

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 59 (1950)
Heft: 51

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: 17.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Annonces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclame 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 51 Basel, 21. Dezember 1950 Erscheint jeden Donnerstag

59. Jahrgang 59^e année

Paraît tous les jeudis Bâle, 21 décembre 1950 N° 51

Noël Weihnachten 1950

FROHE WEIHNACHTEN — HEUTE?

Wie froh ist Weihnachten für die Kinder! Und von Erinnerungen hingenommen, feiern die Grossen mit — wohl manche mit dem geheimen Zweifel, was eigentlich Traum und was Wirklichkeit im kindlichen Glauben sei. Wie gerne hätten wir wieder, was wir als Kinder hatten, auch wenn es nur wie im Traum für eine Weile käme! Und so tun die Grossen bei der Vorbereitung der Weihnacht mit, mit Kunst und Fleiss, um «es» vielleicht doch wieder zu erleben: schaffen den Rahmen und schaffen Stimmung, schmücken den Baum und freuen sich an den alten Weihnachtsweisen. Wie Beschwörung ist es, dass es wiederkomme, das Wunder, wie es zu den Kleinen kommt.

Ja, wir möchten's noch immer glauben, was da gesagt ist: der Welt sei zur Weihnacht Heil geschehen, und seit das Kind von Bethlehem geboren, sei nun die Welt nicht mehr dieselbe, die sie vorher gewesen, eine Welt im Finstern, sondern sei nun im Licht, und Gottes Friede sei zur Welt gekommen seit jener Nacht. Oder lag das nicht auch in jenem Gesang der Engel: „Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden den Menschen in seiner Huld“?

Aber ist es denn so in der Wirklichkeit dieser Welt? Sind denn die heutigen Städte so verschieden von denen des Altertums vor Christus? Sind die oberen und niederen Schichten des Volkes so verschieden von dem, was sie auch ohne Kenntnis der Frohbotschaft wären? Sind die Ziele und Geschäfte der Menschen im grossen ganzen nicht immer gleich? Und sind christliche Staaten, wenn es das gibt, nicht von denselben Bedingungen und Gesetzen der Wirtschaft, der Politik des internationalen Handels abhängig wie die andern auch? Kurz, ist nicht alles gerade so, wie wenn Christus nicht gekommen wäre?

Bevor wir diese Frage, die wir im stillen wohl schon beantwortet haben, mit einem vielleicht doch vorschnellen Wort „erledigen“, lasst uns ein wenig tiefer denken! Es muss zu denken geben, dass auch jenes alte Volk, aus dem der Messias hervorging, sich sein Kommen im Grunde ganz anders vorgestellt hatte, als es geschah. Von der Herrlichkeit, von der sie die messianische Zeit erfüllt dachten, war da nicht viel zu sehen. Als der Verheissene kam, war sein Leben und Schicksal ganz ähnlich dem, was sonst ein Menschenleben und Menschenschicksal ist: dieselbe Unsicherheit und Not, dieselbe Gefahr und Flucht, ähnliche Freuden und ähnliche Schmerzen und schliesslich ein Ausgang, der, geschichtlich gesprochen, bei all seiner moralischen Grösse doch zweifellos eine Katastrophe, ein Untergang in natürlicher Hinsicht war. Allein — gerade dies entsprach seiner Prognose. Weder für sich noch für die Menschen, die ihm folgen würden, hatte er anderes erwartet oder verheissen. „Die Leute“ hatten es anders gedacht, er aber nicht. Nichts von veränderter Welt, nichts von Frieden für diese Welt, nichts von herrlichen Aufstiegen der Kultur nach ihm, nichts von einem Paradies oder Himmel auf Erden lag in seinen Worten. — Was denn?

Dass diejenigen, die durch ihn zum Glauben an die ewige Liebe kämen, in diesem Glauben die Welt nun anders sehen, anders erleben würden, als wenn es jene Liebe nicht gäbe. Von einem Himmelreich auf Erden sprachen seine Verheissungen, von einem Frieden, — aber „nicht für die Welt“. Alles liege am inneren Menschen. Am



Äussern liege im Grunde nichts, ob jemand arm sei oder reich, Sklave oder Freier, gebildet oder nicht gebildet („Hellenen“ oder „Barbaren“), daran liege es nicht — und die das Glück im Äussern suchten, die würden früher oder später enttäuscht werden. Sie sollten lieber gleich „umkehren“, sich besinnen!

Wirklich, er hat uns nicht getäuscht. Nur wir ertappen uns immer wieder dabei, dass wir von ihm — von der Religion — dasjenige erwarten, was wir menschlich träumen. Und wir versteifen uns gar darauf, dass es zu ihm gehören müsse: der Erfolg, die Ehre, die Macht, das „Glück“. Er aber sagte uns die Wahrheit, und diese „Wahrheit“ soll uns „freimachen“, sagte er: frei vom Traume, frei vom Scheine, frei von — uns selbst. Dann würden wir durch ihn wahrhaft befreit, erlöst sein: wenn wir das allein als gross und wichtig und als das „eine Notwendige“ erkannt und erlebt hätten, was allein uns froh und selig machen kann. Was? Dass wir wissen dürfen, auch mitten in der unveränderten äusseren Welt, dass in alldem „der Vater“, in alldem Gottes Liebe ist; dass das Leiden einen läuternden Sinn hat; dass jede Seele einen unendlichen Wert besitzt; dass „der Himmel“ (oder auch „die Hölle“, je nachdem) ein Zustand des inneren Menschen ist; dass diejenigen, die an die Liebe Gottes glauben, eben damit etwas vom Himmel schon in sich haben; und dass die Glücklichen diejenigen sind, und es von der Stunde an sind, da sie nicht mehr ihr „Glück“ suchen, sondern nur mehr lieben — sich der göttlichen Liebe als deren menschliche Träger zur Verfügung stellen wollen.

So wäre es also doch möglich, dass heutige Menschen mitten in dieser fragwürdigen Welt mit frohem Herzen feiern könnten? Nicht nur möglich ist es, sondern tausendfach wirklich. In all denen, in deren Herzen der Glaube an die ewige Liebe Gottes lebt.

Diese frohe Botschaft brachten die Engel der Weihnacht. Und verwandelt alle Dinge. Weihnacht ist äusserlich wie andere Nächte, die Welt geht nachher wie vorher den gleichen Gang, die Schicksale der Menschen sind vorher und nachher kaum verschieden. Und die ein äusseres Wunder der Verwundlung erwarten möchten, die können nur von Christus „enttäuscht“ sein — gerade wie seinerzeit die Juden. Wahr aber ist die Verheissung für die Menschen, denn gerade an diesem Kind von Bethlehem die Augen des Geistes aufgegangen sind für die seelischen Wirklichkeiten. Für das Geheimnis göttlicher Liebe. Jener Liebe, die sich sogar der „Herrlichkeit“ entäußerte, um unser Los zu teilen und uns zu zeigen, dass alles Seligmachende innen ist.

Otto Karrer.

WEIHNACHTEN

Markt und Strassen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh' ich durch die Gassen,
Alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
Buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
Sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus ins freie Feld,
Hohes Glänzen heil'ges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen —
O du gnadenreiche Zeit!

Joseph Freih. von Eichendorff

Unser Bild Seite 1: Weihnachtsfresko im Berner Antonierhaus von Fritz Pauli — Teilstück der Anbetung.

Notre illustration en page 1: La Fresque de la Nativité dans l'ancienne maison de Saint-Antoine à Berne par Fritz Pauli — Détail de l'adoration.



NOËL

Jean Daniel

Gentils pasteurs, qui veillez en la pré,
Abandonnez tout amour terrien,
Jésus est né et vous craignez de rien,
Chantez Noël de jour et de vesprée.

Noël!

Laissez agneau repaître en la contrée,
Gloire est aux cieux pour l'amour de ce bien
Qui porte paix, amour et entretien;
Allez le voir, c'est bonne rencontre.

Noël!

Or est ému tout le pays de Judée,
Pasteurs y vont, ne demandez combien,
Portant présents et de va et de vient;
Sans celer rien leur bourse fut vidée.

Noël!

La toison d'or qui est emprisonnée
Sera dehors de ce cruel détin
Car Jésus est trop plus notre que sien:
Pour la tirer la chose est jà sonnée.

Noël!

Aurora vient que la nuit est finée,
Honnêtement et de très bon maintien
Rompu sera le fier et âpre chien
Portier d'enfer; sa cause est assignée.

Noël!

Prions Jésus qu'à la sainte journée
Ayers de lui tout appui et soutien.
Vierge Marie, il est nôtre, il est tien,
Compose, ô lui, que paix nous soit donnée.

Noël!

Edna et Noémi

UN RÉCIT DE NOËL DE PAUL ANDRÉ

Edna, depuis quelques jours, n'était plus la même, et Noémi s'en apercevait bien. Que pouvait-elle avoir? Aucun secret entre eux n'était jamais intervenu. Cependant elle avait l'air inquiet, et elle se taisait. Noémi voulait savoir: — Edna, quelque chose te tourmente. Qu'y a-t-il?

— Rien...

— Non. Tu as toujours été franche avec moi. Pourquoi maintenant ne pas dire la vérité? T'aurais-tu fait de la peine? Me caches-tu quelque mauvaise nouvelle?

— Non, je t'assure...

— Alors?

— C'est si étrange!

— Tu crains donc que je ne te comprenne pas?

— Eh bien, voilà: l'autre jour, je gardais les bêtes sur la colline, à l'orée du bois. Le soir tombait. J'entendis dans les broussailles une voix. Je me retournai. Une lumière m'aveugla. Je ne pouvais plus en détacher mes yeux. Il me sembla être transportée dans un pays inconnu. Et une voix parla. Une voix douce, merveilleuse. M'étais-je endormie? Avais-je rêvé? Je n'en sais rien. Mais cela maintenant me poursuit comme une pénétrante mélodie. Le jour, la nuit, je crois entendre encore ces paroles...

— Et que disait-elle, la voix? questionna timidement Noémi...

— Je suis sûre que tu vas me croire folle...

— Vayons, Edna, murmura Noémi en lui prenant les mains; je t'en supplie, pourquoi douter de mon affection?

Elle comprit qu'il fallait parler en toute confiance:

— Oh! ce n'est pas long, tu sais! La voix a simplement dit: «Edna, prépare-toi à recevoir dans ton foyer le roi des Juifs qui sera le Fils de Dieu!» Je ne sais ce que cela signifie. Je n'ai aucune pré-

somption. Et pourtant j'ai le sentiment d'avoir reçu un message solennel.

Noémi, qui avait comme sa femme une âme humble et pieuse, était devenu pâle. Son regard brûlait. Ses lèvres tremblaient. C'est Edna désormais qui ne savait comment le rassurer:

— Tu as peur?

Deux larmes coulèrent sur les joues hâlées du jeune Palestinien. Non, il n'avait pas peur. Mais tout son être tressaillait comme si un prodige l'avait touché. Il ne songeait pas même à se demander: «Est-ce vrai?» Ou: «Quand cela va-t-il se produire?» Ou encore: «Ce roi des Juifs, serait-ce un autre Hérode?» Non. La révélation l'avait saisi, convaincu. Et il répondit simplement:

— Préparons-nous.

Ils se préparèrent. Edna, chaque jour, s'ingéniait à rendre accueillante la demeure. Une chambre surtout, la plus vaste, recevait tous ses soins. Les nattes, minutieusement brossées, y fondaient dans l'ombre leurs teintes magnifiques; des bouquets de fleurs fraîches répandaient une suave lumière. Il n'y avait là presque rien, mais ce rien créait une atmosphère inexprimable. Deux simples paysans de Bethléem, parce qu'ils avaient l'âme pure, trouvaient spontanément le seul décor dont se pût réjouir leur divin hôte; le décor qu'on ne saurait voir et qui toutefois métamorphose un intérieur.

Les semaines, les mois passèrent. La vision avait eu lieu en plein été, et maintenant l'hiver approchait. Noémi peu à peu se demanda s'ils n'avaient pas été le jouet d'une illusion. Puis il s'impatientsa. Pour la première fois depuis leur union, il adressait à sa femme des reproches qui s'aggravèrent de jour en jour. Qu'avait-elle raconté? Une histoire invraisemblable. Il y avait sans doute cru, mais pourquoi? Pour ne point la chagriner. Elle paraissait tant y

tenir! Et si réellement lui avait parlé une voix céleste, c'était afin de la prendre par son faible et de l'en corriger. Peut-être cachait-elle, sous son apparente modestie, un orgueil dont ne pouvait la guérir que cette leçon exemplaire.

Edna ne répondait pas. Que penser? Sans doute voyait-il juste. C'était elle la coupable. C'était elle qui n'aurait pas dû accorder tant d'importance à une voix n'ayant jamais existé qu'en elle-même. Elle n'osait pleurer devant Noémi, c'eût été lui donner trop raison, et un pressentiment la retenait de le faire, mais souvent ses sanglots l'étreignaient quand, aux champs, elle tombait dans de sombres méditations. Que s'était-il passé? N'avait-elle pas toujours honoré pieusement Dieu et loyalement cherché à le servir? Pourquoi permettre qu'elle fût ainsi déçue? Pourquoi un message qu'elle sentait si profond et si vrai, un message qui les avait comme miraculeusement éclairés, s'évanouit alors dans l'amertume et dans la défiance? Méritait-elle ces épreuves? Où était sa faute? Si au moins elle l'eût connue. Pour l'expiation en lucide conscience. Pour demander grâce avec l'ardent désir de ne plus la commettre. Et pourtant elle continuait à préparer la maison. C'était plus fort qu'elle. Les nattes restaient aussi propres, les fleurs sauss fraîches, et l'on eût toujours dit qu'allait y arriver un prodigieux visiteur.

Survint l'édit de César, prescrivant à tout l'Empire un recensement de la population dans son lieu d'origine. Les gens affluèrent à Bethléem en cette fin de décembre, car nombreux étaient ceux qui avaient depuis longtemps quitté le village pour chercher autre part leur subsistance. Un soir, deux voyageurs s'arrêtèrent devant la maison. Noémi sortait justement. Il faisait déjà nuit. Il dirigea vers eux sa lampe, et vit un homme tenant la bride d'un âne sur lequel se tenait une femme qui n'en pouvait plus. Ils devaient venir de loin, avec ces pauvres habits couverts de boue, cet air rompu de fatigue. L'homme expliqua qu'il n'y avait plus de place à l'hôtellerie, ni chez plusieurs habitants auxquels il s'était adressé, et qu'il serait bien reconnaissant si au moins sa femme, qui attendait un bébé, avait un lieu où passer la nuit.

Noémi fut embarrassé. Il se disait: «C'est sûr, nous pourrions les recevoir dans cette maudite chambre, mais que penserait Edna? Elle y verrait un trop vilain geste de ma part; elle croirait que maintenant je veux la rendre tout à fait malheureuse, et sa peine est assez grande comme cela. Puis il les conduisit à l'étable: «Je n'ai rien d'autre, prédisa-t-il; prenez la paille qu'il vous faut, et bonne nuit!» L'homme aussitôt prépara la couche, tandis que sa femme, du fond de l'écurie où elle avait attaché l'âne, portait vers Noémi qui s'en allait un regard d'indicible gratitude.

Rentré, Edna le questionna:

— C'était un couple de Nazaréens. Je les ai reconnus à leur accent. La femme attend un bébé. De pauvres diables, semble-t-il...

— Tu aurais peut-être dû les mettre ici...

— Ici? Où? Dans ta chambre royale?

— Noémi, ne plaisante pas!

— Mais enfin, quelle tête aurais-tu faite si j'y avais introduit ces deux crâtes?

Edna se tut. Un rapprochement entre sa vision et cette visite était loin de lui venir à l'idée. Mais elle aurait voulu voir ces gens. Elle pensait de plus en plus à eux. C'était irrésistible. Noémi dormait depuis quelques heures déjà lorsqu'elle l'éveilla: «Je veux aller à l'étable.» Il se leva sans maugréer, comme si un ordre divin le lui intimait, et la suivit.

Une lueur extraordinaire illuminait le village. Une gigantesque étoile brillait au ciel, si proche néanmoins qu'elle semblait tomber lentement sur leur toit. La porte était ouverte. Plusieurs bergers entouraient la crèche où la mère venait de déposer son enfant. Un rayon allait jusqu'au nouveau-né, et entourait sa tête d'une éblouissante auréole. Les bergers racontaient à mi-voix le miracle, l'ange apparu, sa promesse sublime: «Ne craignez pas, car je vous annonce une bonne nouvelle, qui fera la joie de tout le peuple: aujourd'hui vous êtes nés, dans la ville de David, un Sauveur qui est le Christ, le Seigneur.» Puis arrivèrent les mages, combien mieux écoutés, avec leur costume de savants, leurs traits creusés par l'étude, leurs yeux profonds, leurs paroles mystérieuses, et l'or, l'encens, la myrrhe, qu'ils offraient agenouillés devant Celui dont ils avaient appris qu'il devait régner sur Israël, mais dont ils ignoraient encore que son royaume ne serait pas de ce monde, que son royaume était ici-bas le sacrifice de soi jusqu'aux pires humiliations et au plus affreux châtimement pour le salut des hommes. Edna et Noémi contemplaient en silence. Nul ne les apercevait. Et voilà pourquoi on ne parlait jamais des deux habitants de Bethléem choisis pour voir naître chez eux, en la nuit du premier Noël, le Fils de Dieu.

Wiedereinführung der Preiskontrolle?

wf. In letzter Zeit ist da und dort von der Wiedereinführung der Preiskontrolle die Rede. Auch in der Bundesversammlung hat diese Tendenz einen allerdings erst schwachen Ausdruck gefunden, indem ein Mitglied des Nationalrates vorerst schüchtern eine sog. Kleine Anfrage einreichte, um darüber Auskunft zu ersuchen, was der Bundesrat gegen die Preiserhöhungen vorkommen wolle, ob er gedenke, die Preiskontrolle wieder zu verschärfen und ob er die Verbände heranzuziehen beabsichtige.

Der Ruf nach der Wiederverschärfung der Preiskontrolle ist eine Illustration dafür, wie rasch manche Leute ihre Auffassungen ändern. Es sind erst wenige Monate her, dass überall nach einem Abbau der staatlichen Eingriffe gerufen wurde. Heute scheint das da und dort schon wieder vergessen zu sein. Ein bis heute fast unmerkliches Anziehen der Lebenskosten hat bei manchen Leuten genügt, einen Stimmungswechsel zu verursachen, wobei sie auch die Wiederaufblähung des Beamtenapparates in Kauf nehmen würden. Der Ruf nach einer erneuten Verschärfung der Preiskontrolle ist aber *gänzlich verfehlt*. Wer ihn erhebt, übersieht die enormen Unterschiede der heutigen gegenüber der Kriegszeit. Typisch für die Kriegsverhältnisse war ein sich immer mehr verschärfender Mangel. Heute ist von einem solchen, abgesehen von ganz wenigen kriegswichtigen Rohstoffen, die die Lebenskosten des Volkes gar nicht berühren, nicht die Rede. Von allen Verbrauchsgütern kann jede Menge gekauft werden. Dieser Umstand wirkt sich in einem starken Konkurrenzdruck aus. Die Warenfülle ist die Ursache dafür, dass die Verbrauchsgüter, die im Laden gekauft werden, von der Teuerung mancher Rohstoffe noch fast nicht berührt worden sind. Der Fabrikant, der die Preise seiner Fertigwaren auf die Höhe treiben wollte, die sich auf Grund der heutigen Rohstoffkosten errechnen liesse, würde aus dem Geschäft fallen. Man würde eben bei andern einkaufen, die billiger sind. Hieraus erklärt es sich, dass die Preise der Fertigwaren bei weitem nicht so stark aufgeschlagen haben wie die mancher importierter Rohstoffe. Der Wettbewerb funktioniert.

Die staatliche Preiskontrolle könnte hier

nichts besser machen. Im Gegenteil, es ist so gut wie sicher, dass die Preiskontrolle heute fast bei allen Waren *Preise bewilligen müsste, die über denjenigen stehen, die heute bezahlt werden*. Sie müsste den höhern Rohstoffpreisen, den grösseren Verlustrisiken angemessen Rechnung tragen, und dürfte als staatliches Organ nicht so rücksichtslos dreinfahren, wie es die Konkurrenz tut. Unter diesen Umständen würden staatlich festgesetzte Preise das *Preisniveau in die Höhe ziehen*. Der Fabrikant, der Handwerker, der Händler, sie alle bekämen das Gefühl, auf die bewilligten Preise ein Anrecht zu haben. Ähnlich war es ja im Stadium des Abbaues der Preiskontrolle bei Waren, bei welchen die Vorschriften zu lange beibehalten wurden und wo sie in dem Augenblick sanken, als die Höchstpreise aufgehoben wurden. Dass die staatlichen Höchstpreise die Tendenz haben, zu Minimalpreisen zu werden, wussten auch jene Geschäftsleute, die es gar nicht eilig hatten, von den Preisvorschriften loszukommen.

Es gibt keine sicherere Methode, die Preise rasch in die Höhe zu treiben, als nun mit staatlichen Preisvorschriften zu kommen. Diese würden auch deshalb nur schaden, weil die Öffentlichkeit sie als eine Art Alarmzeichen einer sich rasch verschlechternden Lage auffassen würde. Wer Geld hat, würde drauflos kaufen, vor allem die preiswerten Waren, während diejenigen, die über wenig Bargeld verfügen, das Nachsehen hätten. Eine staatliche Preiskontrolle könnte nur dann einige Garantie für wirksame Eingriffe übernehmen, wenn gleichzeitig die *Rationierung* eingeführt und damit der Kaufwiller gesteuert würde. Welcher vernünftige Mensch könnte aber angesichts des überreichen Angebots an Fertigwaren heute an eine Rationierung denken? Der Staat hat andere Mittel, die unter den heutigen Umständen erfolgreich zu sein versprechen. Vor allem soll er *dem Import keine Hindernisse in den Weg legen, damit das Warenangebot reichlich bleibt und allfällige Versuche, die Preise zu erhöhen, auf den nötigen Konkurrenzdruck stossen*. Demgegenüber ist das Gerede von der Wiedereinführung der Preiskontrolle höchstens geeignet, Unruhe hervorzurufen und damit Schaden zu stiften. N. E.

Mehr Wintersportgäste aus den USA.?

Das Heilige Jahr hat, allen Verlockungen „abgewerteter“ Reiseländer zum Trotz, auch die Schweiz voll von dem vermehrten Zustrom amerikanischer Touristen nach Europa profitieren lassen, ein Beweis dafür, dass viele reisende Amerikaner die Qualität der blossen Billigkeit vorziehen. Die in tüchtige Hände gelegte Sonderkampagne der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung in den Vereinigten Staaten hat somit bereits ihre ersten Früchte getragen und dürfte bei einigermaßen normalen weltpolitischen Verhältnissen weiter von Erfolg gekrönt sein. Ihr Leitgedanke ist nicht etwa nur, immer mehr Gäste aus Amerika in die Schweiz zu bringen, sondern sie auch zu *längerem Verweilen* als bisher zu veranlassen. Die Schweiz soll den Amerikanern zum Ferienland statt zur blossen Durchgangsstation an den grossen Reisewegen Europas werden.

Bisher zeigte aber der amerikanische Tourist

wenig Neigung zur Sesshaftigkeit.

Sein Ehrgeiz schien darin zu bestehen, von einer europäischen Metropole zur anderen zu jagen, nur um in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Kilometer zurückzulegen. Die sommerliche Hochsaison 1950 aber schloss in Luzern, einem typischen Kur- und Fremdenort, mit 77% mehr amerikanischen Ankünften ab als im Vorjahr, während Zürich,

ein Verkehrsknotenpunkt im Herzen Europas, in der gleichen Zeit nur 20% mehr Gäste aus den Vereinigten Staaten beherbergte. Eine stärkere Erfassung der schweizerischen Feriengebiete durch den amerikanischen Touristenstrom beginnt sich also bereits abzuzeichnen.

Die Europäische Reisekommission, in der alle Hauptreiseländer Europas, unter ihnen auch die Schweiz, vertreten sind, ist erfolgreich bemüht, den Vergnügungsverkehr nicht nur örtlich, sondern auch zeitlich vorteilhafter zu verteilen. Sie legt den Amerikanern nahe, Europa auch im Herbst, Winter und Frühling zu besuchen. Einige Vorteile solcher „off season“-Reisen sind: Praktisch unbeschränkte Transportmöglichkeiten; herabgesetzte Wintertarife der Schiff- und Luftfahrtgesellschaften; die klimatische Vielfalt Europas, ohne Winterhärten im nordamerikanischen Sinn; die in der Zeit von Oktober bis April fallenden Höhepunkte der europäischen Konzert-, Theater- und Kunst-saison.

„Switzerland“ und Wintersportfreuden identische Begriffe

Ein weiterer Ansporn für Reisen ausserhalb der traditionellen Ferienreisezeit ist in zunehmendem Masse der *Wintersport*. Jeder Amerikaner, so viel er auch von Sun Valley, Aspen und anderen einheimischen „Imitationen“ gehört haben mag, assoziiert die wahren Wintersportfreuden nach wie vor mit dem Wort „Switzerland“. Die schlechten Schneeverhältnisse, die in den letzten Jahren im amerikanischen Osten mit seinen geringen Meereshöhen herrschten, lenkten die Aufmerksamkeit sportlicher Kreise vor allem auf die Alpen, die ja von New York, Philadelphia und anderen Großstädten der Ostküste nicht viel weiter entfernt sind als ihr amerikanisches Gegenstück, die Rocky Mountains.

Bedeutender Fortschritt auf dem Wege der Liberalisierung des europäischen Reiseverkehrs

Interview mit unserem Zentralpräsidenten

100 Pfund für britische Touristen!

Das Britische Schatzamt gab am Montagabend eine Erhöhung des Betrags, den britische Ferienreisende jedes Jahr im Ausland ausgeben können, von 50 auf 100 Pfund Sterling bekannt. Die Änderung tritt sofort in Kraft. Das Schatzamt stellt fest, dass sich die britischen Touristen namentlich nach Westeuropa begeben. Die Änderung sei möglich geworden, weil die Zahlungsbilanz Grossbritanniens mit den Mitgliedstaaten der Europäischen Zahlungsunion günstig geworden sei. Für Kinder von weniger als 15 Jahren wird der jährliche Betrag von 35 auf 75 Pfund Sterling erhöht. Die Sonderzulassung für Automobilisten steigt von 15 auf 20 Pfund Sterling.

Wir haben soeben Gelegenheit gehabt, mit unserem Herrn Hanft, Haut Commissaire du Tourisme belge, als *Vorkämpfer der Liberalisierung* des inner-europäischen Reiseverkehrs bezeichneten Zentralpräsidenten über die Ursachen und Tragweite dieser bedeutsamen Massnahme eine erste, kurze Unterredung zu pflegen.

1. Frage: Hatte man diese Erhöhung der Kopfkote erwartet?

Antwort: Zweifelslos war man auf Grund der letzten Verhandlungen in der OECE. darauf vorbereitet, dass England eine Erhöhung der Kopfkote ins Auge fasste, aber vermutlich erst für das neue, am 1. Mai 1951 beginnende Reisejahr, wobei in Bezug auf die Erhöhung selbst noch Unsicherheit herrschte. Die einen sprachen von 100 Pfund, die andern nur von 75 Pfund. Die Meldung kam somit *überraschend*.

2. Frage: Worauf führen Sie die Entscheidung des Schatzamtes zurück?

Antwort: In erster Linie dürfte die Dynamik in der Europäischen Zahlungsunion, der unser Land noch rechtzeitig beigetreten ist, einen massgeblichen Einfluss auf den Beschluss der englischen Regierung ausgeübt haben. Die Zahlungsunion hat sich offenbar für England selbst, dessen Zahlungssituation bekanntlich seit Monaten eine ganz bedeutende, ja fast unwägbare Verbesserung erfährt, sehr günstig ausgewirkt. Des weiteren kann man annehmen, dass England nicht hinter dem Beispiel anderer Länder wie Belgien, Frankreich, Italien zurückbleiben wollte. Das gehört zum Kapitel der europäischen Integration, in deren Rahmen das „Nachhinken“ Englands wohl in den verschiedensten Kreisen Grossbritan-

niens als ein nicht länger tragbarer Zustand empfunden wurde. Auch die Beendigung der Marshallplanhilfe gegenüber England spielt bei diesem Entscheid sicher keine geringe Rolle. Ausserdem dürfte der Wechsel in der Leitung des Schatzamtes den Entscheid der englischen Regierung erleichtert haben. Vielleicht spielt auch eine gewisse Tendenz zur Auflockerung altzu starrer Nivellierungstendenzen des planwirtschaftlichen Systems mit.

3. Frage: Welche Tragweite messen Sie der Massnahme bei?

Antwort: Ich betrachte sie als bedeutsamer Fortschritt in der weitesten, rascheren Liberalisierung des Fremdenverkehrs und als Vorstufe zur Abschaffung des absurden Kopfkotensystems. Für die Schweiz wird diese Massnahme zweifelsohne von besonders grosser Bedeutung sein in Anbetracht des Handicaps, das für unser Land wegen der Währungsanpassungen anderer europäischer Staaten immer noch bestand. Man braucht nur die statistischen Angaben über die letzte Sommersaison nachzulesen, um festzustellen, wie stark der Rückgang des Reiseverkehrs aus England nach der Schweiz einerseits und die Zunahme des schweizerischen Reiseverkehrs nach Österreich andererseits gewesen sind. Gerade deswegen dürfte sich auch die einmalige Aktion des SFV. (Prämie von Fr. 50.- für mindestens 14-tägigen Aufenthalt) jetzt noch in vermehrtem Masse auswirken, im Sinne eines *psychologischen Stimulus im Konkurrenzkampf*.

Abschliessend darf also wohl gesagt werden, dass die Kreise unserer Hoteliers diese Nachricht als eine überaus erfreuliche, höchst willkommen *Weihnachtsüberraschung* betrachten dürfen. Es bleibt nur zu hoffen, dass die Entwicklung der internationalen Lage mithilft, dieses überaus verdankenswerte Entgegenkommen der englischen Regierung gegenüber den Mitgliedstaaten der Europäischen Zahlungsunion möglichst wirksam zu gestalten.

Ich möchte nicht unterlassen, den Mitgliedern der *Schweizer Delegation des Comité du tourisme der OECE*, den Herren S. Bittel, Chef der Delegation, Dr. K. Krapf und Dr. J. Leugger sowie der *Handelsvertreterdelegation*, insbesondere den Herren *Fürsprecher Hans Schaffner* und Prof. Dr. W. Hunziker, für ihre tatkräftige Mitwirkung bestens zu danken, ebenso aber auch den Kollegen aus anderen Ländern im Schosse des Comité du tourisme der OECE. Der Übergang zur multilateralen Regelung des internationalen Reiseverkehrs im Rahmen der Zahlungsunion beginnt Früchte zu tragen. Vivant sequentes!

Reisefachleute haben ausgerechnet, dass sich bei einem Aufenthalt von mindestens drei Wochen eine Flugreise nach einem alpinen Wintersportplatz besser bezahlt macht als eine Bahnfahrt nach den „Rockies“ mit ihren recht hohen Hoteltarifen.

Für die schweizerischen Wintersportplätze besteht, nicht zuletzt auch angesichts der wachsenden österreichischen, bayrischen, französischen und italienischen Konkurrenz, heute die gleiche Notwendigkeit, die finanziell so interessant Logiernächte amerikanischer Gäste zu steigern, wie für die von Sommertouristen bevorzugten Durchgangs- und Ferienorte. Trotz der Vorteile des Beitritts der Schweiz zur Europäischen Zahlungsunion bleibt der Zahlungsverkehr mit praktisch allen Ländern Europas gebunden. Die Logiernacht eines Gastes aus England, Frankreich, Belgien, Holland oder anderswo wird sich also materiell viel bescheidener auswirken als die Logiernacht eines Amerikaners, ganz abgesehen davon, dass der DOLLAR tourist unsere Hotels verhältnismässig billig findet und sich daher viele Nebenauslagen leisten kann, die nur für wenige Europäer in Frage kommen.

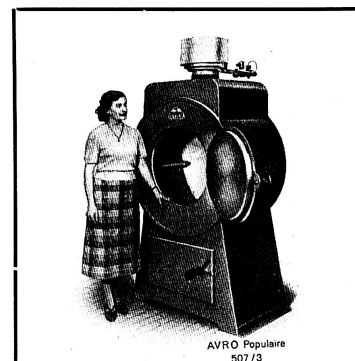
Man hört oft die Auffassung, dass *der gute Name der Schweiz die beste Reklame* sei. Das ist richtig. Ein fremder Gast, der sich bei uns wohl fühlt, kann durch seine Erzählungen zu Hause geradezu zum Werbeagenten werden. Aber, um sich richtig wohl zu fühlen, muss er sich mit der Umgebung vertraut machen, und um in seiner Heimat seine Eindrücke schildern zu können, genügt nicht ein rascher Überblick vom Waggonfenster eines internationalen Schnellzugs aus. Hier setzt die Aufgabe des einzelnen Kurorts, des einzelnen Hotels, der einzelnen Gaststätte ein. Sie alle müssen dafür sorgen, dass *der Amerikaner nicht einfach kommt, sondern dass er wiederkommt*. Er soll nicht nur absteigen; er soll bleiben.

Was tun,

damit der Amerikaner wiederkommt?

Noch gibt es aber auch in der Schweiz Dinge, die dem verwöhnten amerikanischen Feriengast nicht immer zur Begeisterung Anlass bieten. Oft nehmen sie in seiner Erinnerung etwas groteske Formen an. So berichtete eine Reiseschriftstellerin kürzlich in einer führenden amerikanischen Zeitschrift,

dass am Vierwaldstättersee ein pompöses Hotel stehe, in dem für hundert Gäste ein einziges *Badezimmer* vorhanden sei. Andere amerikanische Besucher vermissten die Seife auf dem Toilettentisch, fanden, dass die Wäsche nicht oft genug gewechselt werde oder beklagten sich über die vielen „Extras“ auf der Hotelrechnung, darunter Heizzuschläge für eine Zimmertemperatur, die sehr zu wünschen übrig liess. Wieder andere suchten vergeblich nach vitaminhaltigen Beigaben zum Speisezettel, wie Fruchtsalat oder Fruchtsaft als Vorspeise, Rohgemüse und kleine Salatplatten. Unverständlich ist vielen Amerikanern auch, dass Getränke wie Kaffee, Tee oder Milch nicht in den Mahlzeitenpreis einkalkuliert sind. Zu den Erfrischungen, die der Amerikaner immer wieder verlangen wird, gehört ferner das bei uns zu Unrecht angefeindete Coca-Cola, das



Der neue

von Rotz Tumbler

Typ Populaire

oignet sich durch seine Leistungsfähigkeit und Preiswürdigkeit speziell für Hotel- und Restaurationsbetriebe.

Unverbindliche fachmännische Beratung.

Albert von Rotz, Ing., Basel 12
Tumbler-Bau Tel. (061) 42452 u. 45230



nicht, wie vielfach behauptet wird, ein „ausländisches Modegetränk“ ist, sondern in der Schweiz fabriziert und zudem von den amerikanischen Touristen ganz einfach verlangt wird.

Es geht nicht darum, um der Dollar-touristen willen den schweizerischen Hotel- und Gaststättenbetrieb zu „amerikanisieren“, sondern darum, unseren Gästen aus Übersee zumindest einige wenige *Annehmlichkeiten* zu bieten, die in Amerika zu den *Selbstverständlichkeiten* zählen. Um so dank-

barer werden sie von den vielen europäischen Spezialitäten Gebrauch machen, die den Reiz der für sie fremdländischen Umgebung erhöhen. Teekonzerte, feine Pâtisserie, köstliche Weine, regionale Gerichte und vor allem eine individuelle, vorbildlich geschulte Bedienung sind nur ein paar Glanzpunkte des schweizerischen Gast- und Hotelgewerbes. Kein Amerikaner wird sich diese spezifisch europäischen Genüsse entgehen lassen; aber man muss ihm auf halbem Wege entgegengehen.

F. B.

Noël à l'hôtel

• Petites attentions, grandes sympathies

Sous ce titre, la Revue française «L'hôtellerie» donne à ses lecteurs de judicieux conseils qui sont bien dans le sens d'une tradition solidement établie dans notre pays, comme le prouve d'ailleurs l'exemple que cite notre confrère. Dans nos hôtels la fête de Noël prend une place toujours plus importante et chaque établissement cherche à se surpasser dans la composition des menus de fêtes qui sont souvent de véritables chefs-d'œuvre gastronomiques. Sans nier la valeur de cette émotion et la satisfaction qu'éprouve le client à se sentir ainsi «traiter» par son hôte, nous voudrions aussi insister sur l'effet que peuvent avoir — au lieu d'un trop grand et trop onéreux déploiement des batteries de cuisine, des attentions personnelles et un cachet d'intimité propre en particulier aux petits établissements où les clients ont tout fait de former presque une famille. Mais voici ce que dit notre confrère d'outre-Jura:

«Il y a des plaisirs qui ne s'analysent pas.

Tel était bien celui que j'éprouvai en ce premier Noël qui suivit l'armistice, à me trouver en Suisse, les yeux trop petits devant tant de vitrines pleines, devant tant de tables chargées de mets que, depuis cinq années, nous ne connaissions plus.

L'hôtel où j'étais descendu n'était pas somptueux, mais l'hôtelier était brave, attentionné et, ce que je n'oublierai jamais, c'est qu'il était parfaitement au courant des misères que nous venions d'endurer.

Noël survint quelques jours après mon arrivée. Il était 11 heures du soir; je rentrais lorsque le patron vint vers moi et, poussant une porte, celle de sa salle à manger, me dit, sur le seuil: «Dans une heure descendez donc jusqu'ici, nous allons, avec les trois Français qui sont chez moi, réveiller la famille.»

La table était dressée: huit couverts sur une nappe immaculée semée de feuilles de houx et, en guise d'éclairage, en face de chaque assiette, un énorme bougeoir au socle dissimulé par un arrangement très décoratif dont émergeaient seules, des bougies tricolores.

Je vais vous faire une confidence: les larmes me montèrent aux yeux.

Peu de temps après, devant une «fondue» bien arrosée, nous nous trouvions réunis comme s'il se fût agi d'un repas entre très vieux amis.

Ce souvenir, que j'évoque rarement, tant il éveille d'émotions au fond de ma mémoire, m'incite à la veille de Noël, à le soumettre, en toute simplicité, à mes amis hôteliers.

Avez-vous réfléchi à l'ennui qui peut habiter certains de vos hôtes, pensionnaires, clients de passage, touristes, etc. lorsque les circonstances les obligent à passer Noël loin de leur famille?

Ne faisons pas à ce sujet de sentiment. Noël est la fête qui le supporte tout à la fois le moins et le plus. Ne soyons donc pas ridicules et ne demandons pas à l'hôtelier de se déguiser en Père Noël ou de prendre l'aspect de ce «Bon Enfant» cher à nos amis suisses. Bien entendu.

Mais, enfin, puisque spleen il y a ce jour-là chez tous ceux que vous logez, ne croyez-vous pas vraiment, qu'une belle occasion vous est offerte de soigner en même temps votre clientèle et votre publicité?

Je m'en ouvrais récemment à l'un d'entre vous: il poussa de hauts cris: «Comment? Commercialiser Noël?»

Entendons-nous... Il ne s'agit nullement de majorer à cette occasion et le prix de vos menus et celui de vos vins... sous le prétexte d'ailleurs si souvent fallacieux, que «la gaîté vient du ventre». Laissons le principe de cette majoration, a priori à ces fleuristes ridicules qui profitent, tous les ans, de la très délicate fête des Mères pour commettre une grossière indélicatesse! Non! il ne s'agit pas de cela.

Il est question, tout simplement, de donner à votre hôtel, ce jour-là, un aspect plus gai et s'il l'a — mais en êtes-vous sûr? — de faire en sorte que, en cette fête, on se sente plus près les uns des autres.

Vous savez bien qu'une fleur sur une table, une guirlande au plafond, une rampe électrique

sur une façade, une crèche sur un meuble, un disque approprié que l'on fait tourner au bon moment, tout cela incite à la joie et la joie est une excellente conseillère dont votre tiroir-caisse pourrait bien porter témoignage.

Essayez, vous verrez!

Je vous disais qu'il ne pouvait être question de demander à chacun de vos clients de déposer son soulier devant la cheminée à charge pour vous d'y glisser le traditionnel petit cadeau.

Evidemment. Votre mission ne consiste pas à suppléer la Croix-Rouge et l'Entraide d'Hiver du Maréchal n'est pas votre affaire... Mais vous savez bien que certains grands hôtels profitent de cette coutume pour remettre à leur clientèle un petit agenda réclame, un modeste souvenir que l'on glisse dans sa poche à côté d'une addition apparemment plus légère du fait de cette attention.

A défaut d'agenda, au lieu et place du souvenir qui vous paraît — mais je vous comprends! — ou trop cher ou indécent, à défaut de ce petit cadeau que l'on dit entretenir l'amitié, donnez donc, ce jour-là, ce qui, en réalité, ne coûte absolument rien au petit hôtelier: une amabilité plus grande, plus attentive et, l'accompagnant, l'un de ces gestes que vous suggérera votre astuce commerciale qui n'est qu'une autre forme, celle qu'il vous faut, du sens des affaires. Vous savez bien, en effet, que M. Untel ne réagit pas comme M. Telautre et que ce qui vexera l'un comblera le second. Nous sommes, nous, les clients, fabriqués dans une matière singulièrement curieuse: tel qui croyait la caresse s'y brule, tel autre qui s'en méfiait est surpris de sa délicatesse.

Cela, vous le savez, moi aussi, et cette connaissance que nous avons les uns des autres me permet de vous assurer que vous pouvez avec succès, à Noël, tenter de mettre en pratique telles de ces idées qui vous sont d'ailleurs très certainement venues à l'esprit et que le manque de temps ne vous a pas encore permis d'expérimenter.

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Par suite des fêtes de fin d'année, les deux prochains numéros paraîtront avec un jour de retard, c'est-à-dire les vendredis 29 décembre 1950 et 5 janvier 1951. Nous prions nos lecteurs de prendre note de ces dates et nous demandons instamment à nos annonceurs de passer leurs ordres d'insertion le plus tôt possible.

La rédaction et l'administration de l'Hôtel-Revue.

Regardez ce qui se passe le 14 juillet, le jour de la fête locale, un jour de courses cyclistes ou hippiques, un jour de fête aéronautique: vous pouvez, vous illuminez et vous glissez plus volontiers la pièce au livreur.

Dites, croyez-moi, en ce jour de Noël, à vos clients, offrez, à défaut d'un réveillon aux chandelles dans votre propre salle à manger, offrez, c'est si simple et si agréable, le plaisir de rencontrer à travers votre établissement, les figures ouvertes, presque amies de votre personnel.

Etes-vous sûr, au surplus, que celui-ci refuserait de faire, à ses moments perdus, ces mille rides, découpages, angelots colorés, que donnent maintenant toutes les revues et dont personnellement, j'ai l'an dernier, expérimenté les recettes pour orner ma table le jour de Noël.

Je vous entends bien: «On a déjà suffisamment de peine à se faire servir; demander un superflu est une utopie.»

Mais si ce superflu paie, s'il vous permet de rendre votre maison plus accueillante que celle du concurrent, si vos clients savent se souvenir...

Je me suis bien souvenir, moi de ce Noël 1945!

Truthahn — etwas für Feinschmecker

Das Fleisch der Truthennen ist noch zarter als das der Truthähne. Diese Tatsache ist nicht allgemein bekannt. Wenn die Tiere einen erstklassigen Braten abgeben sollen, dürfen sie nicht älter als ein Jahr sein. Am besten sind die von der Frühjahrsbrut im darauffolgenden Herbst und Winter. Die geeignete Zeit für Truthühner ist vom September bis März, ihre Glanzzeit aber fällt in den Dezember und Januar, weshalb sie auch zu den beliebtesten *Weihnachts- und Neujahrsbraten* gehören. Bei jungen Tieren ist die schuppenartige Haut an den Beinen grauweisslich oder graublau, weich und feucht. Bei alten Tieren dagegen trocken, hornartig und rötlich. Auf diese bemerkenswerten Kennzeichen wird man also beim Einkauf sein Augenmerk zu richten haben.

Der Truthahn hat dreierlei Fleisch, das man mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch vergleicht, denn das Fleisch an den Keulen ist braun und ziemlich fest, das an der Brust sehr zart und weiss, während das an den Seiten und am Halse befindliche ungemein fest ist. Glücklicherweise

ist die Brust so gross und fleischig, dass sie genügt, eine grössere Gesellschaft zu befriedigen, wenn noch andere Gerichte vorhergegangen sind.

Gebratener Truthahn wird im allgemeinen wie folgt zubereitet: Ein gutgemästeter, einige Tage abgehängter, junger Truthahn wird gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und dressiert. Die Füsse schlägt man zur Hälfte ab, zieht die starken Sehnen aus den Keulen und füllt den Kropf des Tieres mit einer Farce. Diese wird bereitet aus dem weichgekochten, feingehackten Magen und Herzen sowie der rohen Leber, die man mit 125 Gramm schaumigergerührter Butter, drei Eiern, zwei geriebenen Mundbröten, einer feingehackten in Butter geschwitzten Schalotte, etwas Salz und Muskatnuss vermischt. Dann umbindet man den Truthahn mit Speckscheiben oder spickt ihn und brät ihn unter fleissigem Begessen mit Butter entweder am Spieß, was eine reichliche Stunde in Anspruch nimmt, oder in der Pfanne, was etwa drei Stunden dauert. Beim Anrichten kocht man den Fond aus der Pfanne



Herr Berger....

besitzt ein Ferienhotel. Er hat einige magere Jahre hinter sich und nun kann er sich am neuen Aufschwung der Fremdenindustrie wieder etwas erholen. Er tut jedoch nicht nur dies, sondern er erneuert auch seinen Betrieb. In weiser Voraussicht, seinem Hotel durch Verbesserung der Bewirtung einen guten Ruf zu sichern. So hat sich Herr Berger auch eine EGRO-Kaffemaschine angeschafft, um damit einen wirklich guten Kaffee servieren zu können, denn er weiss, dass gerade ein guter Kaffee viel zum Wohlbefinden der Gäste beiträgt. Die EGRO ist für den Hotel-Betrieb besonders geeignet. Ihre ideale Brühtemperatur und die Vorratshaltung im „EGRO-Bain-marie“ gestattet, den Kaffee auch nach den hier oft vorkommenden längeren Ausschankpausen immer sofort heiss zu servieren, ohne dass er „aufgewärmt“ ist und sein Aroma durch Temperaturschwankungen gelitten hat. Machen auch Sie, gleich Herr Berger, die Erfahrung, dass mit dem guten Kaffee aus der „EGRO“ im Ferienhotel ein schöner zusätzlicher Verdienst geschaffen werden kann.

Hersteller und Fabrikservice:

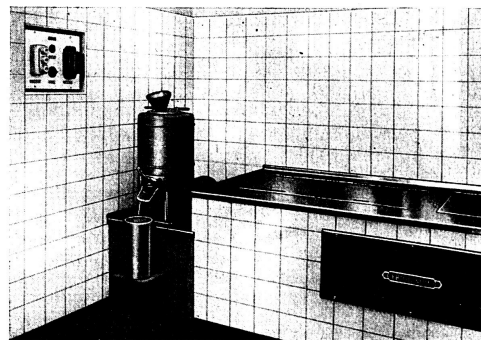
Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau

Service-Stellen in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Zürich



Verkauft durch:

Christen & Co. AG., Bern - A. Grüter-Suter Söhne, Luzern
Autometro AG., Zürich und Genf - Sanitas AG., Basel



Teilansicht der FRIGIDAIRE-Kühlanlage im Grand-Hotel Dolder, Zürich.

Kühlanlagen und Kühlschränke für gewerbliche Zwecke, Tiefkühl-Konservatoren, gekühlte, offene oder geschlossene Ausstellungsvitrinen, Haushaltskühlschränke, Klima-Anlagen, Luftentfeuchtungs-Apparate usw. usw.

Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit unserem technischen Beratungsdienst.

Frigidaire
ELEKTRISCH- VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG
Fabrikat der General Motors

Basel: Käteba AG., Elisabethenhof; Bollinzona: Miro Vescovi; Bern: Hans Christen & Co., Suvaahaus, Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Endt; Genf: Félix Badel & Cie. S.A., Place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie.; Sion: René Nicolas; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestrasse 4, Telefon (051) 23 57 28.

mit etwas siedendem Wasser los und gibt die Sauce nebst Kompott und Salat zu dem Braten.

Ein nicht mehr ganz junges Tier lässt sich am besten verwerten, wenn man es dämpft. Man rupft und sengt es, nimmt es aus, schneidet Flügel, Hals und Beine ab und säubert diese gleich dem Magen, dem Herzen und der Leber. Nun füllt man den Truthahn mit einer pikanten Fleischfarce, zu der man die Leber sowie den weichgekochten Magen und das Herz des Tieres mit verwendet und umbindet ihn mit Speckscheiben. Nun gibt man ihn in eine mit Speck- und Schinzenscheiben ausgelegte längliche Kasserolle, fügt einen zerhackten Kalbsfuss und das Klein (beim Truthahn eigentlich Abatis genannt) von dem Truthahn, Salz, Pfeffer, zwei Zwiebeln, zwei kleingeschnittene Mohrrüben, ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, einige Gewürznelken und

nach Gefallen auch ein Stückchen Knoblauch hinzu. Dann giesst man kräftige Fleischbrühe und zwei Gläser Weisswein darüber, deckt ihn zu und lässt ihn langsam etwa fünf Stunden dämpfen, wobei er einmal umgewendet werden muss. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man ihn heraus, entfernt die Speckscheiben und richtet ihn auf einer Schüssel an. Man garniert ihn entweder mit einem Champignon-Ragoût oder einer anderen Garnitur und reicht die entfettete, durchgeseigte, mit einer Mehlschwitze verdickte Sauce dazu. Jedoch wird der gedämpfte Truthahn auch oft kalt serviert. Ist dies der Fall, so lässt man ihn in seiner Brühe auskühlen, seht letztere dann durch, entfettet sie, kocht sie zu Gelee ein, kühlt sie und übergiesst oder bestreicht den Truthahn damit, während man die Platte mit gehacktem eif, in Würfel geschnittenem Aspik verziert. -W.H.D.-

L'évolution du tourisme international 1949/50

II.)*

Après ces considérations générales*), M. Bittel a fait le bilan de la situation touristique dans la plupart des pays touristiques. Nous nous arrêtons sur ceux dont la situation mérite le plus d'attention et qui nous sont moins familiers que la France et les Etats-Unis par exemple.

Autriche

Le tourisme autrichien qui a été particulièrement éprouvé par la guerre et qui ne disposait plus, en 1946, que du tiers des lits de 1937, et d'un inventaire réduit au minimum et gravement endommagé, a fait des progrès énormes grâce à l'application d'un plan systématique de reconstruction. Au cours de l'été 1949, la densité du trafic des chemins de fer autrichiens a dépassé celle des dernières années d'avant-guerre.

Cette année, 120000 lits et 8340 hôtels ou auberges sont au service du tourisme, tandis que 1500 exploitations touristiques sont encore réquisitionnées par les puissances occupantes. Le nombre des nuitées de la saison d'hiver 1949/50, s'élève à 1230583, soit un demi-million de plus qu'en 1948/49, et un million de plus que l'année précédente. Pour la saison d'été, les chiffres de 1949 accusent une augmentation de 700000 nuitées sur ceux de 1948, et les nuitées de mai et juin 1950 ont déjà dépassé le demi-million. On évalue à 220000 le nombre total des nuitées de ce dernier été, ce qui représente une augmentation de 40% sur 1949.

Comparés aux chiffres de la saison d'hiver 1949/50, les résultats de l'hiver dernier ne constituent encore que les 2/3 du volume atteint avant la guerre. Toutefois, la comparaison de ces résultats par nationalités montre une augmentation de 30% du chiffre des nuitées de 9 pays de l'Europe occidentale. Les nuitées d'étrangers enregistrées pendant l'hiver 1949/50 représentent un apport de devises dépassant la valeur de 61300000 shillings autrichiens.

*) Voir aussi Hôtel-Revue, No 50.

Grande-Bretagne

Les données des six premiers mois de l'année témoignent d'un progrès satisfaisant, par rapport à la période correspondante de 1949. Ce progrès se traduit, pour le contingent des touristes européens, par une augmentation de 4%, pour le nombre des visiteurs des Etats-Unis, par 3,3%. Le total du trafic touristique étranger, y compris les sujets britanniques résidant hors du pays, dépasse 366000 visiteurs, soit 11% de plus que les six premiers mois de 1949. On évalue à 600000 le chiffre qui pourra être atteint cette année, soit 10% de plus que l'année record de 1949 et l'on s'attend à ce que les recettes de l'industrie touristique, celles des transports comprises, dépassent 70 millions de livres.

Avec l'appui du gouvernement, une série d'entraves et d'inconvénients ont été supprimés ou allégés. Les restrictions limitant les prix et le nombre de plats dans les restaurants ont été abolies; la vente de la benzine a été libérée. En outre, le gouvernement britannique s'est déclaré d'accord à admettre sans passeport, en 1951, les touristes entrant pour une journée seulement; la conclusion d'accords réciproques pour ce trafic est envisagée.

Dans le domaine de l'équipement touristique, des progrès ont également été réalisés. La rénovation des hôtels est poursuivie et certaines réquisitions ont été levées; à Londres, deux hôtels comptant 200 chambres au total seront rouverts au public vers la fin de l'année. Deux autres établissements en construction pourront accueillir 300 hôtes. Les chemins de fer, de leur côté, ont mis en service du matériel roulant neuf, et les services ferroviaires à longue distance offrent un service au niveau d'avant-guerre.

Die Einmalaktion des SHV. und ihr Widerhall in England

Von zuständiger Seite in London wird uns geschrieben:

Seit dem Auftakt der SHV-Aktion „50 Franken Rabatt“ sind einige Wochen verstrichen, und es ist nun möglich, die ersten Auswirkungen zu übersehen.

Anlässlich der Pressekonferenz in London Mitte November, der auch die Vertreter der grossen Reisebüros beiwohnten, konnte reges Interesse festgestellt werden. Die Aufnahme dieser Neuigkeit war durchwegs freundlich und anerkennend. Man war sich bewusst, dass es sich nicht um ein Allheilmittel handelt, sondern eher um einen willkommenen „beau geste“ gegenüber den Kunden, und dass diese Aktion vielleicht später zu einer durchgreifenden Verbesserung der Lage auf breiterer Basis führen kann. Dieser Punkt allein rechtfertigt dieses Selbsthilfemittel des SHV.

Der Widerhall in der Presse war gut. Über 90 englische Zeitungen haben die Aktion kommentiert und in den allermeisten Fällen begrüsst.

Die Aktion hat ihre Propagandawirkung nicht verfehlt. Sie hat bei den Reisebüros und auf der Agentur der SZV eine merkliche Zunahme der Nachfragen und Buchungen gebracht. Die Empfehlung, den Rabatt zur Verlängerung des Aufenthaltes zu verwenden, wird in vielen Fällen beachtet. Allerdings sei bemerkt, dass die reichlich späte Bekanntgabe dieses Zugeständnisses zu Umbuchungen durch die Kunden geführt hat, die eine unproduktive Mehrarbeit mit sich bringen. Wir möchten diesem Umstand hingegen keine grosse Bedeutung zumessen, abgesehen von der

Bitte, solche Massnahmen in Zukunft, besonders in England, so früh wie möglich bekanntzugeben. (Und da wird bei uns noch behauptet, der Schweizer Hotelier-Verein sei allzu früh vorgeprellt! Die Red.)

Die Sonderaktion des Kantons Bern für das Oberland scheint nach den letzten Nachrichten in eine gesamtschweizerische Massnahme umzuarten. Diese Wendung ist in jeder Beziehung zu begrüssen.

Starker Reiseandrang nach dem Kontinent

Mehr Engländer als je zuvor seit dem Kriege beabsichtigen das Weihnachtsfest auf dem Kontinent zu verbringen. England ist zwar versneit, aber die schweizerischen Kurorte haben ihre Anziehungskraft behalten.

Ein Vertreter einer grossen Reiseagentur in London erklärte, ein solcher Ansturm für Luftreisen nach der Schweiz sei noch nie vorgekommen. Viele Engländer werden England mit der Eisenbahn nach der Schweiz und Österreich verlassen. Die nächste Woche von Dienstag bis Samstag werden die Züge nach der Schweiz und Österreich überfüllt sein.

Tausende werden auch Paris besuchen. Die Luftfahrtgesellschaften werden gezwungen sein, ihre Kurse mehrfach zu führen. Auch Italien bilde ein beliebtes Reiseland.

Pour que le tourisme étranger en Grande Bretagne puisse se développer d'une manière plus satisfaisante encore, certains obstacles d'ordre monétaire devront être éliminés. Ce développement dépend aussi de la capacité des transports sur l'Atlantique Nord et en particulier d'une extension de la classe touriste qui favorise les voyages de la classe américaine moyenne pendant la saison d'été.

Israël

Six mois après la fondation de l'Etat d'Israël, le département touristique gouvernemental était créé, des bureaux d'information s'ouvraient à Jérusalem, Haïfa et Tel Aviv et les contacts s'établissaient avec les agences internationales de voyages et autres organismes de la branche. Depuis lors, quatre autres bureaux d'information ont été installés en Israël et des agences officielles vont bientôt s'ouvrir à Paris et à New-York.

L'équipement hôtelier compte 385 établissements pouvant accueillir 10800 personnes; il y a parmi ces établissements 170 hôtels de catégories supérieures avec 2250 chambres, ce qui est nettement insuffisant. Un prêt gouvernemental s'élevant à 1250000 livres israéliennes a pour but d'encourager la construction de nouveaux hôtels.

Les liaisons par mer et par air sont excellentes: outre les «Israel National Airlines», qui effec-

tuent des services réguliers avec divers pays d'Europe, douze compagnies internationales utilisent l'aérodrome de Lydda. Les navires d'Israël et des autres pays qui touchent journellement les ports du pays assurent un trafic abondant et régulier. Les 40 agences de voyages en activité actuellement dans le pays, seront prochainement soumises à une réglementation inspirée des ordonnances en vigueur en France et en Suisse.

En 1948, 4000 visiteurs ont été dénombrés et ce chiffre s'est élevé en 1949, à 22000. Pour les sept premiers mois de 1950, on en a déjà compté 18000, ce qui permet d'escompter un trafic touristique de 30000 à 35000 personnes cette année. En règle générale, les touristes séjournent trois à quatre semaines dans le pays et y dépensent en moyenne 300 dollars. Pour l'année 1950, on compte donc sur un revenu de neuf millions de dollars environ.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856

Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Alles aus tiefgekühlten Früchten



CONFITÜREN
und Gelees in über 20 Sorten

FRUCHTMARK
für Glacen

MARMELADEN
zu Backzwecken

Tiefkühlprodukte in verschiedenen Packungen
als Kuchenbelag, für Desserts, Confitserie usw.

DITZLER

CONSERVENFABRIK LOUIS DITZLER AG., BASEL



DEN ALLTAG EINMAL ABSCHÜTTELN!

Geschäft und Betrieb hinter sich lassen...

So schweisams sonst, und heute so gesprächig?

So ernst sonst, und heute so heiter!

Du strahlst, Du sprühst!

So unterhaltsam warst Du noch nie!

Noch etwas Wein -

aber

SCHWEIZER WEIN
soll es sein

Traubensaft, das wertvollste und edelste der alkoholfreien Getränke.

La principale entrave au développement du tourisme en Israël est actuellement l'insuffisance de la capacité d'hébergement. D'autre part, les mesures que la situation économique du pays et du Proche Orient obligent le gouvernement à prendre pour le rationnement des denrées et des vêtements, comme pour le contrôle des changes, ont aussi une certaine influence restrictive, moins importante toutefois pour le pèlerin et le visiteur désireux de se rendre compte du développement du nouvel Etat, qui constitue la clientèle essentielle du tourisme israélien.

Italie

Le Commissariat au tourisme italien a mis tout en œuvre pour que se développe le tourisme national et international et il est intervenu notamment pour que soient réalisés les vœux de l'U.I.O.T.O. et appliquées les décisions de l'O.E.C.E.

Ces interventions ont eu pour effet la suppression réciproque, de septembre 1949 à août 1950, des visas avec les Pays-Bas, la Suède, l'Islande, la Belgique, le Danemark, la Luxembourg, la Norvège et l'Islande et la suppression unilatérale du visa pour les citoyens canadiens. Dans le domaine des formalités à la frontière, le contrôle direct des passeports a été rétabli aux frontières françaises et suisses, comme aussi sur les aéroports. Le contrôle des bagages à main a été simplifié, ainsi que celui des bagages enregistrés, dans certains trains. Si l'affluence des pèlerins, cette année, ne permet pas de réduire les arrêts aux frontières, la durée prévue de ces arrêts a été strictement observée. Dans le régime des facilités douanières, les décisions de l'O.E.C.E. en faveur des touristes d'outre-mer puis celles prises au bénéfice des touristes provenant des pays participant au Plan Marshall ont été appliquées. Enfin, depuis le 5 juin 1950, l'Italie autorise les touristes étrangers à introduire un nombre illimité de lires italiennes.

Même en excluant les pèlerins venus en Italie uniquement pour l'Année Sainte, on constate une progression constante du tourisme italien. En 1949, 3401 662 touristes ont été dénombrés, contre 1 590 033 en 1948. Les quatre premiers mois de 1950 ont enregistré 893 981 visiteurs, pour 626 045 pendant la même période de l'année précédente et le premier semestre de 1950 marque une augmentation de 35% sur les six premiers mois de 1949.

Norvège

Il est intéressant de constater que le tourisme à destination de la Norvège a accusé, en mai, juin et juillet 1950, une augmentation de 61042 voyageurs sur l'année précédente dont les résultats s'élevaient à 190 313. Si tous les moyens de transports ont bénéficié de cet accroissement, c'est la route qui en a profité le plus, où 141 300 véhicules ont été dénombrés, par rapport à 85 600 en 1949.

Cette amélioration est due d'une part à une propagande plus active à l'étranger et de l'autre à l'augmentation de la capacité d'hébergement. Grâce à l'appui du gouvernement qui a permis

l'investissement, depuis la fin de la guerre, de plusieurs millions de livres sterling dans l'industrie hôtelière, une série de nouveaux hôtels ont été construits et d'autres ont été rénovés.

Pays-Bas

Aux Pays-Bas, c'est l'insuffisance de la capacité d'hébergement qui constitue le principal obstacle au développement du tourisme étranger. En 1939, 4344 lits étaient disponibles dans les hôtels de la Haye et de Scheveningen. En décembre 1946, ce chiffre était tombé à 2335 à la suite des destructions et des réquisitions. En août 1950, le total est remonté à 2992 lits auxquels s'en ajoutent 1919 à Amsterdam et 408 à Rotterdam, qui a perdu 504 lits suite des dommages de guerre. On prévoit une augmentation de 900 lits pour les trois grandes cités et de 140 lits à la campagne, dans les auberges situées à des endroits d'intérêt touristique. Cette extension de la capacité hôtelière sera financée entièrement ou partiellement par les fonds du Plan Marshall et une somme de 700 000 de florins a été réservée dans ce but. En outre, une autre entrave au développement du tourisme étranger est la pénurie des moyens de transport pendant la haute saison, particulièrement dans les services maritimes. L'S.A.-Hollande, Par contre, les effets de la propagande collective déployée aux

Etats-Unis en vue du développement des voyages hors saison ont été très sensibles cette année.

Le développement du tourisme aux Pays-Bas offre de réjouissantes perspectives pour autant que les conditions économiques et politiques restent favorables.

Suède

La situation du tourisme suédois ne s'est pas modifiée sensiblement depuis l'automne 1949. Deux nouveaux hôtels se sont ouverts l'un à Gothenburg même, de premier ordre, qui compte 177 chambres avec bains, l'autre dans les environs de Gothenburg, à Marstrand, qui compte 40 chambres. A Stockholm, un vaste établissement hôtelier est en construction sous la direction de l'organisation touristique des travailleurs; il comptera 280 chambres et s'ouvrira en 1951. Quelques autres hôtels devraient être achevés en 1952, à Stockholm et ailleurs. Ces additions apportent un certain allègement à la situation hôtelière qui pose encore de sérieux problèmes. Le contrôle des prix exercé par l'Etat et la priorité de construction accordée par celui-ci aux projets de demeures pour la population, constituent encore des entraves sérieuses à l'extension de la capacité hôtelière, et partant au développement du tourisme suédois.

13 Monate „Bureau Franco-Suisse de Règlements Touristiques“

Zum Ablauf des französisch-schweizerischen Reise-Devisenabkommens

Von unserem Korrespondenten

Zu Ende dieses Jahres schliesst das Pariser Zuteilungsbureau für Reise-Devisen nach der Schweiz, das seit Mitte Juli 1949 unter der Leitung seines Direktors Wiedmer reibungslos funktioniert, endgültig seine Pforten. Seit 1. September 1951 ist das sogenannte „droit commun“ im Reiseverkehr von Frankreich nach der Schweiz eingeführt, das heisst jeder französische Devisen-Inländer kann den Gegenwert von 50 000 französischen Franken ohne weiteres, lediglich gegen Vorweisung eines gültigen Reisepasses bei einer Bank in Schweizer Franken umwechseln und mit nach der Schweiz nehmen.

In diesen 11 Monaten seines Bestehens hat das französisch-schweizerische Touristenbureau im ganzen 26,669 Mill. Schweizer Franken an verschiedenen Reisezuteilungen verabfolgt, davon allein im Monat August 1950: 2,8 Mill. An der Spitze derjenigen französischen Departements, bzw. der schweizerischen Kantonsbezirke, in die Frankreich eingeteilt ist, steht Paris und seine Umgebung. Es wurden bis Ende August dieses Jahres an die Einwohner der betreffenden Schweizer Departements im ganzen 17,1 Mill. Franken für Schweizerreisen verteilt, während an zweiter

Stelle wie schon bisher der Bezirk Strassburg mit 2,48 und an dritter Stelle Mulhouse mit 1,31 Mill. Schweizer Franken steht. An vierter Stelle rangiert Lyon mit 1,102 Millionen. In mehr oder weniger deutlichem Abstand folgen die übrigen Bezirke.

Im einzelnen geht die Verteilung der Gesuche und die der verabfolgten Beträge aus der folgenden Tabelle hervor:

Schweizer-Franken-Zuteilungen vom 1. August 1949 bis 31. August 1950

Konsularbezirk	Gesamtbeträge in sfr.	Gesamtgesuche (Anzahl)	Prozentualer Anteil der Beträge in %	Durchschnittliche Koppl.-quote **)
1. Paris	17 158 597	52 585	64,34	327
2. Annecy	215 198	769	0,80	269
3. Besançon	204 690	827	0,76	264
4. Bordeaux	54 512 3	1639	2,04	337
5. Dijon	283 363	1004	1,06	285
6. Le Havre	477 044	1545	1,79	308
7. Lille	798 863	2203	3,00	380
8. Lyon	1 102 345	3539	4,13	318

Grosszügige Staatshilfe für die holländische Hotellerie

Wer dem Lande Devisen verdienen kann, geniesst die besondere Gunst der holländischen Behörden. Dazu darf sich nun auch die Hotellerie zählen. Der *Fremdenverkehr* hat in den letzten Jahren in Holland einen schönen Aufschwung genommen, namentlich auch aus den Vereinigten Staaten. Zwei Dinge stehen aber dem Bestreben entgegen, zahlreiche ausländische Touristen anzuwerben und unterzubringen. Einmal die *Kürze der Feriensaison*, die sich im April auf ein paar Wochen (während die Blumenfelder in ihrer Blütenpracht stehen) und danach im Sommer auf etwa drei weitere Monate beschränkt. Während acht bis neun Monaten bilden die Badeorte an der Nordseeküste einen wenig erbaulichen, menschenleeren Anblick. Gibt es im Juni schönes sommerliches Wetter, so sind sie — Scheveningen, Nordwijk, Zandvoort, um nur die wichtigsten zu nennen — im Handkehrum zum Bersten voll, weil nämlich für diesen zeitlich wie gesagt stark konzentrierten Andrang viel zu wenig Hotelraum zur Verfügung steht. In den holländischen Touristenzentren gingen durch Kriegshandlungen etwa 2200 Hotelbetten verloren. Infolge finanzieller Erwägungen — die Bau- und Unterhaltskosten betragen 300%, die Hotelpreise nur 140%, derjenigen vor dem Krieg — wird in vielen Fällen auf den Wiederaufbau beschädigter Hotels oder auf die Modernisierung verzichtet. Der niederländische Staat beabsichtigt nun, zur Überbrückung dieser unrentablen Kostenspitze Subventionen zu verleihen, die bis zur Hälfte der Baukosten gehen können. Dafür sollen 7 Mill. hfl. zur Verfügung gestellt werden. Weitere 0,2 Mill. dienen der kulturellen und 0,3 Mill. hfl. der allgemeinen touristischen Propaganda. Die E.C.A. hat ihre Zustimmung erteilt, von der Gegenwertrechnung der Niederländischen Bank (Schenkungen unter dem Marshall-Plan) dafür eine Summe von 7,5 Mill. hfl. abzuweichen. (NZZ.)

9. Marseille	666 002	2071	2,50	320
10. Mulhouse	1 310 953	4342	4,92	316
11. Nantes	425 734	1415	1,60	367
12. Nice*)	580 370	1628	2,18	352
13. Strassbourg	2 481 566	7448	9,31	335
14. Algerien	232 259	558	0,87	416
15. Marokko	110 210	252	0,41	437

Gesamtzuteilungen 26 669 957 81 986 100
(inkl. A.F.F., Indochina, Tunis u. Madagaskar)

*) Einschliesslich Fürstentum Monaco.
**) Für die Departemente des betreffenden Kantons.

Des weiteren ergibt sich aus den sorgfältigen Statistiken, die von zuständiger Seite veröffentlicht wurden, dass im Durchschnitt auf die 81 986 Zuteilungsgesuche, die in den genannten 13 Monaten einliefen, pro Reisenden ca. 325 Fr. zugeteilt wurden, dass die Zuteilungsdurchschnittsquote im August 1950 aber auf 454 Fr.



G. Mascioni & Cie
Campascio (Graubünden)
Tel. 6 06 05 (182)

Veltliner.

ganz erstklassige, reelle

Weine

eigene große Güter

La Gatta
Saffella
Grunello
S. Domenico
Berla di Saffella
La Veltliner-Marc

Wir suchen
zum Eintritt auf den 1. März 1951 einen tüchtigen jungen

Bäcker-Küchenchef

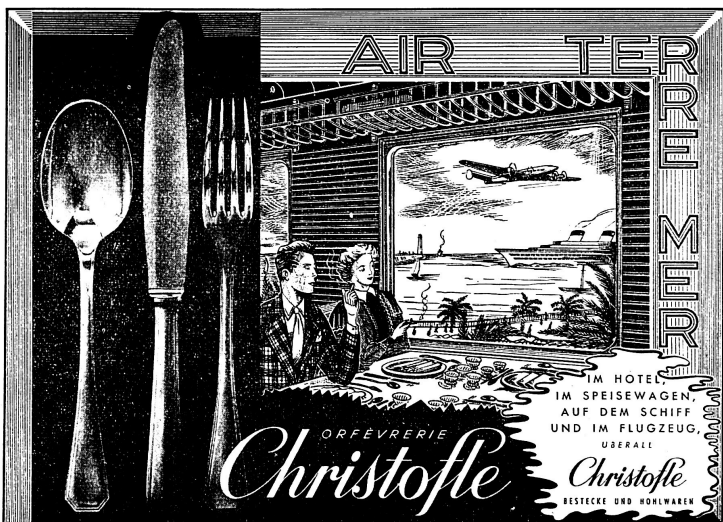
Bewerber müssen den Ausweis als Militär-Küchenchef besitzen und über gute Zeugnisse im Bäckerberuf verfügen. Sie müssen befähigt sein, Untergetriebene beruflich anzuleiten. Lohn nach Dekret. Schriftliche Offerten sind zu richten an die Direktion der Anstalten in Witzwil.



Ein Druck
und die Flasche ist offen mit
„Kimberkork“
für jede Flasche

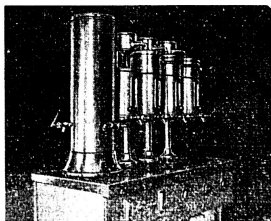
aus nicht alterndem Gummi. • Sauber, geruchlos und hygienisch. • Versagt nie. Bezug vom Fachgeschäft oder Generalvertreter

Fred Laesser, Gallusstr. 5, Olten



S.A. d'ORFÈVRE CHRISTOFLE, FABRIQUE A PESEUX (Neuchâtel) Téléphone (038) 813 01

BRAVILOR



Anlage Hotel Baur au Lac, Zürich

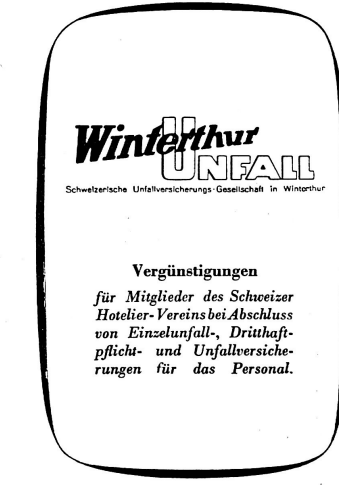
FILTERKAFFEE-UND TEE-MASCHINEN

vom Modell Klein-Baby bis zur kombinierten Grossanlage auf Wärmeschrank.

Eine Kostprobe zeigt Ihnen die hervorragende Qualität des Kaffees, die mit dem unübertroffenen Frischwasser-System unserer Maschinen erreicht wird.

HGZ-AKTIENGESellschaft, ZÜRICH-AFFOLTERN

Telephon (051) 46 64 90



stieg. Das Zuteilungsmittel erreichte im August für Schweizerreisende aus den Départements Hochalpen, Charente, Corrèze, Creuse, Gard, Indre-et-Loire, Manche, Mayenne, Tarn et Garonne und Vendée sogar die volle *Kopfquote* von 600 Fr. Da aber das „Bureau Franco-Suisse“ zusätzliche Repartierungen vornahm (gegen Hotelnachweis) sind die Durchschnittsquoten im Hauptreisezeitraum August zweifellos noch etwas höher gewesen. Im ganzen bestätigte sich zwar, dass das Zahlungs- und Reiseabkommen vom Juni 1949 sich rasch einspielte und normale Zuteilungen (etwa 2 Mill. Schweizer Franken pro Monat) zur Folge hatte, dass aber andererseits von einer fühlbaren

kaltes Blut und seine Vernunft in der heutigen unruhigen Zeit der politischen Spannungen am deutlichsten bewährte, sich seine Freigabe auch in diesem Winter nicht stören lassen will. Wenn das „Bureau Franco-Suisse“ mit seiner stillen Pionierarbeit die Wege nach der Schweiz ebnete, so müssen Werbeorganisationen jetzt ihrerseits alles daransetzen, dass möglichst viele Gäste aus Frankreich, Frankreich und Nicht-franzosen, die ihnen gebotene Möglichkeit: *mehr als 1200 Schweizer Franken für eine einzige Schweizerreise erhalten*, auch auf breitesten geographischer Basis ausnützen. Dr. W. Bg.

voi de ces matières premières et d'autres à l'U.R.S.S., à la Chine et à d'autres pays de l'est.

DE NOS SECTIONS

Federazione cantonale ticinese degli Albergatori

Onde poter meglio tutelare i propri interessi in campo cantonale e unificare quelle azioni che concernono non soltanto le esistenti singole e fiorenti sezioni di Lugano, Locarno e Ascona, gli albergatori del Ticino affiliati alla Società svizzera degli Albergatori, hanno creduto opportuno, anzi indispensabile, creare quest'anno la

Federazione cantonale ticinese degli Albergatori,

che raggruppa le anzidette Sezioni di Lugano, Locarno e Ascona e i numerosi membri isolati e sparsi un po' ovunque nel Cantone.

Siamo grati al nostro Comitato centrale che ci fu di valido consiglio ed aiuto nella preparazione degli Statuti e nelle prime azioni compiute dalla Federazione, anzitutto nella stesura di un dettagliato Memoriale inoltrato al Governo cantonale o son alcuni mesi e dimostrante la brutta situazione in cui verrebbe particolarmente a trovarsi la nostra industria se le venisse imposta una nuova progettata legge cantonale sulla protezione del lavoratore.

Sabato 16. 12. 50, la Federazione si è riunita a Locarno procedendo alla composizione definitiva del proprio Comitato nel seguente modo:

Presidente: R. Fedele (Hotel Splendide, Lugano); vice-presidente: A. Fanciola (Esplanade, Locarno); segretario: A. Cereda (Walter, Lugano). Membri: W. Fassbind (Continental, Lugano), Helbling (Schlosshotel, Locarno), Balestra (Quattrini, Ascona), Gobbi (de la Poste, Piotta), Albicci (Felix, Bellinzona), F. Bobbià (Terme, Stabio).

Attualmente la Federazione ha in corso una azione tendente ad ottenere la modifica di una nuova legge cantonale che abolendo una tassa prima esistente sulle carte da gioco, ha maggiorato del 5% le Patenti d'Esercizio, colpendo ingiustamente la quasi totalità degli Albergatori dove il gioco delle carte non viene affatto praticato.

La Federazione, incoraggiata dalla comprensione trovata presso il Direttore del Dipartimento delle Finanze on. avv. B. Galli, ha inoltrato allo stesso Dipartimento un Memoriale allo scopo di ottenere una equa applicazione della nuova Legge Tributaria (che entra in vigore il 1. 1. 51) all'industria alberghiera, onde permettere alla stessa di esistere e migliorarsi a vantaggio di tutta l'economia del Cantone Ticino.

La Federazione è certa di trovare la comprensione e l'appoggio di tutti gli Albergatori Ticinesi, poiché troppo numerosi sono i problemi che al disopra degli interessi regionali o di categoria, concernono il complesso cantonale del nostro ramo.

L'attribuzione individuale aux touristes britanniques portée de 50 à 100 livres sterling

La trésorerie britannique vient d'annoncer que le montant que les touristes britanniques sont autorisés à dépenser annuellement pour des voyages à l'étranger a été porté, avec effet immédiat, de 50 à 100 livres.

Cette bonne nouvelle permet — si d'autres événements ne viennent pas en annuler les heureuses conséquences — de nourrir de nouveaux espoirs quant à l'essor du tourisme l'année prochaine. L'augmentation de l'attribution individuelle est devenue possible par suite de l'amélioration de la balance des paiements de l'Angleterre avec les pays membres de l'Union européenne de paiement.

Pour les enfants de moins de 15 ans l'attribution annuelle est portée de 35 à 75 livres. Les automobilistes ont droit à une attribution spéciale de 20 livres.

Nous renvoyons en outre à l'interview de notre président central publiée à ce sujet en allemand dans ce numéro.

Hotelier-Verein Arosa

Die Sektion Arosa des Schweizer Hotelier-Verein hielt ihre ordentliche Winterversammlung am 12. Dezember im Hotel Belvédère ab. Der Vorsitzende E. Hoffmann gratulierte zuerst Traugott Halder, Hotel Hof Maran, zu seinem 50-jährigen Berufsjubiläum und der 25-jährigen Führung des Hotels Hof Maran. T. Halder wurde daraufhin zum Ehrenmitglied der Sektion ernannt, was er verdankte, mit der Zusicherung,



Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.G., BASEL

Saisonverlängerung in den September hinein

im Reiseverkehr von Frankreich nach der Schweiz auch in diesem Sommer *keine Rede* sein konnte und dass der grösste Teil aller aus Frankreich einreisenden Feriengäste aus Paris und dem nahen Elsass kamen. Weite Provinzen Frankreichs sind also am Reiseverkehr nach der Schweiz noch mehr oder weniger uninteressiert. Wenn man von den Wochenendgästen aus den an die Eidgenossenschaft angrenzenden Départements Burgund und der Alpen absieht — die allerdings in der Hauptsache mit französischen Noten nach der Schweiz reisten und also die Hilfe des Pariser Bureaus nicht in Anspruch nahmen —, so kamen auch in diesem Jahr immer wieder die *Franzosen*, nach der Schweiz, die schon vor dem Krieg ihre Ferien dort vorzugsweise verbrachten: die Pariser, Elsässer und Lyoner.

Die Nutzenanwendung, die sich aus dieser Feststellung für den Winter und den nächsten Sommer ergibt, liegt auf der Hand. Es muss schweizerischerseits *viel mehr Propaganda* als bisher für die Schönheit und die relative Billigkeit der Schweizer Hotels gemacht werden. Es genügt nicht, dass man in Paris Sammelreisen aus schreibt und Prospekte verteilt. Die schweizerischen Amtsstellen in ganz Frankreich müssen (nach dem Beispiel des Lyoner Generalkonsulats) auf alle Vorteile hinweisen, die sich gerade für den Franzosen bieten, der seine Winter- oder Sommerferien in einem Schweizer Kurort verbringen will. Zu Unrecht wird die Schweiz immer wieder wegen ihrer „zu teuren Extras“ verschrien. Die Vorteile der Ferienbillette mit 50%iger Ermässigung sind auch noch nicht genügend bekannt. Kurzum, es muss und es kann ohne Zweifel gerade in einer Zeit, wo die Reisen aus Übersee möglicherweise abnehmen werden, in Frankreich, das gegenüber der Schweiz (abgesehen von den USA und Belgien) das *liberalste Devisenzuteilungssystem* anwendet, mehr an Werbungskampagnen in Wort und Schrift unternommen werden als dies bisher, unbeschadet aller Anstrengungen der Reisebüros und der Hoteliers, der Fall gewesen zu sein scheint. Dem Einwand, es werde jetzt „sicher weniger gereist“ werden, als im vergangenen Winter, möchten wir mit dem ausseren französischen Quellen entnommenen Hinweis darauf begegnen, dass fast alle französischen *Wintersportzentren für die Weihnachtstage* ausverkauft sind und der Franzose, der von allen kontinentalen Europäern sicherlich sein

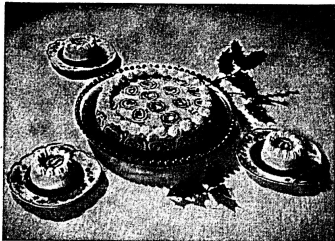
Pénurie de matières premières

L'un des aspects de la situation internationale qui a été examiné au cours des entretiens Truman-Attlee était certainement la pénurie toujours plus accentuée des matières premières nécessaires aux armements et qui est attribuée à la politique de stoppage de l'Angleterre et de l'Amérique. En Angleterre, les matières premières suivantes sont déjà considérées comme très rares: le zinc, l'acier, le cuivre et l'aluminium pour n'en citer que quelques-unes. Les fabricants anglais font savoir maintenant déjà qu'il y a une grande pénurie de ces matériaux. De nombreuses maisons anglaises qui fabriquent des produits considérés comme non essentiels sont obligées maintenant déjà de restreindre leur activité et, comme l'annonce un journal de Londres, sont à la veille de la fermeture de leurs établissements, ce qui constitue une menace de chômage.

Les ménagères s'apercevront prochainement que les objets ménagers disparaissent de plus en plus des magasins. L'aluminium est déjà si rare en Angleterre que d'ici peu, les articles de ménage en aluminium ne pourront plus être achetés. Il en est de même du zinc. Cela signifie que des objets d'un usage quotidien, comme les seaux à ordures, les baquets, les casseroles, etc., ne pourront plus être obtenus qu'avec peine. La pénurie de zinc va influencer toute la peinture en bâtiment car l'oxyde de zinc est une matière qui joue un grand rôle dans la fabrication des couleurs. La pénurie de couleurs d'une part, et de plomb d'autre part, retardera l'exécution du programme gouvernemental de construction de logements.

Ce ne sont là que quelques-unes des conséquences du programme d'armement pour la structure économique de l'Angleterre et pour les ménages. La répartition de ces matériaux, soumise au contrôle de l'Etat, se fera selon les normes suivantes de priorité: 1. Les fabriques travaillant pour l'armement seront fournies en premier lieu. 2. Les fabriques travaillant pour l'exportation vendront immédiatement après. 3. Le reste pourra être attribué aux fabriques qui travaillent pour le marché intérieur. — D'après les nouvelles de Washington, un contrôle international de la répartition des matières premières aurait été convenu entre les gouvernements américain et britannique. L'établissement d'un office de répartition se ferait d'ici peu. Cet office aurait pour tâche: 1. de répartir à certains pays le zinc, le caoutchouc, la laine, le cuivre et d'autres matériaux d'armement importants; 2. d'empêcher l'en-

Le dessert des jours de fête: un gâteau royal ou une crème royale!



Ces friandises appétissantes ont été confectionnées avec notre

**Crème
Caramel**
DAWA

Voilà un exemple parmi les nombreux desserts que l'on peut préparer sans beaucoup de frais avec la crème caramel DAWA.

Veuillez nous demander les recettes des deux desserts ci-dessus.

La crème caramel DAWA est en vente en paquets de 50 et 100 pochettes chez

Dr A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 550 21

Inserieren bringt Gewinn!

Sehr tüchtiges Hotelier-Ehepaar in leitender Stellung, das jedoch nicht über die nötige Protektion verfügt, sucht Stelle per Frühjahr 1951 als

Direktions-Ehepaar oder Pachtübernahme

Offerten unter Chiffre E P 2480 an die Hotel-Révue, Basel 2.

Low-Bottillon

Die anspruchsvolle Dame wählt für kalte Wintertage die eleganten, warmen, bequemen und formschönen Low-Bottillons

Fr. 64.80
Fr. 64.80
Fr. 54.80
Fr. 79.80
Fr. 79.80

LOW UND FRÉDÉRIC AG GERMANY, THUR

Baden Bürgerstrasse 12	Basel Gerberstrasse/Fahrstrasse 12	Bern Neumattstrasse 18	Genève Rue de la Poste 112	Lausanne Rue de la Poste 112	Luzern Weggisgasse 18	Olten Königsplatz 2
St. Gallen Reuggasse 5	Thun Bühler 37	Weinfelden Lindenbergstrasse	Zürich Central, Limmergasse 112	Zürich Lindenbergstrasse	Zürich Rathaus, Postplatz 18	

Vorsicht beim Schinken-Einkauf!

Der Verkaufspreis allein sagt recht wenig. Denn man sieht es der geschlossenen Dose nicht an, was drinnen ist.

Merken Sie sich:

Sie können immer darauf gehen: Wenn ein Dosen-schinken „auffallend günstig“ angeboten wird, dann enthält er viel Salz. Weil Dosen-schinken brutto für netto verkauft werden, entsteht so der niedrige Preis. Hofer-Schinken weiden ganz ohne Salzbeigabe hergestellt.

Wenn Ihr Lieferant Hofer-Schinken nicht führt, verlangen Sie bitte Bezugsquellen-Angabe durch

Schinken-Hofer Bern, Beundendfeldstrasse 19

Etagenportier

sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. — Offerten sind zu richten an Lehmann Kari, b/Streit, Blumenweg 8, Luzern.



Mit besten Wünschen
Avec nos meilleurs vœux
Coi migliori auguri
Culs meglders giavüschs

FR. LEOPOLD & CIE. A.G.
THUN
MIT VERKAUFSBUREAU ZÜRICH

auch weiterhin die Interessen der Hotellerie zu vertreten.

Das Traktandum „Sofortaktion des SHV“ erforderte keine Beschlüsse mehr. Da auch am gleichen Tage der Beschluss des Bundesrates bekannt geworden war, die Aktion nicht auf die Schweizer Gäste auszudehnen, hatten die Darlegungen des Präsidenten mehr rückblickenden Charakter. Präsident Hoffmann schilderte die Lage der Winterorte im Berner Oberland zur Zeit der SHV-Konferenz vom Februar 1950 in Bern, da unser Kurort immerhin Vollbesetzung aufwies, und betonte die Anstrengungen zur Milderung der Folgen bei Abwertungen, speziell des englischen Pfundes. Selbsthilfeaktion war notwendig, da die Hotellerie keinesfalls untätig die sich mehrenden Schwierigkeiten hinnehmen kann. In der Diskussion kam zum Ausdruck, dass die Sofortaktion nicht zu begeistern vermöge und dass sie speziell für unsere Verhältnisse nicht geeignet sein dürfte, eine durchgehende Besserung der Lage zu schaffen; andererseits aber müsse sie aus Solidaritätsgründen durchgeführt werden. Die Schwierigkeiten unseres Wintersportplatzes bestehen darin, dass das berühmte „Januarloch“, trotz aller Anstrengungen und verschiedenster Massnahmen in früheren Zeiten, immer noch besteht und gerade im kommenden Januar wieder besonders ausgeprägt zu werden verspricht. Es wurden darum allerlei Anregungen gemacht, um den Gast zu veranlassen, im Januar, statt im Februar oder über die Feiertage zu uns zu kommen.

Als neues Mitglied wurde **Steph. Müller-Müller**, Bergbus, aufgenommen. Die Skischulkommission ist in der bisherigen Zusammensetzung bestätigt worden. Dem Musikverein „Alpenrösli“ wird an die Anschaffung neuer Uniformen ein Betrag von Fr. 1000.— überwiesen. Bei den internen Geschäften wurden behandelt: der Vertrag der Gemeinde mit der Allgemeinen Plakatgesellschaft, Frage der Reduktion der Preise für Sportanlässe (Skispringen, Pferderennen, Jockeys), der Berücksichtigung einheimischer Geschäfte, eines Skontos auf Molkereiprodukte, Kleinbrot, die Autopreise usw.

Das Hauptreferat des Tages hielt Dr. **Tarnutzer**, Sekretär des Bündner Hoteliervereins, über den Entwurf zum neuen kantonalen Wirtschaftsgesetz, das nach sechsjährigem Bestehen das bisherige ablösen soll. Der Entwurf ist allerdings weder vom Kleinen noch vom Grossen Rat verabschiedet, so dass er noch manche Änderung erfahren kann. Da vom vorliegenden Entwurf auch die Ausführungsverordnung bereits ausgearbeitet ist, kann man sich ein klares Bild machen, von dem, was geplant ist. Die Hotellerie darf im grossen und ganzen mit dem Gesetzesentwurf zufrieden sein, denn es werden verschiedene Erleichterungen geschaffen. Das Gesetz von 1901 hat den Gemeinden weiten Spielraum gelassen, was sich besonders in der Ansetzung sehr unterschiedlicher Taxen ausdrückt. Das neue Gesetz umschreibt die bewilligungspflichtigen Betriebe genau, und die Ausführungsverordnung ergänzt es durch Festlegung der Betriebsarten in Wirtschaften (mit und ohne Alkohol), Konditorei-Cafés, Konditorei-Tea-Rooms, Festwirtschaften und Kostgebereien, dann Beherbergungsbetriebe verschiedener Art: Gasthäuser, Hotels, Pensionen,

Appartementshäuser, Hotels garni, Berg- und Skihäuser und gewerbemässige Zimmervermietung. Als Nebenbetrieb werden Bars und Dancings genannt. Die Bedürfnisklausel wird den Kurortverhältnissen gerecht. Die vorgesehenen noch nicht endgültigen Gebühren scheinen tragbar, die Vorschriften für den Fähigkeitsausweis zweckmässig, die übrigen Bestimmungen ebenfalls diskutabel zu sein. Es handelt sich um einen ersten Entwurf, der eine gute Grundlage bilden kann. Zu hoffen ist nur, dass die parlamentarische Beratung ohne Verschiebungen passiert.

AUS DER HOTELLERIE

Vermählung

Es freute uns zu erfahren, dass Herr **Fritz Greub**, Sohn unseres Mitgliedes Herrn F. Greub-Baltisberger, Besitzer des bekannten Hotel Greub in Basel, welcher seit diesem Frühjahr in Logan-sport (USA) als Direktor waltete und inzwischen bereits zum Direktor eines grösseren Betriebes, des zu den Hudson Hotels gehörenden Hotel Broadview, Wichita (Kansas) ernannt wurde, sich demnächst mit Fräulein Heidy Eichenberger von Riehen bei Basel, vermählen wird. Wir wünschen dem jungen Paar Glück im Ehestand und freuen uns der erfolgreichen Hotelierkarriere des Herrn F. Greub jun., die von der Wertschätzung schweizerischen Berufskennens selbst in Amerika zeugt.

Swissair-Mitteilungen

Neues Vertragsverhältnis zwischen Swissair und BEA.

Die British European Airways und die Swissair sind übereingekommen, ab 1. Januar 1951 ihre Tätigkeit getrennt auszuüben. Von diesem Zeitpunkt an wird die gegenseitige Generalagentur der beiden Gesellschaften hinfällig. Daraus ergibt sich, dass die BEA, in der Schweiz eine Organisation mit eigenen Verwaltungs- und Reservationsbüros in Zürich und Genf errichten wird. Ähnliche Vorkehrungen trifft die Swissair in Grossbritannien mit einer Hauptvertretung in London und Unterververtretungen in Manchester und Glasgow.

Mit dieser Neuregelung gehen die Passagier-Generalagenturen in der Schweiz für die BOAC, die Quantas Empire Airways und die Cyprus Airways von der Swissair an die BEA, über.

Die BEA, und die Swissair werden weiterhin gegenseitig als Generalagenten für Luftfracht tätig sein. Das Luftfracht-Abkommen wird in der Schweiz und in Grossbritannien wie bis anhin aufrechterhalten.

Trotz diesen neuen Abmachungen werden die freundschaftlichen Beziehungen zwischen der BEA, und der Swissair wie seit vielen Jahren fortbestehen. Beide Gesellschaften werden weiterhin in dem Bestreben zusammenarbeiten, den

Fluggästen zwischen der Schweiz und Grossbritannien einen erstklassigen Service zu bieten.

Le trafic de la Swissair durant le troisième trimestre 1950

L'évolution favorable du trafic constatée durant le second trimestre 1950, s'est maintenue durant les mois de juillet, août et septembre.

Comparé au troisième trimestre 1949, celui de 1950 est nettement meilleur, bien que les événements de Corée aient certainement eu — à leurs débuts tout au moins — une influence défavorable sur le trafic touristique, notamment en provenance des Etats-Unis.

	3ème trimestre 1950	1949
tonnes/km offertes	8 568 750	8 387 085
km parcourus	284 897	292 578
passagers	69 356	55 648
fret (en kgs)	504 566	453 150
poste (en kgs)	431 921	102 139

Pour les neuf premiers mois de 1950, la statistique du trafic se présente comme suit (entre parenthèses les chiffres de la période correspondante de 1949):

tonnes/km offertes	20 823 208	(18 679 184)
km parcourus	6 952 408	(6 672 514)
passagers	150 482	(119 428)
fret (en kgs)	1 490 379	(1 003 720)
poste (en kgs)	1 156 523	(405 999)

VERMISCHTES

Die neuen eidg. diplomierten Köche

Wiederum hat sich eine erfreuliche Zahl ausgewiesener, fachlich durchgebildeter Köche für das Bestehen der höheren Fachprüfung im Kochberuf gemeldet. Sie haben vom 27.—30. November 1950 in Luzern ihr Können unter Beweis gestellt. Unter der Aufsicht des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit und unter Mitwirkung eines vom Schweiz. Kochverband gewählten Expertenkollegiums erfahrenster und bewährtester Fachleute ist die zweite höhere Fachprüfung im Kochberuf mit wiederum bestem Erfolg durchgeführt worden. Die gesamten Vorbereitungen zu dieser grossen Veranstaltung fanden die volle Anerkennung des mitwirkenden Bundesexperten, der Prüfungskommission, der Fachexperten und auch der Prüflinge selbst.

Nach vier Tagen harter Prüfungsarbeit konnten die nachfolgend in alphabetischer Reihenfolge aufgeführten Köche für ihre geleistete vorbildliche Arbeit mit dem Titel

Eidg. diplomierter Koch

ausgezeichnet werden:

Blaser Friedrich,
Hadorn Otto,
Häni Georges-Henri,
Morj Paul,

Der Luzerner Fremdenverkehr im November 1950

(ovb) Dass der November der erste Ausser-Saisonmonat ist, geht aus den diesjährigen Frequenzzahlen deutlich hervor. Erstmals nach der Saison sind die Logiernächte schweizerischer Besucher (11 200) wieder grösser als jene der ausländischen Gäste (5 300). Ein Vergleich mit den Vorjahreswerten ergibt für den November 1950 geringfügige Gewinne auf den Logiernächten von Schweizern und Ausländern von 3 bzw. 7%. Diese Frequenzzunahmen sind unbedeutend, um so mehr als der November des letzten Jahres enttäuschende Rückschläge aufwies.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte bei 72 erfassten Betrieben und 8 geschlossenen Unternehmen den Vorjahreswert von 22%. Die Aufenthaltsdauer betrug für Schweizer durchschnittlich 2,4 Tage und für Ausländer 1,9 Tage (im Vorjahr 2,2 und 2,3 Tage).

Im Gästebild nach Nationen standen neuerdings die Besucher aus den Vereinigten Staaten an erster Stelle (Verlust gegenüber dem Vorjahr 16%). Ihnen folgten die Deutschen (Gewinn 64%), Briten (+10%), Italiener (-12%) und Franzosen (+23%). Bei den verhältnismässig geringen Logiernächtenwerten sind diese Verschiebungen gegenüber dem Vorjahr mehr zufälliger Natur.

Sigrist Walter,
Theus Martin,
Zürcher Ferdinand.

Unermüdete Weiterbildung, gründliche Vorbereitung, Aufopferung an Zeit und Geld, sorgfältiges Denken und eine gehörige Dosis Mut haben sich hier gelohnt. Die sieben glücklichen Absolventen dieser Prüfung mit höchsten Anforderungen in psychischer und physischer Hinsicht sind sich bewusst, dass die Zukunft vom tüchtigen Berufsmann beste Leistungen fordern wird und dass nur der Aussicht auf Erfolg hat, der rastlos mit den Forderungen der Zeit geht.

Mögen diesem schönen Beispiel strebsamer Köche noch recht viele weitere berufsbefähigte Angehörige der Kochgilde folgen!

Weihnachtsveranstaltungen in englischen Hotels

Für die Weihnachtsfeiertage sind von den führenden Hotels und Restaurants besondere Ver-

Il est dans votre intérêt

de nous consulter pour vos achats de vins valaisans, pour lesquels nous sommes spécialistes depuis plus de 50 ans

Vins du Valais
VARONE
SION

Meine Liqueurkelche



Liqueurbecher „Rapperswil“, optisch
20 oder 25 gr Fr. —50
do. 40 oder 50 gr Fr. —35
do. 50 gr mit Filet bei 40 gr Fr. —60

Liqueurkelche „Schlossbar“
mit rotem Filet bei 23 gr Fr. 1.10
do. mit rotem Filet bei 23 u. 42 gr Fr. 1.20

Liqueurkelche „Peter“, geschliffener Stengel
Filet bei 23 gr Fr. 1.95

+ Wust. mit 10% Spezialrabatt

Hansfah
GLASHALLE RAPPERSWIL

ABTEILUNG FÜR GROSSBEDARF: Tel. (055) 2 18 55



Wir haben in unsern ersten Ankündigungen

nicht zu viel vorausgesagt! Die Konsumenten begrüßen den sauberen Service von Spirituosen

in **Portionenfläschchen**

Die ansprechende Aufmachung und die einwandfreie Qualität erfreuen jedermann. Unzählige Gastwirte und Hoteliers gehören zu unsern Abnehmern, weil sie die Vorteile erkannt haben. Die

zahlreichen Nachahmungen dürften beweisen, dass

unsere Idee richtig war und bleibt. Machen auch

Sie einen Versuch, Ihre Meinung ist auch für uns sehr interessant.

Unsere Kunden wünschen wir frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften
der Nordwestschweiz

Basel - Dreispitz Telephone (061) 5 40 40



Buffettochter

evtl.

Buffetelehtochter

die Gelegenheit hat, auch im Service angelernt zu werden, per sofort oder nach Übereinkunft gesucht.
Offerten unter Chiffre BB 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

fordern Sie



GENERALVERTRETER
F. SIEGTANNER A.G.
LAUSANNE



SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Staatlich subventioniert

Die Winterkurse:

Fachkurs (allg.): 8. Jan. bis 7. April 1951

Sprachkurs (Engl. Hauptfach; die beste Gelegenheit, noch auf Sommerreise Englisch zu lernen): 8. Jan. bis 7. April 1951, mit Möglichkeit, den Kursbesuch im Frühjahr, 10. April bis 8. Juni 1951, fortzusetzen.

Sekretärkurs: 8. Jan. bis 7. April 1951

Kochkurse (Gründliche Theorie und Praxis: der Kochkurs bildet die Küchenbrigade der Fachschule): 3. Jan. bis 21. Febr., 22. Febr. bis 18. April, 19. April bis 12. Juni 1951.

Servierkurse (Gründliche Theorie und Praxis. Der Servierkurs stellt die Servicebrigade der Fachschule dar): Gleiche Daten wie Kochkurse.

Illustr. Prospekt sofort auf Verlangen.
Telephone (041) 2 55 51.

anstaltungen geplant. Sowohl für den ersten wie den zweiten Feiertag sind Galaessen mit Tanz und Cabaret vorgesehen; zahlreiche Veranstaltungen werden karnevalistisches Gepräge haben, da es in England vielfach beliebt ist, das Weihnachtsfest in froher, ja ausgelassener Stimmung zu begehen. Das bekannte Hotel Grosvenor House berechnet 42 Shilling (ungefähr 25 sFr.) pro Person für Essen und Ball, Getränke müssen extra bezahlt werden. Mehrere Hotels und Restaurants erneuern den alten Brauch, an den Feiertagen besondere Festlichkeiten für Kinder zu arrangieren, zu denen ein mittagliches Festessen, Kaspertheater, Geschenkpakete, Spiele usw. gehören. Die Vorbestellungen für die Weihnachtsveranstaltungen in Hotels und Restaurants sind zufriedenstellend. s.b.

Strassenhilfsdienst Grafenort-Engelberg

vb. vom Touring-Club der Schweiz, Sektion Westschweiz Luzern, wird in Zusammenarbeit mit den Fremdenverkehrsorganisationen von Engelberg während der Wintersaison ein Strassenhilfsdienst auf der Strecke Grafenort-Engelberg durchgeführt. Dieser zirkuliert jeweils an Samstagen und Sonntagen sowie an Feiertagen und deren Vortagen, und zwar erstmals am 23. Dezember.

Ein **Schneekettendienst** auf derselben Strecke wird vom TCS und ACS gemeinsam besorgt. Dienststelle: Hotel Eintracht, Wolfenschiessen. Die Automobilisten werden dringend ersucht, die vom TCS dort angebrachte blaue Tafel zu beachten, welche über die Frage der Notwendigkeit von Schneeketten Auskunft gibt.

Vielseitiges Kunstharzpapier

Während des Krieges wurde in den Vereinigten Staaten eine neue Papiersorte hergestellt, die sich besonders für Landkarten eignet, wie wir der Zeitschrift „Neuheiten und Erfindungen“ (Bern) entnehmen. Die Papiersorte widersteht allen Witterungseinflüssen und wird weder durch Wasser noch Schmutz angegriffen. Diese aussergewöhnlichen Eigenschaften erreicht man durch Befügung einer Harzbindemasse, eines plastischen Kunststoffes, der das Papier gegen alle Einflüsse, die gewöhnliches Papier zerstören, schützt. Das neue Material wird nun auch im Frieden zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten finden, so etwa bei der Herstellung von *Bettüchern, Matten für Badezimmer, waschbaren Handtüchern* und Plakaten, Verpackungsmaterial für Fleisch und Gemüse. Um allen diesen Anforderungen zu genügen muss es andererseits vollkommen undurchsichtig, dehnbar, schreibfähig, glatt, knitterfest und für Vielfarbendruck geeignet sein. Andererseits darf es nicht austrocknen, feuchtigkeitanziehend oder fettausgierend wirken. Das Papier wird aus einer gebleichten Holzmasse hergestellt und unterscheidet sich von gewöhnlichem Papier nur durch das beigefügte Bindemittel aus Kunstharz. Dieses Harz ist eine kolloidale Lösung, die durch Auflösung des fein pulverisierten Kunststoffes hergestellt und der Hauptmasse in einem Guss beigemischt wird, kurz bevor diese in die Papierma-

schine eingefügt wird. Bei diesem Vorgang muss eine Temperatur von 32 Grad Celsius genau eingehalten werden. Auch die Erzeugung einer an Gewicht und Volumen besonders leichten Sorte des neuen Papiers ist bereits gelungen.

BÜCHERTISCH

Revue de Tourisme

Le numéro 3/1950 de la Revue de Tourisme, richement illustré, est consacré à l'étude des transports au service du tourisme. En examinant le sujet sous son angle général, J. G. Ramaker (La Haye), relève les répercussions de la demande touristique sur l'économie des transports, notamment dans le domaine de l'organisation et des tarifs. L'influence du mouvement des étrangers se fait sentir, avant tout, dans les régions touristiques, ce qui est démontré, au travers des chemins de fer rhétiques, par leur directeur, P. Buchli (Coire). Le rôle et les problèmes du tourisme routier sont exposés par J. Britschgi, directeur du Touring-Club Suisse (Genève), tandis que E. Jaeger (Zürich) parle de la place que l'aviation s'est acquise dans le transport des touristes à de grandes distances. Aux correspondants anglais de renseigner sur les nombreuses possibilités dont dispose toujours la navigation maritime pour assurer la traversée des touristes à des conditions économiques, surtout en Atlantique nord. Le nouveau numéro de la Revue s'enrichit d'ailleurs de l'analyse du tourisme international ainsi que d'une bibliographie très fournie.

„Der Öffentliche Verkehr“, Heft 12, Dezember 1950. — In einem aufschlussreichen, mit graphischen Darstellungen versehenen Leitartikel der Dezember-Nummer wird dem Leser die gegenwärtige Notlage der Privatbahnen mit aller Deutlichkeit vor Augen geführt. Zwei technisch interessante Berichte befassen sich sodann einerseits mit den modernsten Lokomotiven und Personenzügen der französischen Staatsbahnen, andererseits mit der durchgreifenden Erneuerung des Fahrzeugparks der *Compagnie Genevoise des Trains Electriques*. Unter den zahlreichen übrigen Beiträgen ist schliesslich die Reportage über den in der Schweiz einzig dastehenden Umbau der bisherigen Wassergewichts-Drahtseilbahn *Santh Gallen-Mühle* in eine moderne mit Drehsport betriebene Zahnradbahn, besonders hervorzuheben.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik, 5. Jahrg., Heft 3

Das dritte Heft des 5. Jahrganges des von der Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen herausgegebenen Schweizerischen *Archivs für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik* bringt als ersten einen grossangelegten, mit vielen Zahlen versehenen Aufsatz von Dr. Hansrudolf Schwabe über die *Niederländischen Eisenbahnen*; eingehend wird ihre Stellung in der niederländischen Ver-

kehrspolitik, ihre Organisation, ihr Betrieb, ihre Tarife dargestellt; was in der Schweiz am meisten interessiert wird, ist die Tatsache, dass die Niederländischen Eisenbahnen, obwohl in der Hand des Staates liegend, doch nicht nach den Grundsätzen eines Staatsbetriebes, sondern nach dem Vorbild einer privaten Unternehmung geführt werden und sich in der Konkurrenz gegen die anderen Verkehrsmittel zur Sicherung ihrer ökonomischen Selbsterhaltung derselben Wettbewerbsmethoden wie die privaten Unternehmungen bedienen.

In einem folgenden Beitrag führt Dr. Hans Born, Generalsekretär des Verbandes Schweizerischer Transportanstalten, die in den letzten Heften des *Archivs* eingeleitete Diskussion über die zur Zeit im Vordergrund des öffentlichen Interesses stehende Frage der *Verstaatlichung weiterer Privatbahnen in der Schweiz* fort; im Gegensatz zu Dr. Branger und Nationalrat Grimm vertritt er die Auffassung, dass das Fortbestehen privater Eisenbahnen neben den Bundesbahnen in mancher Hinsicht günstig sei und dass die Verstaatlichung ohnedies keine Sanierung mit sich bringen würde, sondern nur die Verlagerung der Defizite auf den Bund; saniert könnten die Eisenbahnen nur durch eine vernünftige Verkehrsorganisation werden.

Sehr instruktiv sind die Ergebnisse der von Nationalrat Robert Bratschi durchgeführten Enquete über die Realeinkommen der Eisenbahnarbeiter in verschiedenen Ländern; wie zu erwarten war, zeigt dieser Beitrag, dass die Schweiz in den oberen Rängen steht und dass es natürlich für die Schweiz nicht günstig ist, von Ländern umgeben zu sein, die die niedrigsten Löhne zahlen. In einem kurzen, temperamentvollen Aufsatz legt Dr. Erhard Branger dem Bundesrat und der Bundesversammlung nahe, in der Rechnung der Bundesbahnen die Abschreibungen auch in den letzten Jahren nicht herabzusetzen, da dadurch die Rechnung im Grunde nur verfälscht werden würde. Den Abschluss des Heftes bilden die immer reichhaltige Chronik des Verkehrs von Dr. Fritz Wanner und die Statistische Übersicht des Verkehrs von Dr. Hans Staffelbach.

Der neue Pestalozzi-Kalender. Genau so schnell wie wir einst in unserer Kindheit zur Weihnachtszeit den neuen Pestalozzi-Kalender erwartet haben, so erwarten wir heute unsere Kinder. Und ich glaube, dass es darum kaum ein Geschenk gibt, das wir Eltern so gerne kaufen, wie dieses kleine, handliche Büchlein mit dem angeschlossenen „Schatzkästlein“, das nun bereits im 44. Jahrgang erscheint. Zusammen mit den Kindern schauen wir es an, und vieles enthält der Pestalozzi-Kalender, was für uns genau so interessant zu erfahren ist, wie für unsere Buben und Mädchen. Oder haben Sie vielleicht gewusst, dass es ohne Hummel keinen Rotklee mehr gäbe, weil der Klee für die Blütenbefruchtung fast ausschliesslich auf diese dicken Brummer angewiesen ist? Oder ist Ihnen bekannt, weshalb die Hirsche und Steinböcke imstande sind, ihren schweren Kopf ohne Ermüdung zu tragen? Natürlich sind unsere naturkundlichen Kenntnisse nicht mehr so exakt, und gemeinsam mit unseren Kindern können wir sie

Die Gemüse der Woche

Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Lauch grün und gelb.

durch den neuen Pestalozzi-Kalender wieder aufzufrischen. Noch viele andere wissenschaftliche Dinge erfahren wir zudem — vom Leben des koreanischen Bauern bis zur alten und modernen Parfüm-Herstellung. Das Durchblättern des lieben, altvertrauten Kalenders bereitet Eltern und Kindern dieselbe Freude, und er sollte darum auf keinem Weihnachtstisch fehlen. I.G.

Pestalozzi-Kalender 1951 mit Schatzkästlein, Ausgaben für Schüler und Schülerinnen, Preis Fr. 3.80. Verlag Zentralsekretariat Pro Juventute, Zürich.

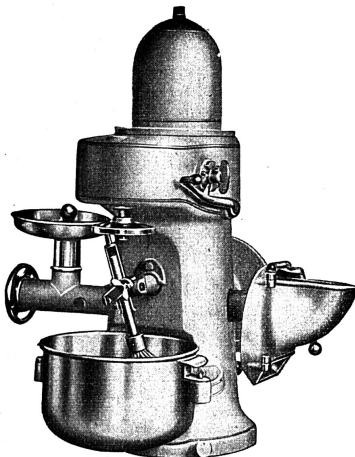
„Werk“ Dezemberheft 1950. — Das schöne Weihnachtstheft des „Werk“ hat seinen Architekturteil ganz der Darstellung zweier grosser, sehr gepflegter *Wohnhäuser* eingeräumt. Das Haus V., erbaut von Prof. Hans Hofmann, dem Schöpfer des „Höhenwegs“ an der Landesausstellung, steht auf einem weithin sichtbaren Hügel in Seeburg-Luzern und orientiert seine Trakte und Räume nach den Hauptblickrichtungen. In seinen Innenräumen wurde trotz ihrer Geräumigkeit eine ruhige und intime Atmosphäre geschaffen. Diesem schweizerischen Beispiel wird ein amerikanisches von ähnlicher Grössenart gegenübergestellt, ein Landhaus von R. J. Neutra in Kalifornien. In einem grundlegenden, instruktiv bebilderten Aufsatz erörtert Willy Kötler die Eigenschaften des sinnvollen *Spitzwegs*, das er der billigen, auf raschen Verschleiss berechneten Massenproduktion entgegenstellt. Eine besonders ausführliche Betrachtung gilt den *schweizerischen Kinderbilderbüchern*; der Lübecker Kunsterzieher Hans-Friedrich Geist zeigt, wie die Bücher von Hans Fischer und Alois Carigiet die Forderung nach zugleich künstlerischen und kindertümlichen Bilderbüchern in schönster Weise erfüllen. Reiche Illustrationen und eine Original-Lithographie von Hans Fischer helfen den Beweis überzeugend führen.

SAISONERÖFFNUNGEN

Arosa: Grand Hotel Tschuggen, 18. Dez.
Hotel des Alpes, 20. Dez.
Davos-Platz: Hotel Schweizerhof, 20. Dez.
Grindelwald: Hotel Central Wolter und Teakom, 20. Dezember.
Rigi-Kaltbad: Grand Hotel, 20. Dez.

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

LIPS-Küchenmaschinen



COMBIREX-I

COMBIREX-I

für kleinere und mittlere Betriebe

COMBIREX-II

für mittlere und grosse Betriebe

KOMBINATOR

für ausgesprochene Grossbetriebe

SCHÄLMASCHINEN

mit elektrischem Antrieb

Man verlange kostenlos meinen Prospekt oder Vertreterbesuch

JAKOB LIPS Maschinenfabrik URDORF-ZH

Telephon (051) 91 75 03



Berücksichtigen Sie bitte die echten Schweizer Produkte

MARTINAZZI-BITTER

rot und weiss

sowie

SEELÄNDER PFLÜMLWASSER

naturrein

E. Luginbühl-Bögli & Söhne
Aarberg (Be)

Distillerie, Qualitätspirituosen und Weine

Inserieren bringt Gewinn!

Newly established concern of

Importers

in Zürich possessing exclusive rights for Swiss market in connection with the Spirit Trade (especially London Gin and Scotch Whisky) seeks link-up with established

firm of distributors

Please write to Cipher J.S. 2482 of Swiss Hotel-Review, Basle 2.

Quel hôtelier

engagérait jeune anglais ou anglaise, en

échange

avec un employé d'hôtel suisse, pour avril prochain?

Offres sous chiffre O. H. 2451 à l'Hôtel-Review, Bâle 2.

Suche für eine hübsche, junge, sprachen- und fachkundige, *Hotellerstochter* im Tessin ein

Ehepartner

welcher in der Hotelbranche qualifiziert ist. Es kommen nur ganz seriöse Bewerber in Frage, nicht über 35 Jahre alt. Etwas Vermögen erwünscht.

Bildofferten sind zu richten unter Chiffre E H 2456 an die Hotel-Review, Basel 2.

Jeune fille, 24 ans, cherche place comme

Gouvernante d'économat

ou

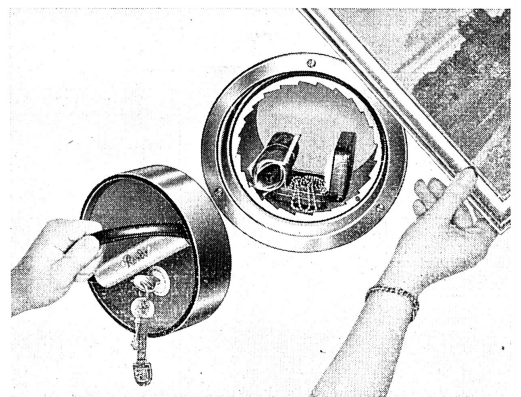
Aide-Directrice

aimerait se perfectionner dans l'allemand. Région Zurich, Bâle préférée.

Excellentes références à disposition. Offres à Th. Pralong, Chermignin sur Sièze

Commis de cuisine

cherche place pour de suite
Offres sous chiffre C D 2479 à l'Hôtel-Review, Bâle 2.



A l'hôtel comme chez vous,

RONDO METTRA VOS BIENS EN SECURITE

RONDO le coffre privé idéal, DISCRET — disparaissant dans le mur où il est scellé — PRATIQUE — d'un maniement aisé, avec verrouillage automatique — INVOLABLE ET PUISSANT — muni d'un couvercle blindé avec serrure en acier trempé, tous d'ux imperforables — isolé contre le feu — possède en outre une caractéristique spéciale et unique:

SON COUVERCLE DE FERMETURE EST INTERCHANGEABLE supprimant ainsi les ennuis résultant du vol ou de la perte d'une clé.

Deux modèles: MODÈLE STANDARD, diamètre 15 cm., longueur totale 24 cm., corps principal cubique 3 l., prix Fr. 198.— MODÈLE A CORPS CARRÉ, diamètre d'ouverture 15 cm., longueur totale 24 cm., corps principal cubique 24x24x19,5 cm., contenance 11 l., prix Fr. 278.—

La pose très simple et rapide, ne demandant aucune réfection, est réalisable à peu de frais.

Le succès déjà rencontré par RONDO dans l'hôtellerie et les habitations modernes est un gage de son utilité et de sa valeur.

Demandez la visite d'un représentant.

AGENT GÉNÉRAL:

INDERMUHLE, MONNIER & Cie., S.A.
Lausanne, 33, rue de Bourg Tél. (021) 22 47 31

AGENTS RÉGIONAUX:

Suisse orientale: von Holst-Bender, Hauptstr. 74, Kreuzlingen
Cantons de Berne et Soleure: von May & Cie., Kramgasse 74, Berne
Tessin: F. Bonzanigo, Piazza Municipale, Bellinzona
Genève: J. Prod'homme, 110 bis, rue des Eaux-Vives, Genève



Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 51

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S. H. V.	Nichtmitglieder, Schweiz. Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	4.50	5.50 6.—
jede ununterbrochene Wiederholung	3.—	4.— 4.50
Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag		

Den Offerten beliebe man das Brief-
porto für die Weiterleitung (lose auf-
geklebt) beizufügen.

Barmaid (dame) pouvant devenir première plus tard, est cher-
chée pour Bar-grill-room-tea-room hôtel 1er ordre, lac Léman.
Connaissance du service à la carte, parlant langues, recomman-
dations sérieuses. Place à l'année stable. Entrée fin janvier 1951.
Faire offres sous chiffre 1454

Gesucht in grossen Umschlagbahnhofs: gewandte Person-
nenverkäuferin sowie eine tüchtige Restaurantkonditorin
für Buffet II. Kl. Eintritt sofort. Offerten mit Bild und Zeugniskopien
Chiffre 1451 unter

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies aus-
drücklich verlangt wird. In allen
andern Fällen genügt gute Kopie

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachverband Schweizer / Gartenstrasse 112 / Telefon 5 89 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beim Fachverbandsnachweis des S. H. V. ein-
geschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter
„Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- 6699 Barmkeiler, ca. 30jährig, Saaltochter, evtl. Anfängerin, Wint-
ersaison, Hotel 100 Betten, Davos.
5702 Restauranttochter, sofort, mittlgr. Hotel, Olten.
5705 Serviertochter, sofort, Restaurant, Zentralschweiz
5706 Pâtissier-Konditor, sofort, Restaurant, Aarau.
5710 Aide de cuisine, Aushilfe vom 23. Dez. bis 10. Jan., Barservier-
tochter, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.

GESUCHT

für die Sommersaison (Mai-September)

Empfangssekretäre
Kassiere-Kontrollreue
Journalführer
Chasseurs-Telephonisten
Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saal- und Restaurationstochter
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis-Pâtissiers
Kaffee- und Angestelltenköchin
Economat- u. Officegouvernanten
Cavistes-Bufferiers
Office- und Küchenburschen
Office- und Küchenmädchen
Glätterinnen, Wäscherinnen
Lingerie-mädchen
Flickerinnen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lohnansprü-
chen an A. Miville, Bürgenstockhotels, Hirschmattstr. 32,
Luzern, Telefon (041) 231 60.

Herrschaftsschlitten

Prima Zweispänner 6-7 pl., neu mit weissen eng-
lischen Angorashaffeln sofort abzugeben. Photo
verlangen. C. Hug, Schlitten- und Wagenbau, Zü-
rich, Zeughausstrasse 29.

Meyer Meringues

überall bekannt
immer mehr verlangt
MERINGUES MEYER TURTMANN (WALLIS)

Gesucht auf Anfang Januar: selbständige Saal- und Restaurant-
tochter in bekanntes, kleineres Passantenhotel. Deutsch und
französisch sprechend. Jahresstelle. 20. Januar Eröffnung des neu
umgebauten Passantenpessales. Tüchtige Tochter richten ihre
Offerten mit Bild an Walther Heggin, Hotel Ochsen, Zug (1452)

Gesucht von mittlerem Jahresbetrieb in Kurort: tüchtiger
Pâtissier-Aide de cuisine. Gouvernante-Praktikantin,
Saalpraktikantin. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter
Chiffre 1453

Gesucht: Portier, zuverlässig, mit gutem Charakter, Zimmer-
mädchen, Küchenmädchen und Officiemädchen. Aus-
führliche Offerten an Strandhotel Neuhaus, Interlaken. (1455)

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.—	6.—
jede ununterbrochene Wiederholung	3.—	4.50
Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag		

Den Offerten beliebe man das Brief-
porto für die Weiterleitung (lose auf-
geklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Sekretärin (Journal, Réception, Kasse, Telefon), 4 Sprachen,
gute Referenzen, Eintritt sofort möglich. Kurort oder Stadt.
Offerten an Y. Blumenthal, Ch. de la Batelière 10, Lausanne,
Tel. 28 490.

Sekretärin, mit Erfahrung in allen Bureauarbeiten (Buchhaltung
etc., deutsche, englische und franz. Korrespondenz), sucht
Saisonstelle, Januar-April 1951. Offerten unter Chiffre 245

- 5711 Anfangsköchin evtl. Kochlehrtöchter, sofort, Hotel 70 Betten,
Lugano.
5712 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
5723 Köchin, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
5727 Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 35 Betten, Engadin.
5729 Commis de rang, Wintersaison, Hotel 90 Betten, St. Moritz.
5730 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
5735 Saaltochter, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
5737 2 Hausmädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Kt. Solothurn.
5739 Pâtissier-Aide de cuisine, 2 Chefs de rang oder Demi-chefs,
2 Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5745 Chef de rang, Obersaaltochter, Lingère, sofort, Hotel 100
Betten, Lugano.
5748 Buffettochter, Serviertöchter, sofort, kleineres Hotel, Kt.
Solothurn.
5750 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.

Teilen Sie uns bitte sofort mit, wenn Sie
engagiert sind, damit Ihre Offerte nicht
nutzlos weiter in Vorschlag gebracht
wird. Geben Sie uns von evtl. Adress-
änderung umgehend Kenntnis, damit
Angebote von Arbeitgebern Sie ohne
Verzug erreichen können.

- 5751 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Genfersee.
5754 Jüngerer Küchenbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Graubünd.
5755 Pâtissier, Aide de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5757 Tüchtiges Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60
Betten, Baselet Kt. Aargau.

Gesucht
für Spezialitäten-Restaurant
erfahrener, sprachenkundiger

Vine-Butler

in Jahresstelle. Interessenten
mit guten Fachkenntnissen
Zeugnisschriften und Bild
wollen sich melden unter
Chiffre S R 2457 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Langgut zur «Weid»,
Aesch/Bld. Liefert täglich
frisch geschlachtete, ca. 800 g
schwere

Jung-
hühner

à Fr. 7.65 per kg.
Allerbeste Qualität aus eigen-
em Aufzucht.

In 30 Staaten
habe ich mich in den grössten
Fremdenzentren 25 Jahre
kinderlich betätigt. Bin
nur 50 Jahre alt, spreche
Deutsch, Franz., Ital., Russisch
und Polnisch, besitze zeitge-
mässige Gesellschafts-Garder-
robe und ausgezeichnete
Umgangsformen. Bin guter

Festeransteller
jedoch nehme ich jede
Arbeit an. Wer mich en-
gagiert, wird es nicht be-
reuen. Zuschriften an G. Wass-
ner, St-Gingolph (Wallis).

Zu verkaufen
Occasions-
Tische

Grösse 120 und 150 cm, mit
Gussfüssen. Ferner in Grösse
60 x 60 cm mit Sockel, sowie
diverse Posten

Stühle

und Kinobestuhlung, 150 Sitze.
E. Müller, Albisriedenstr. 20,
Zürich 34/6,
Tel. (051) 55 3271.

Elegant
nennen unsere Kunden
die neuen
Tee-Sichtfilter
„Ideal“

Auch die Gäste ziehen
sie allen andern Filtern
vor. Nicht zuletzt auch
wegen den feinen Cey-
lon- u. Darjeeling-Tees
mit denen sie gefüllt
sind. Profitieren Sie von
unsern konkurrenzlosen
Preisen. Muster gratis.

Lauber & Co. AG.
Tee-Import, Kaffee-Gross-
rösteri, Tel. (041) 336 33
Luzern

Jeune homme, italien, âgé de
24 ans, parlant le français,
l'anglais et l'allemand,
cherche place comme
Demi-Chef de rang
ou éventuellement comme
commis de restaurant, dans
un hôtel ou restaurant.
Offres sous chiffre P 13941 S,
Publicitas, Sion.

Sekretärin

(Journal, Réception etc.)
Deutsch, Französisch, Eng-
lisch sprechend, Österreich-
lerin, Absolventin der Hotel-
fachschule in Lausanne, sucht
Anstellung auf 15. Januar.
Offerten unter Chiffre S. N.
2450 an die Hotel-Revue, Ba-
sel 2.

Zur gef. Notiznahme!
Insertionsaufträge beliebe
man an die Administ-
ration, nicht an die Redak-
tion, zu richten.

Cuisine und Office

Economat-Hilfs-gouvernante sucht per sofort Stelle in Saison-
oder Jahresbetrieb, evtl. als Anfangsgouvernante in mittleres
Haus. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 250

Koch-Pâtissier macht fortwährend ein- und mehrkügige Aus-
hüfen. Offerten an W. Schwieger, Seefeld, Vitznau, Tel.
(041) 602 14.

Küchenchef, evtl. Chefkoch, tüchtig, solid und sparsam, sucht
Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre 214

Küchenchef-Alleinkoch, in Pâtisserie und Entremets langj. be-
wandt, ges. Alters, selbständiger, ruhiger u. sparsamer Mitar-
beiter, sucht per sof. Stelle in Wintersaison (mitl. od. kl. Haus).
Auch Jahrest. od. längere Aushüfen. Offerten unter Chiffre 212

Mann, rüstiger, auch franz. sprechend, sucht Stelle als Küchen-
oder Officebursche. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten mit
Lohnangabe und Arbeitsbedingungen an Imhof, Metzgergasse 10,
Baden. (246)

Pâtissier, 24jährig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in ein-
mittleres Hotel, wo Gelegenheit geboten wäre, im Kochen
mitzuhelfen. Evtl. auch als Commis-Pâtissier. Offerten mit Lohn-
angabe unter Chiffre 233

Etag und Lingerie

Lingère, geseteten Alters, Weisnählerin, Damenschneiderin,
sucht selbst. Stelle per Januar. Offerten unter Chiffre 243

Lingère-Stopferin sucht Stelle in Jahresbetrieb ab 1. Januar 1951
oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 241

Maschinenwäscher, versierter, tüchtiger, sucht Stelle in nur
gut eingerichteten Betrieb, Hotel, Spital od. Sanatorium. Ge-
wünscht wird nur gutes Engagement. Offerten unter Chiffre 251

Loge, Lift und Omnibus

Küchenbursche, tüchtiger, strebsamer, sucht Stelle als Anfangs-
oder Etagenportier. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Offerten unter Chiffre 249

- 5785 Tüchtige Restauranttochter, sofort, Hotel 20 Betten, Neuen-
burgersee.
5789 Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Toggengburg.
5760 Küchenbursche oder Küchenmädchen, Officiemädchen,
sofort, kleineres Hotel, Bern.

Zeugnis-
KOPIEN
besorgt prompt und billigst
HOTEL-BUREAU
Gartenstrasse 112 — Basel

- 5764 Serviertöchter, sofort, Buffettochter, 1. Januar, mittelgrosses
Hotel, Basel.
5767 Restauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5769 Wäscherin, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5772 Küchenbursche oder -mädchen, Wintersaison, Hotel 30
Betten, Berner Oberland.
5773 Küchenbursche, 1. Januar, Hotel 50 Betten, Kt. Aargau.
5779 Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Arosa.
5780 Buffettochter, sofort, kleineres Hotel, Basel.
5781 Serviertöchter, Aushilfe vom 23. Dezember bis 10. Januar,
Kurzhaus 50 Betten, Emmet.
5782 Jüngerer Pâtissier-Konditor, evtl. entremetskundig, Wint-
ersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5783 Telefonistin, 1. Glätterin, 15. Januar, Commis de rang, nach
Übereinkunft, Stadthotel, Bern.
5786 Commis Pâtissier-Commis de garde, sofort, Restaurant, Basel

la Ochsenfleisch
gefroren

Ohne Knochen und ohne Fett, in Stücken von
100-1500 g assortiert.
Geegnet teilweise für Gulasch, teilweise für
Braten.
Bei Abnahme von: 5 kg à Fr. 4.80 per kg
10 kg à Fr. 4.70 per kg
20 kg à Fr. 4.50 per kg
50 kg à Fr. 4.40 per kg
Versand franko gegen Nachnahme.
Th. Domenig A.G., Arosa, Tel. (081) 31601,
(Ipsophon), 31602 (Ipsophon)

Volontärstelle

Junger Mann mit Berufsausbildung in der Lebensmittel-
branche und abgeschlossener kaufm. Ausbil-
dung sucht
in Restaurant oder Hotel auf dem Platz Zürich
oder Basel für allgemeine Bureauarbeiten,
Warenkontrolle, evtl. auch Einkauf. Sehr gute
Zeugnisse und Referenzen. Eintritt sofort.
Offerten unter Chiffre OFA 5158 B an Orell Füssli-
Annoncen A.G., Bern.

Gesucht

in Strandhotel und Restaurant, für lange Sommer-
saison
Küchenchef
für feine Küche, selbständiger, initiativer und
ruhiger Mitarbeiter

Buffetdame
evtl. mixkundig, für Vertrauensposten

Lingère

Restaurationstochter
fachkundig und gewandt im Stossbetrieb.
Ausführliche Offerten mit Lohnanspruch unter
Chiffre S H 2475 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Portier, 30 Jahre alt, sucht sofort Engagement als Nachtportier,
Alleenportier oder Conducteur. Saison- oder Jahresstelle.
Absolut branchenkundig, 4 Hauptsprachen fließend, sehr gute
Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 232

Portier-Kondukteur, geseteten Alters, mit guten Zeugnissen,
sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle in mittleres
bis grösseres Haus, auch als Allein- oder Etagenportier. Offerten
an Leon Karmann, Hotel Schlüssel, Biel. (229)

Portier, 24 ans, parl. français, connaît allemand, italien, cherche
place comme chasseur ou portier d'étage, saison d'hiver
ou ev. à l'année. Très bons certificats et références. S'adresser
sous Chiffre 247

Divers

Fräulein, absolut selbständig und fachkundig, sucht passenden
Vertrauensposten als Buffetedame oder Economat-gouver-
nante. Offerten an R M Nr. 200, Hauptpostlagernd, Luzern. (248)

Gouvernante, mit guten Sprachkenntnissen, sucht Stelle für
Etag, Economat oder Buffet. Sanatorium oder Hotel.
Offerten unter Chiffre 242

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten
beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mit-
teilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Wir bitten

unsere Mitglieder, jeweilen für
möglichst rasche Rücksendung
des Offertmaterials besorgt sein
zu wollen.

- 5792 Jüngerer Officebursche, welcher Gelegenheit hätte ab
Frühjahr die Kochlehre zu absolvieren, sofort, mittelgrosses
Hotel, Zürich.
5794 Küchen-Officiemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner
Oberland.

Lehrstellenvermittlung:

- 5704 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 55 Betten, Berner
Oberland.
5723 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
5728 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 45 Betten, Graubünden.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

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

- 8981 Apprentie fille de salle, fille d'office, jeune suisse, à
conv., hôtel moyen, Vaud.
8980 Demi-chef de rang, saison d'hiver, hôtel 100 lits, Alpes vaud.
8984 Commis de rang, commis pâtissier, saison d'hiver,
60 lits, Alpes vaud.
8986 Fille de salle, franc., all., angl., à conv., hôtel de passage,
lac Léman.
8601 Aide-femme de chambre-tournaute, aide-lingère, hôtel 60
lits, saison d'hiver, lac Léman.
8604 Fille de cuisine, de suite, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Alpes
vaud.
8605 Femme de chambre, de suite, clinique vaud.
8606 Gouvernante d'office, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8607 Une secrétaire qualifiée, de suite, clinique, lac Léman.
8608 Un secrétaire, jeune, de suite, grand hôtel, lac Léman.

Acht bis fünfandzwanzig
Jahre alter Portwein
in Fässern, bis er genü-
gend ausgereift und ge-
läutert ist. Das merkt man
am edlen

SANDEMAN

Überall und führend

SANDEMAN

PORT & SHERRY

Generalvertretung für die Schweiz: BERGER & CO LANGNAUBERN

Gesucht
in Jahresstelle mit Eintritt per 1. Januar 1951

Sekretärin

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniss-
chriften an Hotel Engemathof, Zürich 2.

Versierter, unabhängiger und sprachenkundiger
Fachmann
aus dem
Gastgewerbe

34 Jahre alt, mit Fähigkeitsausweis, sucht leitende
Position in grösserem Etablissement. Gelehrter
Koch und Konditor, (Fachmann für Gascéspezial-
itäten), in grösserem Betrieb aufgewachsen und
mit allen Fragen der Organisation bestens vertraut.
Offerten unter Chiffre B. 5883 an Mosse-Annoncen,
Basel 1

Schweizerischer Skischulleiterkurs in Villars

Zum ersten Mal im Laufe der 17 Jahre, da diese schweizerischen Skischulleiterkurse stattfinden, hat man sich ins Welschland gewagt. Es bestand ja ohnehin ein Turnus zwischen Ost und West. Diesmal also war Villars-sur-Oron, der Schauplatz des 17. Schweiz. Skischulleiterkurses.

Mit etwelchem Bangen hatten die Leiter vor dem 3. Dezember, dem Beginn des Kurses, die Witterungsverhältnisse in Augenschein genommen und es mutig gewagt, trotz allen ungünstigen Voraussetzungen den Kurs in Villars zu beginnen. Noch am Sonntag waren die Wiesen grün, und punkt 18 Uhr, mit dem Eintreffen des Gästeharstes, stellte sich auch ein fröhlicher Schneewirbel ein, der alles in leuchtendes Weiss einzuhüllen vermochte. Bis zum andern Morgen war die Schneedecke ausreichend und dazu leuchtete in Bretaye, auf 1850 m Höhe, eine goldene Frühlingssonne, obgleich man anfangs Dezember schrieb. Also war alles von Anbeginn zum Besten geordnet.

Der Skischulleiterkurs bestand auch hier, wie üblich, aus 2 Teilen, einmal dem Hauptstück, d. h. den Skischulleitern und Kandidaten von total 98 Personen, die im Hotel Du Parc untergebracht waren. Der „Übungsgruppe“, das sind die zahlenden Gäste, die ausserdem die Freundlichkeit haben, sich klassenweise und turnusgemäß zur Ausbildung den Skilehrern zur Verfügung zu stellen, der Übungsgruppe umfasste 158 Personen, fröhlich gemischt Damen und Herren in passender Zusammensetzung; alle waren im Hotel Du Parc untergebracht. Den Herren Chevrier, père et fils vom Hotel Du Parc, und Madame et Monsieur Genillard vom Hotel Palace, kann an dieser Stelle im Namen aller Beteiligten der Dank für die ausgezeichnete Betreuung ausgesprochen werden. Dies gilt auch für Herrn Dir. Wattenhofer, der seine sämtlichen mechanischen Fortbewegungsmittel, d. h. die elektrische Bahn von Bretaye über Villars nach Bretaye, ferner die beiden Skilifte und erst noch den Skischlitten, zum ständigen Gebrauch zur Verfügung gestellt hatte.

Die allgemeine Aufgabe dieses Kurses besteht darin, die Skischulleiter auf ihre wintertätige Tätigkeit vorzubereiten. Dazu gehört auch die eher persönliche Zusammenfassung, der Kontakt, die Kameradschaft und nicht zuletzt das, was man im kameradschaftlichen Leben als Erfahrungsaustausch unter den einzelnen Skischulleitern bezeichnen würde.

Diese Aufgabe wird gelöst, einmal durch ein intensives, und zwar wohl überwacht und wohl „temperiertes“ Skifahren, ergänzt durch eine ganze Reihe theoretischer Ausführungen und gegenseitiger Aussprachen. Das Hotel Du Parc, also die Unterkunft der Skischulleiter, gleich in diesem Sinne einem grossen Bienenhaus, in dem emsig gearbeitet wurde, und die Höhe von Bretaye, dem Ausschauwarten dieser ganzen fleissigen Bienenengesellschaft. Dazu kam noch der wunderbare Ausblick, der sich von da aus bot bis zum Mont Blanc und allen Bergen ringsum. Es ist auf diese Weise manchem Eidgenossen ein Stück Landschaft erschlossen worden, das er sonst wohl kaum zu Gesicht bekommen hätte.

Der „Übungsgruppe“, wie er freundlicherweise immer bezeichnet wurde, hat seine Sache gut gemacht. Auch er war an ein bestimmtes Programm gebunden und dessen Teilnehmer konnten nicht nur von den Skilehrern etwas lernen, sondern die Skilehrer selbst waren in der Lage ihre pädagogischen Kenntnisse zu bereichern.

Die Abende im Palace beim Übungsgruppe galten natürlich mehr der Erholung, ergänzt mit den gesellschaftlichen Unterhaltungen, die ein grosser Hotelbetrieb zu stellen vermag.

Erfreulicherweise waren in dieser ganzen Übungswoche keinerlei nennenswerte Unfälle zu verzeichnen, und es spricht nicht zuletzt für die immer wieder betonte Tendenz, in der Leitung aller Skischulen den Skianteil so zu gestalten, dass nach bester Möglichkeit Unfälle vermieden werden.

Um diese ganze, typisch schweizerische Einrichtung des Skischulleiterkurses auch weiterhin bekannt zu geben, hatten sich ausländische Pressevertreter eingefunden aus Belgien, Frankreich und Italien, wobei die Belgier, wie es sich gehört, sprachlich geteilt vertreten waren, d. h. flämischer und französischer Richtung.

Bei den Skischulleitern war eine Reihe von Kandidaten vorzufinden. Dies ist eine erfreuliche Feststellung, da ja gerade die Verjüngung des Skilehrerkörpers unsere Beachtung verdient.

Die Skischulen sind aus dem schweizerischen, wintertätigen Fremdenverkehr nicht mehr wegzudenken. Sie erzielen während einer Saison einen Umsatz von rund 1 Million Franken an Skischul-

gebühren. Im Winter 1949/50 wurden 287000 Halbtagslektionen erteilt, was gegenüber dem Höchststand von 1938/39 mit 360000 allerdings einen Rückgang bedeutet. An zweithöchster Stelle stand das Jahr 1937/38 mit 340000 Halbtagslektionen. Der Skischulbesuch ist ebenso sehr konjunkturbedingt wie der Fremdenverkehr überhaupt. Die Aufgabe der Skischulen jedoch als Hilfe des Fremdenverkehrs liegt hauptsächlich darin, dem Gast den Skilauf auf die einfachste und wohlfeilste Art zugänglich zu machen. Deshalb sind denn auch die Anfänger und unteren Klassen die wichtigsten Elemente. Ihre Betreuung verdient besondere Beachtung. Ein verärgelter Anfänger, der dem Skilauf den Rücken kehrt, wird auch für den Winteraufenthalt nicht mehr gewonnen werden können.

Unter der Leitung von Christian Rubi, technischer Leiter des Skischulverbandes, konnten auch dieses Mal wieder, und zwar zum 17. Mal diese, für den Fremdenverkehr wichtige Aufgabe gelöst werden.

Gleichzeitig fand eine Vorstandssitzung des Schweiz. Skischulverbandes statt, unter dem Präsidium von Dr. Decurtius, Lenzerheide, an der die kommenden Aufgaben der Skischulen ausgiebig besprochen wurden. Insbesondere galt die Aussprache der Verbilligungsaktion und den Tariffragen überhaupt. Ausserdem konnten sich die Vorstandsmitglieder an Ort und Stelle über die praktische Tätigkeit des ganzen Kurses ein ausgezeichnetes Bild machen.

Der 17. Skischulleiterkurs kann wiederum als erfolgreich betrachtet werden und mit Recht gilt auch hier der Ausspruch: „Vivant sequentes.“

Max Senger, Zürich (SZV.)

Glace im Winter

Die Beliebtheit jedes Genussmittels ist gewissermassen von den steten Veränderungen unterliegenden Konsumgewohnheiten des Publikums abhängig. Was die Glace angeht, so ist zum Glück kaum zu befürchten, dass die Gunst des Publikums sich in absehbarer Zeit von ihr abwenden werde. Dass der Umsatz von Glace weiterhin von Jahr zu Jahr steigen und die Glacespeisen und -getränke immer mehr zu volkstümlichen Genussmitteln werden mögen, ist um so mehr erwünscht, als die Glace für viele Gaststätten zu einem immer bedeutungsvolleren und unentbehrlichen Kostenträger geworden ist!

Dass sich auch im Winter Glace verkaufen lässt, ist eine Erfindung, die schon zweihundert Jahre alt ist. Bis dahin hatte man die Herstellung von Glace auf die Sommermonate beschränkt; 1750 aber ist ein findiger „Eismacher“ dazu übergegangen, den Glaceverkauf auf das ganze Jahr auszuweiten — und der Erfolg gab ihm recht. Sogar die gewöhnliche Portionen-Glace ist bei vielen Gästen auch in den kalten Monaten beliebt, namentlich nach längerem Aufenthalt im warmen Raum und nach einer guten Mahlzeit, weil dann die Glace angenehm erfrischend wirkt.

Allerdings darf die Glace gerade im Winter nicht zu stark kälten. Darum eignet sich eine

halbgefrorene Glace besser als die üblicherweise ziemlich tief gefrorene Sommer-Glace. Während früher das Halbgefrorene vorwiegend zur Füllung von Formen für gestirzte Glace verwendet wurde, ist in neuerer Zeit auch die halbgefrorene Portionen-Glace aufgekommen, die besonders im Winter den Vorzug verdient. Die Schwierigkeit liegt nur darin, dass diese Glace nicht zu lange im tiefgekühlten Konservator verbleiben darf, weil sie sonst zu kalt wird, andererseits aber auch nicht bei zu geringer Kälte aufbewahrt werden kann, weil sie sonst zerfliesst. Soll halbgefrorene Glace als Dessert verabreicht werden, so muss also die benötigte Menge ziemlich genau bekannt sein. Wo dies nicht der Fall ist, oder in Betrieben, die nur wenige Gäste zum Essen haben und wo sich für diese allein die Herstellung von Glace kaum lohnen würde, kann man sich so behelfen, dass man zwar tiefer gefrorene Glace zubereitet, aber sie mit einem Überguss von warmer Schokolade-creme oder mit einem leichten Zuguss von passenden Liqueurs serviert. Oder man gibt sie, was natürlich auch mit halbgefrorener Glace geschehen kann, als „Coupe Danmark“ ab. Gibt man häufig Glace als Dessert, so sollte man freilich in den Sorten abwechseln.

Obwohl man heute bei der Glacebereitung in



Todes-Anzeige

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

Herr

Hans Furi

Hotel du Lac, Guntten

am 14. Dezember im Alter von 41 Jahren an einer Herzlähmung unerwartet entschlafen ist.

Am 15. Dezember starb

Herr

Hans Maurer

Hotel du Nord, Interlaken

in seinem 78. Lebensjahre, nach kurzer, schwerer Krankheit.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

bezug auf die Zutaten nicht mehr so eingestellt ist wie früher, als man vielfach einem übersteigerten Qualitätsbegriff huldigte, weshalb die Glace viel zu mastig wurde — während sie doch vor allem erfrischen soll —, so hat man im Winter doch speziell darauf zu achten, dass die Glace mild, weich und geschmeidig ist. Das lässt sich bei Crengolac leicht erreichen als bei Fruchtglacien. Ausserdem ist, worauf schon bei früherer Gelegenheit hingewiesen wurde, auch die Verwendung eines guten Bindemittels von besonderer Wichtigkeit, wenn weniger tief gefroren wird.

Ferner sei in Erinnerung gerufen, dass im Winter der Umsatz an Glace auch durch den Ver-

KÜMME
RELSKY ANNO
1721
WODKA
AGENCE: SCHMID & GASSLER, GENÈVE

BELLARDI
Vermouth

6, p. A. DOMES BELLARDI & C. TORINO Pour la Suisse: Produits Bellardi S.A. Berna

Für die Dekoration des Einganges des
Chalet suisse
in Mexiko D.F. werde ich
gebeten

Kofferetiketten

von Schweizerhotels zu besorgen. Ich bitte meine Herren Kollegen, mir 3 solcher Etiketten zukommen zu lassen. J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.

BOUCHONS
Schlittler

Capsules pour bouteilles
Machines de cave

E. & H. Schlittler Frères
Nafels/Gl.
Téléphone (058) 441 50

Zu verkaufen

Bar-Buffer

Länge 320 cm

6 Barstühle

Bei sofortiger Wegnahme
sehr günstig.
Tel. Luzern 24733.

Zu verkaufen

Smok

wie neu, Schrittl. 84 cm,
Bundw. 86 cm, Preis Fr. 50.-,
Telephon (051) 320956.

Sprachkundige Tochter,
seit 6 Jahren im Hotelfach
tätig, sucht Stelle als

**Buffet-
tochter**

in Restaurant oder Tea-room.
Offerten unter Chiffre B U
2452 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

On cherche pour
tout de suite
**apprenti
cuisinier**

Faire offres avec certifi-
cats au Restaurant
Strauss, Neuchâtel.

COGNAC
MARTELL

AGENCE GÉNÉRALE: PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

PASSUGGER

immer noch das Beste



Hôtel de 1er rang au lac Léman cherche
Gouvernante d'office
Gouvernante de lingerie
**Femme de chambre-
Tournante**
Portier

Faire offres avec copies de certificats et photo
sous chiffre H C 2472 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge
**Sekretärin-
Anfängerin**
mit Handelschulbildung und
Praktikum sowie mehrjähriger
Praxis im Hotelfach
sucht

STELLE

in gutes Hotel.

Offerten mit Lohnangaben an
H. Isenschmid, Bahnhofstr.
Küssnacht a.R., Tel. 61055.

Revue - Inserate haben Erfolge

LIQUEURS ET GINS
MAISON FONDÉE
à AMSTERDAM EN 1576

BOLS

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
E. OEHNINGER & A. MONTREUX

Planteurs Réunis
LAUSANNE

THÉ

Von geschäftstüchtigen Hotelier
zu kaufen gesucht
evtl. Ende 1951 oder Frühjahr 1952

Passantenhotel

grössere Stadt, Bahnhofnähe, ca. 75 Betten, garni,
oder mit Stadrestaurant, evtl. Beteiligung an
Neu- oder Umbau.
Offerten unter Chiffre P H 2459 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

MAULER & Cie
GRANDS VINS MOUSSEUX

SI VOUS ÊTES DE MAUVAISE HUMEUR OU FATIGUE

WHITE HORSE
SCOTCH WHISKY

Agent général pour la Suisse: BERGER & CO LANGNAU/BERNE

kauf von *Frappés* und *Coupes* gefördert werden kann, insbesondere der bekömmlichen und nahrhaften *Frappés*. Deshalb sollte jede Gaststätte während des ganzen Jahres wenigstens zwei bis drei Sorten *Frappés* führen.

Bei dieser Gelegenheit sei schliesslich noch eine Bemerkung über die *Preisgestaltung* angebracht. Die Festsetzung massvoller Preise ist von entscheidender Bedeutung für die Steigerung des Glaceverkaufs. Das gilt für die Glace ganz allgemein, und es gilt auch für die Glace-Getränke, wobei wir besonders an die *Frappés* denken. Der Umsatz an *Frappés* ist in den meisten alkoholischen Lokalen erstaunlich gering, wenn man bedenkt, dass die *Frappés* sehr bekömmliche, angenehm kühlende und dabei sehr nahrhafte Erfrischungsgetränke darstellen — enthalten sie doch Milch, Zucker, Rahm und andere nahrhafte Bestandteile — und auch im Winter ausgezeichnet

net munden und stärken. Wenn dennoch die Nachfrage in vielen Gaststätten so gering ist, so liegt die Ursache wohl weitgehend in der Preisgestaltung. Es wird offenbar da und dort nicht in Erwägung gezogen, dass der Einstandspreis eines *Frappés* der üblichen Art nicht höher ist als der Einstandspreis eines Röhren Traubensaft. Die vielfach anzutreffenden höheren Preise werden manchmal damit begründet, dass den *Frappés* noch Schlagrahm hinzugegeben werde, was den Preis naturgemäss erhöht. Die Zugabe von Schlagrahm ist indessen weder zweckmässig noch nötig, weil ja schon in der Glace Rahm enthalten ist. Wenn man aber glaubt, einzelnen Gästen sei die Beigabe von Schlagrahm willkommen, so kann man ihn ja separat berechnen. Das erlaubt dann, für *Frappés* mässige Konsumationspreise festzusetzen, was ohne Zweifel die Nachfrage nach *Frappés* zu beleben vermag.

Cette discussion toute académique ne manque pas d'intérêt.

Selle de Paulliac prince Orloff

On sait que la «selle» est la partie du quartier postérieur rattachant les dernières côtes au gigot des deux côtés, pour l'Agneau, le mouton et le chevreuil.

Paulliac est, vous le savez, une commune de Gironde où les agneaux de lait sont réputés.

La selle d'agneau de pré-salé se fait rôtir, poêlée ou braisée, comme pour le mouton. La selle d'agneau de lait se fait rôtie ou poêlée.

Elle reste habituellement attachée aux deux gigots, ce qui constitue une superbe pièce de viande que l'on appelle: «Baron d'agneau».

Primitivement, le terme «Baron» était réservé à la grosse pièce de mouton, il a été appliqué par extension à l'agneau. C'est d'Angleterre que nous vient cette appellation.

A l'origine, en effet, il ne s'appliquait qu'à la pièce de bœuf ou double alouay rôtie.

Au sujet du mot «Baron», voici une anecdote: «C'est Henri VIII qui, gros mangeur appréciait particulièrement le roast beef.

Un jour, enthousiasmé par la vue d'un magnifique double alouay, il le proclama «chevalier». L'attribution de ce titre de noblesse de la bouche du roi fut sanctionnée par l'usage et, c'est de cette date que commence l'appellation «Sir Loin ou Baron of».

En Angleterre, cette pièce se mange accompagnée du Yorkshire Pudding.

Le suprême de perdreaux sur croûtons

Nous revenons maintenant à notre discussion précédente sur l'emploi et l'acceptation du mot «suprême».

Conformément à l'opinion de M. Salles et Montanier, il faut remarquer que nous employons ici le masculin, genre qu'ils veulent réserver, vous le savez, aux ailes de poulets et gibier.

Le suprême de volaille, comme du gibier à plumes comprend deux parties, l'aile proprement dite, le filet mignon servi soudé à l'aile. Il suffit d'inciser la partie inférieure de l'aile et de loger un filet dans cette ossature puis d'aplatir légèrement le tout d'un coup de batte. La soudure s'opère d'elle-même, la chair étant très collante.

Le suprême peut être aussi dressé sur bordure, le filet étant placé sur les ailes.

Souhaits de Nouvelle année

Nous rappelons que, cette année de nouveau, les membres et amis de la Société suisse des hôteliers peuvent se dispenser d'envoyer personnellement des vœux à leurs collègues affiliés à la S.S.H. en versant le montant qu'ils jugeront adéquat au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers V 85, Bâle, avec la mention «Souhaits de Nouvelle année».

La liste des donateurs sera publiée dans l'Hôtel Revue et le montant de cette souscription est destiné à notre

Ecole hôtelière

Il doit lui permettre de compléter ou de renouveler son matériel d'enseignement afin qu'il reste dignes de la réputation de notre Ecole, de ses élèves et de son corps enseignant. C'est donc faire œuvre doublement utile puisqu'un simple versement simplifie les tâches de fin d'année et contribue à la formation professionnelle des futurs hôteliers.

Neujahrsglückwünsche

Wiederum können die Neujahrsglückwünsche durch eine Spende zugunsten unserer Fachschule abgelöst werden. Wir beginnen in der nächsten Nummer mit der Veröffentlichung der Liste der Spender.

Parfait de foie gras du gastronomes

Le mot parfait, était appliqué anciennement, uniquement à un entremet glacé, à base de crème ou de moka.

Sous le nom de parfait de foie gras, il peut s'agir de préparations diverses.

Anciennement, on entendait, sous ce nom, le foie gras en gelée, dans la pratique moderne, ce mot s'applique au foie gras entier, coupé de truffes et poché dans un fond de gelée au madère refroidi et servi glacé.

Certains auteurs appellent également «parfait», un pâté de foie gras en croûte qui ne diffère en rien du pâté de foie gras ordinaire, sinon, qu'au lieu d'être rempli, une fois refroidi, au beurre ou à la graisse d'œie pour compléter les vides de la partie supérieure, il l'est à la gelée.

Il semble que cette appellation, par laquelle on doit sous-entendre un apprêt de grande valeur savoureuse, ne devrait s'appliquer qu'aux foies gras, truffés, pochés au madère dans un fond de gelée refroidi, et servi dans une gelée limpide.

Les Champagnes

M. Paul Planus commenta les Champagnes avec compétence, rappelant d'abord l'origine du Champagne et les découvertes de Don Pérignon:

«C'est grâce à celles-ci que l'on en vint à clarifier le vin qui, jusqu'à cette époque, 1860, était traité en vin rouge; puis à rendre le vin mousseux par une deuxième fermentation, le processus étant le suivant: le vin fermente dès après le pressage, puis le ferment s'endort avec l'hiver; au printemps, le vin est collé, mis en bouteilles et une deuxième fermentation se produit alors, ce qui nécessite un long séjour dans des caves fraîches et à température très constante. Le sol creux de la Champagne a permis le creusement des magnifiques et immenses caves actuelles; pour permettre de profiter de cette deuxième fermentation et de rendre le vin mousseux, Don Pérignon a substitué des bouchons en liège aux anciens bouchons faits d'une cheville en bois entourée d'un linge trempé dans l'huile.

C'est enfin Don Pérignon qui est à l'origine du mariage de raisins provenant de régions différentes.»

Il nous entraînerait trop loin pour aujourd'hui de reproduire les autres commentaires de M. Planus qui présente les champagnes suivants: Lang-Biemont Blanc de Blancs, Deux Blanc de Blancs, Henriot 1941, Taittinger, Venoge, Georges Goulet, Heidsieck, Delbecq, Moët et Chandon et Lanson.

tout Sailland à Paris, il se remit à la tâche et voit qu'il vient de publier un ouvrage de bédiction, le couronnement de sa carrière: *Bons plats, bons vins* (Maurice Ponsot, éd., Paris). On y trouve 3000 recettes et conseils de cuisine bourgeoise non seulement affriolants, mais rédigés dans une langue exquise! Si le commun des mortels n'était pas déplorément dénué de fantaisie et, au contraire, furieusement envieux, je recommanderais à chacun cette encyclopédie comme livre de chevet. Pour le pauvre bougre imaginaire et sans jalousie, quel départ dans un sommeil semé de repas plantureux, et même non: simplement substantiels, raffinés. Oyez ce départ dans la lotte farcie: «Ce poisson, sans arête et trop méconnu, fait la joie des mères de famille. La chair est ferme, dense et d'un goût délicat.» C'est n'est là qu'un exemple; on en trouverait mille. Ah! pourquoi ne pas dévorer ces pages, à défaut de leur contenu, en se couchant, au lieu de s'abriter sur des romans policiers! Il est possible, en revanche, que les mères de famille soient les premières à se plaindre quand leurs époux leur réclameraient, à déjeuner, des «escalopes Ramadiers» ou du «brochet rôti au Montravel». Ah! Curmouky, qui aime tant les femmes, risque de s'attirer leur sainte colère!

Disons pour terminer que M. Ferdinand Wern, président de la Société des cuisiniers de Paris, a écrit une charmante préface pour cet ouvrage exemplaire. Bien entendu, Curmouky n'en a pas rédigé toutes les recettes, mais son esprit alerte et savoureux plane sur toutes ces victuailles. Il nous les rend proches, digestibles, aimables, françaises. Et c'est pourquoi je crois qu'à notre triste époque, on peut affirmer qu'il est un bienfaiteur de l'humanité.

Jean Marteau

Un grand gala gastronomique à l'Hôtel du Rhône à Genève

Renouant avec les grandes traditions touristiques franco-suisse d'avant-guerre, la direction de l'Hôtel du Rhône qui a pris une place marquée dans la vie internationale de Genève depuis quelques mois, organise au mois de décembre un gala gastronomique aux grands vins de Champagne qui a obtenu le plus éclatant succès. Préparé de main de maître sous les auspices de la revue française «Le Golf», ce dîner était placé sous l'illustre présidence de L. L. A. A. le Prince Jean et la Princesse Lilly de Liechtenstein et de Maître René Floriot, Avocat à la Cour de Paris, ainsi que sous le patronage de la Compagnie d'aviation «Air France», représentée par son agent général M. M. Delarue, qui avait également prêté son prestigieux concours pour la décoration de la vaste salle des fêtes du magnifique établissement hôtelier du Quai Turrettini.

Une brillante assistance de quelque deux cents convives, tous attachés aux fines délicatesses chères à Brillat-Savarin, donna à ce gala gastronomique de l'Hôtel du Rhône un panache et une réussite des plus enviables. On notait aux côtés des personnages déjà nommés M. Paul Planus, génie français de l'organisation, qui fit un remarquable commentaire des champagnes de belles marques servis à ce gala, M. O. Depret-Bixio, Conseiller commercial à l'Ambassade de France à Berne, M. Pierre Taittinger, ancien président du Conseil municipal de Paris, M. et Mme E. G. Bloor, Consul d'Angleterre à Genève, M. et Mme M. Nicole, directeur des Intérêts de Genève, etc., etc.

La mise en place de cette festivité gastronomique avait nécessité une longue préparation et exigeait un matériel considérable, conforme à la présentation et à la qualité des menus. Quelques chiffres donneront une idée de l'ampleur de ce gala. Il fallut en effet 5000 verres à Champagne, 600 verres de dégustation, 2000 assiettes et plats et des brigades multiples de maîtres d'hôtel, chefs de rang et cuisiniers.

Menu et commentaires gastronomiques

Voici le délicat menu qui fut servi à cette occasion. Ce menu fut exécuté à la perfection sous la direction de M. Claudius Blanch, Chef des cuisines de l'Hôtel du Rhône, qui fut longuement applaudi.

Grape-fruits cocktail au Ratatouille

Tortue claire

Suprême de Sole des Gourmets

Selle de Paulliac prince Orloff

Sorbet au marc de Champagne

Suprême de Perdreaux sur croûtons

Salade Trianon

Parfait de Foie Gras des Gastronomes

Surprises des Vieilles colonies d'Amérique

Délite du Golf

Corbeilles de fruits

Les mets furent commentés par M. M. Bocquet, directeur des éditions Paris-Vendôme et de la Revue du Golf. Sans insister sur les recettes que M. Bocquet détailla pour la plus grande joie des connaisseurs, nous citerons ici quelques-uns de ses commentaires:

Les suprêmes de sole des gourmets

«La grande cuisine illustrée» de Prosper Salles et Prosper Montanier, nous apprend que de vives

On lui fit observer que c'était un peu court et, comme la russophilie était à la mode vers 1900, il y ajouta le suffixe -sky, ce qui donna enfin le fameux pseudonyme Curmouky. Dans un de ses derniers ouvrages, *A travers mon binocle*, Sailland a raconté les nombreux ennuis que cette fantaisie lui a coûtés. Lorsqu'il fut nommé chevalier de la Légion d'honneur par Louis Barthou, le ministre lui montra les deux fiches dressées par la police qui le concernaient: dans la première (Sailland), il passait pour un conspirateur monarchiste à cause de Montpensier, et, dans la seconde (Curmouky), pour un dangereux anarchiste moscovite. En août 1914, il faillit faire quatre jours de prison parce qu'on le suspectait d'être un «espion russe stipendié par les Bulgares», etc. Peu importe: Sailland aurait tort de se plaindre de Curmouky qui lui a apporté la gloire.

Voué à l'écriture, Curmouky a écrit de nombreux livres dont certains furent composés en collaboration avec Toulet, notamment. Romancier, essayiste, Curmouky montrait une vivacité d'esprit et un goût du trait qui lui attacha très vite le grand public. On ne s'étonnera pas que ces qualités l'aient amené à la gastronomie, laquelle devait fonder son succès. C'est sans raison qu'on dit d'un écrivain qu'il est «mauvaise langue». Il faut l'avoir mauvaise, en effet, pour atteindre à l'esprit, mais cela n'empêche pas, tout au contraire, de l'avoir bonne en d'autres domaines et, en particulier, en cuisine. Un bon mot — et Dieu sait qu'on en trouve dans *Les facties* de M. Radinois, *Eloge de Brillat-Savarin*, *A travers mon binocle* — se môle exactement comme une daube ou un civet: il y faut l'apprêt, les aromates, les épices et la longue cuisson. Ne nous y trompons pas: la plupart des meilleurs mots sont, comme on dit aujourd'hui, préfabriqués: ils ont été faits au bain-marie. Oui, l'esprit à l'état naissant

existe chez quelques êtres d'exception, tels que Clemenceau, Barrès, Capus, Forain. Si l'on y regarde de près, cependant, ce qu'ils ont dit à l'origine apparaît beaucoup moins drôle que ce qu'on leur a fait dire plus tard. Il y manque la cuisson et la sauce, choses que Curmouky a dans le sang. Ayant appris à croquer son prochain comme il faut, comment ne serait-il pas devenu un étonnant maître queux?

Le voici donc que se lance dans la haute cuisine animale et végétale, après avoir pratiqué l'humaine. L'Eloge de Brillat-Savarin, déjà nommé; *L'infortune du pot*, puis *La France gastronomique*, à laquelle collabore Marcel Rouff.

Le trésor gastronomique de France, dans lequel Austin de Croze verse de la crème, et *Anthologie de la gastronomie française*, où Gaston Derys jette un jus de citron, valent à Curmouky d'être nommé, en 1928, prince élu des gastronomes. Il devient également chevalier du Tastevin, président du Grand Perdreaux (il s'agit d'un dîner périodique d'éditeurs) et que sais-je encore? Bref, à la veille de 1930, personne ne doute de son rang ni de sa valeur: il est devenu l'empereur de la Gueule, mais d'une gueule bien française qui doit tout à l'esprit. Non, Curmouky n'a rien d'un Vitellius: voyez sa belle figure où vous ne découvrez aucun relâchement. Je n'ai pas jusqu'à l'égaliser à Marc-Aurèle, mais pourquoi pas à un Commode qui aurait bien tourné?

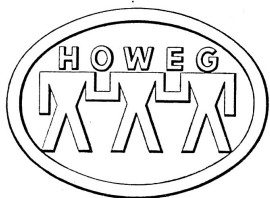
Curmouky a toujours eu la suprême sagesse qui consiste à réserver ses commodités. La vie, cette harpie, ne l'a ni griffé de ses serres, ni arrosé de ses fientes, ou bien peu! Je pense, notamment, aux fientes de l'occupation qui, un certain temps, menaçaient l'excellent «Cur» réfugié au Finistère; eh bien! non, il passa, si j'ose ainsi dire, entre les gottes, une fois de plus. Rentré, tout vaillant et

Un bienfaiteur de l'humanité: Curmouky

La «Tribune de Genève» a publié récemment sous la plume de M. Jean Marteau un excellent article consacré à Curmouky, le prince des gastronomes et le dernier volume qu'il vient de faire paraître. Nous croyons que les renseignements donnés sur la vie et l'esprit de ce bienfaiteur de l'humanité ne laisseront pas nos lecteurs indifférents.

En octobre 1872, naissait à Angers Maurice-Etienne Sailland qui vint en son temps à être un bienfaiteur de l'humanité dans le fâcheux siècle qui est le nôtre. Arrière-petit-fils de la bienheureuse Jeanne Sailland, il fut sans doute béni par elle, car toute sa vie fut orientée par une charité bien entendue, envers lui-même et les autres. Sailland fit des études de lettres qui le menèrent en Sorbonne, puis se livra, mené par la fatalité, au «pire des métiers», celui d'homme de lettres. Pendant trois ans, il servit de secrétaire au duc de Montpensier, frère du duc d'Orléans, prétendant au trône de France et surnommé Gamelle. Montpensier était grand voyageur et grand chasseur; grâce à lui, son jeune secrétaire put se promener en Asie et en Afrique. Il en tira l'impression, comme Joachim du Bellay, que les hommes sont, en général, stupides, qu'ils mangent mal et que, si l'on veut vivre chrétiennement, il faut habiter l'Anjou ou Paris: le petit Liré et les quais de la Seine comptent seuls.

Cependant, il s'occupait de journaux et publiait, dans l'un des principaux de la capitale, des articles signés «Curmon» (Pourquoi pas, en latin).



3200

Wirte und Hoteliers reichen sich unter diesem Zeichen die Hand zu einer

Selbsthilfe-Organisation des gemeinsamen Einkaufs

Für 17,5 Millionen Franken Waren haben sie sich im Jahre 1949 auf diesem Wege beschafft und dabei einige hunderttausend Franken eingespart.

Fr. 664 000.—

hat ihnen ihre Genossenschaft überdies an Rabatten und Kapitalzinsen im verflossenen Jahre rückvergütet.

Auskunft über die Mitgliedschaft erteilt die Geschäftsstelle der:

**HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das
Hotel- und Wirtengewerbe
Grenchen, Telephon (065) 858 28**

und die Zweigstellen in:

Zug Tel. (042) 418 47 Lugano Tel. (091) 269 46
Genf Tel. (022) 677 40 Sierre Tel. (027) 516 77



Zu den verschiedenartigen Gastwirtschaftsbetrieben gehört das passende Geschirr. Langenthaler Porzellan — die bewährte schweizerische Qualitätsmarke — bietet praktische, schöne Formen und auf jede Eigenart abgestimmte Dekore.

FRITOUT

Der erste leistungsfähige und sparsame Schweizer Backapparat mit automatischer Klärung für Hotel- und Restaurationsküchen.

FÜR GAS UND ELEKTRISCH

Schweizer Qualitätserzeugnis in feuervermahlter oder rostfreier Chromstahl-Ausführung.

Konstruktion genau nach den Vorschriften der schweizerischen Fachverbände.

Zwei neue Modelle

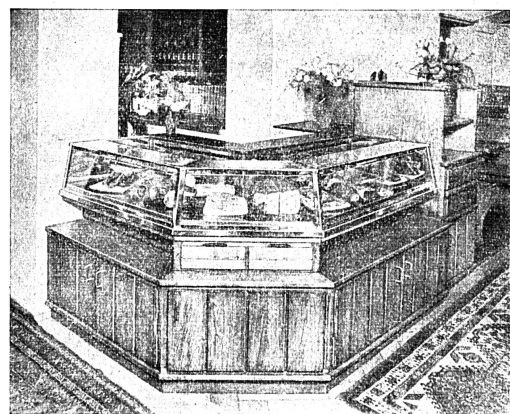
Wir schreiben Ihnen gerne, wo Sie in Ihrer Nähe den „FRITOUT“ im Betrieb besichtigen können.

H. OBERLAENDER & CIE.

APPARATEBAU
ROMANSHORN
Tel. (071) 632 86



⊕ SCHWEIZER PATENT ANGEMELDET



Für die moderne Gaststätte

die vollautomatische **UTO-Kühlanlage**. Sie vereinigt technische Vollkommenheit mit der Eleganz der Ausführung.

Unsere Spezialisten mit der langjährigen Erfahrung in der Ausführung von Restaurant-Kühlanlagen helfen Ihnen bei der Disposition Ihrer Kühlanlage.

Mit der **UTO-AUTOMATIK** sichern Sie sich die genaue Einhaltung der Temperatur in den verschiedenen Kühlstellen bei geringsten Betriebskosten.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte!

UTO-Kühlmaschinen 1/2 Zürich

Eggbühlstrasse 15 Telephon (051) 465788

Besuchen Sie unsere ständige Ausstellung von Gewerbe-Kühlchränken u. Glaceanlagen

Strato-Clipper aufnehmen. Gestützt auf das französisch-amerikanische Luftabkommen erteilte die Regierung Frankreichs die nachgesuchte Bewilligung für diesen neuen Dienst. Zu Beginn wird Pan American drei Flüge pro Woche ausführen zwischen Paris und New York. Ab Paris, Sonntag, Mittwoch und Freitag, um 20 Uhr und ab New York Sonntag, Dienstag und Freitag um 18 Uhr. Flugzeit New York-Paris 13 Stunden. Dieser Dienst wird nach Rom verlängert werden, sobald die italienische Regierung die Bewilligung erteilt. Dieser neue Dienst bringt erstmals den Doppeldeck-Strato-Clipper regelmässig nach der französischen Hauptstadt. Um den Komfort weiter zu erhöhen, wird die Zahl der Passagiere in diesen grossen Flugzeugen auf 47 beschränkt. Bis anhin leitete Pan American ihren Verkehr für Paris und Rom über London und andere europäische Flughäfen. In Zukunft wird PAA, in der Lage sein, Passagiere direkt von und nach Paris, und bald auch von und nach Rom zu befördern. Die Doppeldeck Strato-Clipper wurden im Juni 1949 in den Atlantikdienst gestellt und haben seither über 1400 Überquerungen ausgeführt, zusätzlich der Hunderte von Flügen über den Pazifik und nach Südamerika. Die amerikanische Regierung ermächtigte die Pan American Paris und Rom anzufliegen, nachdem Präsident Truman und das amerikanische Luftamt beschlossen hatten, die Atlantik-Routen zu koordinieren, um ein besser ausgeglichenes Netz der amerikanischen Fluglinien zu schaffen.

NÉCROLOGIE

† Madame Elisa Hochuli

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès subit de Madame E. Hochuli, propriétaire de l'Hôtel Victoria, à Villars, survenu le 16 décembre, à la suite d'un triste accident, à l'âge de 71 ans.

Nous présentons à sa famille l'expression de notre vive sympathie dans le grand deuil qui la frappe.

SAISONNOTIZEN

Engelberg im Winter 1950/51

Der kommenden Wintersaison schaut man in Engelberg, dem führenden Wintersportplatz der Zentralschweiz, mit Optimismus entgegen. Die ausländischen Besucher sollten sich zahlreicher einstellen als letzten Winter, vorausgesetzt, dass sich die politische Lage entspannt. Auch die Schweizer Gäste erwartet man in grösserer Zahl, um so mehr als Engelberg preislich mit den meisten Kurorten Österreichs konkurrieren kann, was die Unterkunfts- und Verpflegungskosten in den Hotels anbelangt. Mit besonderer Sorgfalt werden diesen Winter die Sportanlagen hergerichtet: das grosse Eisfeld, die Curling- und Eishockeyrinks, die Schlittelbahn und die Skipisten

von Jochpass-Trübssee nach Engelberg hinunter. Die Skischule steht unter der neuen Leitung von Adolf Odermatt, dem erfolgreichen Rennfahrer, während Frau Lorentz (früher Dolder-Eisbahn, Zürich), die Schlittschuhläufer unterrichtet.

Aus dem reichbeladenen Sportprogramm seien folgende Veranstaltungen erwähnt:

28. Dezember: Slalomrennen und Curling-matches; 31. Dezember/1. Januar: Eishockeyturnier.

4. Januar: Skirennen für Anfänger; 5./6. Januar: Engelberger Curling-Cup; 6. Januar: Skispringen; 7. Januar: Mannschaftsschlalom und Skilanglauf; 21. Januar: Jochpassrennen (Abfahrt-Slalom kombiniert); 22./23. Januar: Engelberger Curlingwoche.

1. Februar: Slalom; 4./5. Februar: Curling-matches; 7. Februar: No Fall Race; 10. Februar: Skirennen Trübssee-Engelberg; 15. Februar: Curling-matches; 25. Februar: Skiatrouillenlauf der 8. Division.

10./12. März: Journées françaises.

8. April: Titlis-Riesenslalom (Frühlings-Skirennen).

Dass neben dem Sport auch die gesellschaftliche Seite zu ihrem Recht kommt, dafür sorgen Skischulabende, Kostüm- und Maskenbälle sowie Tanzabende in reicher Auswahl.

Adelboden

Voraussichtlich auf Weihnachten, bestimmt aber vor Neujahr, wird die neue Sesselbahn von Adelboden auf den Schwandfeldspitz dem Betrieb übergeben werden. Sie eröffnet ein ganz neues Skigebiet, d. h. Skifelder, die ohne Bahn schwer erreichbar waren und bis jetzt sozusagen nie befahren wurden. Das Gebiet Schwandfeldspitz hat im winterlichen Verkehr bis heute ein regelrechtes „Dornröschchen-Dasein“ gefristet. Weiter dürfte interessieren, dass die Gemeinde Adelboden für die Verstärkung der Allenbach-Brücke viel Geld aufgewendet und damit den Ski-Omnibussen Richtung Hahnenmoos endlich freie Bahn geschaffen hat. Am 22. Dezember findet ein Eishockeyspiel Grindelwald-Adelboden statt.

Grindelwald

Der Rekord-Springer Fritz Tschannen hat sich für diesen Winter in Grindelwald niedergelassen und wird dem Sprunglauf im Gletschertal neuen Auftrieb einflössen. Die grosse Mettenberg-Schanze ist wieder instandgestellt worden. Besonders die Buben können die ersten Konkurrenz fast nicht erwarten. Ein grosses Novum im wintersportlichen Geschehen ist die Durchführung eines Schweiz. Neujahrs-Zellfahrens. Es findet in dem weiten, schneereichen Tälchen bei der Station Bort der Firstbahn statt. Bis heute haben sich 102 Teilnehmer angemeldet, junge Menschen, die es lustiger finden, auf 1500 Meter, zuoberst im verschneiten Bergwald zu nächtigen, nein zu schlafen, statt in einer warmen Stube.

Gstaad

Vor Jahresfrist hat Gstaad an einem in Dorf nahe befindlichen Hang eine elektrische Beleuch-

tung angebracht, um den Schulbuben und den jungen Leuten, die tagsüber arbeiten müssen, auch abends nach Feierabend eine gute Trainingsgelegenheit zu bieten. Jetzt ist auch die Eisbahn mit einer modernen „Tageslicht-Beleuchtung“ ausgestattet worden, so dass nachts Hockey und Curling gespielt werden kann. Am 26. Dezember versammelt sich in Gstaad die nationale schweizerische Skispringer-Mannschaft zu einer in Verbindung mit einem Sprungrichterkurs durchgeführten Sprung-Konkurrenz auf der Matten-schanze. Am Altjahrsfest findet auf der Dorfeisbahn ein Match zwischen den Eishockeyclubs Cambridge und Gstaad statt.

Mürren

Die offiziellen Kurse und Trainings des Skiverbandes, dieses Jahr versuchsweise zentral alle im gleichen Sportplatz — durchgeführt werden, wobei die Wahl auf Mürren fiel, haben den Skibetrieb früher als üblich eröffnet. Seit 14 Tagen sind die Abfahrtspisten in einem Zustand wie er üblicherweise erst nach Neujahr vorzufinden ist. Der Skiflirt auf den Schiltgrat hat seine Förderleistung um 25% erhöht und andererseits den Tarif des Mengen-Abonnements um 20% reduziert. Der Eissport wird sich ausschliesslich auf der Palace-Eisbahn abspielen. Sowohl der Unterricht in der Skischule als auch der Eislaufunterricht sind in Mürren gratis, d. h. in der offiziellen Sporttaxe inbegriffen und im Hotel-Arrangement enthalten.

Wengen

Wengen als der grösste oberländische Wintersportplatz will nicht nur im Abfahrtsport brillieren, wie es ihm oder vielmehr seinen glänzenden Skifahrern lange Jahre gelungen ist. Der Eishockey-Club Wengen hat für die kommende Saison einen kanadischen Trainer angestellt, und wenn die jungen Wengener „am Puck“ ebenso flink und ausdauernd sind wie auf ihren Ski, so hat der Kanadier eine dankbare Aufgabe vor sich. In 4 Wochen, am 13./14. Januar, findet das 22. Lauberhornrennen statt, vielleicht der schärfste internationale Abfahrts-Wettkampf des Winters. 8 Nationen haben ihre Teilnahme zugesagt, darunter auch eine offizielle deutsche Mannschaft.

DIVERS

Taxes pour le paiement des titres touristiques anglais

Le département fédéral de l'économie publique a pris son arrêté entrant en vigueur le 15 décembre 1950 qui modifie comme suit l'ordonnance du 1er novembre 1950 concernant le paiement des titres touristiques délivrés dans le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord.

Art. 3. Les organismes payeurs peuvent percevoir, pour le paiement des titres touristiques, à part l'émolument usuel, une taxe supplémentaire de 1/4 pour cent par versement, au minimum 1 franc, pour les versements atteignant 75 francs au maximum, la taxe supplémentaire est de cinquante centimes.

Erscheinungsweise der nächsten

Nummern: Nr. 52/1950 und Nr. 1/1951

Infolge der Weihnachts- und Neujahrsfeiertage gelangen die beiden nächsten Nummern der Hotel-Revue erst am Donnerstag zum Postversand, statt wie üblich am Mittwochabend.

Wir bitten die Insertionsaufträge so frühzeitig wie möglich aufzugeben, da sonst für fristgerechtes Erscheinen keine Gewähr übernommen werden kann.

Administration der Hotel-Revue

Ein neues Schädlingsbekämpfungsmittel

Wo immer Nahrungsmittelvorräte aufbewahrt werden, finden Mäuse und Ratten den Weg zu ihnen. Wer Schäden vermeiden will, widmet daher der Bekämpfung dieser Nager seine volle Aufmerksamkeit. Tomorin, das neue Schädlingsbekämpfungsmittel, öffnet hierfür neue Wege.

Um die Schädlinge sicher zu treffen, genügt es, die durch Kot-, Nage-, Kratz-, Pfoten- und Schwanzspuren markierten Laufwege und Schlupflöcher ausfindig zu machen und alle diese Stellen reichlich mit Tomorin zu bestreuen. Das Pulver bleibt an Pelz, Pfoten und Schwanz haften und wird von den Nagern bei der „Toilette“ abgeleckt. Da die Tomorinsubstanz für sie geruch- und geschmacklos ist, meiden sie die bestreuten Stellen nicht, sondern begeben sich immer wieder ahnungslos und nehmen dabei das Präparat mehrmals auf. Diese für den Erfolg notwendige wiederholte Tomorinaufnahme führt, zunächst, ohne dass sich die Schädlinge krank fühlen, nach einigen Tagen zu einem schmerzlosen, scheinbar natürlichen Tod.

Tomorin wirkt gegen alle wichtigen Mäuse- und Rattenarten. Es ist das erste zuverlässig wirkende, für Menschen und Haustiere bei vorschriftsgemässer Anwendung ungefährliche Nagervergiftungsmittel. Das Präparat wird von der Firma J. R. Geigy A.G., Basel, auf den Markt gebracht.



Agent général: P. F. Navazza, Genève

DON'T SAY WHISKY - SAY

JOHNNIE WALKER



Born 1820
— Still
going Strong

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

Je früher

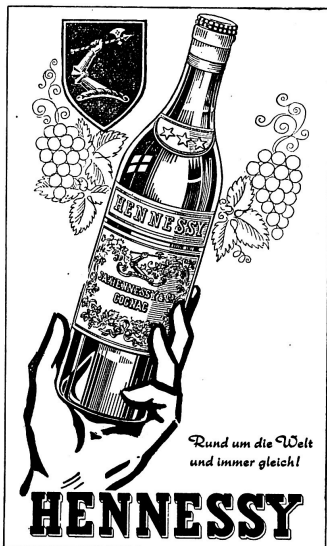
wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

LEA & PERRINS

la première et véritable
Worcestersauce!

Ne demandez pas simplement une
Worcestersauce, mais exigez
LEA & PERRINS

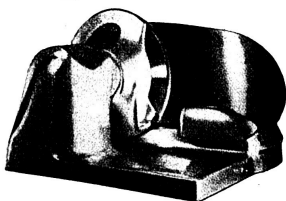
Vous pouvez l'obtenir chez tous les grossistes et dans tous les grands magasins de comestibles



Generalsvertretung für die Schweiz: BERGER & CO LANGNAU/BERN

KALTE PLATTEI RESTAURATIONSBROT I SANDWICHES I

mit



Fleischschneidemaschine
geschnitten,
präsentiert und ausgiebig

HOBART MASCHINEN J. Bornstein A.-G., Zürich
Tallacker 41
Telephon (051) 27 80 99



-Glacen und Halbgefrorenes

als Dessert

zum Weihnachts- oder Neujahrs-Menü!

Die mit FRIG hergestellten Glacen sind geschmeidig, zart und luftig.

Eine Zugabe von FRIG ist besonders wichtig und angezeigt, wenn weniger tief gefroren wird.

Auch Sie müssen FRIG verwenden, das Resultat wird Sie begeistern!

FRIG neutral, Vanille, Chocolat, Mokka ist direkt erhältlich bei

Dr. A. WANDER AG., BERN

Telephon (031) 550 21

Barmaid

sucht Stelle in Hotelbar.
Gute Referenzen stehen zur
Verfügung.
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre G. P.
2407 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Tochter, gesetztes Alter,
mit Handelschulbildung und
Sprachkenntnissen sucht An-
fangsstelle als

Aide-Gouvernante

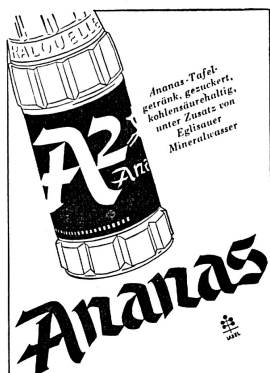
wo sie sich in allen vorzugen-
denden Arbeiten (Econo-
mat, Etage, Lingerie) aus-
bilden wünscht. Jahresbe-
trieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre A G
2468 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht junge, seriöse

Bar-Lehrtochter

Service-Kenntnisse uner-
lässlich. Verdienstmöglich-
keiten min. Fr. 100.- monat-
lich nebst Kost und Logis.
Offerten mit Zeugniskopien
und Bild an Bar und Rest.
zur Gerberstr. Postfach 866,
Luzern.





Wie geschaffen für den Hotelier

Unser neues Ananas-Getränk verzeichnet vor allem im anspruchsvollen Milieu des Hotelbetriebs einen durchschlagenden Erfolg. Mit seiner gediegenen Reliefflasche und der schmucken Etikette präsentiert es sich vornehm und steht jeder Tafel wohl an. Vor allem die Damen-Kundschaft schätzt das köstliche Aroma von A2. Wenn sie unser Ananas-Getränk noch nicht kennen sollten, so müssen sie es noch heute bei ihrem Depositar zur Kostprobe verlangen. Ihre Kundschaft wird Ihnen dankbar sein, wenn Sie es ihr empfehlen. Und nicht zu vergessen: es ist im Winter besonders begehrt.

MINERALQUELLE EGLISAU AG.

Geschäftstüchtiges Hotelier-Ehepaar mit langjähriger Praxis im Hotel-, Restaurations- und Gastwirtschaftsgewerbe und vielseitigen Sprachkenntnissen, sucht auf den 1. April 1951 zeitlich gediegenen mittleren

Hotel - Restaurations-

Jahresbetrieb zu kaufen. Grössere Anzahlung möglich. Bei guten Bedingungen könne auch Direktion, Gérance oder Pacht in Frage. Offerten unter Chiffre K P 2464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Passantenhotel nach Basel, junge
Buffetochter
Restaurationsochter
Zimmermädchen
Etagenportier
Bureau-Praktikantin
oder **-Praktikant**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre P S 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER

nicht inseriert, wird vergessen!

RATTEN

werden rasch und sicher vernichtet mit

ANTIMURIT - Staubepulver

Für Menschen und Haustiere praktisch ungiftig. Dosen zu Fr. 3.15 inkl. Wust. sind in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

Hersteller: ADROKA AG., Basel 2



VERMOUTH MARTINI



Wohlschmeckendes

Pflanzen-Präparat
gegen Zirkulations-
Störungen



SCHWEIZER 1. Güte!

Belebt als vorbeugende und heilende KUR. - KUR Fr. 19.75, halbe KUR Fr. 10.75. Orig.-Fl. Fr. 4.75. Erhältlich beim Apotheker und Drogerien, wo nicht erhältlich, prompter Postversand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Lerne Englisch in London

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

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gefnerallee 32.

CUISINIER

âgé de 28 ans, cherche place en Suisse alémanique, comme

Chef de partie ou Aide-chef

de préf. place à l'année, références 1er ordre Grands Hôtels et Restaurants. Offres sous chiffre C P 2418 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
per sofort:

Serviertochter Kochlehrling

fermer per 15. März 1951

Aides de cuisine Küchenmädchen Serviertöchter

Schriftliche Offerten an Restaurant Zoologischer Garten Basel.

Gesucht

Gouvernante

zur Stütze des Patrons für Jahresbetrieb in Hotel der Innerschweiz. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre P P 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Ablösung oder Ausfülle als Chef de réception, Kassier, Alleinsekretär

in Stadthotel oder Saisongeschäft kann ich im Januar und Februar Engagement annehmen. Offerten erbeten unter Chiffre A A 2469 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige und restaurantkundige TOCHTER sucht Stelle neben Küchenchef. War schon als selbständige

Köchin

in kl. Betrieben tätig. Offerten unter Chiffre K N 2461 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die Administration der Hotel-Revue — nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten

Langjähriger, erfahrener

Restaurateur

mit Frau

suchen neuen Wirkungskreis. Vertrauensposten in Hotel, Tea-room, Restaurant oder Lebensmittelbranche. Anfragen unter Chiffre A S 421 J an Schweizer-Annoncen AG., Biel.

Erfolgreicher

Barpianist

m. grossem Repertoire, sucht Engagement in Winterkurort. Würde evtl. in zwei Hotels auftreten. Detaillierte Offerten unter Chiffre P A 24384 L an Publicitas Lausanne.

I. Saaltöchter

oder

Restauranttochter

37 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle für Saison. Offerten unter Chiffre S O 2456 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

Gekörnte Bouillon
TEXTON
bewährt sich Jahr um Jahr
HACO GÜMLIGEN

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

Unsere nächsten **KURSE** beginnen am 9. Januar
Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 35 Telefon 3 10 30
Altbewährtes Vertrauensinstitut. Erstklassige Lehrkräfte. Diplomabschluss. Stellenvermittlung.

PIMM'S No. 1
The one and only original gin sling
GENERAL AGENTS:
F. Liepenhaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33



Ah, das nenn ich ein Geschenk

Salami passt für Alt und Jung, für Familien wie für Alleinstehende. Besonders willkommen ist die italienische Meister-Marke. Da weiss der Beschenkte, dass der Geber für ihn nur das Beste als gut genug erachtet.

An der Marke...
am zarten Rot des Brüt
kennt man die
Extra-Qualität



RHO - MILANO
Schweiz. Vertr. Zürich 23, Postfach 2174
Luzern: Postfach 548.

ZU VERKAUFEN

in Vorzugslage, in bestbekanntem
Fremdenplatz am Vierwaldstätter-
see, renommiertes, mittelgrosses

Hotel

mit Restauration

Das Objekt ist tadellos inventarisiert
und befindet sich in baulich abso-
lut einwandfreiem Zustand.

Seriöse Reflektanten, die über das
nötige Kapital verfügen, wollen sich
melden unter Chiffre VS 2428 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Kennen Sie die Butterrollmaschine „Calanda“?

500 Butterrollen à 5 g in 5 Minuten.
Fl. Sperandio, Bad Ragaz, Tel. (085) 91116.
Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.



WIRAM WALKER'S
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE

GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

Welt-
marke
seit über
100
Jahren



SALIGNAC
Cognac

Depositar: A. Rutishauser & Co. AG.
BERN - SCHERZINGEN - ST. MORITZ

Stühle
und Tische
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik
DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verl. Sie Muster und Offerte

Lavabo u. Schüttstein



blank und rein
mit dem entfleddenden
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

W. KID, SAPAB, Postfach Zu-ich 42
Tel. (051) 28 60 11

Unsere Erfahrungen —
Ihr Nutzen!

Praktische Weißblech-Sträu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Hotel in San Remo

(Italien)

an allerschönster Lage, nur gegen Übernahme
des Inventars (ohne Liegenschaftsverkauf) mit
reichhaltigem, grossem Inventar und kompletter
mod. Einrichtung, an tüchtigen Interessenten
abzugeben.

Nachweisbar erstklassige Rendite. — Offerten
unter OFA 3811 Z an Orell Füssli-Annoncen,
Zürich 22.



Der Portier soll die Gäste in einer schönen und
sauberen **MÜTZE** empfangen

Louis Zimmermann - Bern 12
Uniformmützen-Fabrik

FÜR DIE GEFFLEGTE KÜCHE
die praktische, feine
Portions-Forelle für Blau-Service



lebend oder küchenfertig ca. 150/250 g, von der
FORELLENZUCHT BRUNNEN
ELSENER + RICKENBACH Telephone 80



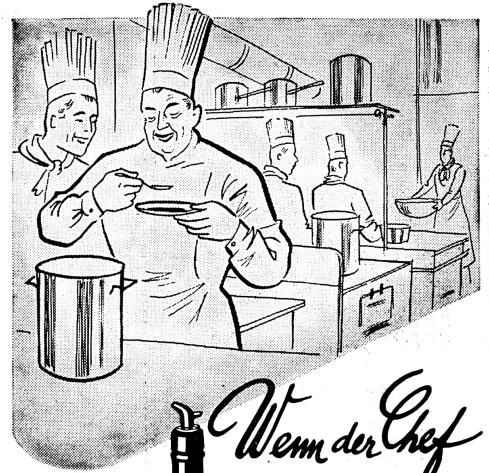
SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRÈSSE
TEL (021) 26 33 33 - LAUSANNE

GESUCHT

in bedeutendes, gut fundiertes Hotelunternehmen mit 180 Betten, jüngerer

Direktions-Ehepaar

mit angenehmen Charaktereigenschaften. — Das Hotel hat eine stark frequen-
tierte Sommersaison und soll später auch wieder für den Wintersport eröffnet
werden. — Fähige Bewerber richten Offerten mit Gehaltsansprüchen und allen
Unterlagen, Photo und Referenzen unter Chiffre DE 2446 an die Hotel-Revue, Basel 2.

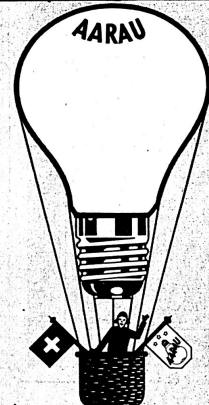


Wenn der Chef
seine Saucen goutiert,
seine Suppen probiert,

dann fügt er zur geschmack-
lichen Vollendung noch ein
Güßchen Maggi-Würze bei.
Maggi's Würze verbessert,
verfeinert und vollendet den
Geschmack von Suppen, Sau-
cen, Gemüsegerichten und
Salaten.

MAGGI'S WÜRZE

DIE VERTRAUENSMARKE DER HOTELKÜCHE I



Immer wieder die seit 42 Jahren
überall mit bestem Erfolg
verwendete

Lampe „AARAU“

GLÜHLAMPENWERKE AARAU A.-G., AARAU

Nelken

niedrigster Tagespreis.
Spezialrabatt im Abonnement.

Kummer, Blumenhalle
Baden, Tel. (056) 276 71

Berücksichtigen Sie bei
Ihren Einkäufen stets-
fort die inserierenden
Firmen

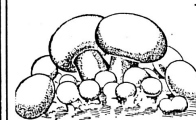
dann
fahren Sie
besser!

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, ver-
mittelt im In- und Aus-
land zu bescheidenen Ge-
bühren. G. Frutig, Hotel-
Immobilien Bern, Spitalgasse
32, Telephone (031) 3 53 02.

SPRACH-, DOLMETSCHER- und HANDELSDIPLOM
in 3, 4, 6 und 9 Monaten. Gratisverlängerung, wenn
notwendig. Gratis-Prospekt.

Ecoles Tarné, Zürich, Limmatquai 30, Luzern, St. Gallen,
Neuchâtel, Bellinzona.



FrISCHE CHAMPIGNONS

Versand täglich frisch nach der ganzen Schweiz
Qualitätsware — sorgfältige Verpackung — prompter Versand
Fr. E. Hadorn, Steckborn (Kt. Tg.)
Champignon-Kulturen zum Felsenkeller Tel. (084) 8 21 52

(Ausscheiden) Senden Sie gef., mit Abgang (abends) den
kg frische Champignons 1a (mittel — gross — klein

Auf unserer Persien-
reise notiert



Knoten an Knoten

werden unter flinken Händen der Knüpferrinnen zum Teppich geschlungen... eine Kunstfertigkeit, welche dem Kinde schon in die Wiege gelegt wird. Freude an Farben und sicherer Sinn für Form und Dessin sind durch Überlieferung von Generation zu Generation zum Volksgut geworden.



Schuster

St. Gallen, Multergasse 14
Zürich, Bahnhofstrasse 18

Massgebend in Teppichfragen

L.M. KOHLER



PAPIERE & DRUCK
BERN

Murit

Wand- und Isolierplatten

ersetzen Keramik und Anstrich

Murit AG., Zürich, Telefon (051) 238882

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

Champagne TAITTINGER Reims

Agence Générale pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle

Téléphone 530 43 et 530 44

Geflügel gefroren

Poulets, Poularden,
Suppenhühner, Enten, Gänse

Die Qualitätsware zum günstigen Preis

von

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros

Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Mahler
CHUR



Mit ihrem paradisiischen Zeichen dekoriert und massifiziert aus unseren Ateliers. Rasche Lieferung. Maßige Preise.
MAHLER & CO. CHUR seit 1858 • Telefon (081) 2 21 31

Zu verkaufen
in Fremdenort Graubündens

Hotel-Pension

von ca. 30 Betten. Grössere Anzahlung ist erforderlich. Eilofferten erbeten unter Chiffre M 2953
Ch an Publicitas, Chur.

Zu verkaufen
wegen Nichtgebrauch

Kohlen-Kochherd

280 x 120 cm

Boiler

600 Liter

elektr. Boiler

„Cumulus“, 1800 Liter, 280
Vol, 20 kW
Anfragen an Postfach 20538,
Spiez.

**Ankauf
und
Verkauf**

von

**Hotel- und
Wirtschaftsmobiliar.**
Übernahme
jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten,
Thun.

**Neu
und
Alt**

Perserli!
Sie wollten sich doch schon lange einen Teppich leisten. Sehen Sie sich z. B. einmal unsere prächtigen, echten Beloudj-Vorlagen an. Sie wirken so ruhig, so vornehm. Dazu sind sie so günstig im Preis!

So vorteilhaft ist Geelhaar:

Beloudj 77 x 130 cm	Fr. 98.-
86 x 133 cm	Fr. 120.-
83 x 147 cm	Fr. 125.-
82 x 158 cm	Fr. 135.-
90 x 157 cm	Fr. 145.-
91 x 161 cm	Fr. 150.-
usw. usw.	

Heute sind Teppiche noch sehr vorteilhaft — wie ist es morgen?
Umtausch nach den Festtagen gestattet

Seit bald 50 Jahren
Hoteltlieferant!

Teppichhaus
Geelhaar
BERN

W. Geelhaar AG., Bern, Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 221 44

Strebel Muth AG.

ENGROSHAUS DER TABAKBRANCHE

Telephon (041) 211 10 **LUZERN** Morgartenstrasse 9

Wir wünschen unseren verehrten Kunden ein erfolgreiches
neues Jahr und danken für das uns bisher
entgegengebrachte Vertrauen.



Die modernsten
und bedeutendsten Unternehmungen
für die

**Fabrikation von versilberten und rostfreien
Waren**

Unsere Preise sind vorteilhaft und unsere Qualität erstklassig. Komplette Einrichtungen von Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Kliniken.



BEARD & Montreux



Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:
A. Haari, Talackerstrasse 41, Zürich 1, Telefon (051) 25 11 40
Vertretung in Bern: J. P. Müller, Chutzenstrasse 62, Telefon (031) 523 37

STAEFA



Lüftungen u. Luftheizungen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderlüftung. — Modernisierung bestehender Anlagen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

VENTILATOR A.G. STAEFA

Staeфа bei Zürich · Tel. 93.01.36
Spezialisiert seit 1890