

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Inserat: Die einseitige 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., Elbsäbchenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 348690.

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

Nr. 28 Basel, den 15. Juli 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 15 juillet 1954

N° 28

Von der Winter- zur Sommersaison

Die Wintersaison 1953/54

Soeben veröffentlicht das Eidgenössische Statistische Amt die Ergebnisse des Schweizerischen Fremdenverkehrs im Winter 1953/1954. Soweit statistisch erfasst, war der Saisonverlauf im vergangenen Winter trotz des Schneemangels über die Weihnachtsfeiertage, der Lawinenglücke in der ersten Januarhälfte und der ungünstigen Witterungsverhältnisse im Januar etwas lebhafter als vom Dezember bis Februar 1952/1953. In den Wintersportgebieten betrug die Zunahme 2%. Weil dieser Zunahme aber Verluste im Tessin und in den meisten Städten gegenüberstanden, erhöhte sich das Landestotal der Logiernächte in den Hotels und Pensionen nur um 1% oder um 30 000 auf 3,035 Millionen.

Wiederum ist der Zuwachs ausschliesslich den fremden Besuchern zu verdanken. Während sich nämlich die Zahl der Übernachtungen einheimischer Gäste um 44 000 oder 3% auf 1,66 Millionen verringerte, stieg jene der Touristen mit Wohnsitz im Ausland um 73 000 oder 6% auf 1,37 Millionen. Diese rund 1,4 Millionen stellen einen nachkriegszeitlichen Höchststand dar, reichen aber nicht an den Ausländerverkehr der drei unmittelbaren Vorkriegswinter mit je rund 1,7 Millionen Logiernächten ausländischer Gäste heran.

Es gehört zu den bemerkenswerten Erscheinungen, dass sich der Zustrom aus dem Ausland in den Sommermonaten bereits merklich über den Vorkriegsumfang hinaus entwickelt hat, im Winter dagegen immer noch beträchtlich hinter seiner ehemaligen Bedeutung zu-

rückbleibt. Das ist dem Umstand zuzuschreiben, dass die Wintergäste aus Deutschland und vor allem aus Grossbritannien und den Niederlanden noch bei weitem nicht so zahlreich sind wie von 1937 bis 1939. Verglichen mit den Saisons 1950 bis 1953, nahm ihre Frequenz zwar um 18, 13 und 7% zu, wobei aber die Belegung des Reiseverkehrs aus England und Holland nicht den durch die Erhöhung der Devisenzuteilungen ausgelösten Erwartungen entsprach. Nahezu 2/3 der Auslandsfrequenz entfielen in der Berichtszeit auf die Engländer, Franzosen und die Deutschen, für die 265 000, 262 000 und 257 000 Logiernächte gebucht wurden. Wird auch der März zur Wintersaison gerechnet, so rücken die Deutschen an die Spitze der fremden Besucher. Es folgen in bezug auf die absoluten Zahlen die Belgier und Luxemburger mit 122 000, die Italiener mit 109 000 und Holländer mit 80 000 Übernachtungen.

Gestaltete sich der Frequenzverlauf in den Wintersportgebieten etwas günstiger als vor Jahresfrist, so darf doch nicht übersehen werden, dass verschiedene Kurorte Ausfälle erlitten. Wenn auch die Zahl der stärker frequentierten Zentren überwog, so waren doch die Zunahmen infolge einer Vergrösserung der Beherbergungskapazität nicht mit einem entsprechenden Anstieg der durchschnittlichen Bettenbesetzung verbunden.

In den Wintersportregionen erreichte die Zahl der Logiernächte in den Hotels und Pensionen im Dezember bis Februar im Vergleich zu 1936-1937:

	1936/37	1952/53	1953/54	1953/54 1936/37=100
Graubünden	947 085	733 258	758 213	80
Berner Oberland	365 061	319 646	339 281	93
Wallis	151 727	188 889	189 555	131
Waadtländer Alpen	141 905	96 489	98 970	70

Aus dieser Übersicht geht hervor, dass einzig im Wallis ein Ergebnis erzielt wurde, das bereits merklich über den Vorkriegsergebnis liegt, was vor allem der wachsenden Bedeutung von Verbier und Zermatt, deren Winterfrequenz sich in den letzten zwei Jahrzehnten vervierfacht hat, zuzuschreiben ist. In den zentral- und ostschweizerischen Wintersportgebieten verlief die Entwicklung uneinheitlich. In den grossen Städten, die im vergangenen Winter etwa 1/4 der in den Hotels und Pensionen der ganzen Schweiz registrierten Logiernächte auf sich vereinigen, war der Fremdenverkehr nicht ganz so lebhaft wie vor Jahresfrist, indessen ist der Rückgang der Bettenbesetzung - in Zürich sank sie auf 54 (59), in Genf auf 50 (51 1/2), in Basel und Bern auf 44 (45 1/2 und 47 1/2), in Lausanne auf 41% (42 1/2) - in der Regel weniger dem schwächeren Besuch als der Vergrösserung des Bettenangebots zuzuschreiben.

Vom hotelwirtschaftlichen Standpunkt aus betrachtet, sehen wir sowohl in den Städten als auch in den Wintersportgebieten, dass die Bettenbesetzung infolge Vergrösserung des Bettenangebots keine Verbesserung erfahren hat, in den Städten sogar eine zum Teil ins Gewicht fallende Verschlechterung. Das lässt auch darauf schliessen, dass die Ertragslage der Wintersporthotellerie, gesamthaft gesehen, sich eher

auf absteigender Linie bewegt. Die bescheidene Mehrfrequenz der Wintersportgebiete ist demnach, von den Verschiebungen im einzelnen abgesehen, nicht in erster Linie der Hotellerie, sondern den übrigen Nutzniessern des Fremdenverkehrs zugute gekommen. Von den 40 ausgewählten Wintersportplätzen erreichte die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Gastbetten im Winter 1953/54 nur bei 18 einen Saisondurchschnitt (Januar/Februar) von 50 und mehr Prozent, während sie bei den 22 andern zum Teil wesentlich darunter lag. Mit Recht bemerkt deshalb das Eidgenössische Statistische Amt, dass die Ausnutzung der Logiernöglichkeiten in einer ganzen Reihe von Wintersportplätzen zu wünschen übrig liess und dass es abwegig wäre, den Geschäftsgang der Wintersporthotellerie nach den Spitzenfrequenzen über die Weihnachts- und Neujahrstage zu beurteilen. Auch die zum Teil recht hohen Bettenbesetzungsquoten im Februar dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass im Januar nur 7 Wintersportplätze eine Bettenbesetzung von über 50% aufwiesen, die meisten übrigen aber ihre Beherbergungskapazität nur in ganz ungenügendem Mass auszunutzen vermochten, was angesichts der spezifischen Fixkostenstruktur der Hotellerie eine rentable Betriebsführung ausschloss. Erst wenn die Wintersporthotellerie

wieder Vorkriegsfrequenzen aufweisen kann, und wenn es gelingt, das Januarfrequenzief auszubauen, wird man von einer befriedigenden Gesamtlage dieses Zweiges der Schweizer Hotellerie sprechen können.

Der Übergang zur Sommersaison

dürfte im allgemeinen den Erwartungen entsprechen haben. Die Frequenzen von März bis Mai waren, unter Berücksichtigung der durch die in den April fallenden Osterfeiertage und die verspätete Ansetzung der Mustermesse bedingten Verschiebungen, besser als vor Jahresfrist. Indessen hat das Ostergeschäft infolge der misslichen Witterungsverhältnisse fast überall enttäuscht. Aus dem gleichen Grund entsprach auch das bereits in den Juni fallende Pfingstgeschäft nicht den Erwartungen.

Im Mai und Juni - noch liegen die Zahlen der Eidg. Fremdenverkehrsstatistik nicht vor - dürften Grossveranstaltungen wie HOSPES und Fussballweltmeisterschaften Bern und andern städtischen Zentren sowie der Hotellerie einiger Flachlandorte und Seenstationen wesentlich verbesserte Frequenzen gebracht haben. Das gleiche trifft wohl auch für Genf zu, das seit April die Ostasien-Konferenz beherbergt. Der Einreiseverkehr von Feriengästen im Juni scheint sich ebenfalls auf beachtlicher Höhe gehalten zu haben. Jedenfalls bewegte sich die Frequenzentwicklung bis zum Beginn der eigentlichen Sommersaison tendenziell in der Richtung, wie es die frequenzbestimmenden Faktoren - allgemeine Konjunkturlage, Stand der Reisedevisenzuteilung, Konkurrenzfähigkeit - erhoffen liessen, so dass der Sommersaison, wie wir das bei früherer Gelegenheit taten, mit Recht eine gute Prognose gestellt werden konnte.

Enttäuschende Vorsaison

Nun hat aber jener Faktor, der sich jeglicher menschlicher Beeinflussung entzieht, gerade für die Berghotellerie die schönsten Hoffnungen zunichte gemacht: Der Witterungsverlauf im Juni und im ersten Drittel des Ferienmonats Juli. Während die Hotels in den Bergen sich erwartungsvoll auf die Sommersaison rüsteten und ihre Betriebe angesichts eines erfreulichen Bestandes an Reservationen guten Mutes eröffneten, brachte eine anhaltende Schlechtwetterperiode sie um die ersten Früchte ihrer Bemühungen. Viele der bereits eingetroffenen Gäste reisten vorzeitig ab, andere machten ihre Reservationen vertragswidrig rückgängig, und jene Betriebe, die auf den Passantenverkehr angewiesen sind, verzeichneten einen Tiefstand von motorisierten Gästen, wie er um diese Jahreszeit selten zu verzeichnen ist. Es hat sich damit für die diesjährige Sommersaison wiederholt, was für die Berghotellerie schon im letzten Sommer zutraf: Der Verlauf der Vorsaison hat restlos enttäuscht. Der Ausfall an Logiernächten ist nicht wieder einzubringen. Trotzdem darf der Hotelier den Mut nicht sinken lassen. Alle seine Hoffnungen sind nunmehr auf die Hoch- und Nachsaison gerichtet, von deren Verlauf Entscheidendes davon abhängt, ob er dennoch mit einem relativ befriedigenden Geschäft wird rechnen können. Man möchte daher hoffen, dass die Abbestellungen nicht definitiv sind, sondern bei Eintritt sommerlicheren Wetters rückgängig gemacht werden, und dass namentlich der Schweizer unsern Bergen die Treue hält. Ein Aufenthalt im Höhenklima bietet so viele gesundheitliche Vorteile, dass jedermann, regeneriert ein Körper und Seele, noch lange im Alltag davon zehren kann.

Problèmes routiers

Eviter ou traverser ?

L'essor extraordinaire pris ces dernières années par le trafic routier motorisé pose des problèmes qui devront tôt ou tard être résolus. Au moment où nous écrivons ces lignes d'innombrables voitures et motocyclettes suisses et étrangères sillonnent nos grandes artères, forment des chaînes sans fin aux abords des grandes villes et sur les routes alpêtres et cette circulation ne fera que s'intensifier pendant les prochaines semaines. Dans les villes et dans les villages on redouble d'efforts pour éviter les embouteillages et les accidents. Mais la police n'est pas la seule à devoir résoudre des problèmes difficiles. Les autorités doivent aussi prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le trafic et protéger leurs administrés contre les inconvénients de celui-ci. Cantons et communes s'ingénient à corriger et adapter les routes, et la Confédération elle-même contribue dans une certaine mesure à des travaux qui sont très onéreux. Une route ne se construit pas ou ne se corrige pas du jour au lendemain. Il faut de longues études pour établir et adopter les plans, il faut beaucoup de temps jusqu'à ce que les crédits soient votés et, même une fois commencés, les travaux durent souvent plusieurs années. On comprend dès lors qu'on ne mette à exécution que des projets mûrement réfléchis. Pourtant, dans ce domaine non plus, il n'est pas possible de contenter tout le monde et, dans bien des cas, il faut choisir entre des solutions qui ont leurs adversaires et leurs partisans.

Lors de la dernière session du Grand conseil valaisan, une discussion passionnée a eu lieu au sujet de la correction de la route du Simplon et plus particulièrement de son détournement hors de la localité de Brigue, par l'ancienne route de Napoléon. Il ne nous appartient pas de prendre parti dans ce cas particulier, mais nous croyons qu'il est bon - comme l'a fait le journal « Le Rhône » sous la plume de son rédacteur C.L...n - de poser la question d'une façon tout à fait générale:

Faut-il maintenir le trafic à travers des localités en faisant de coûteux travaux d'élargissement, ou n'est-ce pas indiqué, là où faire se peut, d'ouvrir une nouvelle route hors des agglomérations? On peut dire que la question intéresse spécialement deux catégories de citoyens, les indigènes et les automobilistes. Parmi les indigènes il faut encore distinguer entre les commerçants... et les autres. Si paradoxal que cela puisse paraître, le point de vue « des autres » et des automobilistes coïncident, car ces deux catégories ont intérêt à l'évitement. Ne permet-il pas aux premiers de gagner du temps, de s'écarter de rues souvent étroites et peuplées où les croisements sont difficiles et où chaque carrefour peut être une source de danger?

Pour les habitants, l'évitement leur épargnera le bruit qui, à la longue, devient obsédant et

peut causer des troubles nerveux, de même que les trépidations. Il supprime aussi la poussière soulevée à chaque passage de voiture, cette poussière impalpable qui est envahissante et que l'asphalte n'a pas réussi à supprimer.

Il y a pire encore, pour citer textuellement « Le Rhône », les accidents. Il subsiste à l'entrée de certains villages des inscriptions ainsi conçues: « Au pas ». Autrefois les cochers devaient se conformer à ces instructions sous peine d'amende, régler l'allure de leurs montures afin de prévenir tout accident. Pourtant la vitesse maximum de ces vieilles guimbardeuses, sur ces routes cahoteuses, pouvait s'élever tout au plus à 20 km à l'heure, alors qu'actuellement on circule à 50, 60 et 70 km. Et personne ne s'avise de formuler la moindre remarque contre les chauffards.

Quel sera le point de vue des hôteliers et des commerçants? Il semble à première vue qu'ils aient intérêt à être sur le passage. Nombreux sont en tout cas ceux qui le croient, mais l'expérience et la réflexion montrent que ce n'est plus le cas. Certes, lorsqu'on circule dans une longue rue sur laquelle s'ouvrent des magasins de toutes sortes, lorsque l'on passe devant un hôtel qui offre à des gens qui ont chaud et soif, la fraîcheur d'une terrasse ombragée, l'automobiliste aura parfois tendance à faire un achat ou à faire une halte, pour se rafraîchir et se reposer. Mais les affaires qui résultent de ce trafic ne sont-elles pas bien maigres et n'entend-on pas des hôteliers et des commerçants aujourd'hui bien placés se plaindre amèrement des inconvinients qu'ils subissent comme les autres habitants (bruit, poussière, etc.) et du nombre infime de gens qui s'arrêtent. Il est clair que les touristes qui voyagent en automobile sont fatigués du bruit de la route et qu'ils choisissent comme tête d'étape des endroits situés en dehors des grandes voies de circulation. L'automobiliste qui sait que telle ou telle localité, qu'il connaît de nom ou par s'y être arrêté, est à proximité de la route fera facilement un détour pour la visiter. Il le fera alors en prenant son temps et sa venue sera plus profitable aux commerçants de la ville ou du village en question que le passage de centaines d'automobiles dont quelques-unes s'arrêteront pour des achats insignifiants.

Tout milité donc en faveur des voies de grand transit qui ont de multiples avantages pour les automobilistes et pour les habitants des localités avoisinantes.

Construction d'autostrades privées?

Nous avons dit plus haut qu'il y avait fort à faire pour adapter routes, quelles qu'elles soient, au trafic actuel. La configuration de notre pays et la densité du réseau routier posent souvent des problèmes qui ne peuvent être résolus qu'en recourant aux derniers perfectionnements de la technique et qui sont ipso facto très onéreux. Le tourisme suisse a moins besoin de grandes autostrades qui traversent le pays en long et en large que d'un réseau de routes alpêtres répondant aux exigences du trafic moderne. En outre, des projets routiers cherchent à rendre accessibles des régions qui sont encore un peu négligées par les touristes, faute de moyens d'accès. C'est ainsi que des études sont en cours dans les cantons des Grisons, de Glaris, du Valais, ainsi qu'en Suisse centrale et dans l'Oberland bernois. Mais la construction des routes projetées exigerait d'énormes investissements, et il n'est guère probable que la Confédération, les cantons et les communes puissent avoir sous peu de telles sommes à disposition. Au contraire, l'état de leurs finances les oblige à réduire au strict minimum les dépenses qu'ils peuvent faire dans ce domaine, malgré les revendications, les désirs et les vœux justifiés des intéressés. Comme les autorités doivent tenir compte des besoins de tous, il en résulte inévitablement un morcellement qui rend impossible de prime abord l'exécution de grands projets.

Une discussion s'est donc ouverte dans la presse pour savoir si, devant de telles circonstances, l'initiative privée ne pouvait pas suppléer aux pouvoirs publics et entreprendre la construction de routes dont l'utilisation serait soumise à une taxe. Malheureusement, la situation juridique n'est pas claire sur ce point, car les juristes professent des opinions divergentes sur la légitimité de la perception d'une telle taxe. Avant que la question de principe ne soit tranchée, on ne peut donc songer à la construction d'une autostrade privée dont le financement ne serait assuré que s'il y a quelque chance de rentrer le capital investi.

La question est d'actualité depuis que le comité «Pro Gemmi» a proposé la construction d'une route qui traverserait le col de la Gemmi et qui serait financée par une taxe prélevée sur les usagers.

Avant de se prononcer sur cette question, il faudra donc attendre que les juristes de la couronne prennent une décision définitive et l'on pourra alors envisager les conséquences économiques et touristiques d'une telle innovation.

D'ailleurs, la route de la Gemmi «Kandersteg-Loèche-les-bains» n'est pas seule en cause puisque des projets existent pour traverser le Sanetsch (Gstaad-Sion), le Rawyl (Lenk-Sierre), sans parler du tunnel routier Adolboden-Loèche-les-bains. Cette liaison entre le Valais et le canton de Berne dépendra aussi du projet d'un tunnel reliant au Grand St-Bernard et des voies de transit reliant l'Italie et la Suisse. Notre pays ne devrait pas rester en dehors des grandes voies de communication qui s'établiront en Europe, mais la question se posera tôt ou tard aux milieux touristiques de déterminer, dans les grands projets qui sont en discussion, ceux qui pourront être le plus utiles à notre économie et à notre tourisme. Notre seul but en écrivant ces lignes est d'attirer l'attention sur cette importante question.

Problèmes du marché de la viande

La coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande (C.B.V.) a tenu son assemblée générale annuelle le 25 juin sous la présidence de M. G. Rutishauser. Dans son discours d'ouverture, le président, a relevé que les anciennes prescriptions sur la réglementation du marché de bétail de boucherie sont plus valables. Les nouvelles dispositions (ordonnance concernant le marché de bétail de boucherie et l'approvisionnement en viande) se basent sur les articles y relatifs de la loi de l'agriculture; elles sont entrées en vigueur le 1er janvier 1954. En vertu de celles-ci, les membres de la C.B.V. ont conclu entre eux une nouvelle convention sur la réglementation du marché du bétail de boucherie. Il a fallu surmonter de nombreuses difficultés pour mettre au point ces deux textes. D'autre part, la coïncidence des maximums de production dans les secteurs bovins et porcins n'a pas facilité les choses.

La quantité de viande disponible pour le marché s'est élevée à environ 187000 tonnes. La consommation de la viande a augmenté de 6,2% et a atteint 38,032 kg par tête de population. Dans l'ensemble elle dépasse de 22000 tonnes la moyenne des années 1936-38, mais elle reste de 1,2 kg inférieure par tête d'habitant et par an.

La C.B.V. s'abstient de commentaires à ce sujet. Il est pourtant curieux qu'aujourd'hui la consommation moyenne de la viande n'ait pas encore atteint le niveau d'avant guerre, quoique l'on ait enregistré 3,5 millions de nuitées étrangères de plus qu'en 1936-38, et que, après 10 ans de haute conjoncture, les revenus du peuple suisse se soient très notablement améliorés. La cause est due, en grande partie, au fait que le prix des denrées alimentaires et en particulier de la viande est extrêmement plus cher que dans d'autres pays.

Le rapport de gestion de la C.B.V. consacre, dans ses remarques finales de longs commentaires à la question de l'adaptation du cheptel à la production moyenne de fourrages indigènes en évitant autant que possible l'importation de fourrages étrangers. On peut en conclure que ce moyen d'adapter la production aux besoins futurs devrait retenir davantage l'attention, car, dans ce domaine, les recommandations de limiter la consommation du fourrage étranger n'ont pas été suivies. D'autre part, la C.B.V. ne se cache pas que des suppléments de prix auraient des effets prohibitifs et seraient une arme à deux tranchants. Elle estime cependant qu'en matière de politique économique, il ne faut pas s'arrêter à mi-chemin. La politique économique générale tient compte de cette situation, explique le rapport, en limitant l'importation de produits agricoles concurrents ou en leur imposant des suppléments de prix ou de droits de douane compensant la différence entre le prix d'importation et le prix de revient des produits indigènes. En d'autres termes, l'importation est réglée par l'Etat de manière que les produits indigènes puissent être vendus à des prix couvrant les frais de production. Il est clair que l'on doit agir de même pour les fourrages étrangers si l'on ne veut pas courir le risque que la production industrielle et artisanale de fourrages ne se fasse de plus en plus aux dépens de la production agricole.

Du point de vue autarchie et protection générale, il n'y a rien à objecter à cette logique. Mais du point de vue des consommateurs et des milieux économiques, pour lesquels les produits agricoles constituent une part importante du compte d'exploitation de leurs entreprises, la chose se présente quelque peu différemment.

La protection agricole intégrale que préconisent les intéressés entraîne naturellement des contradictions difficilement évitables. Le consommateur ne peut simplement pas comprendre pourquoi la production de viande - qui atteint une ampleur telle qu'il est difficile de l'écouler - doit être restreinte par des mesures qui font augmenter le prix de la viande, et pourquoi ce renchérissement de frais est utilisé par la suite comme argument pour exiger une nouvelle protection de prix et en faisant preuve de la plus complète compréhension pour la situation difficile de l'agriculture en matière de rendement, on a peine à admettre que les frais, sur demande des organisations agricoles, soient augmentés artificiellement par l'Etat et que le consommateur doive payer les frais de l'opération en étant obligé de payer des prix toujours plus élevés. Pourquoi ne

Mit Bezug auf den Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag sind die Verhandlungen einen guten Schritt weiter gekommen. Auf Grund der getroffenen Abmachungen gilt der Vertrag mit Wirkung ab 1. April mit folgendem Geltungsbereich:

§ 1. Örtlicher Geltungsbereich

1. Dieser Vertrag gilt für die Kantone Zürich (ohne die Gemeinden Zürich und Winterthur), Luzern (ohne Stadt), Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden, Glarus, Zug, Freiburg, Solothurn, Basel-Stadt (ohne Stadtgemeinde), Basel-Land, Schaffhausen (ohne Stadt), Appenzel A.-Rh., Graubünden, Aargau, Thurgau, Neuenburg (ohne die Gemeinden Neuenburg, La Chaux-de-Fonds und Le Locle).

Der Vertrag ist in der «Hotel-Revue» Nr. 1 vom 7. Januar und Nr. 15 vom 15. April 1954 veröffentlicht worden. Inzwischen sind lediglich noch einige redaktionelle Änderungen getroffen worden. Weitere Verhandlungen sind noch im Gang zwecks Ausdehnung des Geltungsbereiches auf die Kantone Appenzel I.-Rh. und Wallis. Sobald die Verhandlungen abgeschlossen sind, werden die Verbände bei den Bundesbehörden die Allgemeinverbindlichkeit beantragen.

Les négociations relatives au contrat collectif de travail interrégional ont permis de faire un nouveau pas en avant. En effet, sur la base des accords conclus, le contrat est applicable avec effet rétroactif à partir du 1^{er} avril 1954; dans les cantons suivants:

§ 1. Champ d'application

1. Le contrat est appliqué dans les cantons de Zurich (sans les municipalités de Zurich et Winterthur), Lucerne (sans la municipalité de Lucerne), Uri, Schwyz, Unterwald-le-Haut, Unterwald-le-Bas, Glaris, Zug, Fribourg, Soleure, Bâle-Ville (sans la municipalité de Bâle), Bâle-Campagne, Schaffhouse (sans la municipalité de Schaffhouse), Appenzel (Rhodes-Extérieures), Grisons, Argovie, Thurgovie, Neuchâtel (sans les localités de Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds et Le Locle).

Le contrat a été envoyé aux membres de Suisse romande qu'il concernait. Il peut être obtenu sur demande au Bureau central. Entretemps, seules quelques petites modifications rédactionnelles ont été apportées. Des négociations sont encore en cours en vue d'étendre le champ d'application aux cantons d'Appenzel (Rhodes-Intérieures) et du Valais. Sitôt que les pourparlers seront terminés, les associations intéressées proposeront aux autorités fédérales de donner à ce contrat force obligatoire générale.

mateurs ont changé leur régime d'alimentation sous la pression des prix extrêmement élevés de la viande en Suisse.

L'hôtellerie n'a pas les mêmes possibilités. Sans protection de prix, elle livre un dur combat pour soutenir la concurrence. Elle doit supporter des charges extrêmement lourdes qui sont imposées par la protection accordée à l'agriculture et qui entravent sa capacité de concurrence. Comme l'hôtelier fait tout pour que ses prix demeurent avantageux vis-à-vis de l'étranger, ces charges ont des répercussions - en particulier pour l'hôtellerie saisonnière et de montagne - surtout sur les conditions de rendement. Les établissements ne peuvent plus assurer l'entretien normal des immeubles et faire face à leurs obligations bancaires, sans parler des rénovations qui ne sont pas effectuées. C'est pourquoi nous avons le droit et le devoir d'attirer l'attention et de mettre en garde contre de nouvelles mesures qui - l'expérience le prouve - se révéleront au bout de peu de temps insuffisantes. En effet, les circonstances sont souvent plus fortes que tous les plans humains et toutes les tentatives dirigistes. La situation actuelle sur le marché de la viande et les prix, de même que la qualité de cette denrée causent de graves inquiétudes à l'hôtellerie. Espérons que les autorités tiendront également compte dans leurs décisions des intérêts des autres classes de la population.

Ernährungskosten in internationaler Sicht

Die offenbar rückläufige Konjunktur veranlasste die Regierungen verschiedener Länder, ihre Aufmerksamkeit vermehrt der Kaufkraftentwicklung der grossen Massen zuzuwenden. Insbesondere in exportorientierten Ländern könnten neue Lohnbewegungen gefährliche Rückschläge bewirken, weshalb danach getrachtet wurde, die Realeinkommen der werktätigen Bevölkerung auf anderem Wege, durch Steuererleichterungen usw. zu erhöhen. Es ist offensichtlich, dass sich in der Schweiz bald einmal ähnliche Probleme stellen werden; denn internationale Vergleiche zeigen, dass unser Lohnniveau relativ hoch ist, andererseits aber

die Kosten der Ernährung meist über denen anderer Staaten liegen. Vom Einkommen schweizerischer Verbraucher beanspruchen die Ernährungskosten einen relativ grossen Anteil, wie nachfolgende Übersicht zeigt. Die Zusammenstellung gibt an, wie lange ein erwachsener männlicher Arbeiter im Durchschnitt arbeiten muss, um je ein Kilo Brot, Kartoffeln, Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Butter, Käse, Zucker, sowie einen Liter Milch und zehn Eier zu erstehen. Preise und Löhne basieren auf den Veröffentlichungen des Internationalen Arbeitsamtes.

Kaufkraft des Arbeitslohnes für Lebensmittel in verschiedenen Ländern

Ende 1952	Stundenlohn in sfr.	Gesamtkosten oben genannter 10 Lebensmittel (in sfr.)	Nötige Arbeitszeit für den Erwerb der genannten 10 Lebensmittel
Europa:			
Schweiz	2,77	43,44	15 Std. 40 Min.
Westdeutschland	1,80	32,54	18 " 05 "
Frankreich (Paris)	2,--	44,53	22 " 10 "
Belgien	2,28	35,13	15 " 50 "
England	2,37	23,21	10 " 05 "
Schweden	3,18	31,37	9 " 50 "
Dänemark	2,49	24,76	9 " 55 "
Übersée:			
Vereinigte Staaten	7,74	42,80	5 " 30 "
Kanada	5,94	38,--	6 " 25 "
Australien	3,43	25,74	7 " 30 "

Die errechneten Lebensmittelpreise in Schweizer Franken (mittlere Kolonne) zeigen, dass einzig Frankreich über unserem Preisstand liegt; das ist jedoch auf die stark überhöhte Parität des franz. Frankens zurückzuführen. Ausser in England werden kaum noch staatliche Verbilligungszuschüsse für Lebensmittel ausgereicht, so dass die errechneten Zahlen einigermaßen vergleichbar sind.

Beim Kaufkraftvergleich der Arbeitslöhne (letzte Kolonne) fällt insbesondere auf, dass der deutsche Lohnempfänger nur 15% länger zu arbeiten braucht, um die genannten zehn Lebensmittel zu kaufen, obwohl sein Stundenlohn um 35% niedriger ist als der eines Schweizer. Der Belgier kann mit seinem Lohn etwa gleichviel kaufen wie der Schweizer, trotzdem er um nahezu 20% weniger verdient. Der skandinavische Arbeiter aber braucht zum Erwerb der Lebensmittel um einen Drittel weniger zu arbeiten als der schweizerische. Noch grösser sind die Unterschiede im Vergleich mit überseeischen Staaten.

Bei internationalen Kaufkraftvergleichen ist etwache Vorsicht am Platze; die Zahlen geben nur ein ungefähres Bild der tatsächlichen Verhältnisse. Immerhin sind die Unterschiede der Vergleichszahlen so frappant, dass daraus ein zwingender Schluss gezogen werden kann: die Kaufkraft schweizerischer Verbraucher lässt besonders im Ernährungsbereich gegenüber andern Ländern deutlich zu wünschen übrig.

Eine schweizerische Gedenkfeier

Am kommenden 15. September jährt sich zum 100. Male der Todestag des Komponisten des Schweizerpsalms Peter Alberik Zwyssig. Bereits im Juni fand darum in Wettingen, der Stätte seiner ersten Wirksamkeit, eine Zwyssigfeier statt. Das «Tritts im Morgenrot daher», diese prächtige, ergreifende Dichtung und ebenso wertvolle Komposition, ist aber im Verlauf von mehr als hundert Jahren zu einer schweizerischen Angelegenheit geworden. Gibt es denn noch eine patriotische Veranstaltung, an der nicht Zwyssigs Schweizerpsalm erklingt? Es rechtfertigt sich darum voll und ganz, dass die Jahrhundertfeier zu Ehren des



Komponisten Pater Alberik Zwysig gesamtschweizerisch durchgeführt wird, d. h. so, dass jedem Schweizer die Möglichkeit geboten wird, sich daran zu beteiligen. Die Gemeinde Bauen, aus dessen Boden der Schweizerpalm-Komponist erwachsen ist, will durch den Verkauf eines gefälligen Buchzeichens das Andenken an Alberik Zwysig in alle Gauen der lieben Heimat hinaustragen. Die schweizerischen musikalischen und pädagogischen Verbände unterstützen diese Aktion, die unter dem Patronat der hohen Regierung des Kantons Uri steht. Aus dem Reinerlös des Buch-

zeichenverkaufs sollen Denkmal und Denkmalplatz in Bauen umgestaltet und das Zwysighaus zu einem idealen Ferienheim für bedürftige Musiker, Sänger und Jugendbildner umgestaltet und mit einem Zwysigmuseum ausgestattet werden. Wenn also demnächst ein strammer Schulbube oder ein züchtiges Schulfeldchen dir, lieber Schweizer, ein solches Buchzeichen anbietet, dann greife zu, denn damit hast du mit Anteil an der Jahrhundertfeier und an den damit verbundenen idealen Werken zum Andenken an den Schweizerpalm-Komponisten.

la nuit, avec mention du prix des chambres, qui renseigne aussi sur l'itinéraire à suivre selon les différents modes de transports pour atteindre ces hôtels.

Les indications de cet appareil sont toujours exactes car elles sont automatiquement télécommandées par chaque hôtel. Il s'agit d'une invention d'un hôtelier de l'endroit, qui doit être installée dans plusieurs grandes villes d'Autriche. On a même parlé de commandes passées par des centres suisses, sans qu'on sache exactement où

ces appareils seraient installés. Nous ne pensons pas qu'ils le soient déjà.

Un appareil de ce genre marque un progrès évident; il est à souhaiter qu'il rencontre de l'intérêt dans notre pays. Son coût, qui doit être d'environ fr. 20000.—, serait certainement compensé par les services qu'il pourrait rendre. Il nous paraît, comme à notre correspondant, que tout ce qui peut faciliter l'afflux touristique, ressource indiscutable de notre économie, doit être examiné avec la plus grande attention.

Die Zahlungsunion als Sündenbock?

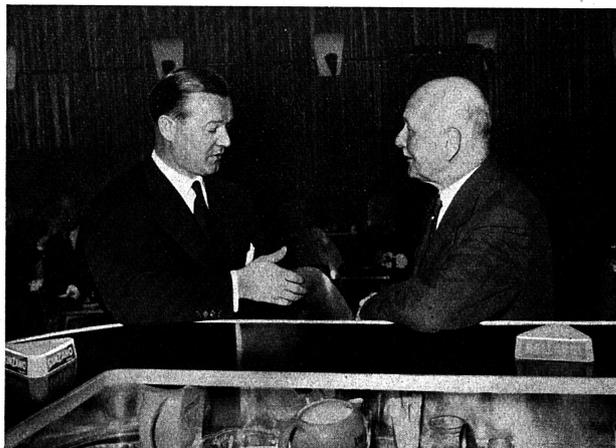
Man schreibt uns:

Die Verlängerung der Europäischen Zahlungsunion (EZU) erfolgt diesmal unter ausgesprochen günstigen Vorzeichen: Weder drängt sich eine Erhöhung der schweizerischen Quote auf, noch droht eine Beanspruchung weiterer Bundeskredite. Ganz im Gegenteil lassen dank verschiedenen privaten Kredittransaktionen wie auch dank der unlängst in Paris beschlossenen Konsolidierung und teilweisen Rückzahlung der alten EZU-Schulden die Beziehungen der Schweiz zur Zahlungsunion eine deutliche Entspannung erkennen. Um so eigenartiger wirken die Einwendungen, die bei der Beratung der bundesrätlichen EZU-Vorlage in der letzten Sessionswoche von bäuerlicher Seite erhoben wurden. Die Opposition scheint, wie aus den nationalrätlichen Voten herauszuhören war, im Schosse der Kommission noch viel lauter getönt zu haben.

Worin wurzeln die bäuerlichen Bedenken gegen eine Institution, der die Schweiz nun schon seit vier Jahren zu ihrem offenkundigen ökonomischen Vorteil angehört? Als erster Einwand wurde der *Einfuhrdruck* angeführt, dem die schweizerische Landwirtschaft nach Meinung ihrer parlamentarischen Sachwalter ausgesetzt sei. Aber die bäuerlicherseits schon wiederholt angefochtenen Liberalisierungsmaßnahmen gehen in Wirklichkeit gar nicht von der Zahlungsunion aus, sondern von der Europäischen Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit (OECE), der die Schweiz bereits vor der Gründung der EZU angehört. Überdies erlaubt die OECE jedem Mitgliedstaat, einen bestimmten Prozentsatz seiner Einfuhr, sei es aus wirtschafts-, sei es aus währungspolitischen Gründen, mengenmässig zu beschränken, und von dieser Ermächtigung macht die Schweiz ausgiebig Gebrauch. Es genügt, einen Blick auf die Liste der (ungeachtet unserer Zugehörigkeit zur OECE und EZU) weiterhin *einfuhrbeschränkten Erzeugnisse* zu werfen, um zu erkennen, dass praktisch alle für die schweizerische Landwirtschaft massgebenden Positionen hierher gehören: Schlachtvieh so gut wie Früchte und Gemüse, Wein so gut wie Eier und Geflügel, Speise- und Saatkartoffeln so gut wie Fleischkonserven und Dauerwurstwaren. Sogar reichlich untergeordnete Artikel wie z. B. Schnittblumen und Setzlinge werden in dem erwähnten Verzeichnis ausdrücklich der Liberalisierung entzogen. Andere Agrarerzeugnisse, deren Einfuhr durch die Eidg. Getreideverwaltung, die Alkoholverwaltung, die Butyra oder die Genossenschaft für Getreide und Futtermittel erfolgt (darunter z. B. der ganze Bereich der Speisefette

und -öle), unterliegen gemäss OECE-Statut als sogenannter *Staatshandel* überhaupt keiner Liberalisierungspflicht, was sich gleichfalls ganz eindeutig zu Gunsten unserer Landwirtschaft auswirkt.

Dem Versprechen des Bundesrates, die Liberalisierung unserer Agrarimporte unter keinen Umständen über den heutigen Stand hinaus zu erhöhen, hätte eigentlich zur vollständigen Beschwichtigung landwirtschaftlicher Besorgnisse dienen sollen. Doch gaben sich nicht alle bäuerlichen Ratsmitglieder damit zufrieden; vielmehr hörte man aus ihrem Munde das Argument, dass die durch die Zahlungsunion bedingte *Export- und Verkehrskonjunktur* die Arbeitskraft verknappe, das ländliche Lohnniveau hebe und solcherart die Nöte und Schwierigkeiten der Landwirtschaft vermehre. Konsequenz zu Ende gedacht, würde das bedeuten, dass es der Bauernsamer bei schlechtem industriellem Geschäftsgang, Arbeitsmangel und niedrigem Lohnstand am besten gehe — eine Schlussfolgerung, die in etwelchem Widerspruch zu den bisherigen Erfahrungen steht. Wir glauben der Landwirtschaft so viel Einsicht und Weitblick zutrauen zu dürfen, dass auch sie die Vorteile erkenne, die ihr zum Beispiel allein aus der erhöhten Bezugskraft des durch die Zahlungsunion begünstigten *Gastwirtschaftsgewerbes* erwachsen. Auch die Exportmöglichkeiten, die sich dank der Zahlungsunion für manche *einheimische Agrarprodukte* (Käse, Schlachtvieh), sollten nicht allzu gering veranschlagt werden. Zu bedenken bleibt ferner, dass der heutige Preisstand landwirtschaftlicher Erzeugnisse ohne eine vollbeschäftigte und gutverdienende Arbeiter- und Angestelltenschaft nie und nimmer aufrecht erhalten werden könnte, und dass die Einkommenseinbußen, die die bäuerliche Bevölkerung bei einem Rückgang der industriellen Konjunktur und Kaufkraft erleide, bestimmt bedeutend grösser wären als die Entlastung, die eine Rückbildung der landwirtschaftlichen Arbeitslöhne allenfalls herbeizuführen vermöchte. Dass die Schweiz heute dank der Zahlungsunion allerlei Industriegüter in die Agrarländer ausführen kann, ohne dafür entsprechende landwirtschaftliche Kompensationsartikel beziehen zu müssen, sollten unsere Bauern gleichfalls zu schätzen wissen, denn die Drosselung der Schlachtvieh- und Buttereinfuhr wäre wohl nicht so widerstandslos vonstatten gegangen, wenn sie (wie es vor der Gründung der EZU der Fall zu sein pflegte) eine Kürzung der Ausfuhr schweizerischer Maschinen oder Textilien nach Dänemark und Holland zur Folge hätte. U. I.



Eine «Wachtablösung» im schweizerischen Gastgewerbe

In aller Stille und beinahe unbemerkt im Trubel der HOSPEs, hat sich im schweizerischen Gastgewerbe eine Art «Wachtablösung» abgespielt, die Beachtung verdient. Wenn immer es galt, die schweizerische Kochkunst und Hotellerie auf grossen internationalen Ausstellungen oder Kochkunstschauen würdig zu vertreten, so war stets der Name *Jean Haecy* eng damit verbunden. Paris, New York, Lissabon, Frankfurt, das sind einige der Schauplätze, auf denen die schweizerische Gastronomie und Hotellerie dank ihrer hervorragenden Vertreter in unermüdlichen Anstrengungen den Weltruf errang, den sie heute besitzt. Und an allen diesen glänzenden Erfolgen hatte Altmeister Jean Haecy einen massgeblichen Anteil. Auch für die Organisation der HOSPEs stellte er sich, trotz seiner 75 Jahre, noch einmal zur Verfügung; seine jüngeren Kollegen im Komitee des Internationalen Restaurants hörten gern auf seinen auf langer und reicher Erfahrung basierenden Rat. Unvergesslich ist jener Abend an der HOSPEs, an welchem Meister Haecy zusammen mit seinen Komiteekollegen nochmals höchst persönlich zur Kochkelle griff und eine erlesene Gästeschar mit seinen delikaten «Fonds d'Artichauts Gourmet» entzückte.

Und mit diesem Meisterstück hat sich Jean Haecy gewissermassen verabschiedet als Aktiver in den grossen Manifestationen der internationalen Kochkunst, zu deren Glanz er so viel beitrug. Er selbst hat

es als angezeigt erachtet, die Fahne nun jüngeren Kräften zu übergeben.

Einen würdigen Nachfolger hat er sich auserkoren, einen Mann, der trotz seiner jungen Jahre schon über eine reiche Erfahrung verfügt und an der HOSPEs sein eigentliches Meisterwerk vollbracht hat: *Emilio Casanova*. Gleich beliebt beim Publikum wie beim HOSPEs, trug Emilio Casanova entscheidend zum glänzenden Erfolg des Internationalen Restaurants bei, das nach dem einstimmigen Urteil der in- und ausländischen Presse ein Musterbeispiel bester schweizerischer gastgewerblicher Tradition war. Mit seiner beinahe schon legendären Ruhe und seinem Charme wurde er auch in den schwierigsten Situationen fertig, an denen es in diesem Betrieb wahrlich nicht fehlte.

Wenn man Emilio Casanova — trotz mancher durchgearbeiteten Nacht immer frisch — über sein «HOSPEs-Reich» regieren sah, dann weiss man, dass die Repräsentation des schweizerischen Gastgewerbes auf internationalem Boden, die Jean Haecy so viele Jahre mit Glanz besorgte, in gute Hände übergegangen ist, in die man Vertrauen haben kann, und in die leise Wehmt, Jean Haecy aus dem ersten Glied der Vertreter der schweizerischen Gastronomie und Hotellerie auf internationalen Ausstellungen zurücktreten zu sehen, mischt sich die Freude, dass ihm in Emilio Casanova ein würdiger Nachfolger erstanden ist. Dr. W.

Le Tribunal confirme la légalité de la taxe cantonale vaudoise de séjour

Nous nous sommes faits l'écho en son temps de l'opposition qu'avait rencontrée la décision du Grand conseil vaudois qui avait institué, sur proposition des organisations touristiques et hôtelières vaudoises, une taxe cantonale de séjour. Un recours de droit public avait été déposé contre cette taxe par 4 hôteliers et le président d'une association touchée par cette taxe. On attendait avec intérêt le jugement que rendrait le Tribunal fédéral sur un point qui a été souvent controversé et qui est d'une importance vitale pour l'hôtellerie et le tourisme.

Par arrêt rendu le 23 juin, le Tribunal à l'unanimité a rejeté le recours et a donc reconnu la parfaite légalité de la taxe cantonale de séjour vaudoise, telle qu'elle était votée le 19 décembre 1953 par le Grand conseil vaudois. Rappelons encore que ce recours n'avait pas eu pour effet de suspendre la perception de la taxe qui est régulièrement prélevée depuis le 1^{er} janvier 1954.

L'arrêt du Tribunal fédéral n'a pas encore été rédigé dans sa forme définitive et c'est la raison pour laquelle il ne nous est pas possible pour l'instant de le publier dans sa teneur originale. Il intéressera cependant nos lecteurs de connaître quelques-uns des considérants de la Chambre de droit public, tels qu'ils sont rapportés par les correspondants de presse.

«La loi — rappelés-les — institue une taxe de séjour (10 ct. par nuitée et par personne), exigée pour chaque hôte de passage ou en séjour dans les hôtels, pensions, instituts, appartement-houses, etc., et une taxe de tourisme due par les titulaires de patentes (égale à 5 % du montant de la patente).

Les recours avaient demandé l'abrogation ou la modification de la loi «dans la mesure où elle est incompatible avec les garanties de la Constitution». Ils ont fait valoir, tout d'abord, qu'elle violerait le principe constitutionnel de l'égalité des citoyens devant la loi. Ils soulignent que les deux taxes susmentionnées frappent uniquement les hôteliers et non les autres bénéficiaires du tourisme. Le Tribunal fédéral a rejeté ce moyen en rappelant que l'on ne peut parler d'inégalité devant la loi que si celle-ci établit des distinctions qui ne sont justifiées par aucun motif objectif; sans doute, le tourisme profite-t-il à d'autres branches de l'économie nationale (entreprises de transport, garages, magasins, bazars, etc.). Toutefois, pour l'hôtelier, il constitue la source essentielle sinon unique de son revenu. Dès lors, la limitation de l'imposition aux hôteliers et restaurateurs répond à des critères qu'on ne saurait qualifier d'arbitraires.

Au surplus, la charge elle-même n'est pas excessive puisque le produit total de la taxe de tourisme peut

être évalué à environ 30 000 francs.

Les recourants soutiennent ensuite qu'il serait arbitraire d'imposer aux hôteliers l'obligation d'encaisser la taxe de séjour et de les en rendre responsables. Certes — a dit la Cour — l'hôtelier court le risque de payer le montant de cette taxe à la place de l'hôte qui ne s'en acquitterait pas. Mais ce risque suppose un refus du touriste de payer la taxe; or, on sait que la durée moyenne d'un séjour n'atteint dans le canton de Vaud (exception faite pour les sanatoria) que le chiffre de 4 jours par hôte. Le montant dont l'hôtelier doit assurer la perception est donc en moyenne de 40 centimes par touriste; on ne saurait, dès lors, affirmer que l'application de la loi souleverait des difficultés à cet égard.

Il est utile de rappeler qu'une taxe similaire existe déjà, notamment, dans les cantons des Grisons, du Tessin et du Valais, sans qu'on ait eu connaissance d'un cas où les hôtes se soient refusés d'acquiescer un montant aussi modique.

Les recourants reprochaient enfin à la loi d'avoir introduit un impôt qui violerait l'interdiction de la double imposition; il y a lieu de relever à cet égard que l'hôtelier n'est pas le débiteur d'un impôt, il répond simplement de la dette d'un tiers. Il n'a donc pas qualité pour recourir.

Enfin, le montant de cette taxe n'est pas attribué directement à l'Etat, il est affecté à des fins touristiques.

Tels sont résumés, les principaux motifs qui ont conduit la Chambre de droit public à rejeter le recours.»

Comment faire connaître au public le nombre de chambres disponibles dans les hôtels?

Un lecteur du journal syndical *l'Ordre professionnel* paraissant à Genève signale dans le numéro 22, du 25 juin 1954, qu'il a remarqué à Linz, Autriche, un plan lumineux indiquant le nombre de chambres disponibles dans les hôtels. Il demande si l'on n'envisage pas en Suisse romande, et particulièrement à Genève, où le mouvement hôtelier est intense, un système semblable?

Nous publions ci-dessous la réponse de l'Ordre professionnel qui déclare ce qui suit:

Notre correspondant fait allusion à l'appareil automatique qui, par un plan lumineux, donne à la fois l'emplacement des hôtels, le nombre de chambres disponibles à toute heure du jour et de

Der fünfundsiebzigjährige Jean Haecy

Am 20. Juli feiert der in Luzern geborene, im In- und Ausland als Hoteller-Kaufmann bestens bekannte Jean Haecy seinen fünfundsiebzigsten Geburtstag in voller Frische und noch immer von einem grossen Unternehmungsgeist besetzt.

Ein erster Stelle seiner Unternehmungen steht nach wie vor die im Jahre 1919 von Luzern nach Basel übersiedelte *Jean Haecy Import AG*, die unter seiner Leitung und dem durch ihn mit Geschick ausgewählten langjährigen Mitarbeiterstab zu einer bedeutenden Importfirma der Nahrungs- und Genussmittelbranche der Schweiz geworden ist.

Herr Jean Haecy begünstigte sich bekanntlich nicht allein damit; seine Initiative und seine Fachkenntnisse wurden noch verschiedentlich eingesetzt. Erinnern wir daran, dass Jean Haecy aus dem Hotelfach stammt, sich 1902 in Moskau, als Direktor des bekannten Hotel Billo, verheiratete und im Jahre 1907 mit seiner Familie nach Luzern zurückkehrte, wo er das *Hotel des Balances* käuflich übernahm und diese Gaststätte bis 1945 zu hoher Blüte brachte.

Im Jahre 1915, als die Hotellerie in der Schweiz schwere Zeiten durchmachte, gründete der Jubilar die *Jean Haecy Importation de Produits Français S.A.*, die sich insbesondere mit dem Import und Verkauf von Markenweinen und Spirituosen befasste. Heute verzehret dieses Unternehmen die *Generalvertretung weltbekannter Markenartikel der Nahrungs- und Genussmittelbranche*.

Zusammen mit *Fritz Attenhofer* aus Zurzach half Jean Haecy auch das bekannte *Hotel St-Petersbourg*, Paris, von 1923 an auf die Höhe zu bringen.

Im Jahre 1925 wurde das *Kurhaus Bad Weissenburg* neu eröffnet. Jean Haecy hatte auch hier mit Weitsicht erkannt, dass dieses Waldkurhaus zu einem für den Fremdenverkehr und später wegen der vorhandenen berühmten Mineralquellen bedeutungsvollen Unternehmen werden musste.

Und wie oft wurde Jean Haecy von höchster schweizerischer Stelle als *Delegierter und Organisator für Ausstellungen schweizerischer Kochkunst* ins Ausland geschickt! 1937 leitete er das Restaurant im Pavillon Suisse der *Weltausstellung* in Paris. Im Jahre 1939 wurde er mit der Führung des Ausstellungsrestaurants der Schweiz an der *Weltausstellung in New York* betraut, nachdem er bereits 1938 in gleicher Eigenschaft an der Schweizer Ausstellung in *Stockholm* weilte. Ähnliche Aufgaben übernahm er an den Ausstellungen 1943 in *Lissabon* und 1945 in *Operto*. Überall wurden seine grossen Fachkenntnisse und die Erfahrungen in der Gastwirtschaft und Ho-

tellerie verworstd. Jean Haecy gehörte lange Jahre dem Zentralvorstand des *Schweizer Hoteller-Vereins*; als Mitglied und seit bald 30 Jahren dem Verwaltungsrat des *Kurstaats Luzern* an.

Wer kennt Jean Haecy nicht als grossen Freund des Pferdesports? Überall und wenn es hiess, diesen edlen Sport zu propagieren, fanden wir den Jubilar als anerkannten Pferdekennner und Organisator. An den internationalen *Concours Hippiques in Luzern* finden wir ihn auch heute noch an massgebender Stelle wirkend. Wer hätte an der kürzlich in Bern stattgefundenen HOSPEs vom Jubilar, der sich dort verschiedenlich für die Förderung des schweizerischen Gastgewerbes einsetzte, gedacht, dass er am kommenden 20. Juli fünfundsiebzig wird?

Im Kreise seiner lieben Familie und mit seinen bewährten Mitarbeitern wird der Jubilar seinen Geburtstag feiern. Es ist nicht daran zu zweifeln, dass seine vielen Freunde in der Schweiz und im Ausland sich seiner an diesem Tag bestens erinnern werden. os.

Wissenschaftliche Fremdenverkehrsexperten tagen

In Palermo und Taormina fand kürzlich, auf Einladung der sizilianischen Behörden und Fachkreise, der 5. Kongress der *Internationalen Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten* statt. Als Zusammenschluss der mit touristischer Lehre und Forschung beauftragten Persönlichkeiten im Jahre 1949 gegründet, hat sich die Vereinigung vor allem durch ihre jährlichen Kongresse, an denen wichtige Fremdenverkehrsfragen vor einem breiten wissenschaftlichen Forum behandelt werden, einen Namen

Neu eingetroffen
der herrliche, tiefgekühlte
ORANGENJUS
im Aroma wie frisch gepresst!
● GROSSER PREISABSCHLAG
Prompte Belieferung durch unsere Depositäre.
BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45

Hotelprospekte erwünscht

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. beabsichtigt, auf der Internationalen Schau für Gastronomie und Fremdenverkehr, die vom 11. bis 26. September 1954 in München stattfinden wird, Hotelprospekte aus allen Ländern Europas unter dem Motto «Europa im Hotelprospekt» zu zeigen. Unsere Mitglieder sind eingeladen, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V., Rheinallee 69, Bad Godesberg, zu diesem Zweck direkt einen Prospekt ihres Hauses zugehen zu lassen.

Der Kongress sprach sich in einer Entschliessung für die rasche und umfassende Förderung der touristischen Ausbildung auf Mittel- und Hochschulstufe aus. Seine Arbeiten wurden angenehm ergänzt durch Stadtbesichtigungen und Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten Siziliens. Besonderer Erfolg war einer Fahrt auf die Hänge des Ätna beschieden. Die grosszügige sizilianische Gastfreundschaft wird allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben.

Ganzjährig befahrbare Gotthardstrasse Basel-Chiasso

Unter dem Präsidium von Regierungsrat Dr. Vinz. Winkler, Luzern, tagte Mittwoch, den 30. Juni 1954, im Hotel St. Gotthard in Luzern die Regionalplanungsgruppe Zentralschweiz. Im Mittelpunkt der Tagung standen zwei Referate. Staatsrat Nello Celio, Baudirektor des Kantons Tessin, Bellinzona, skizzierte die heutige verkehrspolitische Lage der Schweiz. Wie seinen Ausführungen entnommen werden konnte, befasste sich der Kanton Tessin bereits vor 20 Jahren mit dem Projekt eines Gotthard-Strassentunnels, das damals von den Ingenieuren Dr. A. Kaech und I. Lombardi, Bern, ausgearbeitet wurde. Dieses sah vor, einerseits den Verkehr auf der internationalen Gotthardstrasse zu verbessern und andererseits die Gotthardbahn und zwar gerade im Hinblick auf den zunehmenden Autoverkehr etwelchermassen zu entlasten. Wenn man bedenkt, dass täglich 94 fahrplanmässige Züge in beiden Richtungen durch den Gotthard geschleust werden und dazu noch täglich FAK- und Extra-Züge gezählt werden müssen, so ergibt sich eine durchschnittliche Zugsdichte von 108 Zügen. An normalen Tagen schwankt der Reisendenverkehr per Bahn allein zwischen 3000 und 14 000 Passagieren. Mit dem zunehmenden Autoverkehr Süd-Nord und vice-versa auf der Gotthardstrasse ergeben sich somit Momente, die einer raschen Lösung rufen, dies um so mehr, als es bereits zu wiederholten Malen vorgekommen ist, dass Autolenker 5-7 Stunden auf den Rampen in Göschenen und Airola auf den Wagen-transport durch den Gotthard warten mussten. Wenn man weiterhin bedenkt, dass in der Schweiz über 400 000 Motorfahrzeuge sind, hiezu noch jährlich über 1,3 Millionen ausländische Autos über den Gotthard fahren, so bedingt dies vor allem verbesserte Verkehrsverhältnisse. Naturgemäss ruft dies einen Strassentunnel durch den Gotthard. Auf diese Weise kann der Verkehr in beiden Richtungen flüssiger gestaltet werden, was wiederum dem einheimischen Gastgewerbe zugute kommt. Daneben muss auch der Ausbau der linksufrigen Vierwaldstättersee-Strasse miteinbezogen werden.

Im zweiten Referat beurteilte der Ständesvertreter von Uri, Baudirektor Franz Arnold, Filieken, das Problem vom rein schweizerischen Standpunkt aus, und ergänzte im grossen ganzen die Voten seines tessinischen Vorredners. Die nachfolgend lebhaft benützte Diskussion ergab einhellige Zustimmung zum vorgelegten Projekt der sofortigen Anhandnahme eines

Strassentunnels durch den Gotthard, was durch einstimmige Annahme einer Resolution bekräftigt wurde.

ZAHLUNGSVERKEHR

Deutschland (Bundesrepublik)

Überweisungen nach der Schweiz für Reisearrangements zugunsten von Personen mit gewöhnlichem Aufenthalt ausserhalb des Bundesgebietes

Da über die Möglichkeit, für amerikanische Reisende aus Deutschland derartige Überweisungen in Dollar zu tätigen, Zweifel bestanden, erteilte die Bank deutscher Länder der Schweizerischen Verrechnungsstelle auf deren Anfrage folgende Auskunft:

1. Die betreffenden deutschen Reisebüros sind nunmehr generell ermächtigt, die Kosten von Reisearrangements für amerikanische Reisende an ihre schweizerischen Vertragspartner in der von den amerikanischen Auftraggebern zur Verfügung gestellten Währung zu überweisen.

2. Die «Touropa» in Frankfurt a. M. wurde im Sinne von 1. hiervor ermächtigt, die Kosten eines Reisearrangements im Ausland in den Fällen in frei konvertierbarer Währung zu bezahlen, in denen ihr von ihrem ausländischen Auftraggeber für diese Zwecke Devisen einer frei konvertierbaren Währung zur Verfügung gestellt werden.

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht, kein Kredit!

Die Firma Imperial Motorways (Birmingham) Ltd., Bromsgrove, welche Gruppenreisen mit Autocars nach der Schweiz arrangiert, schuldet seit dem letzten Sommer einigen Mitgliedern bedeutende Beträge. Auf unsere letzten Vorstellungen hat die Firma weder Antwort noch die betreffenden Mitglieder bezahlt, auf deren Wunsch wir uns veranlasst sehen, dies bekanntzugeben.

Bei Gruppenreisen in Autocars sollte überhaupt Barzahlung die Regel sein, denn die Reiseleiter können ohne weiteres die nötigen Devisen für die Aufenthaltskosten mit sich führen und den Hotelier sofort bezahlen.

AVIS

Prudence, pas de crédit!

L'agence Imperial Motorways (Birmingham) Ltd., Bromsgrove, qui organise des voyages collectifs en autocars à destination de la Suisse, doit encore, de-

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe

Die

9. Delegiertenversammlung

findet am 25. Oktober 1954 in Luzern statt.

Anträge und Wahlvorschlüge

aus Kreisen der Mitgliedschaft und der an der Kasse beteiligten Verbände sind bis

spätestens 31. August 1954

beim Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 2, einzureichen. (Nach diesem Termin eingehende Anträge und Wahlvorschlüge können nicht mehr berücksichtigt werden.)

Über die Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung gibt Art. 17 der Kassenstatuten Aufschluss.

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants

La

9^e assemblée des délégués

aura lieu le 25 octobre 1954 à Lucerne.

Les propositions générales

et celles concernant l'élection des membres du comité et des réviseurs des comptes provenant des membres et des associations collaborant à la caisse sont à adresser

jusqu'au 31 août au plus tard

au comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, Zurich 2. (Les propositions de scrutin arrivées après ce délai ne pourront plus être prises en considération.)

L'article 17 des statuts de la caisse informe des tâches et attributions de l'assemblée des délégués.

puis l'été dernier, des sommes importantes à quelques uns de nos membres. Nos interventions auprès d'elle sont demeurées sans succès, car elle ne nous a ni répondu, ni payé ses dettes aux membres intéressés.

Pour les voyages collectifs, il faudrait toujours se faire payer au comptant, car les guides peuvent sans autre prendre avec eux les devises nécessaires pour couvrir les frais de séjour de leurs clients et payer immédiatement les hôteliers.



EMMANUEL WALKER AG.

BIEL

Gegründet 1886

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

EINE HERRLICH MUNDENDE CAMELGLACE mit **FRIG** neutral



und Caramelzucker **DAWA**

Caramelzucker DAWA verleiht der Glace ein apertes, feines Aroma. FRIG andererseits hat die Eigenschaft, die Glace zu binden und damit auf die einfachste und schnellste Art geschmeidige, zarte und nicht körnigwerdende Glace herzustellen. Ein Versuch lohnt sich. Ihre Gäste werden zufrieden sein!

Verlangen Sie uns mit Ihrer Caramelzucker DAWA-Bestellung das entsprechende Glace-Rezept.

Caramelzucker DAWA sowie FRIG neutral, Vanille, Mokka und Chocolat sind zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon (031) 55021

Occasions-Säcke

Grosshandelspreise! - Sie sparen viel Geld, wenn Sie Ihre **Küchenwäsche** selbst anfertigen mit Baumwollsäcken, loch- und flickfrei:

- Unbedruckte, stopffrei, ca. 63x103 cm ex Mehl, feines Gewebe pro Sack Fr. 2.15
- Dicke Baumwollmehlsäcke, 100 lbs, extra stark pro Sack Fr. 1.90
- KUBA-BAUMWOLLSÄCKE**, ca. 50x90 cm pro Sack Fr. 1.70

Ex-Wust, ab meinem Lager in Basel, rein netto, 5% EXTRA-RABATT gegen Einzahlung dieses Inserates!

P. Muespach, Basel
Textilien, St. Johannvorstadt 84

Tüchtiger Hoteldirektor

in leitender Stellung sucht

Direktion

eventuell auch Kauf oder Pacht. Möglichst nur Winterreisen. Angebote unter Chiffre OFA 3897 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Eptinger



herrlich erfrischend gesund

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

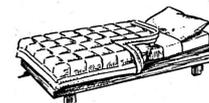
Kochlehrstelle

Für Jüngling, 16 Jahre, mit Vorkenntnissen, wird gesucht. Offerten erbeten unter Chiffre J K 2457 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Gastbetten

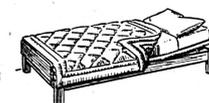
Zahlreiche Grossveranstaltungen im Sport, Vereins- und Verbandstreffen, Ausstellungen usw. finden diesen Sommer im ganzen Lande statt und bedingen eine stark vermehrte Nachfrage an Gastbetten. Sorgen Sie vor: Die **Pfister-Notbetten** zeigen Ihnen, wie Sie, selbst auf knappem Raum, Ihren Gästen Unterkunft bieten können.

Bitte wählen Sie:



Mod. **REX**, die praktische Ottomane m. festem Kopfteil, 190/90 cm, mit der mollig-weichen Sanitas-Matratze mit extra-dicker Buntwollfüllung und Permannentschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. **120.-**

Mod. **PRONTO**, das zusammenlegbare Stahlrohr-Notbett, 195/70 cm, inkl. grün gebäumtem Maträzli. Auch als bequemes Liegebett für Garten, Balkon, Weckend usw., komplett, 2-teilig nur Fr. **128.-**



Mod. **CONFORT**, die perfekte Ottomane mit verstellbarem Fuß- u. Kopfteil, mit der dauerhaften Sanitas-Matratze mit Permannentschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. **157.-** (Mehrpreis für Comfort-Federkerntmatratze u. passenden Schoner Fr. 68.-).

Mod. **RIPOSO**, die ideale 2-Bett-Ottomane a. Stahlrohr, 190/90 cm, m. solidem Drahtnetz. Unt. Bett auf Rollen ausziehbar. Preis inkl. 2 unverwüstl. Comfort-Federkerntmatratzen u. 2 Schonertüchern, nur Fr. **284.-** sogar nur Fr. **284.-**



Pfister-Notbetten sind die idealen Ergänzungsstücke für Hotels und Pensionen!

Bei grösseren Bezügen Mengen-Rabatte.

Jetzt in unserer Ausstellung zu besichtigen! Bestellen Sie rechtzeitig telefonisch oder schriftlich!



Möbel Pfister

Zürich: Walchplatz; Basel: Greifengasse 2; Bern: Schanzenstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montchoisi 13; Genf: Servette 44; Bellinzona: Piazza Indipendenza; Suhr B/Aarau.

Demande de commission inadmissible

Il y a une année environ, les offres d'une maison de crédit américaine nous obligeaient à attirer l'attention de nos membres sur le fait que, selon notre règlement de prix, des commissions ne peuvent être consenties qu'aux agences de voyages passant des commandes fermes, et non aux maisons qui veulent introduire des systèmes de crédit pour leurs clients.

Cette commission est non seulement inadmissible, mais nous estimons qu'un tel système de crédit est superflu et insupportable pour l'hôtellerie. Il entraîne pour les hôteliers du travail et des dérangements supplémentaires et implique un risque qui, en lui-même, ne justifie pas la commission que l'on accorde aux agences de voyages pour des commandes fermes dont elles prennent la responsabilité.

HOSPES-Schlussfeier

zu Ehren der Basler Kochequipe

Die Basler Kochequipe darf mit berechtigtem Stolz auf ihre Leistungen im Wettbewerb der internationalen Kochkunstausstellung in Bern zurückblicken, steht sie doch mit ihrer Punktzahl an der Spitze der Regionalmannschaften. Dieser Erfolg wird nicht nur die Basler Köchenschaft ehren, er zeugt auch von der hohen Leistungsfähigkeit des Basler Gastgewerbes.

Namens des Wirt- und Hotelier-Vereins begrüsst der Präsident des Kantonalen Wirtvereins Basel-Stadt, Herr A. Lüdlin, die erfolgreichen Basler Köche und gratuliert ihnen zu ihren maximalen Leistungen. Namens der Basler Kochequipe überreichte Herr Ernst Gass jedem Mitglied, zusammen mit der verdienten HOSPES-Goldmedaille, einen prächtigen Zinnteller mit dem Basler Münster als Motiv, als von den Sektionen Basel des SHV. und des SWV. gestifteter Ehrenpreis.

Der Präsident des Basler Hotelier-Vereins, Herr A. Kienberger, würdigte seinerseits in einer trefflich formulierten Ansprache die vollbrachten Leistungen, die er wie folgt charakterisierte: «Anmut, Ausgeglichen-

heit der Proportionen, Ebenmass, schwebende Leichtigkeit und gutes Zusammenwirken aller beteiligten Kräfte.» Er fand auch Worte aufrichtigen Dankes für die Einzelaussteller, die Herren Gass, Casanova und für den Besitzer des Hotels Euler. Das Positive liegt in der Herausstellung der tragenden Geschäftsprinzipien unseres heutigen Wirkens und in der Weckung des Verständnisses für die Arbeit des Gastgewerbes im allgemeinen.

Ein lukullischer Imbiss, der sich über die mitternächliche Stunde hinaus ausdehnte, hielt die Teilnehmer in froher Geselligkeit beieinander.

AUS DER HOTELENERIE

Nouvelles de l'hôtellerie et du tourisme montreuviens
Nous nous signalons que M. Hans Müller vient de remettre en état le Grand Hôtel Territet acheté par la Société propriétaire de l'Hôtel des Alpes.

Le Grand Hôtel dispose de 400 lits et 70 chambres sont dotées d'une salle de bain. Toutes les chambres ont le téléphone et le radio.

Depuis qu'il dirige l'hôtel, M. Müller a procédé à d'importantes rénovations tant du bâtiment que du mobilier. La salle à manger et la salle de fêtes de 450 places ont un aspect neuf et accueillant.

M. Müller a également repris cette année le restaurant de Montreux Plage qui deviendra le lieu de réunion de ceux qui veulent s'amuser dans un cadre enchanteur.

C'est là un exemple, parmi plusieurs autres, d'une évolution en cours à Montreux où l'hôtellerie tend à s'adapter aux conditions et aux nécessités nouvelles du tourisme et d'une clientèle qui n'est plus pour une bonne part la même qu'autrefois.

Changement de direction au May Fair Hotel à Londres

Nous apprenons que M. G. C. Cigolini, doyen des directeurs d'hôtel d'Angleterre a pris sa retraite. Pour le remplacer, notre compatriote M. Etienne Cottet - dont nous avons signalé la nomination à la direction générale de la Société des Gordon Hotels Ltd. (société qui exploite également l'Hôtel Métropole à Monte-Carlo, l'Hôtel Bristol à Beaulieu sur mer, l'Hôtel Métropole à Brighton, l'Hôtel Métropole à Folkestone et le Grosvenor Hotel Victoria à Londres) - a fait appel à notre membre M. Lucien A. Poltera qui a pris la succession de M. Cigolini à la tête du May Fair Hotel à Londres, le 1^{er} juillet 1954.

Cette nomination a été très bien accueillie en Angleterre et «The Caterer and Hotel Keeper» s'exprime

comme suit sur la carrière du nouveau directeur: «Mr. Poltera, the new manager of the May Fair, has had wide and varied experience on the Continent.

His previous appointment as general manager for three years of the Plaza Hotel, Brussels, followed on 10 years' general management of the Lausanne Palace Beau Site Hotels in Lausanne. Before that he was general manager of the Palace and Ambassadors Hotels in Rome for five years, and previous to that he was for five years at the Grand Hotel Villa-Serbelloni, Bellagio, Lake Como. Swiss born, Mr. Poltera was educated in England and Switzerland and had an intensive hotel training in Switzerland and the South of France.

Nous félicitons M. Poltera pour sa nomination et lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle activité.

DIVERS

Le théâtre au service du tourisme dans le canton de Vaud

Antigone, de Jean Anouilh, aux Arènes d'Avenches!

Lourde de son passé, mûre et belle, Avenches est en train de vivre une aventure passionnante: restituer, avec enthousiasme et foi, la vie, une vie nouvelle à ses Arènes. Tout le monde s'y est mis. Même les enfants des écoles qui, sous une experte direction, ont confectionné bandeaux et banderoles que ne désavouerait pas le plus exigeant des graphistes.

Antigone. L'une des meilleures pièces d'Anouilh. La plus rigoureuse et la plus stricte, la plus moderne aussi; sans doute à cause de l'actualité du dialogue; surtout pour son thème qui est éternel, implacable, rigide. Depuis sa création, cette pièce a été jouée avec un énorme succès dans les grands théâtres de langue française.

Un cadre idéal, une pièce excellente, des interprètes, un musicien et un dessinateur de talent, voilà, certes, des atouts maîtres.

Faisant preuve de foi, la ville d'Avenches fonde aussi le succès de son entreprise sur l'intérêt du grand public. La première est fixée au 22 juillet prochain. Ce sera, sans nul doute, une date mémorable dans la vie artistique de notre région.

BÜCHERTISCH

Berner Oberland in Vielfalt von Landschaft und Kultur

«Sommer», de von Direktor S. A. Michel herausgegebene Reise- und Ferienzeitschrift des Berner Oberlandes, liegt in ihrer 5. Ausgabe vor. Sie ist im Lauf der Jahre immer gehaltvoller geworden, und ihre Aufmachung hat mehr und mehr gewonnen. Das Berner Oberland kommt darin zur Geltung, und immer ist es von einem originellen Standpunkt aus, dass man neue Erkenntnisse über Landschaft, Arbeit und

Letzte Meldungen

Frankreich erhöht Notenfreigrenze im Reiseverkehr

Seoben wird bekannt, dass die französischen Währungsbehörden im Zuge einer teilweisen Lockerung der Devisenkontrolle die französischen Reisenden ermächtigen, statt bisher 10000 Ffr. nunmehr 20000 Ffr. beim Verlassen des Landes mitzuführen. Dadurch erhöht sich der Betrag, über den französische Touristen im Ausland verfügen können, auf 50000 Ffr. pro Reise. Dieser Betrag kann gemäss den geltenden Bestimmungen zweimal pro Jahr mit einem Intervall von zwei Monaten für Reisezwecke ausgegeben werden, nämlich 30000 Ffr. als Kopfquote und 20000 Ffr. in Form von Noten. Damit hat Frankreich unerwartet einen Schritt auf dem Weg der Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs getan.

Zeitvertreib gewinnt. So liest man Beiträge über Weinbau und Ferienorte am Thunersee, über die neue Luftseilbahn auf den Männlichen, die Kurzweiligkeit des Frutigals und die Gastfreundschaft im Saanerland. Auch grosse Namen treten hervor: Leslie Stephen als einer der Pioniere des Alpinismus, Sir Arnold Lunn als geistreicher Schilderter und Gotfried Strasser, der Gletscherpfarrer und Volksdichter. Zu den bedeutenden Künstlern, die in den letzten Jahren gerühmt wurden, kommt in diesem Jahr der Thuner Alfred Glaus, dessen Werk eine liebevolle Darstellung erfährt. Und schliesslich liest man auch noch eine kleine Kulturgeschichte der Ansichtspostkarte von ihrem kunstbetonten Beginn bis zu ihrem Sündenfall in den Kitsch.

Die Aufmachung des Hefts, die reiche Illustration und ein Inseratenteil, der in seiner geschmackvollen Darstellung sich gut dem Charakter des Hefts anpasst, geben dem «Sommer» wieder den Rang einer glänzenden und zeitlosen Werbeschrift für das ganze Berner Oberland.

Das Beste aus Reader's Digest in der Juli-Nummer 1954

Reader's Digest birgt im Juli-Heft viel Wissenswertes aus aller Welt. Unter anderem spricht er von einem neuen Schaukelstuhl-Klub, und eine Ärztin empfiehlt diesen mit der Begründung, dass die ständige Veränderung der Lage entspannend auf die Muskeln einwirkt, wodurch absolutes Ausruhen möglich wird. - Seit wann gibt es Linkshänder? Der Basler Forscher für Volkskunde Paul Sarasin spricht darüber, dass es schon zur Steinzeit Linkshänder gegeben hat. - Wie alt ist das Golfspiel? In Schottland wird schon seit dem 12. Jahrhundert Golf gespielt. - Warum lassen wir uns graue Haare wachsen? Die Schlussfolgerung ist äusserst amüsant: Eine prozentuale Schätzung der Ursachen sieht so aus: Befürchtungen, die nie eintreffen, 40%. Vergangenes, an dem alle Reue und Sorge der Welt nichts mehr ändern können, 30%. Unnötige Sorgen um die Gesundheit, 12%. Allerlei geringfügige Sorgen, 10%. Wirkliche, berechtigte Sorgen, 8%. Also nochmals: Warum lassen wir uns graue Haare wachsen?

Die Walliser Aprikosen reifen heran

Erste Sendungen ab 15./20. Juli. Alle Massnahmen wurden getroffen, um eine gute Qualität zu gewährleisten. Es lohnt sich zu warten. Das Wallis dankt dafür. OPAV

Amtlich bewilligter Ausnahme-Verkauf

vom 10.-23. Juli 1954

Weisse Tafeltischtücher

Baumwolldamast, Schweizerfabrikat, 140/170 cm, gesäumt, fr. 8.75.

Leintücher

100% Baumwolle, gute Gebrauchsqualität, 180/260 cm, gesäumt, solange Vorrat, Fr. 9.80.

Bettanzüge

mit Perlmutterknöpfen oder Bändel, Bazin la Qualité, merzerisiert, 6 moderne Dessins, knopflos, 200/260 cm, 60/90 60/100 120/160 120/170 cm 3.50 4.20 4.50 12.40 12.75

Badetücher

140/160 cm, Farben: rosa, ciel, gold, Fr. 12.-.

Einzel-Wolldecken

Restpaare zu ganz besonders stark reduzierten Preisen. Muster und Auswahlen prompt.

A. Wieser, Hotelwäschefabrik St. Gallen Vadianstrasse 17, Tel. (071) 231736.

Wir suchen als Occasion

Kopiermaschine

für Menu- und Briefabzüge. Offerten an Hotel Liberty, Lugano.

Bürgerl. Hotel

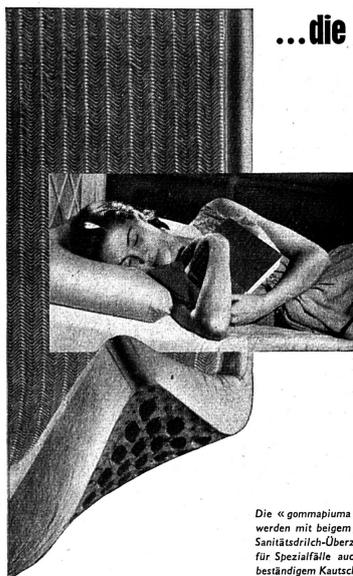
30 Betten, mit grossem Speiseraum, modernisiert, Ölheizung, unweit SBB, Basel, ist mit sofortigem Antritt zu verkaufen, evtl. zu vermieten. Offerten von gutausgewiesenen, u. kapitalkräftigen Fachleuten unter Chiffre K 8000 O an Publicitas Basel.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

von fachthäftiger Hotelière

Pension oder Kleinhotel

Anzahlungsmöglichkeit Fr. 25-30000.-. Offerten unter Chiffre P K 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.



...die „gommapiuma“-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die „gommapiuma“-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

„gommapiuma“-Matratzen

sind Produkte der PIRELLI sapsa

- Die „gommapiuma“-Matratzen werden mit beige oder blauem Sanitätsdrill-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug.

- Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.



Vertretung für die Schweiz: ARIA AG., ZÜRICH Llmattstrasse 214, Telefon (051) 42 58 58

Von Hotellersfamilie baldigst gesucht komfortables Hotel oder Garni 30-50 Betten, oder feine Weinstube evtl. Café-Restaurant

Zu kaufen gesucht gebraucht Glace-Maschine

Jahresbetrieb. Stadt- oder Industriezentrum. Anzahlung Fr. 50-60000.-. Pacht mit Vorkaufrecht. Offerten unter Chiffre H O 2477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

auch älteres Modell. Offerten erbeten unter Chiffre G M 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktionsstörungen eine KUR mit F O R T U S. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. - Fortus-Kur für die Nerven Fr. 25.-. Mitteltur 10.40. Proben 5.50 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogerien, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.

WENN SIE

Hotel-Mobilar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.



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

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 28

Stellengesuche - Demandes de places

Table with columns: TARIF, Schweiz, Ausland. Details rates for insertions and repetitions.

Alleinkoch oder Alleinköchin, per sofort gesucht in modern eingerichtete Küche. Offerten an Restaurant Gitterli, (Liestal), Tel. (061) 72805.

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

Jahresstellen

- 3777 Gouvernante-Stütze der Hausfrau, Zimmermädchen, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Thurgau.
3779 Serviertochter, junger Kellner, 2 Buffetköche, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Biel.

Cuisinier, capable, actif et sérieux, sous tous rapports cherché pour secondor patron cuisinier. Place stable et bien rémunérée. Faire offres avec copies certifiées, références et photo au Restaurant du Plat d'Argente, Genève. (1397)

Flagenportier in Jahresstelle gesucht. Offerten an Hotel Bristol, Zurich. (1402)

Gesucht für 4-6 Wochen, evtl. länger, tüchtigen, jüngeren Camm- oder Aide de cuisine neben Chef und fachkundige Saaltochter. Offerten an Hotel Eisiger, Mürren. (1405)

Koch, junger, selbständiger, gesucht als Dienstablösung, etwa 4 Wochen, auf Anfang September 1954, in gut eingerichteten, neuen Kurhaus, 23 Betten. Offerten an Kurhaus Hermance, Heiden (Appenzell). (1401)

Zimmermädchen, fleissiges, sauberes, in mittelgrosses Hotel nach Luzern zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Raben a. See, Luzern. (1406)

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

- 3937 Offiziemädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
3939 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Basel.

Sommersaison

- 3776 Buffetköcher, auch Anfänger, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 20 Betten, Lugano.
3783 Küchenchef oder Chefköchin, sofort, Hotel 60 Betten, Zentral-schweiz.

Offene Stellen - Emplois vacants

Table with columns: TARIF, Mitglieder SHV, Nichtmitglieder Schweiz, Ausland. Details rates for insertions and repetitions.

Bureau und Reception

Sekretärin-Buchhalterin, sprachkundig, selbständig in Korrespondenz. Deutsch, Französisch, Englisch, Stenographie Deutsch, vertraut mit allen Bureauarbeiten, sucht Vertrauensposten per September/Oktober. Offerten sind erbeten unter Chiffre 684

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzer Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 677

Barmaid, gut aussehend, 3 Sprachen, mit längerer Auslandspraxis, sucht Angangsstelle in Hotelbar oder Dancing, evtl. auch in Service. Offerten unter Chiffre 687

Restaurant- oder Alleinsaaltochter, gesetzer Alters, tüchtig, sprachkundig, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 689

Cuisine und Office

Hötelplattler, 40 Jahre alt, erste Kraft, sucht sofort Stellung. Offerten unter Chiffre 682

Homme, 47 ans, cherche emploi comme aide-cuisinier. Libre de suite. Robert Monnat, Via Boggia 2, Lugano-Paradiso. (1437)

Küchenchef, junger (31.), sucht neuen Wirkungskreis per 1. Oktober 1954 in seinem Betrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten an Jak. Siegrist-Zürcher, Küchenchef, Luisenstrasse 23, Zürich 5. (685)

Küchenchef evtl. Alleinkoch sucht sofort Saisonstelle. Offerten an Hans Wagner, Neuenquasse 9, Bern. (686)

Etage und Lingerie

Gouvernante, umsichtige, sprachkundige, sucht Vertrauensposten in Jahresbetrieb, würde auch als Alleinleiderin oder als Verkäuferin an Kiosk gehen. Offerten unter Chiffre 685

Ausland - Etranger
Luxembourg (Austausch)

Gesucht in Erstklasshotel 2 tüchtige Commis de restaurant. Offerten von Schweizer Bewerber sind ausserordentlich mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf unter Nr. 28/LA/3986 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Briefmarken beifügen).

„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.

- 9158 Fille de salle, de suite, hôtel 45 lits, lac Léman.
9159 Sommeliers, sommelières, perrier, chasseur, de suite, grand restaurant, lac Léman.
9163 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Genève.

Aushilfen

- 3798 Chef de rang, 26. Juli bis 14. August, Erstklasshotel, Basel.
3809 Koch, nach Übereinkunft, für 3 Monate, Hotel-Restaurant, St. Gallen.

Gesucht nach Genf

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

KUCH

in kleinere Kochbrigade. Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K G 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

pâtissier

expérimenté, connaissant à fond la fabrication de pièces-crème, tourtes et spécialités viennoises et sachant travailler indépendamment. Offres sous chiffre P 1 2458 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Internat. protestantisches Institut in der Nähe von Genf sucht auf 15. September:

junge KÖCHIN oder TOCHTER

die unter Leitung kochen könnte. Beschäftigung willige

KÜCHENHILFE

Jahresstellen. Offerten unter Chiffre J P 2450 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Graubündens sucht

für Sommersaison noch folgendes qualifiziertes Fachpersonal:

Zimmermädchen Saaltochter Commis de rang-Saalkellner Barlehrtöchter

Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne

du 11 au 26 septembre 1954. A l'occasion de cette manifestation brigades de cuisine sont en formation.

On cherche: chefs de partie, leur commis, le commis, casseroliers

Offres écrites avec copies de certificats. MM. Fonzallas, Cachemalle, Kuoonen, Restaurateurs. Comptoir Suisse, Lausanne.

Gesucht in Jahresstelle per 1., evtl. 15. Sept.

Patissier

Tüchtige, absolut selbständige Bewerber beliebigen Offerte einzusenden unter Beilage von Photo und Zeugniskopien an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht in Dancing-Bar

Barmaid

Eintritt ca. Mitte August. Offerten von jüngeren und tüchtigen Bewerberinnen mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre D 8 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

in gutgehendes Erstklasshotel (mit Restaurant) am Thunersee

Chef de rang Demi-chef Commis de cuisine

Offerten an Hotel Spiezseehof, Spiez, Telefon (033) 761 12.

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Alleinkoch Hallentochter-Barmaid Saaltöchter od. Kellner

Offerten unter Beilage von Zeugniskopien an Grand & Park-Hotel Axenstein, Vierwaldstättersee.

Gesucht per sofort: sprachkundige

Tochter

für Saal und Restauration. Ferner nach Übereinkunft: tüchtiger

Paissier-Aide de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht auf 1. August in neuengerichtetes Hotel der Ostschweiz

Commis de cuisine

paissierkundig. Offerten unter Chiffre C D 2479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel am Thunersee tüchtige

Köchin

Moderner Betrieb. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre T K 2481 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CASINO Kursaal LOCARNO

Wir suchen zu baldigem Eintritt erfhähre

Allein-Gouvernante

tüchtige

Allein-Köchin evtl. Koch

Offerten mit Bild, Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an die Direktion

Maître d'hôtel

très bon restaurateur (service à la carte) cherche place dans établissement de 1er ordre. Capable d'organiser de grands banquets. Connaissances culinaires et marchandise approfondies. 4 langues. Références à disposition. Entrée de suite ou à convenir. Eventuellement place à l'étranger pas exclus. Offres sous chiffre M 8 2454 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Tochter von 19 Jahren, ein Jahr Handelsschule, sucht Anstellung als

Bürofräulein

(Anfängerin). Gute, seriöse Behandlung wird grossen Lohn vorgezogen. Offerten unter Chiffre H 39871 Lz an Publicitas Luzern.

WERKZEUG-KOFFER

Für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meinen Bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unumkehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Beugungsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fibra-Koffer nach Belieben JOSEF HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373 Spezialgeschäft für Küchen-, Konditorei- und Metzgerartikel

Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstelle

**Küchenmädchen
Kaffeeköchin**

Offerten an Hotel Greub am Bahnhof, Basel.

Genève
Hôtel 1er ordre cherche

cuisinier

ayant quelques années de pratique. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre P A 2409 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne
du 11 au 26 septembre 1954. A l'occasion de cette manifestation, brigades de services en formation.

On cherche:
gouvernantes d'office
gouvernantes d'économat
filles d'office

Offres écrites avec copies de certificats. MM. Fonjallas, Cachemille, Kuonen, Restaurateurs. Comptoir Suisse, Lausanne.

GRAND HOTEL BELVEDERE, DAVOS
sucht für kommende Wintersaison:

Journalführer(in)
sowie
Kontrollleur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht
in Jahresstelle auf 1. August: jüngere, tüchtige

Serviertochter

deutsch, französisch und wenn möglich englisch sprechend, für Saal- und Etageservice. Handschriftliche Offerten mit Photo an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe 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

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesameralee 32

Gesucht
3 flinke

Töchter für Saalservice

in Offizierskantine. Offerten an F. Bula, Militärkantine Bülach.

Jüngerer Direktor
eines ausländischen Erstklasshotels mit gutem Gästekreise sucht

Beteiligung

in Hotel oder Restaurant. Ausführliche Offerten unter Chiffre B 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle

Barkellner

flink und zuverlässig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht
für Herbst 1954, fachtüchtiges

**Direktions-
Ehepaar**

in Hotel im Berner Oberland. 2-Saison-Betrieb. Vertrauensposten. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre T A 2449 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant in Zürich
sucht auf den 1. August oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachkundige

weibliche Bureaukraft

womöglich mit Kenntnissen in der Lebensmittelbranche und im Lohnwesen. Jahresstelle. Geregelt. Arbeitszeit. Interessenten wollen ihren handschriftlichen Lebenslauf mit Photo sowie unter Angabe der Saltsprüche einreichen unter Chiffre K B 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neu zu eröffnende Wein- und Spirituosenhandlung in Luzern sucht einen branchenkundigen Angestellten als

GESCHÄFTSFÜHRER

für die Leitung des Ladengeschäftes (ohne Einkauf) und besonders für den Besuch der Grossverbraucher (Hotels, Restaurants usw.) in Luzern und der Innerschweiz. Bevorzugt wird ein gut ausgewiesener Mann aus dem Weinhandel oder Hotelfach. Der Angeworbene hat eine Gerichtskautions- oder Bankgarantie (keine Geschäftseinlage) zu leisten und wird den Anforderungen und Leistungen entsprechend bezahlt. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre M 39676 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht

**Oberkellner-
Chef de service**

(Stellvertreter der Betriebsleitung)

Grossrestaurant sucht geeigneten Fachmann. Bedingungen: Erfahren, selbständig und sprachkundig, Gewandtheit im Verkehr mit der Kundschaft, guter Organisator und Korrespondent. Initiativ. Eintritt: Herbst, anfangs Winter. Jahresstelle. Offerten gefl. mit Referenzen, Zeugnisabschriften, Curriculum vitae u. Photo unter Chiffre G 12188 Y an Publicitas, Zürich.

Gesucht
jüngerer, tüchtiger

**Oberkellner-
Chef de service**

für Dancing und Spezialitäten-Restaurant. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. unter Chiffre OB 2447 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. August

Ferienablösung
für zwei Monate

für Buffetdame und Stütze

Lohn nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Metropole, Solothurn.

Gesucht
per 15. August oder früher

Aide de cuisine
oder jüngerer

Partiekoch

in kleine Brigade. Restaurant Strohhof, Augustiner-gasse 3, Zürich 1.

Jüngerer

II. Chef de service

gewandt im internat. Restaurationservice, nach Zürich gesucht. Anmelddung mit Bild und Referenzen erbeten unter Chiffre J O 2472 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in grösseren Restaurationsbetrieb (Saison)

Hilfs-Gouvernante

Offerten mit Referenzen, Zeugnisabschriften usw. unter Chiffre H G 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder 1. August: tüchtiger, flinker, sprachkundiger, jüngerer

Kellner oder Serviertochter

für Saalservice in Erstklasshotel (Jahresbetrieb). Offerten unter Chiffre K X 2473 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Passantenhotel, Platz Basel, jüngerer

Etagenportier

(Schweizer), Deutsch und Französisch, Eintritt 15. August, ferner

Casserolier

(Schweizer), Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo unter Chiffre G C 2470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngere

Chefkoch

für Ferienablösung ab 10. August für 4-6 Wochen. Offerten mit Zeugnisabschriften an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Davos-Clavadel.

Gesucht
jüngere

Hausbeamtin

Gelegenheit zur beruflichen Fortbildung. Eintritt 1. Oktober 1954. Offerten an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Davos-Clavadel.

Jünger, sprach- und fachkundiger Direktionssekretär eines vielseitigen Hotel- und Restaurantbetriebes sucht per Ende dieses Jahres oder nach Übereinkunft

verantwortungsvollen Posten

evtl. Stelle als Gerant. Angebote sind erbeten unter Chiffre A 39809 Lz an Publicitas Luzern.

Erle

Englisch
in London

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

File de Buffet
(Barmaid)

File de Restaurant
Praktikantin

gesucht nach Lugano in mittleren Passantenhotel. Gute Ersacheinung. Offerten an Postfach 178, Lugano.

Jünger, bestausgewiesener Chef de partie sucht Stelle auf Herbst als

Chef de cuisine

in Saison- oder Jahresbetrieb (nicht Alleinlohn). Sehr gute Referenzen zur Verfügung. Alter 28 Jahre. Offerten sind erbeten unter Chiffre J C 2451 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldigem Eintritt fleissige und ehrliche

Buffettochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Bahnhofbuffet Zug, Tel. (043) 40138.

Tüchtiger

Portier
und tüchtiger

Zimmermädchen

suchen zusammen Jahresstelle in mittlerem Betrieb. Eintritt auf 1. oder 2. August. Offerten an R. Kolb, c/o F. Kolb, Bureau Beeler, Trittlig-gasse 16, Zürich 1.

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganzjähriger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss. In franz. Küche. Kursbeginn: 27. Sept. 1954. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70£, 8 Wochen 48£, 4 Wochen 25£. The Gables, Ramsgate Road, Margate (England). Auskunft und Prospekte. Referenz: Frau Benz, Zürich, Habsburgstr. 37.

Gerantin
oder

Aide du patron

mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sprachgewandt, mit besten Referenzen, sucht passenden Posten. Evtl. Aushilfe (Hotel-Restaurant, Tea-room). Offerten unter Chiffre G P 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerantin oder Aide du patron

mit Berner Fähigkeitsausweis, sprachgewandt, mit prima Referenzen, sucht passenden Posten in Hotel-Restaurant oder Tea-Room. Evtl. mit aktiver Beteiligung. Frau F. Müller, Sesslerstrasse 6, Biel.

Gesucht
per sofort bis Ende September junger, tüchtiger

Chef de service

als Aushilfe. Sehr guter Lohn. Ferner junge, tüchtige

Serviertochter

sprachkundig und flink. Offerten an F. Cavelti, Mövenpick III, Paradeplatz 4, Zürich 1.

Gesucht für Grossrestaurant
tüchtiger

Kassier-Buchhalter

in Jahresstelle. Eintritt auf 15. August. Spätester Eintrittstermin: 31. August. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre K B 2462 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dringend gesucht
sprachkundige, gewandte

Restaurationstochter

Eintritt sofort. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Restaurant Mövenpick, Luzern.



Geschirr abwaschen

leicht gemacht
mit dem entzündenden
Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Gesucht per sofort junger

KOCH

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch an Rest. des Halls, Neuenburg.

Erstklassiges Restaurant in Neuenburg sucht

Vertrauensperson
als
Stütze der Hausfrau

Leichte Büro-Kontrollarbeiten und Buffetablösung. Off. mit Zeugnisabschriften, Photographie und Lohnanspruch an Restaurant des Halls, Neuenburg.

Sprachkundige

Barmaid

sucht Engagement in gute Hotel für Saison oder Aushilfe. Prima Referenzen. Baldiger Eintritt erwünscht. Offerten unter Chiffre S B 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beschäftigung

in einem Schweizer Hotelbetrieb (deutsche Schweiz) bei der Reception oder im Restaurant usw. Evtl. nur gegen Taschengeld und freie Station. Offerten unter Chiffre ZP 7247 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Junge Tochter wünscht Stelle in Erstklasshotel, wo ihr Gelegenheit geboten wird, sich als

Sekretärin

auszubilden. Kenntnisse: Handelschuldiploin, 2 Jahre tätig in Versicherungsbüro; Sprachen: Franz., Deutsch, Englisch. Eintritt: Mitte August (Kursort bevorzugt). Offerten unter Chiffre T O 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Höchste Auszeichnung der HOSPES Bern, Goldmedaille mit Félicitation der Jury erhielten

leicht gemacht
mit dem entzündenden
Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Gesucht per sofort junger

feine delikate tafelfertige

SUPPEN
IN DOSEN

...für Gäste und kleine Feste!

CONSERVENFABRIK EUGEN LACROIX FRANKFURT/AM

Gesucht
per sofort: tüchtige, gut ausgewiesene

Restaurationstochter
für II.-Klass-Buffet. Ferner per 1. September

Buffetdame

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet Chur.

Gesucht
per sofort

Aide de cuisine oder Köchin

Hotel Eden-Elisabeth, Gunten (Thunersee).

In modernem Grossbetrieb des Detailhandels (Restaurant-Tea-Room, alkoholfrei, Sonntag geschlossen), wird vielseitig versierter Kraft, welche gewohnt ist, selbständig und sicher zu arbeiten, der Posten als

Gerant (in)

(Jahresstelle) offeriert. Nur gewandte, absolut fachkundige Persönlichkeiten, welche gewillt sind, sich den besonderen Anforderungen eines solchen Betriebes anzupassen, wollen detaillierte Offerte einreichen unter Chiffre OFA 5284 X an Orell-Füssli-Annoncen, Basel.

Gesucht
per sofort oder später

nach Basel

GERANT

mit Basler Fähigkeitsausweis

Tüchtige, seriöse Berufsleute wollen ihre handschriftliche Offerte mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften, Referenzen und Bild einreichen unter Chiffre G B 2454 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im „Montana“, die Fachschule im Hotel Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Die Herbstkurse:

- **Allg. Abteilung** (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs): 21. September bis 18. Dezember
- **Kochkurse:** 7. September bis 27. Oktober — 28. Oktober bis 18. Dezember
- **Servierkurse:** 7. September bis 27. Oktober — 28. Oktober bis 18. Dezember

Prospekt sofort auf Verlangen. — Telefon (041) 25551.

Perspectives de la gastronomie en France

La France occupe une grande place dans la gastronomie mondiale, et il ne nous appartient pas de porter un jugement sur l'état de la gastronomie chez notre voisine qui nous a donné bien des leçons en la matière. Nous sommes par contre volontiers disposés à publier les considérations que nous adresse un spécialiste de la gastronomie française, le D^r E. Plumon — qui a derrière lui 30 ans d'expérience dans l'organisation de dîners gastronomiques — et qui veut bien nous donner son avis sur la situation dans son pays. Nous constatons que les difficultés que rencontre la gastronomie semblent être les mêmes en France et chez nous. Pourtant, de part et d'autre, un vif effort de redressement et de recherche de la qualité dans la simplicité est fait par les vrais gastronomes. On ne peut que se féliciter de mouvements qui — s'ils sont sincères et authentiques — finiront par remettre en honneur la gastronomie. (Réd.)

La question de la gastronomie doit être envisagée sous l'angle très large de ce qui est offert au public, averti ou non, sans faire état des ressources du particulier, c'est-à-dire ce que le vrai gastronome trouve chez lui.

La gastronomie est fonction de collaborations diverses qu'il faut examiner individuellement. Le propriétaire ou directeur d'un restaurant n'est pas toujours un homme de métier qui a blanchi sous le harnais; il est le plus souvent un commerçant averti, pour qui la publicité est un moyen d'action non négligeable. Pour des raisons diverses, il tend à la création de spécialités, à des slogans et il évolue quelquefois vers des manifestations qui se rapprochent du spectacle que malheureusement certaines publicités encouragent ou tolèrent, car il n'est pas toujours facile de taire la générosité d'une réception ou d'un accueil très hospitalier.

L'homme de métier se fait rare. Un restaurant se crée comme une épicerie ou un débit de tabac, sans aucune obligation professionnelle à remplir, ni aucun contrôle technique. C'est tellement vrai qu'un restaurateur dernièrement quittait ses fourneaux pour devenir agent de publicité, après avoir littéralement empoisonné sa clientèle qui avait mis 6 mois à s'en apercevoir et à réagir. Et cependant, les restaurateurs ont un devoir à remplir vis-à-vis du public et ils ont une profession à défendre pour la renommée d'une des plus grandes ressources de la France.

Les étrangers de passage en France sont presque toujours attirés par la réputation de la cuisine, de nos spécialités et de nos vins: il ne faut pas que leurs espoirs soient déçus! Des propriétaires de restaurants à l'étranger déclaraient récemment «si la France manquait à sa réputation gastronomique, où faudrait-il aller?»

Autour du restaurateur, il y a trois professions bien distinctes qui concourent dans leurs sphères respectives, à l'exécution et à la réalisation du désir du client: le chef, le maître-d'hôtel et le sommelier, personnages de plus en plus rares et que l'on n'apprécie pas toujours à leur juste valeur quand on a la chance de rencontrer de vrais hommes de métier.

Le chef

Il fut une époque où de longues années d'apprentissage étaient exigées d'un cuisinier qui ne parvenait au poste convoité de chef de cuisine qu'après une longue attente. Il obtenait ce poste important seulement vers la quarantaine, mais il avait alors une sérieuse expérience du métier. Il est la clef de voûte de la gastronomie française qui dépend de la formation du goût et de l'habileté de ses cuisiniers.

L'atmosphère joue un rôle important, car rarement un grand chef peut maintenir ses qualités dans une ambiance défavorable. C'est ce que j'ai pu constater aux Etats-Unis, entre autres, quand la brigade de cuisine n'était pas totalement française.

Le maître d'hôtel

C'est encore un chaînon indispensable de la bonne marche d'un restaurant. Il doit tout connaître, particulièrement la composition des plats, et être psychologue et diplomate.

Ce poste exige de l'éducation, du tact et une grande expérience. Cet élément indispensable à la gastronomie se fait de plus en plus rare et ceux qui ont connu les chefs d'avant 1914 ne peuvent que constater la malheureuse évolution qui s'est faite dans cette profession.

Si le maître d'hôtel est du métier, il n'a pas toujours autour de lui le personnel qu'il souhaiterait et le service est devenu un véritable danger pour la gastronomie française. Il y a de moins en moins de maîtres d'hôtel et de chefs de rang expérimentés.

Leur recrutement est difficile. Souvent ils ne sont pas formés et leurs revendications ne sont pas toujours proportionnelles à leurs capacités. Le problème est encore plus grave dans les hôtels de saison qui ne peuvent conserver du personnel qualifié pendant toute l'année.

La crise de l'apprentissage est une cause de graves soucis pour l'hôtelier.

La plaie est l'extra que les grands restaurants de Paris, entre autres, n'hésitent pas à engager pour des dîners importants. Il suffit à ce sujet de lire les révélations de convives faites à la suite de dîners parfaitement étudiés et mis au point et qui ont été gâchés par ces extras. Nous y reviendrons à l'occasion.

Le sommelier

C'est le collaborateur essentiel du restaurateur, et le conseiller du client de moins en moins averti. Son rôle peut être déterminant, à condition, bien entendu, qu'il ait des vins bien sélectionnés à proposer.

Le sommelier, avant 1914, examinait le menu commandé par le client. Il intervenait utilement, mais ce n'était pas souvent, car il y avait à cette époque de vrais amateurs qui savaient eux-mêmes commander les vins appropriés.

Le sommelier de métier a disparu pour faire place à un employé qui n'a plus la formation, ni l'expérience de son prédécesseur. Celui-ci débutait en cave à 15 ou 16 ans, où on lui faisait laver les bouteilles. Un peu plus tard, il était autorisé à mettre le vin en bouteille, puis il assurait la liaison entre la cave et la salle. Un jour, enfin, il se voyait accorder le poste de 2^e sommelier et devenait le collaborateur immédiat du chef sommelier. Bon nombre de sommeliers actuels n'ont hélas plus aucune expérience du métier.

Le connaisseur en vin est en général un bon gastronome

Il est regrettable qu'à la suite d'événements qui se succèdent presque sans interruption depuis quelque 40 ans, le vrai connaisseur et amateur ait disparu. Ceux qui restent se sentent tellement isolés qu'ils se groupent, parfois un peu au hasard, ou se laissent entraîner par des organismes manquant souvent d'indépendance. On y trouve aussi de temps en temps des gastronomes dont la sincérité peut être mise en doute.

Ces «nouveaux» gastronomes sont éblouis par une publicité tapageuse ou induit en erreur par des jugements trop souvent médiocres. Voici ce qui devrait être la règle de tous les Français amateurs de bonne cuisine: «En entrant dans un restaurant examiner la carte des vins avant le menu lui-même. Si elle ne contient pas de vins de propriété, prenez votre champagne et allez à côté. Il ne faut courir aucun risque.»

Cette petite expérience vous permet de savoir si le chef ou le restaurateur est un connaisseur en vins et s'il boit lui-même du vin. Le restaurateur ou le chef qui sont au régime de l'eau ou de la bière, manquent très certainement de goût, ils n'ont pas de palais. Il faut, d'ailleurs, toujours poser la même question au cuisinier ou à la cuisinière que l'on est prêt d'engager: «Que buvez-vous?» Et l'on pourrait ajouter: «Je vous dirai alors s'il vaut la peine de poursuivre l'entretien.»

Gastronomie pas morte

Si ma critique est sévère pour certaines maisons, elle n'atteint pas celles qui ont su rester dans des saines et belles traditions de cette gastronomie française qui a connu et connaît toujours une renommée mondiale.

D^r E. Plumon

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im April 1954 und im Winterhalbjahr 1953/54

Verstärkte Auslandsfrequenz — durchschnittliche Bettenbesetzung etwas schwächer

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Obschon das Wetter über die Osterfeiertage sehr zu wünschen übrig liess und die Schweizer Mustermesse erst im Mai und nicht wie 1953 im April stattfand, war der Fremdenverkehr im Berichtsmonat nur wenig schwächer als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Der Besuch aus dem Inland liess allerdings nach — in der Messestadt Basel allein um rund 13 000 Logiernächte —, die Auslandsfrequenz dagegen nahm zu. Sie gewann nicht nur in Genf und Umgebung, wo schon vor Beginn der Asienkonferenz (26. April) zahlreiche europäische und überseeische Besucher eintrafen, sondern auch in den meisten übrigen Landes- teilen, vor allem im Tessin, an Bedeutung. Diese Entwicklung ist um so bemerkenswerter, als der Aus-

rückgang der Inlandsfrequenz, der sich zur Hauptsache in den mittleren und unteren Kategorien auswirkte, annähernd kompensiert haben.

Bei den Auslands Gästen standen auch im Berichtsmonat die Deutschen an der Spitze, für die 178 000 Übernachtungen gebucht wurden, 22% mehr als im April 1953. Sie waren damit zahlreicher als die Engländer und die Franzosen zusammen, deren Frequenz sich um 12 und 6% erhöhte. Am viertheilsten Logiernächte entfielen auf die gegenüber dem Vorjahr etwas schwächer vertretenen Nordamerikaner. Es folgen die Touristen aus Skandinavien — unter denen sich gegen 1000 dänische Konfirmanden mit siebentägiger Aufenthaltsdauer befanden — und Italien, die um 6 und 10% mehr Übernachtungen auf sich vereinigten. Bedeutend ungünstiger als vor Jahresfrist lauteten die Meldungen für die Belgier (—21%) und die Österreicher (—20), günstiger für die Holländer (+7) und für die Besucher aus dem Fernen Osten und der Sowjetunion (Asienkonferenz).

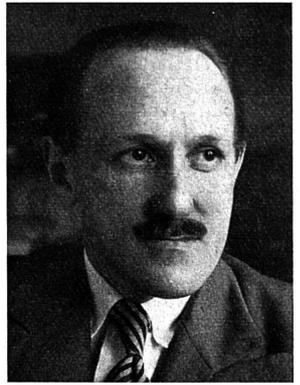
Über den Anteil der verschiedenen Gastgruppen am Auslandsverkehr des Berichts- und des Vergleichsmonats sowie der Winterhalbjahre 1952/53 und 1953/54 orientiert die nachfolgende Übersicht.

Prozentualer Anteil der Herkunftsländer am Total der Logiernächte ausländischer Gäste in den Hotels und Pensionen

Herkunftsland der Gäste	April 1954		Winterhalbjahr (Nov.-April) 1953/54	
	1953	1954	1952/53	1953/54
Deutschland	26,9	30,2	22,1	24,5
Grossbritannien	15,3	15,8	15,3	16,2
Frankreich	13,9	13,6	16,5	16,5
USA	9,7	8,8	9,6	8,6
Skandinavien	6,4	6,3	3,3	3,1
Italien	5,7	5,8	7,6	7,5
Belgien/Luxemburg	6,1	4,6	7,6	6,8
Niederlande	3,9	3,8	4,9	4,9
Österreich	2,4	1,8	2,3	1,9
Südamerika	1,9	1,7	2,5	2,2
Übrige Länder	7,8	7,6	8,3	7,8
Ausland insgesamt	100,0	100,0	100,0	100,0
Anteil der Auslands Gäste am Gesamtverkehr	45,0	48,8	42,3	44,4

Logiernächte in den Hotels und Pensionen, nach Minimalpreiskategorien, April 1953 und 1954

Minimalpensionspreis in Fr.	Schweizer Gäste		Auslands Gäste		Total		Veränderung	
	1953	1954	1953	1954	1953	1954	absolut	in %
unter 10	208 916	200 610	26 887	26 915	235 803	227 525	— 8 278	—3,5
10–12,50	176 306	155 155	104 222	106 339	280 528	261 494	— 19 034	—6,8
13–15,50	156 503	139 167	160 623	178 999	317 126	318 166	+ 1 040	+0,3
16–18,50	90 751	84 367	131 620	141 181	222 371	225 548	+ 3 177	+1,4
19 und mehr	38 820	36 643	118 721	133 863	157 541	170 506	+ 12 965	+8,2
Im ganzen	671 296	615 942	542 073	587 297	1 213 369	1 203 239	— 10 130	—0,8



Paul André
lauréat de l'Académie française

L'Académie française vient de décerner l'un de ses prix les plus importants, le prix *Teissonnière*, à notre collaborateur Paul André, pour son ouvrage «La Jeunesse de Bayle, tribun de la tolérance».

Nous sommes heureux de cette distinction qui vient récompenser un de nos écrivains actuels les plus actifs et les plus profonds. L'auteur de «Hugues Capet, roi de France et de Silence obligé» est bien connu de nos lecteurs puisqu'il a bien voulu accepter de collaborer à l'occasion à notre journal. Ils ont pu apprécier en M. Paul André non seulement un écrivain qui fait réfléchir, mais un journaliste au style alerte et incisif. Commandeur et fondateur des chevaliers des Tastesvins et gourmet averti, M. Paul André n'a pas dédaigné de mettre sa plume au service de la gastronomie et nous lui en sommes reconnaissant.

Nous aurons l'occasion de revenir prochainement sur l'ouvrage «La jeunesse de Bayle, tribun de la tolérance» qui vient d'être couronné par l'Académie française.

Die regionale Gliederung der Aprilergebnisse

zeigt, dass die Wintersportgebiete nur noch schwach, zum Teil sogar erheblich schwächer besucht waren als 1953. Bevorzugte Reiseziele sind in dieser Jahreszeit das Tessin und die Frühlingsskorte am Genfer-, Vierwaldstätter- und Thunersee.

Im Tessin wies der Fremdenverkehr letztes Jahr einen im April noch nie festgestellten Umfang auf, der nun im Berichtsmonat noch leicht übertroffen wurde. Die Inlandsfrequenz ging zwar um einen Achtel zurück, der Auslandsverkehr jedoch, an dem die deutschen Gäste (Zuwachs an Übernachtungen 43%) zu fast der Hälfte beteiligt waren, nahm um einen Sechstel zu.

Die Hotels und Pensionen der meisten Tessiner Ferienzentren erfreuten sich, nach dem eher flauen Saisonbeginn im März, eines guten Geschäftsganges. In Brissago belief sich die Bettenbesetzung im Monatsmittel auf 52, in Locarno, Ascona und Lugano auf 68 bis 75%.

Die Kurorte der *Genferseegegend*, in denen im allgemeinen ebenfalls mehr Ausländer, insbesondere mehr Franzosen, Deutsche und Italiener abstiegen vor Jahresfrist, waren noch nicht so stark frequentiert. Immerhin verzeichneten die Gaststätten von Montreux, Chexbres und Vevey mit Umgebung Besetzungswerten von 47, 50 und 60%.

Luzern und Interlaken, die Fremdenmetropolen des Vierwaldstätter- und Thunerseegebietes, meldeten eine durchschnittliche Ausnützung der Beherbergungskapazität von 43 und 23 Prozent. Während Luzern einen Vierzehntel, Brunnen einen Zehntel seiner Vorjahresfrequenz einbüsste, erzielten Einsiedeln, Weggis, Vitznau und Gersau ansehnliche Gewinne, die zur Hauptsache dem vermehrten Zustrom deutscher und englischer Gäste zu verdanken sind.

Städte, Sanatorien und Kuranstalten

In einem Teil der grossen Städte wurden die letzjährigen Ergebnisse nicht mehr erreicht, so in Zürich (—3,5%), Bern (—5%) und in Basel, wo infolge des bereits erwähnten Umstandes die Zahl der Logiernächte um einen Fünftel zurückging. Dieser Verlust im April — die diesjährige Mustermesse dauerte vom



8. bis 18. Mai - ist annähernd aufgeholt worden. Demgegenüber verzeichneten Lausanne und Genf (+ je 5%), die wie alle anderen Städte weniger Schweizer, aber mehr Ausländer beherbergten als im April 1953, höhere Besucherzahlen. Von 100 verfügbaren Gästebetten wurden in Zürich durchschnittlich 69, in Genf 68, in Basel 65, in Bern und Lausanne rund 60 beansprucht.

In den Sanatorien und Kuranstalten blieb die Gesamtzahl der Übernachtungen sozusagen unverändert.

Einen Rückgang der Frequenz einheimischer (-4%) und belgisch/luxemburgischer Patienten (-19) stand wiederum eine Zunahme bei den Genesungsbedürftigen aus Deutschland (+18%), Frankreich (+17), Triest (Flüchtlinge aus den Lagern der alliierten Militärverwaltung in Triest) und Grossbritannien (+7) gegenüber. Etwa die Hälfte der 107 000 Übernachtungen ausländischer Patienten entfiel im Berichtsmonat auf Franzosen und Deutsche, ein Drittel auf Belgier/Luxemburger und Engländer.

Marktbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Wein

Es wird schon wieder versucht, Prognosen für die Weinerte 1954 zu stellen. Der Blüht, wohl die wichtigste Vegetationsperiode, muss leider unter ungünstigen klimatischen Verhältnissen vor sich gehen. Das kann bei heikleren Sorten Ausreisung und damit empfindliche Minderung im Ertrag mit sich bringen. Auch ist die Vegetation in ganz Europa um 2 bis 3 Wochen im Rückstand. Wenn dieser Rückstand nicht durch ganz schönes Wetter im Hochsommer aufgeholt wird, muss einen Monat länger von den Alten wegzehrt werden. Das ist bei den grossen Beständen an Kurantweinen sicher angenehm, kann aber auf die Qualitätsweinpreise festigend wirken.

Kirschen

Der Beginn der Tafelkirschenaison hat unter dem regnerischen Wetter gelitten. Die Früchte sind schon kurze Zeit nach dem Pflücken klebrig und unappetitlich. Andererseits werden die von der konsultativen Versammlung in Aussicht genommenen Abgabepreise überhöht und der Abschlag hinausgeschoben, mit der Begründung, die Haupternte sei noch später in Gang gekommen als erwartet. Nun wird ein Teil der Haupternte in die Ferienzeit fallen, was dem Tafelkirschenabsatz hinderlich sein könnte, insbesondere aber den Verbrauch an einsteinkenden Kirschen vermindert.

Unter diesen Umständen könnte der Brennkirchenschonfall grösser als erwartet sein. Im Organ des Schweiz. Obstverbandes wird ein Brennkirchenschonpreis von 40 bis 45 Rappen per Kilo ab Bauernhof genannt. Wenn das regnerische Wetter anhält und zufolge dessen der Zuckergehalt noch tiefer liegen sollte als letztes Jahr, so hätte das einen weiteren Kirschenpreisanstieg zur Folge.

Erbsen

Die Konservenerbsenernte hat soeben begonnen. Auch sie ist durch das schlechte Wetter der letzten Wochen und Tage verzögert und mengen- wie qualitätsmässig beeinträchtigt worden. Mit der Lieferung neuer Erbsenkonserven kann in den nächsten Tagen begonnen werden. Voreilige Propheten haben in Zirkularen an die Kundschaft über zu erwartende Preisabschläge geschrieben. Das ist natürlich ein Unsinn. Abgeschlagen hat seit letztem Jahr das Weissblech.

Das macht aber besonders bei den Kilo- und grösseren Dosen nur einen minimalen Teil der Gesamtkosten aus. Die Arbeitslöhne dagegen sind eher gestiegen als zu rückgegangen, und den Pflanzern wird man kaum kleinere Produktpreise bezahlen können, insbesondere nachdem die diesjährige Ernte witterungsbedingt nicht übergross ausfällt und eventuelle Qualitätsabzüge noch einschneidend genug empfunden werden.

Geflügel

Die Preise halten sich am Schweizer Markt auf einem nie zuvor beobachteten Tiefstand. Importgeflügel ist bald billiger als Rindfleisch.

Der Anfall an Inland-Poulets eilt der Feriensaison um zwei Wochen voraus. Das hindert natürlich den Absatz am Verbrauchermarkt und überbindet den Importeuren grosse Pflichtübernahmen. Durch Einfrieren und Einlagern wird diese Ware zu Lasten des Importhandels verteuert.

Fischkonserven

Seit Jahren befriedigen die Fänge an Sardinen und Thunfisch nicht mehr. Auch der jetzt sich im Gang befindliche Sommerfang wird als ganz ungenügend bezeichnet, und die Preise sind fest bis steigend. Zum Teil ist es sogar schwer, von den bekannten portugiesischen, spanischen und französischen Fabriken Festofferten zu erhalten. Auch die marokkanische Fischkonservenindustrie hat soeben Preiserhöhungen bekanntgegeben.

Zucker

Der stetige Preisanstieg der letzten Monate scheint den Höhepunkt erreicht oder sogar schon etwas überschritten zu haben.

Kaffee

Die brasilianische Ernte soll besser ausfallen als man erwartet hat, und auch die übrigen Kaffee-Produktionsländer melden gute Ernten. Die Weltmarktpreise zeigen eine leichte Abschwächung. Brasilien begnügt dem zu erwartenden Preisrückgang, indem es den Mindestexportpreis auf 86 Cents per lb. erhöht und die Ernte auf dieser Basis bevorschusst.

Nouvelles du département «Hôtellerie» de la HOWEG

Nous lisons dans un des récents numéros des «Howeg-Nachrichten» des renseignements intéressants sur l'activité du «Groupement hôtelier», renseignements qui ressortent d'un rapport adressé aux membres de la commission consultative de ce groupement.

Dans les neuf premiers mois de l'exercice en cours, le nombre des établissements affiliés a augmenté de 29 unités et le groupement englobe maintenant 778 entreprises représentant 41195 lits.

La vente de marchandise à ses membres est de 9,5% plus élevée que les ventes effectuées pendant la même période de l'année précédente. Le chiffre d'affaires se répartit dans la proportion de 51,4% et 48,6% sur les marchandises en dépôt et sur les fournisseurs affiliés. Le groupement hôtelier enregistre le 28,4% du chiffre d'affaires total de la HOWEG.

L'augmentation du chiffre d'affaires des marchandes entreprises porte surtout sur les vins, les liqueurs, la volaille, les conserves de légumes, l'huile d'arachide, le sucre et le riz. Pour les fournisseurs affiliés, les articles pour fumeurs viennent au premier rang, suivis par la viande, la charcuterie, les denrées coloniales, les légumes et les fruits. De bonnes expériences ont été faites dans le domaine des textiles dont la vente s'accroît rapidement.

Wie der Weinbrand entstand

Wir sassen im D-Zug zusammen auf der Fahrt zur schweizerischen Fremdenverkehrs- und internationalen Kochkunstausstellung in Bern: einige Journalisten und verschiedene Vertreter der auf der HOSPES ausstellenden Firmen. Unterwegs erzählte man sich originelle Geschichten, um die Langeweile zu vertreiben. Es ging reihum. Die schönste habe ich hier niedergeschrieben, um sie nicht wieder zu vergessen:

Lange schon vor der Zeit des weisen und grossen Kalifen Harun al Raschid herrschte im Morgenland ein besonders strenggläubiger Kalif, der sich bekanntens an die Gebote des Propheten hielt, die den Genuss des Weins verbieten.

Eines Tages nun wurde Ali, der Barbier, vor den Richterstuhl des Kalifen geschleppt. «Geschlepp» ist die einzig mögliche Bezeichnung. Denn der Ärmste konnte seine Beine nicht mehr gebrauchen. Nun war es aber keine lähmende Krankheit, die den guten Ali plötzlich umgeworfen hatte, sondern er hatte einfach zu tief ins Glas gesehen. Die duftende Fahne seines bärtigen Mundes und seine lallende Stimme verrietten genug.

Die Augen des strenggläubigen Kalifen schossen Blitze. Zudem litt er an diesem Tage auch noch an besonders heftigen Zahnschmerzen. «Elender!» grollte der Herrscher. «Du hast dich gegen die Gesetze des Propheten vergangen. Ich werde dich köpfen lassen!»

«Oh - oh - oh» stammelte der Barbier, plötzlich aus seinem Rausch erwachend. Und mit dem Mute

Obst und Gemüse der Woche

Karotten, Blumenkohl, Kopfsalat Erdbeeren, Kirschen

der Verzweiflung und dem Feuer des noch in seinen Adern kreisenden Weingeistes rief er aus: «Oh, du Licht aller Gläubigen, grossmächtigster Herrscher! Niemand handelte ich gegen die Gebote des Propheten. Allah ist mein Zeuge! Ich verabscheue den Wein.»

«Und doch hast du ihn getrunken.» «Nein, nein, o nein», verteidigte sich der Todeskandidat verzweifelt. «Ich trank ihn nicht, Stern aller Sonnen. Ich wollte ihn im Gegenteil vernichten. Durch Feuer wollte ich ihn vernichten, den Scheitensblender. Doch - o Wunder! Allah stand mir bei, und sein grosser Prophet sprach einen Zauber aus. Als ich den Deckel hob, um die Vernichtung zu betrachten, war es ein Wundertrank geworden, der alle Krankheiten heilt. Die Schmerzen sind wie weggeweht, kaum dass die Zunge von dem Wundertrank getrennt wird.»

«Verrüchter!» donnerte der Kalif. «Willst du deine Narrenposen mit mir treiben? Ein Blendwerk...» Er musste plötzlich abbrechen, da der Nerv seines hohlen Zahns ruckartig zu ziehen begann.

Der arme Barbier sah seine letzte Chance gekommen, als er das schmerzverzerrte Gesicht seines Fürsten sah. Aus der Tiefe seines feinsten Gewandes holte er blitzschnell eine bauchige Kalebasse und hielt sie dem Kalifen hin.

«Hier, Grossmächtiger, nehmt», drängte er. «Einen einzigen Schluck nur, und die Schmerzen sind wie fortgeblasen.» Sei es nun, dass der Kalif einen stark ausgeprägten Gerechtigkeitsinn besass und sich von der Wahrheit der Behauptung überzeugen wollte, sei es, dass der Nerv des hohlen Zahnes ihn zu sehr quälte und ihm daher jedes Mittel recht war, den Schmerz zu bannen, jedenfalls: er nahm und trank. Zuerst noch misstrauisch und schmerzverzerrt, entspannten sich langsam seine Züge, und als er die Kalebasse absetzte, schien sogar ein Lächeln um seine Lippen zu spielen.

«Beim Barte des Propheten! Der Mann hat die Wahrheit gesprochen.» So ähnlich soll der Fama nach die Geburtsstunde des Weinbrandes ausgesehen haben. Wie dem auch sei, fest steht, dass seine Herstellung noch heute in allen grossen Weinbauländern gepflegt wird. Die Methoden sind überall die gleichen. Lediglich dem Laien bereiten die verschiedenen Bezeichnungen Kopferbrechen. Marken, Herkunftsbezeichnungen und Gattungsbegriffe werden oft durcheinandergewürfelt, auch bei uns in der Schweiz.

Oder haben Sie gewusst, dass «Weinbrand» der Oberbegriff für alle reinen Weindestillate ohne Beschränkung auf örtliche Weinbau- oder Herstellungsgebiete und Brandy seine englische Übersetzung ist? Alles andere aber, wie Cognac, Armagnac, Asbach usw. sind Herkunfts- oder Markenamen, die nicht generell für die Gesamtheit der Familie aller Weinbrände Verwendung finden sollten.

Hunderte Ihrer Kollegen

servieren Hofer-Produkte

seit vielen Jahren mit nachweisbarem Erfolg; warum sollten Sie auf diesen Vorsprung verzichten? Hofer-Produkte sind rentabel, weil sie ergiebig sind, ohne überflüssiges Fett und ohne Sulzbeigabe; weil sie mild gesalzen, in stets gleich guter Qualität geliefert werden - unverfälscht in der Farbe und im Naturgeschmack. An der HOSPES mit der Goldmedaille und der Maximalpunktzahl ausgezeichnet. Bitte verlangen Sie Muster und Vertreter-Besuch.



Hofer-Schinken, Bern Beundenfeldstrasse 19



Hofer-Schinken 54 in neuen 6-7-kg-Dosen; Mignon 2 kg



Hofer-Modellschinken in neuer Vacuum-Packung



Hofer-Ochsenszungen, rosa, in konischen Dosen

Mahler advertisement for wine glasses with image of glasses and text: 'An Lieferant für gediegenen Gläser aller Provenienzen und vorbeständiges Zubehör'.

Kneubüller advertisement for bread slicers: 'Anschnittsmaschinen Occasionen KNEUBÜLLER Obergrundstr. 36 LUZERN'.

Ginger Cake advertisement: 'Ginger CAKE Für Kenner! pikant haltbar preiswert... ein echt englischer Früchte-Cake mit kandiertem Ingwer...'.

Gasthaus zum Sternen Schaffhausen advertisement: 'Per Zufall zu verkaufen Gasthaus zum Sternen Schaffhausen'.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Rosenschau Dottikon-Rothentühl advertisement: 'ROSENSCHAU DOTTIKON-ROTHENBÜHL Sie müssen es selbst gesehen haben, wenn unsere ausgedehnten Rosenfelder in voller Blütenpracht stehen...'.

BOUCHONS Schlittler advertisement for capsules: 'Capsules pour bouteilles Machines de cave E. & H. Schlittler Frères Nefels/Gl. Téléphone (058) 44150'.

Fritout advertisement: 'Zu verkaufen Fritout Mod. C, Apparat volltätig in Chromstahl ausgeführt (Neupreis etwa 2800 Fr.). Mit jeder gewünschten Garantie...'.

Weisse Taube advertisement: 'Wasche schonen mit KOLB'S Seifenflocken Weisse Taube J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH'.



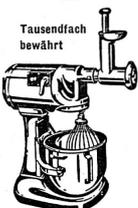
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



Universal-Küchenmaschinen



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glascherstellen usw. Modelle ab Fr. 1150.-

HOBERT MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Poulet und Guggeli

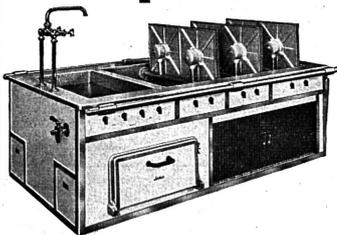
wunderbare Qualität, saubere Ware, verkauft laufend zu vorteilhaften Preisen.
Hch. Scherzer, Geflügelhalm, Bütschwil (St. Gallen)
Telephon (073) 633 57

**Zu verkaufen
Hotel in Zürich**

Neubau in hervorragender Lage mit letztem Komfort: Zimmer mit B. Wasser, Telefon, Radio, zum Teil mit Bad und WC.
Anfragen nur von Selbstkäufern erbeten unter Chiffre OFA 7672 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

**Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd**

Mit aufklappbaren Platten und darunter liegender Spülmulde mit Ablauf.
Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst!
Das Aufklappen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Vollendete Wäschepflege

gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebeschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

Henkel

sichern
zum Vorwaschen: DIXIN - TRITO - SILOVO - DILO - MEP
zum Waschen: PENTI - NATRIL OMAG - FRIMA-PRIMA - DILO
zum Bleichen: PURSOL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz »FIBERPROTECT«

für Grosskonsumenten besonders geschaffen
HENKEL & CIE. A.G., BASEL

GROSSE GELEGENHEIT! SPEZIELL FÜR HOTELS!

15 Doppelschlafzimmer

mit extra tiefem Schrank, 180 cm breit, Toilette mit Kristallspiegel (auch zum Freihängen), 2 Nachttische, 2 Bettstellen, Kofferständer und Tischchen, per Stück zum Preise von **Fr. 870.-**

10 Doppelschlafzimmer

mit je 2 Schränken zu 115 cm Breite, also Front von 230 cm, 1 Toilette mit Kristallspiegel, 2 Nachttische und 2 Bettstellen, per Stück zum Preise von **Fr. 890.-**

Alles sehr solide, unverwüsthche und moderne Anfertigung aus Ulme/Ahorn. Die obenstehenden Preise verstehen sich franko Haus beziehungsweise franko Talbahnstation. Die Zimmer können in Zürich besichtigt werden.

Interessenten belieben sich umgehend an Postfach 680, Zürich-Sihlpost, zu wenden.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück, Möbelabrik Geschwend A.G., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Hotel

Jahresbetrieb
Zentralschweiz
80 Betten, mod. Restaurant, zu verkaufen.
Kaufpreis 350'000 Fr.
Offerten unter Chiffre D 37886 Lz an Publicitas Luzern.

**Zu verkaufen
Dodge Limousine**

8-9 Pl., aus erster Hand, in tadellosem Zustande.
Tel. (043) 91313.

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 35302

**Zu verkaufen
neue, solide**

Stühle

schon ab Fr. 12.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Günstig zu verkaufen

Kühlschrank Kompressor

320 l Inhalt, mit separatem Tiefkühlfach (2türig), 1 do. 300 l Inhalt. Beide Schränke in neuerwertigem Zustand. Anfragen unter Chiffre M 12422 Z an Publicitas, Zürich 1.

Der beliebten
GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPEs die höchste Auszeichnung
Goldmedaille mit «Félicitations» verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität!
Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

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

Snax + Cheese-Crackers

FEINSTE SALZ- & KÄSEBISCUITS

Vorzüglich zu Bier Wein und Apéritifs

Auch Ihre Gäste werden von diesen neuen KAMBLY-Spezialitäten begeistert sein

Kambly
EMMENTAL

BISCUITS- & CONFISERIEFABRIK TRUBSCHACHEN



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Vente au rabais autorisée
du 10 au 23 juillet 1954

Nappes

coton damassé, dessin Jacq. blanchi, produit suisse de bonne qualité, 140/170 cm, fr. 8.75.

Draps de lit

100% coton double fil écriu, très bonne qualité, 180,280 cm, ourlé, fr. 9.80.

Fourres

avec boutons ou attaches, basin première qualité, mercerisé

60/60	60/90	60/100	120/160	120/170 cm
3.50	4.20	4.50	12.40	12.75

Draps de bain

140/160 cm, rose, ciel et ton or, fr. 12.-.

Couverture de laine

et poil de chameau isolées à des prix fortement réduits (jusqu'à 50%). Demandez les listes des occasions ou envois à choix.

A. Wieser & Co., Vadianstrasse 17, St-Gall.

Total-Liquidation

Hotel Neue Post, St. Gallen
Tel. (071) 225278

7 Doppelschlafzimmer und 5 Einzelschlafzimmer, Hartholz, einbauelemente: prima Inhalt, teilweise Steppdecken und Daves, Nachttische mit Glasplatten und Lampchen, zweistöckige Schränke mit Spiegel, Kofferböckel, Bettvorlagen, grosse und kleine Vorhänge, Preis: Fr. 500.- bzw. Fr. 550.-

Diverse ältere Zimmer

Elektr. Kochherd, «Weibel», frisch revidiert, 125 x 287 cm, inkl. Stange, 4 quadratische und 8 runde Platten, 2 Bratpfannen, Bainmarie, Wärmeschrank, Preis: Fr. 4000.-

Elektr. Fritout «Oberländer», mit 3 Körben Berzelwaage, 10 g bis 10 kg
Tellerwärmer, 130 x 58 x 70 cm

Alle Kochgeschirre

Sämtliches Silber, neuwertig
Chromarganplatten, Porzellan, Glas, Rechauds, Wirtschaftstische, diverse Grössen, 60 Stühle, «Horgen»; 60 Wienerstühle

Waschmaschine, «Wys», mit Wagen
Auswindmaschine; Mänge

Diverse Boiler, Beleuchtungskörper, Lavabos
Sämtliche Tisch- und Bettwäsche

Bodenspinn- und Blochmaschine, 2 Scheiben
2 Stabwaagen

Kaffeemaschine «Egro», zweimal 3 Liter Kaffee
und 3 Liter Milch sowie Express

Registrierkasse, «National», 8 Sparten, 5 Services

Zu verkaufen

aus Gegengeschäft mittelgrosse, elektrische

Aufschnittmaschine

Marke «Testina». Katalogpreis Fr. 1480.-, jetzt Fr. 1200.-. Garage Petitier, Olten, Telephon (062) 53855.

Hotel-Pension

in den Waadtländer Alpen
zu verkaufen

Fremdenzentrum. Gute Existenz für Fachmann. Sommer- und Winterstation. Anzahlung Fr. 40'000.-
Gef. Offerten unter Chiffre C V 2460 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

an bestem Fremdenplatz, Riviera des Genfersees, prächtige

Hotel-Liegenschaft

32 Betten. Die Liegenschaft befindet sich in allerbesten Lage, inmitten parkähnlichem Garten. Offerten unter Chiffre H L 2460 an die Hotel-Revue, Basel 2.