleurs qui formeront en entier son carrosse, ne laissera personne indifférent.

C'est d'ailleurs sur lui qu'on laissera retomber le coin du fameux voile...

Nouvelle communication St-Moritz – Venise – St-Moritz

En collaboration avec l'Impresa Automobilistica Perega, à Tirano, dans la Valtelline, le Chemin de fer rhétique a établi, du 15 juillet au 12 septembre, une communication chemin de fer – autocar entre St-Moritz et Venise. Cette nouvelle possibilité offre un attrait touristique indéniable et permet de faire ces voyages en un jour. Elle formera certainement aussi une attraction de plus dans l'établissement du voyage circulaire Engadine – Bernina – Tirano – Passo – Tonale – Trento – Padova – Venise – Verona – Milan – Gotthard – Simplon, ou en sens inverse.

AUS DEM LESERKREIS

Die modernste Dépendance – das Jugendcamp

Wir geben dieser Anregung aus Kreisen des Fremdenverkehrs gerne Raum, ohne zu übersehen, dass die Realisierungsmöglichkeiten bei den von Ort zu Ort und Betrieb zu Betrieb bestehenden Unterschieden wohl nur in vereinzelten Fällen bejaht werden können. (Die Red.)

Die Daten der Schulsommerferien in den verschiedenen Schweizer Kantonen stehen fest, auch das Ausland, vor allem Deutschland, hat das Hauptgewicht der schulfreien Wochen trotz Einwänden wiederum auf den Juli/August gelegt. Nun werden von Eltern und Kindern Pläne für die Ferienzeit am See, in den Bergen geschmiedet, und die Hoteliers, denen die letztjährigen turbulenten Sommerwochen noch in lebhafter Erinnerung sind, wünschen sich vom lieben Gott ein Ziehharmonika-Hotel oder sonst etwas Unmögliches.

Bestünde nicht doch ein Weg, dieses dehnbare Hotel, dieses Unmögliche möglich zu machen? Nicht durch Zumietung nahe und fern gelegener Privatzimmer, sondern auf folgendem Weg: Manches Etablissement verfügt doch, sei es über einen hübschen Park, über ein nahe gelegenes zugehöriges Wirtschaftsgebäude, oder im Hause selbst über einen freien, grösseren Raum, der mit wenig Kosten zu einem Zeltcamp (im Falle des vorhandenen Parks und warmer Gegend) oder zu einem sehr dienlichen Matratzenlager im übrigen Falle für die Jungmannschaft hübsch eingerichtet werden könnte ohne Zulassung fremder Gäste. Bei der sportlichen Einstellung der heutigen Jugend und eingedenk der Vielzahl solcher beliebter Lagerinstitutionen würde es sicher auch von den grösseren Kindern der Sommergäste mit Hallo begrüsst, wenn sie, statt im langweiligen Einer- und Doppelzimmer, in vergnügter Gemeinschaft unter Gleichaltrigen, noch einen andern Aspekt des Ferienlebens geniessen könnten. Die Buben und Mädchen kämen bestimmt nicht um ihr Vergnügen, und eine vertrauenswürdige Aufsicht wäre wohl auch zu beschaffen! Die Überwachung, das Zusammensein mit den Eltern käme dennoch nicht zu kurz, auch wären die Waschgelegenheiten in den Zimmern der Eltern bereits vorhanden. Und nicht im letzten Falle würde sich ein solches Arrangement wohltuend auf den Pensionspreis einer ganzen Familie auswirken.

Die Ausstattung eines Buben- und Mädchencamps würde bestimmt auch finanziell keine allzu grossen Lasten bedeuten. – Diese Idee ist lediglich im Sinne einer *Anregung* gemeint. Vielleicht liesse sich die Möglichkeit einer Durchführung mittels jeweiliger Anfrage bei den interessierten Eltern eruieren?

Für den Hotelier aber wären es wohl «drei Fliegen auf einen Schlag». Vor allen Dingen würden in den zwei Stossmonaten wertvolle Zimmer frei für erwachsene, komfortgewohnte Gäste. Sodann wäre durch die Tatsache, dass die Kinder ihre Kleider, den Platz dafür, und auch die Toilettemöglichkeiten im Zimmer der Eltern finden würden, die Unkompliziertheit des ganzen Zustandes einleuchtend. Den dritten Faktor werden aber auch die Eltern begrüssen: durch das Matratzenlager der Kinder kann bestimmt eine Reduktion des gewohnten Pensionspreises gewährt werden. Und welchem Familienvater wäre das nicht willkommen?

L. H.

BÜCHERTISCH

Dr. Marcel Kottelat: Die schweizerische Mineralwasserindustrie und ihre Organisationsfragen, Band 40 der Sammlung «Unternehmung und Betrieb», 144 Seiten, kart. Fr. 10.—.

Der überbordende Konkurrenzkampf hat heute fast in jeder Branche organisatorische Massnahmen nach sich gezogen, die den Zweck haben, betriebswirtschaftlich schädliche Auswirkungen des Konkurrenzkampfes nach Möglichkeit einzuschränken. Die Praxis hat dazu die verschiedensten Mittel entwickelt, deren Anwendbarkeit aber infolge der verschiedenartigsten Verhältnisse von Branche zu Branche sehr stark differiert. Dr. Max Kottelat hat es nun unternommen, die verschiedenen konkurrenzeinschränkenden Massnahmen in bezug auf ihre Eignung für die *schweizerische Mineralwasserindustrie* wissenschaftlich zu untersuchen. Trotzdem aber die Arbeit ihr Augenmerk auf eine bestimmte Industrie richtet, wird sie dank ihrer breitangelegten Systematik auch all denjenigen wertvolle Fingerzeige zu geben vermögen, die sich allgemein mit verbandswirtschaftlichen Problemen zu befassen haben. Die Träger der Mineralwasserindustrie dagegen werden in der Arbeit von Dr. Kottelat nebst einer wissenschaftlichen Durchleuchtung ihrer Organisationsprobleme, auch eine bis heute noch gänzlich fehlende Branchenmonographie finden, die ihnen viel Neues und Wissenswertes aus ihrer eigenen Branche vermitteln wird.

Das Gewerbliche Jahrbuch 1952

Der jüngste Band des Gewerblichen Jahrbuches, herausgegeben vom *Schweizerischen Gewerbeverband*, enthält, wie die früheren Jahrbücher, eine Reihe von Aufsätzen zu aktuellen Problemen der gewerblichen Wirtschaft. Dabei folgt es bewährter Überlieferung, indem es nicht ein trocken wirtschaftliches Werk darstellt, das vielleicht einige Professoren und Studenten interessieren kann, sondern es trägt grundsätzliche Erkenntnisse über die tieferen Zusammenhänge der gewerblichen Wirtschaft in einer Form, die auch den Praktiker anspricht. Der einzelne Gewerbetreibende, der aktive Politiker, der Verbandsfunktionär wie auch der mehr wirtschaftlich Interessierte finden im Jahrbuch 1952 Vertiefung ihrer Kenntnisse über Gewerbepolitik und gewerkschaftliche Probleme und Anregung für ihre Tätigkeit. Die Dokumentation über Gewerbe und Mittelstand ist eine Fundgrube für jene, die sich weitergehend mit mittelständischem und gewerblichem Gedankengut befassen wollen.

Aus dem Inhalt: Der Präsident des Schweizerischen Gewerbeverbandes, *U. Meyer-Boller*, zeigt «Standort und Ziel der Gewerbepolitik»; Dr. *O. Fischer* erörtert «Grundsätzliches zur gewerblichen Finanzpolitik»; Ing. *Wilhelm Resch* äussert sich «Zum Problem der Rationalisierung im Gewerbe»; «Das Rechnungswesen im Handwerks- und Detailhandelsbetrieb» wird von Dr. *J. Viel* besprochen; «Besteuerung und Betriebswirtschaft» heisst das Thema von Prof. Dr. *L. L. Illetschko*. Avocat *R. Barde* bringt «Le rôle des associations professionelles dans la vie économique de notre pays» zur Darstellung. Der erste Aufsatz aus der Feder von Präsident U. Meyer-Boller ist vollumfänglich deutsch und französisch abgedruckt. Die folgenden Beiträge in deutscher Sprache sind von einer Zusammenfassung in französischer Sprache gefolgt.

«**Air tourisme**» – Verlag *A. Vetter*, Zürich.

«*Air tourisme*» ist eine Zeitschrift für den Fluggast und wirbt für den Tourismus. Die erste Nummer, mit einem prächtigen Titelbild vom Graphiker Bär, ist soeben erschienen und weist einen typisch internationalen Charakter auf.

Die Zeitschrift erscheint vierteljährlich und bringt eine Vorschau für jede Reisesaison und orientiert über Sitten und Gebräuche, Kurorte und Städte Europas.

Die erste Nummer wurde nun der Schweiz gewidmet. Wir finden darin Artikel in Englisch über die Städte Zürich, mit Aufnahmen von seinem ultramodernen Flughafen, über Basel, Bern und Genf. Eingestreut darin sind kleine Notizen über «shopping» (Einkaufen), und kleine Stadtkarten sind für jede Stadt eingezeichnet, auf welchen die Einkaufsläden sowie auch die Hotels vermerkt sind, so dass der Tourist den Weg dahin mit Leichtigkeit finden kann. Im weitern enthält «Air tourisme» wundervolle Aufnahmen vom Brienzer Rothorn mit Begleittexten in Deutsch und Englisch. Auch der Mode, resp. der St.-Galler-Stickerei, wurde Raum gewährt, und die Rubrik «coming events» orientiert über sämtliche wichtigen Veranstaltungen in jeder Stadt.

Celui qui, au restaurant, commande une Ovomaltine chaude, froide ou frappée, sait qu'il sera comblé. L'Ovomaltine n'est pas seulement une excellente boisson désaltérante, mais une source d'énergie véritable et vivifiante. Elle nourrit, rafraichit et régénère tout à la fois.

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Gesucht

auf die Wintersaison nach Graubünden (evtl. auch für Sommersaison) in mittleres Erstklasshaus zu kleiner Brigade tüchtiger, solider, selbständiger, bestqualifizierter

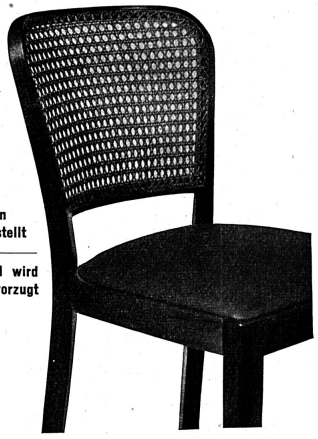
Küchenchef

der eine feine, gepflegte Küche zu führen versteht. Dauerstelle.
Nur bestausgewiesene Bewerber, die auch über die für einen solchen Posten erforderlichen verträglichen Charaktereigenschaften verfügen, wollen Offerte mit Gehaltsansprüchen einsenden unter Chiffre W G 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wäsche schonen mit KOLB'S
Seifenflocken „Weisse Taube"
J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH
Das beste Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wäsche! Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkessel

In der Formgebung

sind die Horgen-Glarus-Stühle führend. Diese Rückenlehne mit den Hinterfüssen, aus einem Stück gebogen, ist bruchsicher.



Nach anatomischen Grundlagen hergestellt

Ein solcher Sessel wird zum Ausruhen bevorzugt

HORGEN–GLARUS

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

A vendre

Machine à laver neuve

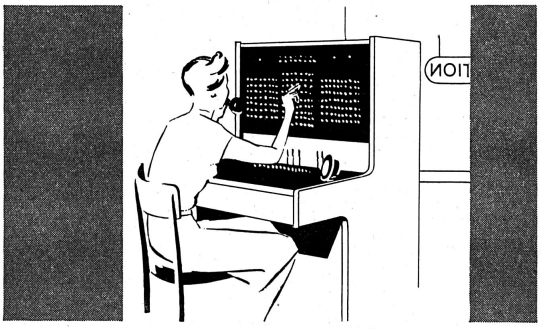
contenance en linge sec 53 kgs, avec réservoir-chauffage électrique. **Gros rabais** pour cause de double emploi. Se renseigner à la Blanch. L. Krieger, route de Berne 16, à **Lausanne.**

Belle occasion A vendre

machine à laver la vaisselle

américaine pour hôtel, grand restaurant, etc.
Odier & Cie, Diorama 10, **Genève,** Tél. (022) 40451.

Das Telephon im Hotel



Eine gute Telephonbedienung wird vom Gast geschätzt, aber sie hängt von der Einrichtung ab.
Autophon verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Planung und Ausführung von Hotel-Telephonanlagen jeder Grösse. Eine Rücksprache mit unseren Fachleuten wird sich immer lohnen.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 2 61 66

Unser St. Galler Haus
Multergasse 14
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Chromstahlgeschirre
bekannter Weltmarke, bis 50% unter Katalogpreise. Nachbestellungen sind in allen Fachgeschäften möglich.
E. MÜLLER, Ottenweg 13, Tel. (051) 32 92 20, **ZÜRICH**

Ein Posten edler

Burgunder Weine 1945

Weine aus diesem ausserordentlich guten Jahr sind sehr selten.
Lieferant: Jacques Landry, Beauve.

Chambolles-Musigny	Fr. 6.— per Flasche
Aloxe-Corton	Fr. 7.50 per Flasche
Pommard	Fr. 7.50 per Flasche
Vosne-Romanée	Fr. 7.50 per Flasche

Rabatt: 5% für 25 Flaschen; 10% für 50 Flaschen.

Sendung: Franko, Verpackung inbegriffen, gegen Nachnahme.

R. Jaccoud, Lausanne
15, Rue St-François

Für Ihre **Möbel-**

Anschaffungen wenden Sie sich am vorteilhaftesten an das Vertrauenshaus.

Kompl. Zimmereinrichtungen
Neubestuhlungen
Einzelmöbel

Aeusserst günstige Angebote - auch auf Teilzahlung.

Mobilia AG. OLTEN

Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwaschmaschinen

RELAVIT

Geschirrwaschmittel

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

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

N 1

„Bei Ihnen ess' ich am liebsten!"

Das hören Sie gern, nicht wahr! Und Sie hören es oft, wenn Sie mit dem feinen, ausgiebigen Speisefett NUSSGOLD kochen. NUSSGOLD schmilzt so zart, ist so fein und macht auch das einfachste Plättli zur Delikatesse. Dazu ist NUSSGOLD auch sparsam. Machen Sie Ihre Küche zur NUSSGOLD-Küche! Für Diät- und Vegetariergerichte empfiehlt sich NUSSGOLD weiss.

Ihre Kunden werden schmunzeln und Sie weiterempfehlen. Denn:

Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Speisefettwerke A. G. Gattiker & Cie., Rapperswil SG.

Geflügel gefroren

FRISCHE ANKÜNFTE - GÜNSTIGE PREISE

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

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM: NIEMAND KANN IHN FINDEN

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA"
AROSA
Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch
Rohschinken o/Bein

Salsize	Fr. -.98 p. Stk.
Salami	Fr. 11.50 p. kg
Mortadella	Fr. 5.50 p. kg

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschafts-stühle

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

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX

Bars — Hôtels et Restaurants! Vente franco par 12 bouteilles ou demies
Jacques VERNES – 52, Florissant, GENÈVE – Tél. (022) 6 90 27 – Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN
H 307

Zum Verkauf an Buffets, Hotels und Restaurationsbetriebe

suchen wir einige besteingeführte

Hotel-Grossisten

für verschiedene ganz neuartige Spezialitäten in Kleinpackungen.

Nur Interessenten, die sich über eine gute Kundschaft ausweisen können, wollen ihre Offerten einreichen an

Kambly, Emmental
Biscuits-, Confiserie- und Nährmittelfabrik

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

37

NUR EPTINGER IST EPTINGER

NUR PEPITA IST PEPITA

Ihre Gäste sind Ihnen dankbar, wenn Sie daran denken

Gloxinien	Fr. 7.—
Hortensien per Blüte	Fr. 2.—
St. Paulien	Fr. 4.50
Aralien von	Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Philodendron	Fr. 9.— bis Fr. 30.—
Gummibäume	Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Cissus	Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Adiantum	Fr. 2.—
Nelken per Dutzend	Fr. 3.60
Rosen	Fr. —.40 bis 1.20

alle Sommerblumen

Versand in der ganzen Schweiz

KUMMER, BADEN
Blumenhalle, Tel. (056) 27671

Zu verkaufen evtl. zu vermieten
in bester Lage eines grossen Kurortes, mit Winter- und Sommersaison, schönes, guterhaltenes

Hotel

mit 70 Betten, modern eingerichtet. Bar-Anzahlung Fr. 75000.–. Nähere Auskunft unter Chiffre Z H 2290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen

Hotel-Silber

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