

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 60 (1951)  
**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:** 16.08.2025

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

*Inserate:* Die einspaltige Nonpareillezeile 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. Streit. Postchecks und Girokonten: V 85. Telefon (061) 5 86 90. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 15.

*Announces:* La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs. 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. Streit. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

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

Nr. 51 Basel, 20. Dezember 1951 Erscheint jeden Donnerstag 60. Jahrgang 60<sup>e</sup> année Paraît tous les jeudis Bâle, 20 décembre 1951 No 51

## Weihnachten

Die Zeit der Frohbotschaft unseres Herrn Jesus Christus steht vor der Tür. - Bei allen Entartungen des gegenwärtigen menschlichen Lebens dürfen wir dennoch sagen, dass wir noch von den Früchten einer christlichen Epoche leben. Die Äusserungen des menschlichen Lebens gehen auch heute noch auf die Wurzel des Christentums zurück, wenn auch vielfach diese Wurzel vom Zeitgeiste des Materialismus angegriffen ist und oft entartete oder gar keine entsprechenden oder sogar dem Christentum widersprechende Früchte hervorbringt. Dadurch wird nun notwendigerweise das menschliche Leben schwer belastet, so dass alle darunter leiden. Es dürfte einem jeden, gleich welchen Standes oder Berufes er auch sei, ganz klar sein, dass wahre Kultur und Zivilisation, die jedem Menschen versucht gerecht zu werden, ohne die ganze Verwirklichung des Christentums einfach nicht möglich ist. Die letzten zwanzig Jahre unseres Lebens haben diese Tatsache mehr als bewiesen. Selbst eine inhaltlose Gottgläubigkeit und eine leere Humanitätsduselei, die mit schalen Worten angepriesen wurden, können nicht darüber hinwegtäuschen, sondern ihr Versagen beweist nur um so mehr die Selbstverständlichkeit obiger Behauptung.

Weil das zu wenig erkannt wird, darum gibt es auch so viele, die dieser Frohbotschaft des Herrn nicht teilhaftig werden, da es an der Grundhaltung ihres Lebens fehlt. Diese ist unbedingt für einen jeden Einzelnen, gleich welche Stellung er innehat, von wesentlicher Notwendigkeit. Daher müssen wir diese Grundhaltung des Menschenlebens zu ergründen und zu verwirklichen suchen.

Im Überdenken des irdischen Lebens Jesu Christi dürfte uns wohl am ehesten die wahre Erkenntnis kommen.

Es ist mir oft, als ob Christus den heutigen Menschen nichts mehr zu sagen hätte und nichts mehr bedeute. Wie weit rückt das tägliche Leben in seinen Äusserungen von ihm ab! Sein Beispiel, seine Lehre, dürfen nicht kalte Vorschriften, nur Gebote, tote Lehren sein, sondern sie müssen uns hinführen zur praktischen Tat. Das ist es, was vielfach fehlt, oben und unten. Die Grundhaltung des Lebens Christi war immer die eine: Gottes Willen in seinem irdischen Leben zu erfüllen! Er sprach: „Siche, ich bin gekommen, deinen Willen zu erfüllen, o Gott.“ (Hbr. 10, 5-7.) Meine Speise ist es, den Willen dessen zu tun, der mich gesandt hat. (Mt. 7, 21.)

So gestaltete er sein irdisches Leben aus der Erkenntnis dieses Willens heraus, unbekümmert um äusseren Erfolg oder Misserfolg. Wer hat herrlichere Tage gesehen als er? Denken wir an die grossen und begeisterten Scharen seines Volkes! Von ihm erhofften sie alles und viele haben seine Hilfe erfahren. Wer hat schlimmere Tage erlebt als er? Denken wir an seine Verwerfung und seine Passion inmitten seines Volkes. Doch ungebeugt steht er in seiner Lebensaufgabe bis zum Ende. Sein Leben ist mit erhabener Freude und mit bitterstem Leid durchsetzt, niemals aber fehlt ihm der innere Friede. Daher wurde auch ein solches Leben am Ende mit der siegreichen Auferstehung gekrönt.

Lieber Freund, ich weiss, was manches Herz jetzt bewegt: das ist ja alles ganz schön und gut, aber wenn ich an meinem Arbeitsplatz stehe, oder in meinem Betrieb antrete, dann tönt es anders. Dann soll einer noch den Frieden bewahren? Ja, ich gestehe: Das Leben ist



Anbetung der Könige

Öffentliche Kunstsammlung Basel. Photo Höflinger

oft sehr hart. Es bringt mancherlei Mühe und Plage, selbst Gemeinheiten verschonen dich nicht - du bist nicht der einzige, dem es so geht - viele teilen dein Los. Aber es ist auch Tatsache, dass kein Los so schwer ist, dass es nicht gemeistert werden könnte! War Christi Leben denn ein verpfushtes Leben, weil es am Kreuz endete? Gerade da hat er die heroischste Tat vollbracht, die der leidenden Menschheit Segen und Heil gebracht und deren Früchte heute noch wirksam sind.

Das Fundament, auf welchem sich dieses inhaltsreiche Leben Christi aufbaute mit seinen segensreichen Auswirkungen bis auf den heutigen Tag, das war die Grundhaltung Christi, nach Gottes Willen zu leben.

Versuche auch du, es ihm nachzumachen, und Weihnachten wird die erste Etappe sein zu deinem Frieden und Glück, das unabhängig sein wird von den jeweiligen Zeitverhältnissen. Ich könnte mir keinen schöneren Weihnachtswunsch denken, als den, dass dir diese Erkenntnis im ganzen Umfang ihrer Bedeutung aufleuchten möge.

Dr. Mg.

## JE VIENS DU CIEL ÉLEVÉ

Je viens du ciel élevé; je vous apporte de bonnes nouvelles, dont je veux parler et que je veux chanter.

Un enfantelet qui fera votre bonheur est né aujourd'hui. Fils d'une Vierge, il est doux et beau; il fera votre bonheur et votre joie.

C'est le Seigneur Christ notre Dieu, lui qui veut vous délivrer de tout mal; il vient pour être votre Sauveur, pour vous rendre purs de tout péché.

Il vous apporte toutes les béatitudes que Dieu le Père a préparées, afin que vous viviez avec nous le royaume des cieux, maintenant et en toute éternité.

Remarquez bien quels sont les signes qui le font reconnaître; les langes de la crèche sont vieux: c'est là que vous trouverez l'enfantelet qui supporte et soutient le monde entier.

Réjouissons-nous tous de cela; entrons avec les bergers et voyons ce que Dieu nous donne en nous accordant son cher Fils.

Sois attentif, mon cœur, et regarde le bas; qu'y a-t-il dans la petite crèche? Quel est ce bel enfantelet? C'est le cher petit Christ.

Sois le bienvenu, noble hôte! Tu n'as pas méprisé le pêcheur. Tu viens à moi dans la misère; comment te remercier jamais?

Il t'a plu ainsi de me démontrer cette vérité, que splendeurs, honneurs, biens du monde, ne sont rien devant toi, ne servent à rien, ne sont aucun secours.

Gloire et honneur à Dieu sur son trône élevé! A lui qui nous donne son Fils unique! C'est ce dont se réjouissent les chœurs des anges et ce qu'ils nous chantent pour le nouvel an.

Cantiques de Noël de Martin Luther  
Traduction de Gab. Albin



Anbetung der Hirten

Öffentliche Kunstsammlung Basel. Photo Höflinger

## WEIHNACHTSLIED

Vom Himmel in die tiefsten Klüfte  
Ein milder Stern herniederlacht;  
Vom Tannenwalde steigen Düste  
Und hauchen durch die Winterlüfte,  
Und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,  
Das ist die liebe Weihnachtszeit!  
Ich höre ferner Kirchenglocken  
Mich lieblich heimatlich verlocken  
In märchenstille Herrlichkeit.

Ein frommer Zauber hält mich wieder,  
Anbetend, staunend muss ich stehn;  
Es sinkt auf meine Augenlider  
Ein goldner Kindertraum hernieder,  
Ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.

THEODOR STORM

## NOËL CHEZ LES BERGERS AU 20<sup>ME</sup> SIÈCLE

C'était la veille de Noël. Au bar d'un hôtel d'une station de haute montagne, quelques hôtes — dont j'étais — devisaient en prenant un apéritif. Ils avaient déjà troqué leurs costumes de ski contre leurs habits de soirée et l'éclatante blancheur des plastrons de smoking avait remplacé les bigarrures des chemises à la mode. Après la fatigue des descentes et des excursions à ski, les corps descendaient maintenant sous l'influence de l'agréable chaleur qui régnait dans la maison, et qui incitait à se laisser vivre.

Le dîner avait été retardé, car il s'agissait du «réveillon» de Noël qui devait durer assez longtemps pour que les convives n'aient pas l'occasion de s'ennuyer avant d'aller à la traditionnelle messe de minuit. L'hôtel avait été décoré comme il convenait, et le menu que nous avions consulté nous promettait les satisfactions gastronomiques que l'on attend de cette survivance du véritable réveillon. La langouste en belle vue et le consommé figuraient en bonne place, suivis de la dinde farcie, sans laquelle certaines personnes estimeraient n'avoir pas fêté dignement Noël. Le dîner se terminait en outre par le Christmas Pudding — hommage des hôteliers suisses aux traditions anglaises — ce fameux pudding qui, apporté tout flambant sur les tables, jette une note à la fois mystérieuse et gaie sur la fin du repas.

Nous nous préparions à jouir pleinement de cette soirée qui s'annonçait si bien, mais nous n'avions cependant pas envie de rire ou de plaisanter. Nous sentions confusément que tout, autour de nous, était imprégné de cette présence indéfinissable de Noël, de cette fête qui depuis deux mille ans renouvelle dans le cœur des hommes l'espoir d'un monde régénéré.

Et l'on évoqua les manières de célébrer Noël.

— Il est dommage, dit un Monsieur d'un certain âge, que l'on ne fête plus Noël comme autrefois. On ne songe plus qu'à s'amuser sans laisser à l'esprit, ni à l'âme le temps de se recueillir, de se concentrer sur la signification de cette fête qui est aussi vieille que le monde. J'ai moi-même connu les Noëls du «bon vieux temps», qui n'est pas très vieux puisqu'il remonte au début de notre siècle. A cette époque les semaines de l'Avent étaient encore vraiment consacrées à la préparation de Noël, à l'attente de ce miracle chaque fois renouvelé qu'est l'annonce de la naissance du Christ. Jusqu'au 24 décembre à minuit, on vivait dans l'austérité, pour employer un terme actuel, et ce n'était qu'après la messe de minuit que l'on commençait à se réjouir et à s'amuser. On se mettait alors à la table pour des réveillons interminables, pour des soupers plantureux de glorieuse mémoire. Maintenant, ces réveillons sont devenus de plus en plus rares. Ce qu'on appelle réveillonner, c'est précisément ce qui nous attend ce soir: un long dîner avant aller «comme tout le monde» à la messe de minuit, puis, toujours «comme tout le monde», danser dans un établissement public ou un hôtel.

— Oui, confirma mon voisin, il y a là une évolution des mœurs contre laquelle il est difficile de réagir. Le cadre y est pourtant. Notre hôte s'est donné une peine infinie pour créer l'atmosphère, pour communiquer à ceux qu'il héberge ce soir le sentiment de la solennité de Noël. Voyez cet arbre brillamment décoré qui a été placé dans un coin du salon. Avez vous remarqué toutes ces branches de sapin qui ornent la salle à manger et ces arrangements sur les tables qui permettront de faire un véritable dîner aux chandelles? Mais il est obligé hélas! de s'adapter au goût de la majorité de ses clients ils sont assoiffés de distractions trépidantes et d'amusements qui les empêchent de rester seuls avec eux-mêmes. Il est difficile de s'abstraire de cette foule qui vous entraîne malgré vous. Au fond c'est en famille que l'on peut le mieux éprouver la paix de Noël et célébrer cette fête comme il se doit. Retrouvera-t-on jamais l'ardeur et la ferveur qui animaient les primitifs devant cette nouvelle bouleversante de la venue du Sauveur?

Un homme jeune encore qui écoutait s'approcha et nous dit:

— «Je puis vous certifier que ces sentiments animent encore l'âme de notre peuple et je n'en veux pour preuve qu'une aventure qui m'est arrivée il y a quelques années. Elle témoigne de la pérennité de Noël qui demeure vivant en nous, malgré certaines apparences. Voici cette histoire:

J'étais alors un étudiant, fervent des randonnées à ski. Tout prétexte m'était bon pour m'évader de la ville, et même les grandes fêtes de famille ne pouvaient me retenir. J'avais

décidé d'aller en Suisse centrale avec un ami passer la nuit de Noël dans une auberge située loin des voies normales de communication. Nous savions qu'il fallait monter pendant 2 à 3 heures en portant nos skis ou en faisant usage de peaux de phoque. Pourtant, lorsque nous nous mîmes en route le ciel s'était couvert et les nuages traînaient assez bas. Nous devions tout d'abord atteindre un col puis, de là, gravir des alpages. Nous étions en route depuis quelques minutes lorsque la neige, qui devait



Winterpracht im Alpeingebiet im Aufstieg zum Gâbris

Photo Krüsi, S. Gallen

tomber depuis déjà un certain temps sur les hauteurs, se mit à recouvrir les chemins et les traces. Et ce fut la marche pénible dans le brouillard, dans le froid et au milieu des bourrasques de neige. Nous montions sans voir à dix mètres devant nous et nous avions le sentiment que nous ne suivions plus la voie normale. Nous avions marché plus de deux heures et demie et le col, notre point de repère, aurait dû être atteint depuis longtemps. Il fallait cependant continuer à monter, car cette région n'était quand-même pas assez déserte ou isolée pour que nous ne trouvions pas finalement une cabane ou un aubri.

Et soudain nous aperçûmes une lueur; puis tout à coup la silhouette d'une cabane que les bergers habitent en été quand le bétail est à l'alpage se profila devant nous. A nos appels une porte s'ouvrit et nous nous trouvâmes en présence de trois montagnards de la Suisse centrale qui fêtaient Noël. Ils avaient mis leur chalet à disposition de skieurs de la ville et ils étaient montés ce soir là pour le préparer et y attendre leurs hôtes. Ceux-ci ne vinrent pas,

en raison du mauvais temps, et c'est nous qui profitâmes du thé et du vin chaud qu'ils avaient apprêtés.

Ce fut une veillée que nous n'oublierons pas de sitôt, car il était profondément émouvant de voir ces hommes rudes aux visages durs et graves vivre intensément cette nuit de Noël. Engourdi par la douce chaleur qui se dégageait du foyer, nous pûmes les contempler devant leur arbre de Noël orné de quelques fils d'argent, de pommes et de papillottes en papier de couleur. On revivait en eux la ferveur des âmes primitives et il était particulièrement touchant d'entendre des hommes que l'on

aus ihm ist Jesus Christus hervorgegangen, ein Fremdling, der Milde unter rohester Gewalt, ein Aufgeschlossener und Sehender unter Engherzigen und Blinden, der mit seiner ärmlichen und verborgenen Geburt für alle Zeiten jedem Säugling als Morgengabe die Berechtigung zur Hoffnung und zum Glauben in die Wiege legte, dass auch in ihm die Möglichkeit liegt, ein grosser Mensch, ein Auserlesener zu werden.

Das Weihnachtsfest ist dicht neben den kürzesten Tag gestellt, in die Zeit, da die Sonne zu kurz kommt, dem Tag die Helligkeit zu früh ausgeht oder gänzlich fehlt. Es wird in der Nacht gefeiert und hat den ärmlichen Tannenbaum zum kerzenstrahlenden Lichtsymbol erhoben und geaddelt. Vor seiner Kraft stieben die Fledermäuse davon, verlassen Furcht und Bedrückung als bleiche Gespenster den Raum und die Herzen. Die Kerzenflammen sind gläubig aufgeschlagene Augen, zuckende, bebende Züngeln der Freude und Zuversicht. Sie sagen jedem Verzagenden: „Nun? Das Jahr hast du dennoch überstanden, und siehe, wir sind wieder da, leuchtend und herrlich wie immer. Und sollten die Schatten sich morgen schon wieder einschleichen, so haben sie doch an Macht eingebüsst. Denn das Licht ist erglommen und leuchtet durch Tausende von Jahren und immerdar. Hoffnung ist unser Licht.“

Schmerzvoll wissendes Mutterlächeln verkündet den Gabentisch, den die Eltern gerichtet haben. An diesem Tage darf es sich ausgeben ohne Hemmung, darf schenken und das Mass ohne Schaden übertreten, um in die Seele der Kinder jenen Festganz einzusenken, der unverwundlich darin beharren wird und sich, im Laufe der Jahre, zum Symbol der Mutterliebe in aller Erinnerung auswächst. Einmal sind wir geboren gewesen, sind wir beschenkt worden, ist der milde paradiesische Segen auch über unsere Stirnen gerieselt.

Wir haben drei Möglichkeiten, das Weihnachtsfest zu erleben: Als Kind, das sich gedankenlos beschenken lässt und mit seinem Beglücktheits dankt. Als Erwachsener, der opfert und gibt an Eigene und an Fremde, und die Freude des Gebens im schönsten Sinne auskosten darf. Als alter Mensch, der sich das Umgehwerden erlebt und verdient hat, der nun mit ferneren Augen alles überschaut und dessen zarter und gebrechlicher Dank uns im Innersten berührt.

So manifestiert sich denn der ewige Kreislauf menschlicher Natur in dem wiederkehrenden Lichterbaum, dessen Kerzen, wenn sie langsam verglimmen, einen über alles herrlichen und ergreifenden Wohlfluß zurücklassen.

## DER GUTE GEIST

[Ein Wort an die Frauen in unserem Gewerbe]

Wenn das Jahr sich seinem Ende zuneigt und die weihnachtliche Zeit auch in unserem Gewerbe jenes zusätzliche geschäftige Tun offenbart, das den Gast den ewigen Zauber vom Fest des Friedens und der Freude nicht missen lässt, dann wollen wir des guten Geistes einmal gedenken, ohne den gerade unser Gewerbe nicht denkbar ist: nämlich der Frauen! Wohl dem, der in der stürmischen Gegenwartszeit einen solchen Geist neben sich weiss. Aber wieviele Hotels, Gaststätten und Fremdenheime gibt es wohl, die nur von Frauen durch die zahlreichen Klippen unseres Wirtschaftslebens gesteuert werden?

Es ist eine alte Wahrheit, dass von dem Wohlergehen, der Tüchtigkeit und dem Charakter der Frau gerade in unserem Gewerbe weitgehend das Gedeihen des ganzen Betriebes und der Familie abhängen. Das gilt in jedem Falle, ob es sich nun um die Frau als Ehefrau oder Mutter oder um die Frau als Berufstätige handelt. Und weil dem so ist, soll in der Weihnachtszeit einmal von der Frau ganz besonders die Rede sein. Wohl in keinem anderen Gewerbe sind die Aufgaben der Frauen so mannigfaltig, schön und schwer wie bei uns. Jeder Tag bringt mit jedem neuen Gast besondere Probleme, denen die Frau nur dann völlig gerecht werden kann, wenn sie neben den beruflichen und geschäftlichen Kenntnissen über hohe menschliche Qualitäten und über eine fest verwurzelte Lebenseinstellung verfügt. Der Arbeitstag in unserem Gewerbe ist reichlich lang, die Sorgen sind gross und die Gefahren und Versuchungen nicht gering. Aber wie kärglich sind die Stunden bemessen, die der Frau Zeit und Ruhe gönnen, um die tiefsten Anliegen des Menschenherzens nicht verkümmern zu lassen.

Da ist zunächst der Gast, der immer eine gutgelaunte, eine saubere und für seine Anliegen stets aufgeschlossene und verständnisvolle Wirtin wünscht! Da sind die Angestellten, die gerade in unserem Gewerbe des leuchtenden

## WEIHNACHTLICHE BETRACHTUNGEN

von Cécile Lauber

sfd. Es ist nicht selbstverständlich, ja es ist sogar verwunderlich, dass in dem wirbelartigen Ablauf unserer Zeit, der krasse und merkwürdige Veränderungen der Lebensanschauung zur Folge hat, sich gewisse Bräuche durch Jahrhunderte sozusagen unverändert erhalten können und dadurch zu wahren Ruhepunkten der Seele werden. Kirchenfeste, die selbst den unreligiösen Menschen zu fesseln verstehen, weil sie in ihrer Symbolik ewige Probleme der menschlichen Natur berühren, gehören hierher. Unter ihnen steht an erster Stelle: das Weihnachtsfest.

Mehr noch als die oft so grilhenhafte Jahreszeit, mehr als der von ihr abhängige Stand der Natur, sind diese unverrückbaren Feste Charakterbilder des Jahresablaufes, beherrschende Edelsteine in der funkelnden Kette der Zeit. Ostern beispielsweise, selbst im tiefsten Schnee, bedeutet Endkampf der Winterherrschafft und Auferstehung zur milderen Jahreshälfte. Allerheiligen verkörpert gestorbenen Herbst, der sich durch Nebel hinüberschleppert zum harten Winter. Und Weihnacht? Woher nimmt dieses Fest seine unübertroffene Leuchtkraft, die je-

dem Europäer in das Blut gesiegelt ist, unvergänglich, unzerstörbar, dass dem Geiste noch ein Hauch mildester Freude durch die Seele weht, wenn er noch einmal den Baum erleben darf?

Erinnerung an Spielzeugseligkeit vermöchte seinen Zauber allein nicht wirksam zu behalten. Wieviel Anlässe anderer Art haben uns eindrucksvolle Geschenke gebracht und sind vergessen worden. Nein, dieses Fest verdankt seine lebendige Kraft dem dreifachen Symbol, das es verkörpert:

Das Wunder des Geborenwerdens, des Erscheinens als Mensch in dieser Welt.

Das Licht in der Nacht wegloser Finsternis. Das schmerzvoll wissende Lächeln junger Mutterliebe.

Vor bald zweitausend Jahren, mitten in der Nacht, in einem Stall, zwischen Eselchen und Öchlein, ist ein Knabe zur Welt gekommen, nicht anders als irgend ein Menschenkind, nackt, zart, frierend und weinend, der von seiner Mutter eingewickelt, genährt und mit Wärme umgeben werden musste. Und siehe,

Vorbildes bedürfen. Die Hotelière wird von allen beobachtet. Jeder schaut, wie sie sich kleidet, wie sie isst, wie sie sich benimmt, besonders dem Gast gegenüber. Die Angestellten erwarten gerade von dem weiblichen Chef Unparteilichkeit, Gerechtigkeit, Geduld und dazu noch in vielen Fällen mütterliches Wohlwollen. Es ist nicht immer leicht, im Strudel der beruflichen Aufgaben „Herr aller Dinge“ zu bleiben, aber nach des Tages Last und Mühen strahlt dann doch das sanfte Licht der inneren Befriedigung im Herzen einer tapferen Frau.

Will man aber dieses Frauenbildnis vollständig gestalten, so darf man jene Frauen nicht vergessen, die bei aller Mannfaltigkeit des Tages auch noch ihren Kindern eine rechte Mutter sein wollen und sollen. Notgedrungen müssen die Kinder oft anderen Personen überlassen werden und die Zeiten des Beisammenseins sind dann bedauerlich selten. Wie oft mag tagsüber der Ruf erklingen „Mutter, darf ich denn nicht zu dir hinunterkommen?“ Nein, es geht jetzt wirklich nicht – und die Hotelière-Mutter muss dem Tag die Augenblicke abstehlen, um ihre volle Liebe über jene auszugießen, die so sehnsüchtig darauf warten. Wo bleibt dann noch Zeit übrig für den eigenen Menschen? Einmal will doch jeder Mensch sich selber finden, ein Buch lesen, einen Blick in die Fachzeitung werfen, einmal aus dem Rahmen des Alltags in das Leben treten ...

Wahrlich, die Frauen in unserem Gewerbe haben sich zu echten Lebenskünstlerinnen herausgebildet. Immer zeigen sie sich mit „Würde und Hoheit“ angetan. Sie stehen in der Küche und hinter dem Buffet, überprüfen Keller und Wäschschrank. Sie grüssen, nicken, lächeln ... Immer sind sie für den Gast da, ordnen an, leben vor und greifen zu und vergessen nicht einen Augenblick jene inneren Werte, die das Lebensgefühl erst vollständig machen. Und wenn alle anderen Berufsgruppen das ausgleichende Wochenende begrüssen, dann findet man in unserem Gewerbe oft die arbeitsreichsten Tage, die den ganzen Menschen erfordern. Das alles wissen wir seit Jahr und Tag. Wir wollten es nur einmal offen aussprechen, wenn auch in diesem Jahre wieder die Glocken von den Türmen das Weihnachtsfest einläuten ...

## NOËL EN SUISSE

Quelle peut être l'image qui, pour un Suisse, exprime le mieux l'atmosphère de Noël? Celle d'une famille, chaudement réunie. Car Noël doit être, avant tout, une fête familiale, illuminée de regards d'enfants. Les parents, chargés de mystères, s'affairent derrière le secret d'une porte fermée. Bienôt, le gai tintement d'une clochette va rassembler tout le monde auprès de l'arbre décoré. Un chant s'éleva, quelqu'un contera la merveilleuse histoire, et les mains vont se tendre vers tous les cadeaux multicolores, qui renferment tant de gages d'amour et d'amitié.

Car il est d'usage, en Suisse, de se rassembler pour Noël. Les isolés de la veille aspirent à quelque cercle de famille. Même dans les hôtels et les restaurants scintille l'arbre traditionnel, qui se reflète dans les cristaux des tables. Il n'est pas rare d'y voir un orchestre, un pianiste, un chanteur dont les mélodies ajouteront à l'atmosphère de la fête. Et, parfois, la commune allégresse s'étend à tout un village, où la jeunesse perpétue les antiques traditions.

C'est ainsi que, dans le canton de Zurich, les enfants qui se rendent à l'école pour la dernière fois avant Noël, passent de maison en maison, agitant de force cloches et grelots, pour éveiller leurs camarades encore endormis. Dans un grand concert de cris, ils escortent bruyamment les paresseux jusqu'à la maison d'école.

Mais, le 25 décembre, une voix plus grave succède au joyeux charivari: celle des cloches qui, entre 4 et 5 heures du matin, annoncent hautement la fête sacrée, la fête des cœurs, la fête de l'amour.

Noël s'exprime tout entier dans une touchante coutume du Haslital (Oberland bernois), où les paysans aisés offrent le lait et le fromage aux moins fortunés de leurs pairs. Dans plus d'une commune valaisanne, il y a à boire pour tout adulte ... dès l'âge de 12 ans. Personne, en ce jour, ne doit avoir faim ni soif; chacun aura sa part des gâteries.

Les gens d'Einsiedeln excellent à fabriquer le pain d'épice. Ceux de Bâle ont le secret d'un rouge vin herbe (Hypokras) et les Appenzellois des Rhodens-intérieures décorent

de sucre les Biber (pains d'épices) qu'ils érigent en pyramides sur un socle de pommes, de noix et de gâteau.

Mais on n'oublie pas, néanmoins, le sens profond de Noël, « nuit de joies fertiles » comme le chantent devant les sept fontaines de Rheinfelden les « frères de Sébastien » qui

se rendent à la messe de minuit. Chaque église ouvre toutes grandes ses portes et la foule s'y presse, pour recueillir le message de Noël. Alors que respandit, près de l'autel, l'arbre chargé de bougies, s'élève la vieille mélodie, « Voici Noël, ô douce nuit » chère à tous les enfants suisses.

## Wie verteilt sich das schweizerische Volkseinkommen?

Jedermann ist an der Grösse und Verteilung des Sozialprodukts, das sich im National- oder Volkseinkommen ausdrückt, interessiert, zumal ein grosser Teil der sozialpolitischen Auseinandersetzung der Frage gilt, wie der Gesamtkuchen zu verteilen sei. Soeben sind in der „Volkswirtschaft“ Zahlenangaben für das Jahr 1950 erschienen, die es erlauben, einen Vergleich mit der Vertriebszeit zu ziehen und dergestalt einen Überblick über die Entwicklung der letzten 12 Jahre zu gewinnen. Man kann daraus entnehmen, dass die Verteilung sich bei uns immer mehr in die soziale Breite auswirkt und dass eine rasch voranschreitende Einkommensnivellierung vor sich geht.

Über die Grösse des schweizerischen Volkseinkommens sei mitgeteilt, dass es 1938 9,04 Milliarden Franken betrug, 1948 war es auf 18,4 Milliarden angestiegen. 1949 erfolgte ein kleiner Rückgang als Folge einer leichten Konjunkturschwächung. 1950 aber hob es sich wieder um 800 Millionen und erreichte 19 Milliarden. Die Steigerung beträgt 110% gegenüber 1938. Auf den Kopf der Wohnbevölkerung verteilt, ergibt sich eine Quote, die allerdings nur um 88% angestiegen ist (nominal), weil die Wohnbevölkerung in den letzten 12 Jahren merklich zugenommen hat, ebenso die Zahl der Beschäftigten. In Zahlen ausgedrückt, ergibt diese schematische Verteilungrechnung ein Einkommen pro Kopf der Wohnbevölkerung von 2158 Fr. im Jahr 1938, von 3920 Fr. im Jahr 1949 und von 4050 Fr. pro 1950. Es lässt sich daraus eine Kaufkraftsteigerung um 14% errechnen. Sie ist aber nicht gleichmässig über alle Wirtschafts- und Sozialgruppen hinweg erfolgt, sondern zeigt im einzelnen beträchtliche Unterschiede. Das ergibt schon die Tatsache, dass die Reallohne der Industriearbeiterschaft und der gewerblichen Arbeitskräfte laut amtlicher Statistik um 25% angewachsen sind. Da muss es andere Gruppen geben, die weniger gut wegkommen sind.

Einigen Aufschluss ergibt schon eine Rechnung, die so vorgenommen wird, dass man betrachtet, wie sich der Anteil der wichtigsten Wirtschaftszweige und Sozialgruppen an je 1000 Fr. Nationaleinkommen gestaltet und verschoben hat. 1938 entfielen auf die unselbständig Erwerbenden je 481 Fr., 1950 dagegen 590 Fr. Die Geschäftseinkommen der Selbständigen, die Lohn- und Gewinneinhalte enthalten, beanspruchten 1938 je 215 Fr., 1950 je 211 Fr. von 1000 Fr. Nationaleinkommen. Ihr Anteil blieb somit ziemlich unverändert. Dagegen haben die Quoten der Unternehmerrgewinne und der Zinserträge um ebensoviel abgenommen, wie die Lohnquote der Unselbständigen angewachsen ist. Absorbierte das

„Kapital“ 1938 noch 301 Fr. von je 1000 Fr. Volkseinkommen, so waren es 1950 nur noch 195 Fr.

Von einem Volkseinkommen von 9,04 Milliarden pro 1938 entfielen 4,2 Milliarden Franken auf die Lohnbezieher. 1950 waren es 10,7 Milliarden von einem Nationaleinkommen von total 19 Milliarden. Die Summe hat sich verzweieinhalbacht. Die Geschäftseinkommen der Selbständigen betragen 1938 total 1,9 Milliarden, 1950 3,82 Milliarden, was eine Verdoppelung bedeutet. Die Unternehmerrgewinne sind im genannten Zeitraum von 0,95 Milliarden auf 1,79 Milliarden Franken angewachsen. Davon entfällt aber kaum ein Viertel auf Dividenden und andere Gewinnzuweisungen der privaten Wirtschaft. Drei Viertel werden von den Gewinnen öffentlicher Betriebe, der Genossenschaften und der Reservezuweisungen der Aktiengesellschaften und durch die direkten Steuern der juristischen Personen absorbiert. Diese Steuerleistungen stiegen um 119%, die Reservezuweisungen um 173%, die Gewinne der öffentlichen Unternehmen und Genossenschaften um 65%, die Dividenden um 39%, bei gleichzeitiger Einbusse an Realkaufkraft um 13%.

Leidtragende an der Entwicklung sind die Zinsverpflichtungen, wobei zu beachten ist, dass am schlimmsten die Sparkapitalien betroffen sind, während die Kapitalerträge aus Liegenschaften und Hypotheken besser dastehen. Gesamthaft haben die Zinsenträger 29% an Realkaufkraft seit 1938 eingebüsst. Die Einnahmen aus Sparkapitalien allein verzeichnen nicht nur einen Rückgang an realer Kaufkraft, sondern sogar nominal, und zwar von 1938-1950 um 121 Millionen. Das ist eine Folge der Zinsfußentwicklung und einer rigorosen Besteuerung des Kapitaleinkommens. Daraus resultiert die Notlage unserer Sparer und Rentner. Der Sparwille erfährt durch eine solche Entwicklung natürlich keine Förderung, und doch sind wir heute auf seine Intensivierung besonders stark angewiesen, dies auch aus konjunkturpolitischen Gründen; die Spartätigkeit ist ein geeignetes Mittel, um den Kaufkraftüberhang zu reduzieren, was dem Inflationsauftrieb dämpfend entgegenwirkt. Ein kleiner Lichtblick kam immerhin noch mitgeteilt werden: von 1949 auf 1950 hat sich der Ertrag der Sparkapitalien um 10 Millionen Franken vergrössert.

Diese kleine Übersicht vermittelt ein Bild von der wirklichen Verteilung des Volkseinkommens und von den seit der Vorkriegszeit eingetretenen Veränderungen. Es wäre gut, wenn die Tagesdiskussion sich vermehrt an diese Tatsachen halten wollte.

Dr. B.

## Les industries prospères et celles qui sont menacées dans leur existence

En commençant leur campagne contre l'arrêté surbordonnant à un permis l'ouverture d'hôtels dans les régions touristiques, les journaux qui se font l'écho de l'avis de M. Duttweiler ont déclaré qu'il était faux de prétendre que l'industrie hôtelière fut menacée dans son existence. Ils le prouvaient, soit disant, en faisant état des chiffres dont le nombre s'est heureusement accru depuis la fin de la dernière guerre et de taux d'occupation qui n'avaient pour eux rien d'alarmant. En effet un taux d'occupation de 45% est jugé suffisant pour l'hôtellerie, quand on ne sait pas que par suite d'une trop lente adaptation des prix d'hôtel et de la hausse des prix de revient, il faut actuellement, en moyenne, remplir un hôtel à 70% de sa capacité d'hébergement pour qu'une entreprise couvre ses frais.

Nos lecteurs sont tout bien renseignés sur ce sujet pour que nous ayons besoin d'y revenir. Si nous le faisons pourtant c'est pour mieux comparer la situation de l'hôtellerie et celle des industries d'exportation qui connaissent une période de prospérité sans précédent. Voici d'ailleurs ce que le journal « Industrie et Techniques » dit à ce sujet:

### Prospérité sans précédent

Sans vouloir préjuger du sort qui sera réservé par le Parlement suisse à une initiative du parti socialiste, il paraît évident qu'il faut en voir l'origine dans la prospérité sans précédent du pays telle qu'elle se reflète dans les statistiques officielles et qui se manifeste dans tous les domaines de l'activité économique. Ainsi, la *Schweizerische Handelszeitung* relève que dans les six premiers mois de 1951, plus de cinq millions d'heures supplémentaires ont été enregistrées pour l'ensemble de la Confédération. D'autre part, le nombre des chômeurs est tombé, fin juin, au chiffre absolument insignifiant de 919 individus, ce qui met en lumière la conjoncture exceptionnelle dont jouit le pays. Aussi, le coefficient d'occupation dans les différentes industries accuse-t-il des augmentations sensibles, notamment dans le bâtiment, les industries du coton, de la soie, de la broderie, la métallurgie, l'horlogerie, les industries chimiques, etc. En prenant 100 comme base pour le premier semestre 1938, on arrive à 134,5 pour 1951 et même au maximum de 137, jamais atteint jusqu'ici, fin juin de cette même année. Pour le commerce extérieur, les chiffres relatifs aux sept premiers mois de 1951 sont supérieurs à ceux de la même période de l'année 1948.

Le 94<sup>e</sup> rapport de la *Commission de Recherches économiques* rappelle que, vers 1800, les 6/7<sup>e</sup> de la population suisse vivaient de l'agriculture. Aujourd'hui, la classe paysanne ne représente plus que le cinquième d'une population qui a plus que doublé. Actuellement, on compte qu'un

Suisse sur trois est au service de l'exportation. L'industrie métallurgique compte un effectif de 270000 travailleurs, l'horlogerie 50000, la chimie 30000, les cuirs et chaussures 14000, etc. L'industrie des machines proprement dite possède à elle seule 6000 usines et le canton de Zurich compte, également à lui seul, 92 300 personnes, soit le cinquième de toute la Suisse.

Il est vrai que M. Sulzer, directeur des grandes usines qui portent son nom, a lancé un avertissement assez significatif en signalant une diminution des commandes dans certaines industries, la concurrence allemande se faisant sentir, par suite du prix de la main-d'œuvre sensiblement inférieur à celui de la Suisse. Il n'en reste pas moins que l'ensemble de l'industrie suisse a enregistré des bénéfices extraordinaires. La statistique suivante des bénéfices bruts, qui vient d'être publiée par la revue mensuelle *Socialisme*, en donne des exemples frappants (en millions de francs suisses):

	1949	1950
Aluminium Chippis	16,3	19,0
Georges Fischer (Schaffhouse)	19,5	19,3
Sulzer frères	24,0	27,2
Ciba	67,9	72,4
J. R. Geigy (Bâle)	18,9	20,3
Hoffmann-La Roche	22,8	25,1
Sandoz (Bâle)	34,9	49,3

A ces bénéfices bruts vient s'ajouter la forte hausse de ces mêmes titres aux Bourses.

Un autre exemple tout aussi saisissant de la prospérité helvétique est fourni par l'*Annuaire statistique suisse*, où l'on relève que l'industrie horlogère, dont l'une des premières industries suisses, qui distribuait en 1938, en moyenne, 5,82% de dividende brut, en a distribué, en 1948, 28,48%.

Dans le même ordre d'idées, la motorisation a fait d'énormes progrès. De 1937 à 1949, donc en douze ans, la force électrique installée dans les entreprises a doublé, passant de 92000 CV à 180000 CV. On comptait, en 1937, 2,5 CV par ouvrier; en 1949, 3,6 CV. Dans le seul canton de Genève, les sociétés et les personnes morales, dont le bénéfice était imposé en 1937 pour une somme de 18 174,195 francs suisse, le sont, en 1950, pour 49 856,077 francs.

Cette impression brillante est corroborée d'ailleurs par tout ce que nous sait sur la situation financière et monétaire de la Suisse, qui est également des plus florissantes et stable. Il suffit de rappeler à ce sujet qu'à la date du 15 septembre, l'encaisse-or de la Banque nationale était de 6 milliards environ, le stock de devises de 186 millions. En regard, la circulation fiduciaire est de 4407 millions et les comptes dits de virement à la même Banque, de 1812 millions contre

## Die Bundesratswahlen

Heute vor einer Woche nahm die *Vereinigte Bundesversammlung* Abschied von den Herren Bundespräsident Ed. v. Steiger und Bundesrat E. Nobs, um hierauf die bisherigen Bundesräte für eine weitere Amtsdauer zu bestätigen und für die scheidenden Mitglieder unserer obersten Landesbehörde die Ersatzwahlen vorzunehmen.

Die Wahl der bisherigen Landesväter brachte, wie vorauszusehen war, keine Überraschung, indem sämtliche Bundesräte ehrenvoll in ihrem Amte bestätigt wurden. Mit Befriedigung registrierten wir, dass neben Herrn Bundesrat Pettigrew, der mit unbestrittener Autorität das politische Departement leitet, die beiden Departementschefs, die sich mit dem Fremdenverkehr am meisten zu beschäftigen haben, mit besonders hoher Stimmzahl gewählt wurden. Es sind dies die Herren Bundesrat Dr. h. c. Josef Escher und Dr. R. Rubattel. Das für die beiden so schöne Wahlergebnis – Herr Escher erzielte mit 104 die meisten Stimmen – lässt darauf schliessen, dass die beiden Magistraten das besondere Vertrauen des Parlamentes geniessen, was uns nicht gleichgültig sein kann, da uns in Anbetracht der wichtigen Fragen, die es für Hotellerie und Fremdenverkehr in Zukunft zu lösen gilt, ein starker Rückhalt dieser Männer im Parlament als überaus wertvoll erscheint.

Beglickwünschen möchten wir auch die beiden neuen Bundesräte, die Herren Dr. Markus Feldmann und Professor Dr. Max Weber, zu ihrer Wahl. Bei diesen beiden Männern handelt es sich um zwei hervorragende, in ihrer Art starke Persönlichkeiten, was im Landesinteresse nur begrüsst werden kann.

4351 et 2130 respectivement l'année dernière. Aussi le *Journal Financier Suisse* en conclut-il « que la situation monétaire de la Suisse est de tout premier ordre et même la plus forte qui soit au monde ».

Ce n'est pas nous qui le disons: la situation des industries d'exportation s'est améliorée chaque année depuis le début de la guerre. Nous nous en réjouissons pour elles, mais nous nous étonnons de voir que les Chambres fédérales et le peuple suisse, semble-t-il, puisque le référendum n'a pas été demandé contre le statut de l'horlogerie – trouve que le régime du permis obligatoire est parfaitement normal et logique dans l'industrie horlogère qui distribuait en 1948 un dividende moyen de 28,48%. Ce chiffre constitue même le record des dividendes moyens payés en 1948 d'après la statistique des dividendes d'actions publiée dans l'Annuaire statistique de la Suisse. En outre, la protection accordée à l'industrie horlogère est beaucoup plus étendue et les restrictions sont infiniment plus sévères. Le nouveau statut de l'industrie horlogère ne subordonne pas seulement à un permis l'ouverture et l'agrandissement d'exploitations, mais encore l'augmentation du nombre des ouvriers, l'introduction de nouvelles branches de fabrication ou formes d'exploitation, ainsi que le déplacement dans une autre localité des entreprises existantes. L'exportation d'ébauches, de chablonis et de toute fourniture ainsi que d'outillages de tout genre font aussi l'objet de permis.

Comment peut-on contester dès lors que la situation de l'hôtellerie ne soit pas différente?

En 1948, le dividende moyen payé par l'hôtellerie était de 1,7%, et ce dividende n'englobe que les entreprises, qui payaient véritablement un dividende, donc en majorité des exploitations urbaines. Les hôtels saisonniers, depuis longtemps ne paient plus un dividende et leur souci constant est de tenir, en attendant des temps meilleurs. Mais ceux-ci ne viennent pas puisque chaque année de nouveaux événements nationaux ou internationaux (avalanches, inondations, conditions météorologiques déplorables, restrictions monétaires, concurrence accrue de l'étranger) se produisent au moment où l'on fait des préparatifs pour la saison, et la compromettent irrémédiablement. C'est donc bien l'hôtellerie saisonnière qui est menacée et la Confédération a constitutionnellement le droit de prendre en sa faveur des mesures de protection.

### Zahlungsverkehr mit Frankreich

Analog wie im belgisch-schweizerischen Reiseverkehr, so sind auch hier zutage getretene Missbräuche nicht etwa zurückgegangen, sondern hielten an und nahmen sogar noch zu. Welches Ausmass sie erreichten, lässt die recht eigentlich alarmierend wirkende Angabe der Schweizerischen Verrechnungsstelle erkennen, wonach ihre Auszahlungen im Reiseverkehr für den Monat Oktober a. c. nicht weniger als 17 Millionen Franken betragen.

Unter solchen Umständen musste man sich mit einer nochmaligen Verschärfung der französischerseits ergriffenen Einschrankungsmassnahmen abfinden. Sie besteht darin, dass an französische Reisende in den Grenzdepartementen und einem weitem Gürtel benachbarter Departementen

**COGNAC COURVOISIER**  
THE BRANDY OF NAPOLEON  
Generaldepôt für die Schweiz:  
JEAN HAECKY IMPORT A. G., BASEL

**RUM CORUBA wärmt**

mente nunmehr 50 Schweizerfranken pro Person und Monat ausgerichtet werden; eine höhere Zuteilung ist gegen Vorlage entsprechender Nachweise durch die vom Office des changes ermächtigten Filialen der Banque de France in dieser Zone erhältlich. Schweizerseits war die Einlösung von Reisekreditdokumenten im Verkehr aus Frankreich, ähnlich wie es im belgisch-schweizerischen Reiseverkehr geschah, wohl oder übel auf die Banken, Bahnhofwechselstuben sowie die Reise- und Verkehrsbiros zu konzen-

trieren, wozu die Weisungen seitens der Schweizerischen Verrechnungsstelle bereits ergangen sind.

Erst dann, wenn keine Veranlassung mehr für die Einschränkungen vorliegt, kann auf die Wiederherstellung der Reisezahlungsregelung, die seit dem 1. Oktober 1950 galt und zu deren Aufrechterhaltung Frankreich nach den OEEC-Bestimmungen verpflichtet ist, zurückgekommen werden.

## Der Ständerat heisst Vorlage zur Verbilligung der Skischul- und Bergführertarife oppositionslos gut

Wie der Bundesstadtkorrespondent der „Basler Nachrichten“ meldet, hat der Ständerat am Montagabend eine Vorlage behandelt, die erst dieser Tage vom Bundesrat aufgelegt wurde: Gewährung eines Bundesbeitrages zur Verbilligung der *Tarife für Skischulen und für Bergführer*. Für den ersten Zweck sollen 420 000 Fr., für den zweiten 250 000 Fr. bewilligt werden. Der Bündner Konservative *Vieli* empfahl Zustimmung zu dieser Hilfsaktion, die sich letztes Jahr bewährt habe. Die „Berg-hotellerie“ habe mit besonderen Schwierigkeiten zu kämpfen. Letztes Jahr waren finanzielle Mittel der Hotel-Treuhand-Gesellschaft für diese Zwecke herangezogen worden, was indessen nicht unangefochten blieb; so sollen diesmal allgemeine Bundesmittel verwendet werden. Soll die Aktion noch diesen Winter wirksam werden, so muss eine Rechtsform gewählt werden, die das sofortige Inkrafttreten ermöglicht.

Die Aktion sei *einmalig*; doch müsse man sie im Gesamtrahmen betrachten. Bekanntlich ist eine Expertenkommission daran, das Problem des Fremdenverkehrs in seinem ganzen Umfang zu prüfen. Da der Kanton Bern für sein Gebiet eine eigene Verbilligungsaktion habe durchführen wollen, sei eine Zwangslage für den Bund entstanden, da sonst die Wettbewerbsverhältnisse auf Kosten anderer Fremdegebiete gestört worden wären. Angesichts der Einmaligkeit der Massnahme und ihres bescheidenen Wirkungsbereiches sei auch die Rechtmässigkeit der vom Bundesrat gewählten Form von der Justizabteilung bejaht worden.

### Keine Gegnerschaft

In der Abstimmung unterlag der Antrag Klöti mit 8 zu 24 Stimmen, worauf Schoch gegen das rechtliche Vorgehen protestierte, ohne aber an einem Abänderungsantrag festzuhalten. Mit 30 Stimmen ohne Gegnerschaft wurde die Vorlage gutgeheissen.

Der Beschluss des Ständerates erfüllt uns mit grosser Freude. Vor allem freut es uns, dass der Vorlage materiell keine Gegnerschaft erwuchs. Dies darf als ein untrüglicher Beweis dafür betrachtet werden, dass die Ständekammer volles Verständnis für die bedrängte Lage unserer Fremdenverkehrswirtschaft aufbringt und dementsprechend auch bereit ist, helfend einzuspringen, wo Hilfe notwendig und zweckmässig erscheint. Hoffen wir, dass auch der Nationalrat im gleichen Geiste an die Beratung der bundesrätlichen Vorlage herantreten wird und sich durch die normale Frequenzspitze über die Festtage nicht im negativen Sinn beindrucken lässt.

## Le Conseil des Etats approuve une subvention fédérale pour les écoles de ski et les guides de montagne

Dans sa séance du 17 décembre, le *Conseil des Etats* a entendu un rapport de *M. Vieli* (Grisons) sur l'octroi d'une subvention extraordinaire de fr. 670 000.— pour réduire les tarifs des écoles de ski et des guides de montagne pendant l'hiver

1951/52 et pendant l'été 1952. Une somme de fr. 420 000.— devrait être attribuée à l'action en faveur des écoles de ski et fr. 250 000 à celle en faveur des guides de montagne. Le rapporteur a relevé l'urgence de cette mesure, qui devrait entrer en vigueur le 23 décembre afin de donner un attrait nouveau aux sports d'hiver et au tourisme d'hiver. La situation de la profession de guide et celle de l'hôtellerie des stations de montagne justifie pleinement l'octroi d'une telle aide qui avait été accordée l'année dernière sur les crédits dont disposait la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Il s'agit cette année de voter une subvention fédérale et de trouver une forme juridique qui permette l'application immédiate de cette mesure si l'on veut qu'elle ait quelque effet pour cet hiver.

Après une intervention de MM. *Kloeti* (Zurich) et *Schoch* (Schaffhouse) sur la forme juridique à adopter, *M. Escher*, conseiller fédéral, défend le projet en faisant remarquer que des objections d'ordre juridique ne devraient pas priver l'hôtellerie de montagne d'une aide dont elle a le plus urgent besoin, étant donné les restrictions monétaires que les pays étrangers imposent à leurs ressortissants. Le but de cette mesure est de venir en aide aux populations montagnardes en accrois-

sant la fréquentation dans les hôtels et en incitant les hôtes à prolonger leurs séjours.

Comme le canton de Berne voulait mettre sur pied une action cantonale d'abaissement de tarifs des écoles de ski, la Confédération était en quelque sorte obligée d'intervenir sur le plan national, afin que les conditions de concurrence soient au moins égales entre les diverses régions du pays. La mesure envisagée n'a qu'un caractère transitoire et d'autres mesures sont à l'étude dans l'intérêt général du tourisme suisse.

Le projet est voté par 30 voix et sans opposition.

Nous sommes d'autant plus heureux de la décision du Conseil des Etats que celui-ci a fait preuve de toute la compréhension nécessaire envers la situation de l'hôtellerie de montagne. En effet, les objections formulées étaient purement formelles et non matérielles. Espérons que le Conseil national fera de même et qu'à ce moment où paraîtront ces lignes le projet aura été adopté par nos autorités législatives. Cette action d'abaissement de tarifs contribuera à animer notre tourisme d'hiver et sera bien accueillie en Suisse et à l'étranger.

## Problèmes hôteliers vus par la presse

### L'hôtellerie déçue

Sous ce titre, qu'il fait toutefois suivre d'un grand point d'interrogation, le « Journal du Jura » a publié un article sur la situation de l'hôtellerie et sur les perspectives pour la saison d'hiver. Nous y relevons cependant quelques erreurs que nous croyons utile de rectifier ici-même, car le journal ci-dessus mentionné n'est pas le seul à les avoir commises.

Le premier reproche que nous voudrions faire à cet exposé, c'est de ne pas assez le mettre en relief la *bruiété* de la saison d'été et de faire état des chiffres records du mois d'août pour faire croire que la saison a été en général très bonne. Ce qualificatif s'étend à toute l'année et à tous les hôtels puisque le troisième alinéa de cet article commence par les phrases suivantes: « Nos hôtels, cette année, ont réalisé d'excellentes affaires. Les touristes nombreux sont venus de toute part. Le mois d'août fut celui des records. »

Il faudrait préciser d'abord que s'il est vrai que les hôtels de certaines régions, des bords de nos lacs et des villes ont de nouveau connu cet été une affluence inaccoutumée, la situation de la plus grande partie des *hôtels de montagne* n'a pas du tout été brillante. Il est exagéré aussi de dire que nos hôtels ont réalisé d'excellentes affaires. Si le nombre des nuitées est un précieux indice de la santé de l'industrie hôtelière, il ne faut pas le confondre avec le chiffre d'affaires, qui seul est déterminant. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie — qui est un organe neutre appliquant pour la Confédération les dispositions législatives édictées pour secourir une industrie durement touchée par la crise et les restrictions monétaires imposées à l'étranger — a constaté que l'adaptation des prix

des hôtels au niveau du coût de la vie était tout à fait insuffisant. L'augmentation du nombre des nuitées n'apporte plus à l'hôtelier le surcroît de gain qu'elle lui valait autrefois. Alors qu'avant la guerre un taux d'occupation de 30 à 40% de lits disponibles permettait de couvrir les frais il faut maintenant un taux de quelque 70% qui n'est que rarement atteint. Dans son ensemble, l'industrie hôtelière totalise un taux moyen d'occupation de 30% et cela montre combien grave est la situation de l'hôtellerie saisonnière de montagne, si l'on songe que des villes et certaines stations sont arrivées quand-même à cette fameuse limite de 70%. Par contre des stations entières n'enregistrent qu'un degré d'occupation de 15 à 20%, ce qui est peut-être encore trop pour mourir rapidement, mais certainement trop faible pour vivre.

Le « Journal du Jura » fait bien état de la réduction de 100 à 50% de l'allocation individuelle de devises aux touristes anglais et constate avec raison que cette fin d'année nous ramène des contrôles monétaires qui causent à nos hôteliers une amère déception. Cette fois-ci, il n'y a pas de point d'interrogation et l'on peut en conclure que le quotidien biennois ne doute plus de la situation difficile dans laquelle se trouvent les hôteliers saisonniers.

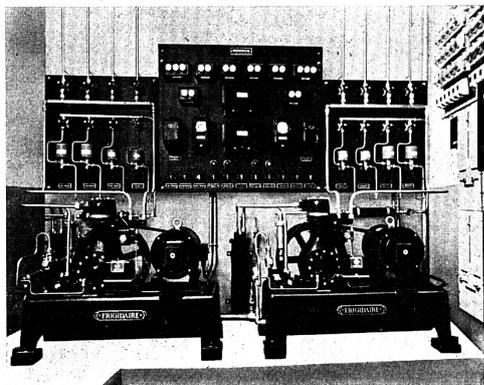
Mais où nous ne sommes plus d'accords avec le journal en question et où nous pensons qu'une rectification s'impose c'est quand il s'agit des remèdes préconisés pour animer le tourisme. En effet le « Journal du Jura » s'exprime comme suit: « Pour cette raison divers actions de soutien ont été décidées et les pouvoirs publics verseront des subventions afin d'abaisser les taxes pour les

### Nicht allgemein verbindlicher oder dringlicher Bundesbeschluss?

Der Bundesrat sieht sie in einem „nicht allgemein verbindlichen“ Bundesbeschluss, während der Zürcher Sozialdemokrat *Klöti* beantragte, einen „dringlichen“ Bundesbeschluss zu fassen; die Wirtschaftsartikel sollten in diesem Fall die verfassungsrechtliche Grundlage bilden. Der vom Bundesrat beantragte Rechtsweg sei „ganz bedenklich“ und würde nur Verwirrung schaffen. Materiell hat Klöti die vorgeschlagene Hilfe nicht bekämpft, obwohl er eine Kostenbeteiligung der interessierten Kantone gerne gesehen hätte. Auch der Schaffhauser Freisinnige *Schoch* kritisierte das rechtliche Vorgehen im bundesrätlichen Antrag und unterstützte den Vorschlag Klöti.

### Die bundesrätliche Meinung

Bundesrat *Escher* erinnerte an die verschiedenen Hilfebegehren aus der Hotellerie, denen zum grossen Teil aus rechtlichen Bedenken nicht entsprochen werden konnte. Die heutigen Vorschläge bezwecken vor allem eine *Frequenzsteigerung und eine Aufenthaltsverlängerung* in der Berghotellerie. Das Justizdepartement habe die Rechtsfrage geprüft. Sanierungsmassnahmen bedeuteten nur für Einzelbetriebe eine Hilfe, während die Tarifverbilligung der Skischulen für alle wirksam sei.



## Hat Sie Ihre Kühlanlage den Sommer über befriedigt?

Wenn nicht, dann wenden Sie sich an unseren technischen Beratungsdienst, der Ihnen, dank seiner 25jährigen Erfahrung, wirklich zweckmässige Vorschläge für den Um- oder Ausbau Ihrer Kühlanlage unterbreitet. Eine Unterredung ist kostenlos und verpflichtet Sie zu nichts. Berichten Sie uns schon heute, denn jetzt haben wir reichlich Zeit, Ihre Probleme eingehend zu studieren. Zögern Sie nicht, wir sind für Sie da!

**Frigidaire**  
ELEKTRISCH- VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG  
Fabrikat der General Motors

Basel: Kalebha AG, Viaduktstrasse 60, Bellinzona-Ravecchia: Miro Vescovi, Villa Gloria; Bern: Hans Christen & Co., Suvahaus, Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emch; Genf: Félix Badel & Cie. S.A., Place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie.; Sion: René Nicolas; Zürich 23: Applications Electriques S.A., Manessestr. 4, Telephone (051) 23 57 28

Schweizer Wein  
soll es sein!

\*\*\*

An den kommenden Festtagen  
ganz besonders.

Ohne Wein kein Fest.  
Ist Ihr Keller bereit,  
Herr Gastwirt?  
Frohe Weihnachten!

S.P.Z. 51.

écoles de ski, ou renouvelleront le cadeau du billet de cinquante francs.»

D'abord aucune de ces actions n'a été décidée puisque les Chambres fédérales n'ont pas pu jusqu'à présent s'occuper de l'arrêté que leur soumet le Conseil fédéral en vue d'abaisser de nouveau les tarifs des écoles de ski et des guides de montagne. Ensuite, le cadeau du billet de 50 francs a été une action unique, mise sur pied et exécutée par la Société suisse des hôteliers qui n'a pas recouru aux fonds de la Confédération. Le but de cette action, qui a coûté environ 1 million aux hôteliers suisses, a été de détruire la légende de cherté qui était faite à notre pays à l'étranger et d'inciter les touristes domiciliés en dehors de nos frontières à faire dans nos hôtels des séjours d'au moins 14 jours. La Société suisse des hôteliers ne disposait que de moyens réduits, puisque - il faut insister sur ce fait - la Confédération a refusé de participer au financement d'une action plus longue ou plus étendue. Elle ne peut donc répéter son geste cette année.

Le « Journal du Jura » déclare aussi qu'en cherchant à attirer les hôtes étrangers nous oublions notre pays. Ceci mérite quelques mots d'explication.

L'abaissement des tarifs des écoles de ski et des guides de montagne fut et sera - si elle se répète - valable aussi bien pour les Suisses que pour les étrangers.

Notre office de propagande fait tout ce qui est dans son pouvoir pour attirer l'attention de nos compatriotes sur les vacances blanches et sur les bienfaits des vacances d'hiver qui comptent double, surtout pour les citadins habitués à vivre dans la brume et à mener une existence trépidante qui

use le système nerveux. Le succès de cette propagande est démontré par le fait que pendant les fêtes de Noël et de Nouvel An les hôtels des stations de sport d'hiver sont en général archibondés. Mais ils se vident au début de janvier, dès la fin des vacances scolaires, et il est prouvé que tout en faisant un effort maximum de propagande chez nous, on a besoin de la clientèle étrangère qui offre un réservoir touristique plus vaste. Ce dernier est indispensable pour meubler les périodes creuses du mois de janvier. L'hôtellerie se souvient des années de guerre pendant lesquelles elle travaillait pour ainsi dire uniquement avec la clientèle suisse. Elle est très reconnaissante de la fidélité que les hôtes indigènes lui ont témoignée et lui témoignent encore. Mais elle a dû constater qu'en raison des habitudes de cette clientèle et du régime des vacances scolaires et industrielles actuellement en vigueur, la participation suisse au mouvement hôtelier saisonnier se concentre sur de trop brèves périodes - fêtes de fin d'année, semaine de Pâques, vacances d'été de mi-juillet jusqu'à fin août - pour qu'il ne faille pas tout mettre en œuvre pour bénéficier de la visite de la clientèle étrangère également. Des stations comme Lucerne et Interlaken, dont la saison d'été ne commençait qu'au mois de juillet pendant les années où nos frontières étaient fermées, ont bien travaillé, en mai et en juin avec les hôtes étrangers ce qui prouve l'appoint fourni par ceux-ci.

L'hôtellerie ne préfère pas la clientèle étrangère, comme on le prétend trop souvent, car celle-ci n'a que des budgets de vacances très réduits et est souvent plus exigeante que la clientèle suisse, mais elle a besoin aussi bien des hôtes indigènes que des hôtes étrangers pour utiliser au mieux sa capacité d'hébergement.

Hotelatmosphäre vollkommen befriedigt waren.

Am Eröffnungsabend schenkte der Landammann von Davos, Herr Laeli, dem Kurs die Ehre seines Besuches, während der Schlussabend ziemlich nüchtern und trocken mit administrativen Mitteilungen zu Ende ging. Trotzdem darf die Behauptung aufgestellt werden, dass mässiglich mit Schnee und Witterung, mit Skunterricht und Organisation und nicht zuletzt mit Hotel und Verpflegung vollauf zufriedener war und auch dieser 18. Skischulleiterkurs als ein Erfolg gebucht werden darf. Dass die Verkehrszentrale diese Gelegenheiten benützt, um für den Platz, insbesondere für den Fremdenverkehr überhaupt, zu werben, liegt auf der Hand. So waren diesmal, von ihr eingeladen und betreut, Journalisten aus Belgien, Mailand, London anwesend, ferner der Kurzwelensender Schwarzenburg für englische Emissionen durch Mr. Henderson und Irma Lunn, der Redaktor des britischen Skijahrbuches und Pionier des Skilaufs überhaupt.

Für die technische Leitung war wie üblich Christian Rubi, Wengen, verantwortlich, kräftig sekundiert vom sympathischen Skischulleiter von Davos, Jacques Ellinger.

Davos hat aber dem Berichterstatler während seines Aufenthaltes noch andere Besonderheiten enthüllt. Da wäre einmal der „Apéritif Morosani“ zu erwähnen, eine Mischung, zu der man keinen Schüttelbecher und kein Portemonnaie benötigt. Von der Strelagerie herkommend, stiessen wir kurz vor 12 Uhr auf einen eifrigen, windjacket bewehrten Skiläufer, der dem Pass zustrebte. Er entpuppte sich beim Zusammentreffen als der Hotelier Morosani vom Hotel Belvédère, der sich auf diese sportliche Weise seinen Apéro abverdiente, um durch körperliches Training in der Vorsaison die Strapazen eines strengen Hotelwinters besser überwinden zu können.

Um einen Besuch in Davos-Wolfgang erledigen zu können, setzten wir uns in einen Pferdeschlitzen. Der Kutscher knallte mit der Peitsche, sagte laut und vernehmlich „Hi!“... das heisst in der Pferdesprache „vorwärts los“. Aber das Rösslein wollte nicht. Vielleicht war das ein Davoser oder ein romantisches Rösslein. Bei weitem nicht. Das ist ein welches Ross, sagte der Kutscher, es heisst zwar Silberschweif, aber kein Mensch verwendet so lange Namen. Zudem ist es jetzt

### Ablösung der Neujahrsglütationen

Wir erinnern unsere Mitglieder und Freunde daran, dass auch dieses Jahr wieder der Ertrag der Ablösungen der Neujahrsglütationen

für unserer Fachschule

bestimmt ist. Er wird für die Verbesserung des Unterrichts- und Schulmaterials Verwendung finden und es damit der Schule erlauben, ihren Ruf als eine der besten Fachschulen Europas zu erhalten und zu festigen.

Wer immer sich an dieser Spende, und sei es auch nur mit einem bescheidenen Scherlein beteiligt, trägt zur Förderung unseres Berufsnachwuchses bei. Der Name jedes Spenders wird in einer der nächsten Nummern der Hotel-Revue veröffentlicht, damit die Leser unseres Verbandsorgans wissen, welche Mitglieder und Geschäftsfreunde der Hotellerie auf diese Weise ihren Neujahrswünschen Ausdruck verleihen.

Eine Einzahlung auf Postcheckkonto des Schweizer Hotelier-Vereins V. 85, Gartenstrasse 112, Basel, mit dem Vermerk „Neujahrsglütation“ genügt. Herzlicher Dank zum voraus!

schon über zehn Jahre in Davos und kann immer noch nicht deutsch, man muss ihm „französisch kommen“: „Allez - Départ!“ rief unser Kutscher. Das Rösslein hob den Silberschweif, spitzte die Ohren und setzte sich mit munterem Schellengelingel abseits in Trab. Warum wir das erzählten? Um zu zeigen, dass der alles nivellierende Fremdenverkehr gar nicht so schlimm ist, wie er gemacht wird. Man muss aber trotzdem überall darnach trachten, die lokalen Sonderheiten zu erhalten und zu pflegen, gerade im Interesse eines wohlverstandenen Fremdenverkehrs.

Max Senger

### Zum 18. schweizerischen Skischulleiterkurs in Davos

Genau genommen sollte es der neunzehnte schweizerische Skischulleiterkurs sein, denn einer ist seinerzeit wegen Schneemangel ausgefallen. Das sei hier nur der guten Ordnung halber festgehalten, damit in zwei Jahren keinerlei Zahlkonflikte entstehen, wenn es gilt, das zwanzigjährige Jubiläum zu feiern. Jubiläen müssen nun einmal gefeiert werden, wenigstens bei uns, also haben wir schon vorgesorgt.

Um es gleich vorweg zu nehmen, der Skischulleiterkurs 1951 bedeutet für Davos-Dorf ein Plus von ungefähr 4000 Logiernächten, also eine gar nicht zu verachtende Angelegenheit, obgleich allerdings festgehalten werden muss, dass preislich knapp gerechnet werden musste. Die Kosten für Hotel, einschliesslich Trinkgeld, Skunterricht, Benützung der Davoser Sportbahnen, Parsenn, Autobus, beliehen sich auf Fr. 190.- für sieben volle Tage. Für Zimmer mit Bad war ein Zuschlag von Fr. 35.- zu entrichten, das macht auf den Tag Fr. 27.- für den Übungsstupp. Er war noch nie so gross mit 250 Gästen. Für die Skischulleiter und Kandidaten galten andere Preissätze. Es waren deren rund 100 Mann. Dieses ganze Aufgebot war in folgenden Hotels verteilt:

Flüela 100, Derby 60, Meierhof 60, Seehof 100 (Skilöhner) und einige kleinere Dependancen. Alle diese Betriebe eröffneten im Hinblick auf diesen Kurs ihren Betrieb schon am 2. Dezember. Um nun das „Dezemberloch“ von der ersten Skiwache bis zum Festbeginn zu überbrücken, wird jeweils ein zweiter nichtoffizieller Kurs vom 9. bis 16. Dezember eingeschaltet. Diese beiden Kurse zusammen ergaben für dieses Jahr die bereits erwähnte runde Zahl von viertausend Logiernächten.

Nun liegt die eigentliche Bedeutung dieses Skischulleiterkurses allerdings nicht in der Saisonverlängerung, das hat sich nur so ergeben, dank dem Interesse, das der Übungsstupp diesem Kurs jeweils entgegenbringt. Der Skischulleiterkurs ist und will nichts anderes als ein „Wiederholiger“ sein, der im Interesse des gesamten wintertlichen Fremdenverkehrs den Skischulleitern der ganzen Schweiz auferlegt wird. Um ein Bild über die Tagesarbeit des Skilehrerkörpers zu geben, bringen wir nachstehend die für die Skilöhner gültige allgemeine Tagesordnung:

6.45 Uhr: Tagwache; 7.15: Frühturnen; 7.30: Morgenessen; 8.15: Theorie; 8.00: Ausrücken;

bis 12.00: Skiausbildung; 12.15: Mittagessen; 14.00: Ausrücken; bis 16.30 Skiausbildung; 17.30 bis 18.45: Theorie; 19.00: Nachtessen; 20.00 bis 21.00: Theorie, Rapporte.

Es handelt sich also um einen ziemlich reich befristeten Arbeitstag, der durchgehend und so ziemlich bei jeder Witterung und zudem noch pünktlich eingehalten wird. Als Übungsstoff kommt das ganze Arbeitsgebiet der Skischulen in Frage, und zwar vom Anfängerstadium bis in die besten Skiläuferklassen. Da sich aber der Übungsstupp im Laufe der Zeit immer mehr aus „Könnern“ und „Spezialisten“ zusammensetzt, kann der Anfängerskilauf nicht mehr die gleiche Aufmerksamkeit gewidmet werden. Hier liegt nun sicher eine Klippe in der ganzen Entwicklung der Skischulleiterskizzen, die auf keinen Fall übersehen werden darf. Denn es steht doch ausser Zweifel, dass die Skischulen für den Fremdenverkehr nicht Selbstzweck, sondern lediglich Hilfsmittel sein können. Für den Fremdenverkehr aber sind die Anfänger die wichtigsten Gäste. Werden sie in der Skischule nicht richtig und mit aller Kenntnis betraut, so gehen sie nicht nur der betreffenden Skischule oder dem betreffenden Sportsplatz verloren, sondern dem Wintersport überhaupt.

Das Arbeitsprogramm des Übungsstruppes ist natürlich weniger belastet. Schon das Morgenturnen um 8.30 Uhr ist fakultativ, d. h. „man muss nicht“... Der Skunterricht wird auf die Zeit von 10.00 bis 12.00 Uhr vormittags und 2.00 bis 4.00 Uhr nachmittags beschränkt. Zur Ehre der Gäste- oder Übungsgruppe sei hier aber beigefügt, dass alle Teilnehmer, fast ohne Ausnahme, diese Zeiten einhielten, eifrig dabei waren und trotz Jahrgänger- oder anderen Beschwerden mit sportlichem Schwung das Arbeitsprogramm durchhielten.

Zweimal wurde im Laufe einer Woche eine Filmvorführung für den ganzen Kurs eingeschaltet. Im übrigen blieb der Übungsstupp an den Abenden „sich selbst“ überlassen. Die jeweiligen Hotels sorgten in ausreichender Weise für Zerstreuung. Die Leitung dieser Kurse steht auf dem wohl richtigen Standpunkt, dass es nicht in ihren Aufgabenkreis gehöre, „die Gäste zu unterhalten“. Dies sei hier nur betont, weil ähnliche Stimmen laut wurden, während es sich bisher erwiesen hatte, dass die Gäste mit tagsüber intensivem Skunterricht und einer abendlichen sympathischen

### Abschreibungssätze für die VII. Wehrsteuerperiode

Die Eidgenössische Steuerverwaltung hat in einem Kreisschreiben die für die VII. Wehrsteuerperiode gültigen Abschreibungssätze, in deren Rahmen für den Regelfall Abschreibungen ohne besonderen Nachweis als geschäftsmässig begründet für die geschäftlichen Betriebe zugelassen werden können (ausgenommen landwirtschaftliche Betriebe und Elektrizitätswerke), wie folgt festgelegt:

#### I. Normalsätze

a) Bei geschäftlichen Betrieben natürlicher und juristischer Personen können im allgemeinen Abschreibungen auf dem Buchwert zugelassen werden bis zu:

- 1% auf Wohnkolonien von Immobilienbesitzern und auf Arbeitersiedlungen;
- 2% auf Geschäftshäusern, Büro- und Bankgebäuden, Warenhäusern und Kinogebäuden;
- 3% auf Gebäuden des Gastwirtschaftsgewerbes;
- 5% auf Fabrikgebäuden und gewerblichen Liegenschaften (z. B. Werkstattgebäude).
- 15% auf Wasserleitungen zu industriellen Zwecken, Gleiseanschlüssen, freistehenden und transportablen Tanks, Fahrnisbauten auf fremdem Grund und Boden;
- 20% auf Geschäftsmobiliar, Büromaschinen, Werkstatt- und Lagereinrichtungen mit Mobiliärcharakter;
- 25% auf immateriellen Werten, die der Erwerbstätigkeit dienen, wie z. B. Patent-, Firmen-, Verlags-, Konzessions-, Lizenz- und andern Nutzungsrechten, Goodwill;
- 30% auf Maschinen, die vorwiegend im Schichtbetrieb eingesetzt sind oder die unter besonderen Bedingungen arbeiten, wie schwere Steinbear-

beitungsmaschinen sowie Maschinen, die in erhöhtem Masse schädigenden chemischen Einflüssen ausgesetzt sind, auf Motorfahrzeugen aller Art, grösseren Werkzeugen und Geräten usw.;

35% auf Handwerkzeugen, Werkgeschirr, Geräten, Maschinenwerkzeugen, Hotelgeschirr und Hotelwäsche usw. (Werkzeuge, die innerhalb eines Betriebsjahres verbraucht werden, können direkt über Unkosten abgeschrieben werden.)

Dient ein Gebäude nur zum Teil geschäftlichen Zwecken, so ist die Abschreibung entsprechend zu reduzieren; wird es für verschiedene geschäftliche Zwecke benützt (z. B. Werkstatt und Büros), so sind die einzelnen Ansätze angemessen zu berücksichtigen.

b) Für Abschreibungen auf dem Anschaffungswert sind die Ansätze gemäss lit a um die Hälfte zu reduzieren.

#### II. Sonderfälle

Auf Neuanlagen, die aus besonderen Gründen (Produktion für den Rüstungsbedarf und dergl.) voraussichtlich nur während ganz kurzer Zeit verwendbar sind, können in der Regel Abschreibungen bis zu 50% des Anschaffungswertes vorgenommen werden.

#### III. Nachholungen

Die Nachholung früher unerlassener Abschreibungen ist nur zulässig in Fällen, wo das steuerpflichtige Unternehmen in früheren Jahren wegen schlechten Geschäftsganges keine genügenden Abschreibungen vornehmen konnte.

Diese Abschreibungssätze, die gegenüber der bisherigen Regelung keine nennenswerte Verbesserung bringen, gelten nur für die Eidg. Wehrsteuer, nicht aber für die kantonalen Vermögens-

Ein gutes Neujahr und Glück immerfort  
wünscht Ihnen aus Basel - Jean Haecy Import

steuern. Es wäre daher sehr zu begrüßen, wenn auch die kantonalen Steuerverwaltungen in ihrer Steuerpraxis die gleichen Abschreibungsätze anzuwenden würden, könnte doch dadurch eine wesentliche Vereinfachung erzielt werden.

Aus einer Statistik der S.H.T.G. geht hervor, dass im Jahrfünft 1945/49 bei 586 Hotelunternehmern mit 47 000 Betten, trotz teilweise recht guten Frequenzen und teilweise Abschreibungs-nachholung im Mittel der erfassten Betriebe bei weitem keine 3% des Buchwertes erreicht worden sind, selbst wenn der Fiskus die buchmässigen Abschreibungen voll als Unkosten zum Abzug zugelassen hat. Ein Satz von 3%, berechnet auf den Buchwert oder 1 1/2% vom Anschaffungswert, was keineswegs übermässig ist, kommt daher mehr theoretisch-akademische Bedeutung zu. Solange die Steuerpraxis mancherorts auf eine regelrecht progressive Schuldenbesteuerung und auf eine Besteuerung fiktiven Einkommens bzw. Ertrages hinausläuft, stehen diese Abschreibungsätze praktisch auf dem Papier.

Stände für alle im Hotel- und Restaurations-gewerbe benötigten Getränke (Kaffee, Tee, Weine, Spirituosen, Liqueur, Bier, Fruchtsäfte usw.). Für den Fachmann interessanter als für das Publikum waren die zahlreichen Apparate, die für die Bereitung und Verabfolgung dieser Getränke (Kaffeemaschinen, Flaschenfüllapparaturen, Bier-ausschankeinrichtungen) gezeigt wurden.

Das Ganze war sauber und ansprechend auf-gemacht. Das Publikumsinteresse scheint in die-sem Jahr um so grösser zu sein, als nicht nur täg-liche Folklore-Darbietungen zur Zerstreuung bei-tragen, sondern aus Anlass des Salons auch Film- und Sportwettbewerbe durchgeführt und in be-kannten Pariser Restaurants (Tour d'Argent, Ambassadeurs, Relais Gastronomique u. Gare de l'Est) sogenannte „Grands Diners du Salon“, unter kulinarischer Verantwortlichkeit von be-kannten Chefs veranstaltet wurden.

Dr. W. Bg.

**Les Repas des Wagons-Restaurants en France**

Il est toujours intéressant de savoir jusqu'à quel degré d'autres organismes que les organisations hôtelières contribuent au ravitaillage et, nom-mant, à la restauration des touristes. Or, une pe-tite note qu'a publiée récemment notre confrère parisien: «L'information hôtelière, touristique et gastronomique» nous apprend que les seules gares de Paris reçoivent: Pour le service des wagons-restaurants: 9 à 10 tonnes de légumes et 10 tonnes de viande par semaine; 3 tonnes de jambon, 3 tonnes de galantine, 4 tonnes de sau-çisson et près de 10000 cakes et pains de Gâté par mois. Le vin qui leur est destiné est entposé à Saint-Ouen: 65000 bouteilles, dont 17000 bou-telles de bordeaux rouge, 23000 de listrac, 5000 de châteaufort-du-pape, 35000 de pommard, etc.

Ajoutons que les prix des repas dans les wagons-restaurants, sur les grands réseaux fran-çais varient actuellement entre 450 et 700 fr. fr. (service non compris), mais que la qualité des plats n'est pas toujours la même. Evidemment c'est l'équipe qui détermine cette qualité et la composition et le prix des menus.

W. Bg.

**Sommerlicher Fremdenverkehr in Baden**

Schwarzwald und Bodensee haben 1951 einen Reisesommer erlebt wie kaum je zuvor. Das gilt sowohl von den länger Aufenthalt nehmenden Ferien- und Erholungsgästen, die den See oder den Wald sich zum Ziele gewählt haben, als auch von den nur kurz verweilenden Ausflüglern und Touristen, die die Schönheiten der Seegestade oder der Schwarzwaldberge für wenige Tage, oft auch nur für wenige Stunden genossen wollten. Von den Gästen der ersten Kategorie spricht die Fremdenverkehrsstatistik. Nach den vom Statis-tischen Landesamt Baden zusammengestellten Ergebnissen hat das Sommerhalbjahr 1951 für das Land Baden, das durch den Gebirgszug des Schwarzwaldes und den Bodensee sein Gepräge empfängt, in 102 Fremdenverkehrsgemeinden insgesamt 674 775 Ankünfte mit 3 373 076 Frem-denübernachtungen gebracht; darunter befanden sich 92 018 Ankünfte von Ausländern mit 256 804 Übernachtungen. Gegen das Sommerhalbjahr

1950 haben zugenommen: die Ankünfte insge-samt um 18,8 und die Fremdenübernachtungen insgesamt um 24,2%, die Ankünfte von Aus-ländern um 47,4 und die Übernachtungen von Ausländern um 63,7%. Von den 3 373 076 Frem-denübernachtungen des Sommerhalbjahrs 1951 sind 1 108 799 = 3,3% in einer Großstadt (Freiburg), 1 427 268 = 42,3% in 17 Heilbädern, Knippbädern und heilklimatischen Kurorten, 1 668 474 = 49,4% in 72 Erholungsorten und 167 355 = 5,0 Prozent in 12 sonstigen Fremden-verkehrsgemeinden angefallen. Der Besuch Ba-dens aus der Schweiz wird für das Berichtshalbjahr mit 18 788 Ankünften und 68 510 Übernachtungen verzeichnet; gegen das Sommerhalbjahr 1950 ist er nach den Meldungen um 54 und nach den Übernachtungen um 74% gewachsen.

Dr. Sk.

**Aus dem spanischen Hotelgewerbe**

Schon das Jahr 1950 hatte dem spanischen Fremdenverkehr einen starken Aufschwung ge-bracht, der aber durch die Rekordergebnisse des laufenden Jahres noch weit übertraffen werden wird. Spanien hat im Jahre 1950 nach offiziellen Berechnungen rund 750 000 ausländische Besucher empfangen, welche nach vorsichtiger Schätzung etwa zwei Milliarden Peseten ins Land gebracht haben dürften. Die Mehrzahl der Besucher setzte sich aus den Angehörigen der beiden Nachbarlän-der Frankreich und Portugal zusammen, die vor allem von der Billigkeit des spanischen Lebens an-gelockt wurden. Aber auch englische und nordame-rikanische Besucher strömen in steigender Zahl ins Land, wobei es sich in zunehmendem Umfang auch um Geschäftsreisende handelt, nachdem Span-ien jetzt wieder in den Kreis der westeuropä-ischen Schicksalsgemeinschaft aufgenommen wor-den ist. Auch der wachsende Transitverkehr mit Afrika bringt Spanien zusätzliche Touristen. Span-ien steht im Begriff, sich zu einem starken Kon-kurrenten für die traditionellen Fremdenverkehrs-länder in Europa, die Schweiz, Italien und Frank-reich zu entwickeln. Dabei hilft die Tatsache, dass man in Spanien heute wohl am billigsten von allen westeuropäischen Ländern lebt, viel, um neue Klienten anzulocken.

Die ersten Anfänge einer rationellen Organisa-tion des spanischen Fremdenverkehrs fallen in die Jahre nach dem ersten Weltkrieg. Der Bürgerkrieg brachte eine jahrelange Unterbrechung des regulären Fremdenverkehrs. Nach Beendigung des Bürgerkriegs bemühte man sich umgehend wieder um eine Anknüpfung des Fremdenverkehrs, was durch den Ausbruch des zweiten Weltkriegs leider unmöglich gemacht wurde. Wie sehr man in heu-tigen Spanien die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die allgemeine Wirtschaft erkannt hat, das be-stätigt die kürzlich erfolgte Errichtung eines eigen-ten „Ministerio de Información y Turismo“ in Madrid, in welcher die bisherige „Dirección General de Turismo“ aufgegangen ist. Die Dirección General de Turismo hat bereits durch weitgerich-tete Propaganda wichtige Vorarbeit für das neue Ministerium geleistet.

Besonders wichtig für den Wiederaufbau des stark überalterten Hotelgewerbes war die Grün-dung des „Crédito Hotelero“ durch die Dirección General de Turismo. Dieses Kreditinstitut, wel-

**Erscheinungsweise der „Hotel-Revue“ während der Festzeit**

Les prochains numéros de l'«Hotel-Revue»

Infolge der Weihnachts- und Neujahrsfei-ertage gelangt Nummer 52 der „Hotel-Revue“ erst am Freitag, den 28. Dezember, Nummer 1 des neuen Jahres Donnerstag, den 3. Januar, statt wie üblich Mittwochabend, zum Postversand. Gleichzeitig muss der Redaktions- und Inseratannahmenschluss vorverlegt werden.

Wir bitten, die Insertionsaufträge für diese beiden Nummern so frühzeitig wie möglich aufzugeben, da sonst keine Gewähr für frist-gerechtes Erscheinen übernommen werden kann. Redaktion und Administration der „Hotel-Revue“

Par suite des fêtes de Noël et de Nouvel-An, le No 52 de l'«Hotel-Revue» ne sera expédié que le vendredi 28 décembre, et le 1er No de 1952 le jeudi 3 janvier 1952, au lieu d'être mis à la poste le mercredi soir comme d'habitude. Le dernier délai pour les annonces et les articles a également dû être avancé.

Nous prions donc nos annonceurs de passer leurs ordres pour ces deux Nos aussi tôt que possible, s'ils veulent que leurs an-nonces puissent paraître comme ils le dési-rent.

Redaction et administration de l'«Hotel-Revue»

ches einem ähnlichen Institut in Italien nachge-bildet ist, hat bisher bereits rund 100 Millionen Peseten zum Ausbau des Hotelwesens aufgebracht, was freilich noch immer viel zu wenig ist, um den Rückstand aufzuholen. Weiter hat die Dirección General de Turismo an den wichtigsten Punkten des Landes 26 grosse Rasthäuser errichtet, welche es dem fremden Automobilisten gestatten, den grössten Teil des Landes zu durchstreifen, ohne die gewohnten Hotelbequemlichkeiten entbehren zu müssen. Trotz der niedrigen Preise, die in diesen vom Staat nicht subventionierten Rasthäusern verlangt werden, können sie mit einemen, wenn auch nur bescheidenen Nutzen arbeiten.

Im ersten Halbjahr 1951 haben die fünf grössten Hotels von Madrid um 40% mehr Übernachtungen registriert als 1950 zur gleichen Zeit. Die Einnah-

**AUSLANDSCHRONIK**

**Pariser „Fremdenverkehrs-Salon“ wiederum im nationalen Rahmen**

Der „Salon du Tourisme et de l'Industrie Hô-telière“, der vom 1.-19. November in zwei grossen Ausstellungshallen des Pariser Messe-geländes stattfand, vereinigte auf insgesamt 40000 m<sup>2</sup> Oberfläche in diesem Jahre mit über 650 Einzelständen weit mehr Aussteller als im Späthjahr 1950, wo unter dem gleichen Werbe-schlagwort „Invitation au Voyage“ der erste Versuch unternommen wurde, nicht nur den Hoteliers, sondern einem weiteren Publikum in einheitlichem Rahmen einen Begriff von der frequenzmässigen und qualitativen Leistungs-fähigkeit der französischen Fremdenindustrie zu geben.

In der touristischen Halle waren neben den am Fremdenverkehr direkt oder indirekt interes-sierenden Behörden (Touristenkommissariat, P.T.T.) erstmals die Strassentransport- und Urba-nisten mit Modellen der Blanc- und des Kanal-tunnelprojektes sowie mit lehrreichen Schau-bildern der in Gross-Paris geplanten Strassen-durchbrüche und Untertunnelungen vertreten. Nicht nur die nordafrikanischen Departements und Besitzungen Frankreichs zeigen, zum Teil in eigenen Pavillons, die Quellen ihrer touristischen Reichtümer: auch alle innerfranzösischen Frem-denverkehrsgebiete, vom Elsass bis zu den Pyre-näen, von der Normandie bis zu den Hochalpen waren mit Ständen oder zum mindesten Plakaten und Photos am Platze. Ein eigenes Thermo-pavillon warb für die Heilbäder. In der „Hotel-halle“ versuchten die nationalisierten Energie-gesellschaften („Electricité“ und „Gaz“) mit Küchen- und Haushaltungsgeräten zu beweisen, dass sie auf der Höhe sind. Aber gerade hier merkt man den Qualitätsunterschied, z. B. zur Schwe-izer Elektroherdindustrie. Dass ein solcher Salon die gegebene „causa libendi“ für Gastwirte wie Gäste bildet, demonstrierten die zahlreichen



**STRUB SPORTSMAN**



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

**Veltliner**

ganz erstklassige, reelle

**Weine**

eigene große Güter

- La Gatta
- Saffella
- Crumello
- S. Domenico
- Perla di Saffella
- la Veltliner-Marc

**REVUE-INSERTATE**  
haben immer Erfolg!



Servieren Sie zum schwarzen Kaffee den  
**Kirsch «vom ganz Guten»**

im Portionenfläschchen zu 25 g Inhalt

In gleichen Fläschchen offerieren wir Ihnen ebenfalls

**Zwetschgenwasser, Pflümler und Marc vieux**

Diese seit drei Jahren eingeführte «Nordwest-Originalabfüllung» wirkt sehr dekorativ, vereinfacht den Service und die Abrechnung, bewahrt Sie vor Ausschankverlust und ist überdies bei den Gästen sehr beliebt.

Verlangen Sie Muster und Offerte vom  
**Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften der Nordwestschweiz**  
Basel-Dreispietz, Telephon (061) 5 40 40

**Meine Liqueurkelche**



**Liqueurbecher „Rapperswil“, optisch**  
20 oder 25 g . . . . . Fr. -55  
do. 40 oder 50 g . . . . . Fr. -80  
do. 50 g mit Filet bei 40 g . . . Fr. -85

**Liqueurkelche „Schlossbar“**  
mit rotem Filet bei 20 g . . . Fr. 1.10  
do. mit rotem Filet bei 20 u. 40 g Fr. 1.20

**Liqueurkelche „Peter“**  
geschliffener Stengel  
Filet bei 23 g . . . . . Fr. 1.95  
30 Tage 10% Spezialrabatt



Abteilung für Grossbedarf: Tel. (055) 2 18 55

Gesucht  
service- und sprachenkundige, gutpräsentierende

**II. Bartochter**

Offerten an Park Hotel Reuteler, Gstaad.

Erstklasshotel im Berner Oberland  
sucht per sofort tüchtige

**Saaltochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre  
E. H. 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

men aus dem Ausländerverkehr sind sogar um 60% gestiegen. Es handelt sich dabei vor allem um französische, schweizerische, belgische, englische, portugiesische, mexikanische, venezuelanische, columbianische, brasilianische und cubanische Klienten. Ausser den Hotels spüren auch die maderischen Geschäfte diesen Aufschwung des Fremdenverkehrs sehr (vor allem Juweliere und Maßschuhmacher, Schneider usw.). Ganz enorme Frequenzsteigerungen weisen die Seebäder und Gebirgskurorte in den Pyrenäen bzw. an der französischen Grenze auf.

**Zur Lage der US-Hotel-Wirtschaft**

Eine Analyse der amerikanischen Hotel-Bilanzen für das Jahr 1950, die jetzt vollständig vorliegt, ergibt interessante Schlüsse. Seit dem Jahr 1947 waren die Zimmerpreise und die Belegungsziffern gesunken. Dieser Rückgang hielt bis zum April 1950 an. Dann begann sich die Lage in umgekehrter Richtung zu entwickeln. So ist es auch zu erklären, dass die Hotelgesellschaften für 1950 durchwegs einen höheren Reingewinn als für 1949 ausweisen können, der sich auf durchschnittlich 5,66% errechnet, gegen nur 5,26% für 1949.

Innerhalb der einzelnen Hotelkategorien gibt es dabei allerdings belangreiche Unterschiede. Schlechter als 1949 haben vor allem die Passantenhotels mit weniger als 500 Zimmern abgeschnitten. Dagegen haben die Passantenhotels mit mehr als 500 Zimmern ihre Gewinne erheblich verbessern können, und ebenso auch die Residential-Hotels mit dauerhafter Belegung. Das schlechte Abschneiden der kleineren Passantenhotels erklärt sich vor allem durch die steigenden Lohnkosten, die bei den kleineren Betrieben eine stärkere Belastung bringen als bei den Grossbetrieben. Aber es lässt sich andererseits auch nicht verkennen, dass der "trend" der amerikanischen Hotel-Wirtschaft immer mehr nach dem Grosshotel mit über 500 Zimmern hinstrebt.

Während im Jahre 1949 die Zimmerpreise nahezu unverändert geblieben waren, sind sie im Laufe des Jahres 1950 um ziemlich genau 10% gestiegen. Die billigeren Zimmer sind meist besser belegt als die teureren. Wenn also die Gesamtbelegungsziffer ansteigt, so bedeutet das, dass vor allem mehr Zimmer in den höheren Preislagen vermietet werden. Die Belegung lag 1950 ziemlich genau auf der Vorjahreshöhe, bzw. etwas darüber. Im laufenden Jahr ist dagegen schon wieder ein Rückschlag erfolgt. Im März 1951 lag die Belegungsziffer um 3% unter der Vorjahreshöhe.

Die Bilanzen der amerikanischen Hotel-Gesellschaften hätten für 1950 zweifellos einen noch grösseren Reingewinn aufgewiesen, wenn diese es nicht im Hinblick auf die drohende Kriegsgefahr für zweckmässig erachtet hätten, eine vorsorgliche Einkaufspolitik zu verfolgen. Vor allem haben sie sich erheblich stärker als normal mit Lebensmitteln und ganz besonders mit Getränken eingedeckt. Dies hat ihre flüssigen Mittel sehr stark in Anspruch genommen, so dass eine gewisse Illiquidität häufig zu verzeichnen ist. Zur Zeit werden diese Reserven aber bereits wieder abgebaut, was sich für die Bilanz des Geschäftsjahres 1951 günstig auswirken wird.

**Südamerikanisches Luxushotel in Konstruktion**

Am 1. August dieses Jahres wurde in Bogotá (Hauptstadt Kolumbiens) das Hotel "Tequendama" in Rekordzeit im Rohbau fertiggestellt. Dieser Bau von 18 Stockwerken mit 400 Zimmern wurde in der Zeit von 136 Tagen erstellt, wobei täglich 500 Arbeiter beschäftigt waren.

Der Kostenvoranschlag für dieses Hotel beläuft sich auf 16 Millionen Col. Pesos (ca. 25 Mill. Fr.). Davon hat die Import- und Exportbank mit Sitz in New York, 4 Millionen USA-Dollar zur Verfügung gestellt. Der Rest ist grösstenteils in den Händen der Intercontinental-Hotel-Corporation, Tochtergesellschaft der Pan American World Airways. Diese Hotelkompanie verwaltet in Südamerika bereits führende Hotels in Caracas, Santiago de Chile, Montevideo, Belem, und wird auch dieses Hotel hier in Verwaltung übernehmen.

Das Hotel Tequendama soll eines der luxuriösesten von ganz Südamerika werden, denn es wird nach der allerneuesten Hoteltechnik konstruiert und mit dem modernsten Komfort ausgestattet, wozu sozusagen alles an Installationen und Einrichtungen aus Nordamerika bezogen wird.

Das Hotel soll ca. in einem Jahr in Betrieb genommen werden, mit der Kalkulation eines Zimmerpreises von 12 Col. Pesos (4-5 USA-Dollar) pro Tag und Person.

**AUS DEN SEKTIONEN**

**Hotelier-Verein St. Moritz**

Der Hotelier-Verein St. Moritz wählte als Nachfolger von Gemeindepräsident E. Spiess, der das Vereinsschiffchen während Jahren führte und dem Vorstand während der letzten Jahre angehörte, zum neuen Präsidenten **Andrea Badrut jun.** vom Palace-Hotel St. Moritz.

**AUS DER HOTELLERIE**

**Geschäftsübernahme**

Nach Ablauf einer Direktionsstätigkeit von vier Wintersaisons im Hotel Victoria in Davos, hat Herr **Raymond Gamma** den Betrieb des **Regina-Titlis Hotel** in Engelberg übernommen. Das Hotel Titlis wird auf 20. Dezember 1951 seine Pforten für die Wintersaison öffnen.

**TOTENTAFEL**

**Enrico Mengiardi, Florenz †**

Anfangs Juni dieses Jahres vernahm wir vom tragischen Unfall, dem der bekannte Florentiner Hotelier **Enrico Mengiardi** aus Ardez, 66jährig, zum Opfer fiel. — Heute, nach 6monatiger fruchtloser Sucharbeit muss angenommen werden, dass **Signor Mengiardi** sein Grab bei Fischen im hochgehenden Inn fand.

**Signor Mengiardi**, ein Spross jener Engadiner Familien, die ihre Tätigkeit und ihr Glück im Ausland suchten und fanden, blieb der Schweiz und besonders seinem geliebten Engadin innig verbunden.

Sein Werk, die Hotels Majestic, Milan-Terminus, Metropoli in Florenz sind Zeuge seiner hervorragenden Tatkraft und seines überaus zähen Durchhaltewillens. Mit seiner stoischen Ruhe parierte er manchen Schicksalsschlag. Der junge Florentiner Schweizer holte sich seine Ausbildung erst in der Deutschschule in Florenz, wo sein Vater Mitinhaber des Hotel Helvetia war. Später kam er in die Kantonsschule nach Chur und die Handelsschule nach Neuchâtel, um in der Folge die gastgewerblichen Kenntnisse, als Kellner in London, Sekretär in Neapel und Aix-les-Bains zu holen. Sein Start als junger Hotelier war die Übernahme des Hotels Milan-Terminus und später des Hotels Metropoli. Mitte der 20er Jahre erstellte er den imposanten Bau des Hotels Majestic.

Schade, dass es dem stets frohmütigen **Enrico Mengiardi** nicht vergönnt war, den Segen seines arbeitsreichen Lebens in einem geruhsamen und langgezogenen Lebensabend zu geniessen. Um ihn trauern ausser einem grossen Freundeskreis in Florenz und in der Schweiz eine ihm herzlich zugezogene Gattin und seine drei Schwestern.

**DIVERS**

**Le 4me Rallye International d'Autocars de Montreux - 1952**

Le 4e Rallye International d'Autocars de Montreux, de 1952, baptisé «Rallye des Narcisses», a été définitivement fixé aux 24 et 25 mai 1952, en place des 17/18 mai. Ce changement de dates a été imposé par le calendrier sportif international, dont la mise au point vient d'être arrêtée. Notons que ce 4e Rallye dispose déjà de près de 25 inscriptions de dix pays, soit l'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, l'Espagne, la France, l'Italie, les Pays-Bas, le Portugal, la Suède et la Suisse. Cette épreuve promet de remporter un vif succès.

**Eine zweite Autofähre über den Bodensee**

Obwohl bereits eine ausgezeichnete eingerichtete Autofähre über den Bodensee zwischen Konstanz-Meersburg besteht, die in einer Viertelstunde die Wagen über den See setzt, hat sich nun auch in Romanshorn ein Arbeitsausschuss gebildet, der sich mit dem Plane einer eigenen Autofähre zwischen Romanshorn-Friedrichshafen, wie er von württembergischer Seite schon öfter angeregt worden war, befasst. An der Konferenz in Romanshorn nahmen Vertreter der schweizerischen und deutschen Behörden, Handelskammern und Verkehrsverbänden der Ostschweiz teil, während für die Presseorientierung der lokale Rahmen gewählt wurde. Auf Schweizerseite wurde bekannt, dass die thurgauische, st. gallische Handelskammer, ferner die Nordostschweizerische und die Thurgauische Verkehrsvereinigung, die Sektionen des Schweiz. Automobilclubs und des Touringclubs der Schweiz

**Souhais de bonne année**

des membres et amis de la S.S.H.

Nous rappelons que cette année aussi le produit de la souscription dite des souhaits de bonne année sera affecté

**à notre Ecole hôtelière**

Il sera consacré à compléter le matériel d'enseignement qui évolue chaque année et doit permettre à notre institution scolaire de justifier sa réputation d'une des meilleures écoles hôtelières du continent.

Tous ceux qui effectueront un don - si modeste soit-il - contribueront à servir la cause de la formation du personnel et des générations hôtelières à venir. Leur nom sera publié dans un des prochains numéros de l'Hotel-Revue et tous les lecteurs de notre organe sauront ainsi quels sont les membres de la Société et les fournisseurs de l'hôtellerie qui leur adressent par cette voie leurs

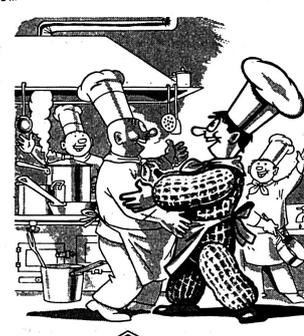
meilleurs vœux de bonne année pour 1952.

Il suffit de faire un versement au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers, V 85, Bâle, Gartenstrasse 112, avec la mention «souhais de bonne année». Merci d'avance.

sowie der Verkehrsverein und die Behörde von Romanshorn einen Fährbetrieb aus verkehrspolitischen, touristischen und wirtschaftlichen Gründen begrüssen. Hingegen verhalten sich die Bundesbahnen und das Eidgenössische Amt für Verkehr dem Projekt gegenüber zurückhaltend und ablehnend, da sie am Bedürfnis, an der Frequenz und an der Rentabilität des Unternehmens zweifeln.

Im Gegensatz dazu wurden auf deutscher Seite, vor allem von württembergischen Firmen, überzeugende Argumente für die Zweckmässigkeit des geplanten Fährbetriebes geltend gemacht. Die Deutschen wollen bis zum Fahrplanwechsel 1952 das jetzige Trajektschiff "Schussen" renovieren und später ein zweites Fährschiff einsetzen. Romanshorn hätte lediglich eine neue Landebrücke zu erstellen, die auf etwa 100000 Fr. zu stehen käme.

Vom verkehrspolitischen, vor allem touristischen Standpunkt aus könnte man eine zweite Fähre über den Bodensee begrüssen. Die Frage der Rentabilität bleibt jedoch trotz der errechneten Zahlen von deutscher Seite offen. Denn von schweizerischer Seite kämen für die Benützung der neuen Fähre lediglich die Deutschlandfahrer östlich und südlich von Romanshorn, also der östlichen Ostschweiz in Frage, während sich alle anderen aus dem weitaus grösseren Teil der Schweiz und von den Hauptadern Genf-Zürich wie bisher via Konstanz über den Bodensee fahren lassen werden. Kreuzlingen-Konstanz ist



Die ganze Küche schaut und staunt  
Der Chef ist heute gut gelaunt,  
Man merkt, wie alles leichter geht,  
Wenn Humi ihm zur Seite steht.  
**Humosa Oel, Humosa-Fett**  
Ja, wenn man diese zwei nicht hat!  
Das Glück von Koch und Küchenfee,  
Es kommt von Morges am Genfersee.

**Humosa-Oel und -Fett für jede gute Küche!**

Lieferung durch die Grossisten  
**OELWERKE MORGES A.G., MORGES**

**Ankauf und Verkauf Neu und Alt**  
von **Hotel- und Wirtschaftsmobilien.**  
Übernahme jede Liquidation.  
O. Locher, Baumgarten, Thun.

**Zu kaufen gesucht**  
**Silberplatten**  
oval und rund, diverse Größen. Detaillierte Offerten unter Chiffre H B 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Lecue ENGLISCH**  
Modernes Pensionat mit allem Komfort in Horne Bay, Kent, England, bietet jungen Leuten aus allen Branchen gute Gelegenheit, in kurzer Zeit die englische Sprache zu erlernen! Verlangen Sie Prospekte und weitere Auskunft bei **AR. Bayard, Lausanne Palace, Lausanne.**



**This is the Gin**

Quality Incomparable

**Gordon's**  
Stand's Supreme

Sole Distributors for Switzerland  
**JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18**

**Mittleres Hotel am Genfersee**  
sucht auf Ende März 1952 für Frühlings-, Sommer- und Herbstanreise, sprachkundige

**Sekretärin**

für Journal, Kassa, Telefon, Korrespondenz, allgem. Bureauarbeiten und Mithilfe in der Reception, sowie Auskunftsleust. Offerten von Bewerberinnen, die sich über mehrjährige Erfahrung ausweisen können, an gewissenhaften und exakten Arbeiten gewöhnt sind, mit Zeugnisfotos, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre M H 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Grosshotel ersten Ranges**  
(Vierwaldstättersee) sucht

**Chef de réception-Assistant-Manager**  
für lange Sommeraison. Nur bestausgewiesene und absolut sprachkundige Herren wollen sich melden.  
Ferner ein tüchtiger und erfahrener

**Küchenchef**  
der selbständig eine Brigade leiten kann.

**Economatgouvernante II. Oberkellner**

Es kommen nur erfahrene und tüchtige Kräfte in Frage. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre G R 2091 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Barpianist mit Akkordeon**  
sucht Engagement. Könnte in der Freizeit sämtliche Bureauarbeiten verrichten, da kaufmännische Lehrabschlussprüfung mit einigen Jahren Praxis. Offerten unter Chiffre B A 2989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Jüngerer, bestausgewiesener Oberkellner-Chef de service**  
sprachkundig, bankotiegentüchtig, angenehm im Service, beherrscht das Fertigtischen vor dem Gast, mit eigenen, erfolgreichen Spezialitäten, sucht

**Jahres- oder Saisonstelle**  
Offerten unter Chiffre P 27786 On an Publicitas, St. Gallen.

**OUVRIER CÉLIBATAIRE**  
80 ans, vaudois, sérieux, bon travailleur, cherche emploi stable pour début de l'année dans grand hôtel ou autre pour entretenir literie, chauffage, appareillage, partie automobile et divers travaux concernant la maison. Pas d'importance l'endroit, répond à toutes lettres. Faire offres sous chiffre P 8270 Yv à Publicitas, Yverdon.

**Gesucht**  
per sofort, in gepflegtes Hotel-Restaurant des Berner Oberlandes

**Restaurationstochter**  
(Jahresstelle). Angenehme Erscheinung mit guten Umgangsformen. Deutsch, französisch, wenn möglich englisch sprechend. Im Speisesservice perfekt. Hoher Verdienst. Geeignete Töchter melden sich unter Beilage der Zeugniskopien und Photo an Hotel Rosali, Meiringen.

**Frühling 1952**

Jetzt mit den Vorarbeiten beginnen! Wir sind in der Lage, Ihnen in jeder Beziehung interessante Angebote zu unterbreiten.

**Ein neuer Hotelprospekt**

**Kunstanstalt G. Maurer AG. Spiez**  
Die altbekannte Spezialfirma für gepflegte Hoteldrucksachen. Tel. (033) 75 21

**LIPS- Küchenmaschinen**  
J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

**GARTEN - KULT GOLFHOTEL**

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

**Louis Zimmermann - Bern 12**  
Uniformmützen-Fabrik

für sie am schnellsten erreichbar und die Überfahrt mit der Fähre nach Meersburg nimmt nur etwa 15 Minuten in Anspruch, während die Überfahrt Romshorn-Friedrichshafen ungefähr die vierfache Zeit beanspruchen wird. Besser für die neue Fähre wäre wohl das deutsche Hinterland mit Ravensburg-Stuttgart und München im Hintergrund. Dem württembergischen Argument — die Rivalität Württemberg-Baden kommt auch hier zum Ausdruck — die Kapazität der Fähre Konstanz-Meersburg sei zu klein, um den Verkehr reibungslos bewältigen zu können, wird von Konstanz entgegeng gehalten, dass im nächsten Sommer auf der Fähre Konstanz-Meersburg das vierte Fährschiff eingesetzt werde, womit die Fähre allen Anforderungen gewachsen sei. Im Vierteilstunden-Verkehr gibt es für Autos keine grosse Wartezeit mehr. Dabei darf nicht vergessen werden, dass der Autoverkehr von und nach der Schweiz immer grossen Schwankungen unterworfen sein wird, wie die letzten 20 Jahre bezeugen, und auch nicht immer jene Formen behalten kann, wie dies z. B. im letzten Sommer der Fall war. Es erscheint aber richtig, dass alle nötigen Fragen der Notwendigkeit, des Ausmasses und der Rentabilität einer zweiten Autofähre über den Bodensee abgeklärt werden. Von Staat und Bund sind hierfür vermutlich keine Hilfsmittel zu erwarten.

**Bad Ragaz, Bergbahnprojekt in das Piz-Sol-Gebiet**

Past auf den Tag genau fünf Jahre, nachdem erstmals von einem Bergbahnprojekt in das Piz-Sol-Gebiet öffentlich geredet wurde, ist der jetzt bei den Banken aufliegende hübsch illustrierte *Zeichnungsprospekt* für eine Bergbahn von Bad Ragaz ins Piz-Sol-Gebiet herausgekommen. Geplant ist einerseits eine Seilbahn von Bad Ragaz nach Pardiell (1400 m ü. M.) mit 54 vierplätzig Kabinen, die wahlweise in Umlauf gesetzt werden können, und andererseits ein Skilift von Pardiell bis auf die Höhe der Piz-Sol-Hütte SAC. (2222 Meter), der später kombiniert als Sessellift betrieben werden kann. Bei einer totalen Länge von 5 1/2 km überwinden die beiden Bahnen in 37 Minuten eine Höhendifferenz von 1715 Metern und erschliessen neben der bisher bekannten Abfahrt ein gänzlich neues Skigebiet mit prächtigen Abfahrten nach Vilters und gegen Bad Ragaz, die vom frühen Winter bis spät in den Frühling hinein befahrbar sind.

**Seilbahnen zur Förderung des Fremdenverkehrs in Österreich**

Bad Gastein in den Hohen Tauern, im Land Salzburg, ist in den letzten Jahren als Kurort und Wintersportplatz immer mehr beliebt geworden. Im Winter 1950/51 wurden in den dortigen Hotels und Pensionen 131 200 Nächtigungen verzeichnet, im letzten Winter über 160 000. Die Hauptattraktion ist jetzt die Gondelbahn auf den Stubnerkogel, deren Betrieb noch vervollkommen werden soll, so dass zum Beispiel die Wartezeiten gänzlich wegfallen und der Fahrkomfort weiter ausgebaut wird. Schon in wenigen Monaten werden die verschiedenen Stationen mit Buffets, Liegeterrassen und Bars aufwarten. Acht zusätzliche Gondeln werden die Beförderungsfrequenz beträchtlich steigern.

Im Winter 1951/52 wird eine an der Westseite des Stubnerkogels geplante Skiliftanlage die Jungeralpe (1756) mit der Jungerscharte (2150) verbinden und völlig baumlose Abfahrten von mindestens 6 km Länge erschliessen.

Auf einer Tagung des Tiroler Gastgewerbeverbandes wurden verschiedene Fremdenverkehrspläne besprochen. In Seefeld z. B. will man eine Seilbahn bauen, zu deren Finanzierung die Bevölkerung der Gemeinde mit einer Million Schilling beitragen wird. Kitzbühel hat gegenwärtig eine Seilbahn, zwei Kleinskilbahnen, drei Ski- und zwei Schlittenlifte, nun hat die Hahnenkamm-A.G. auch noch den Bau eines Sesselliftes zum Blaufeld genehmigt. Damit soll das Steinbergkogelgebiet sportlich erschlossen sein. Bei der Bergstation der Hahnenkammbahn ist ferner geplant, ein Grosshotel an Stelle des jetzt bestehenden kleinen Restaurants zu bauen. Vorsitzender Fuchs vom Innsbrucker Verkehrsverein sagte, Österreich sei immer noch billiger als die Schweiz. Die Kohlenpreiserhöhung werde aber die Betriebe dazu zwingen, im kommenden Winter „Preisregulierungen“ vorzunehmen, um einen Substanzverlust zu verhindern. — Für den weiteren Ausbau der Landesgastwirtschule sind noch 900 000 S erforderlich, die erst beschafft werden müssen.

**Öl gesucht und - Heilquelle gefunden!**

Auf dem ehemaligen Flugplatz bei Füssing (Bahnhstation Pocking) in Niederbayern, etwa 30 km innauwärts von Passau gelegen, wurde bei der Suche nach Öl in 920 m Tiefe eine 52 Grad heisse Quelle erbohrt. Nach der Analyse handelt es sich um eine *Kochsalz-Schwefel-Thermalquelle*, die für die Behandlung von Rheuma und Hautkrankheiten sowie Frauenleiden geeignet ist. Die Quelle, die von der Gesundheitsabteilung des bayerischen Innenministeriums wiederholt begutachtet wurde, speist zunächst ein kleines Thermalbad und wird darüber hinaus in einer Baracke in 30 Kabinen-Warmbädern genutzt. Sie dient zugleich zur Heizung der Baracke, die Liegeräume und kleine Fremdenzimmer mit 12 Betten besitzt. Dieses vorläufig noch primitive Bad wurde vom April bis Dezember bereits von rund 24 000 Kurgästen besucht. Der Kurbetrieb wird von der Besitzerin der Quelle, der bayerischen Mineral-Öl-GmbH., durchgeführt, die für die Zukunft grosse *Ausbaupläne* hegt.

**Launige Werbung**

**Aber die Zigarren ...**

Das Arlington Hotel in Nevada war weithin wegen eines Inserates berühmt, das in vielen amerikanischen Zeitungen erschien und in der Tat einzigartig war. Es lautete:

„Wir haben das ärgste Hotel in USA. Unsere Stubnermädchen sind nicht hübsch, unser Leinen ist ein wenig rauh, die Hallen sind düster, die Ventilation ist schlecht. Unsere Küche enttäuscht jeden. Jockeys kommen zu uns, um ihr Gewicht zu reduzieren. Unsere Weine und Schnäpse sind bloss mittelmässig. Doch meine Zigarren sind recht gut, ich werde Ihnen gerne verkaufen — von dem freundlichen Lächeln begleitet. Oli Roberts, Hotelier.“

Dieses lustige Inserat machte das Arlington Hotel in Nevada nicht nur weithin bekannt, sondern es lockte auch Kunden von allen Staaten der USA. herbei! Ein Beweis dafür, dass die Amerikaner zuweilen einen hübschen Sinn für Humor haben! ...

**Neue Tarifreduktionen für Transatlantikflüge**

Die „Trans World Airlines“ beabsichtigt, im Frühjahr 1952 auf ihren Transatlantikrouten einen neuen, stark ermässigten Touristentarif einzuführen, nach dem beispielsweise der Flug New York-London retour bis auf Dollars 397.50 sinken würde.

Das amerikanische Zivilluftfahrtamt empfiehlt, entsprechend der bei der TWA bereits seit längerer Zeit geübten Praxis, als Grundlage dieses Touristentarifs einen Preis von Dollars 265 für einfachen Flug New York-London sowie für den Hin- und Rückflug eine Ermässigung von 10% während der Hochsaison und 25% während der verkehrsarmen Zeit. Der Rundflug New York-London-New York käme so künftig auf 477 Dollars in der Hochsaison und 397.50 in der Nachsaison.

Die TWA wird auch für diese Touristenkurse die gleichen Constellation-Apparate einsetzen, die sie heute für ihre wohlbekanntesten Ambassador-Luxusflüge verwendet. Es sollen dabei lediglich das Fassungsvermögen auf 60 Personen erhöht sowie Mahlzeiten und Getränke statt kostenlos nur auf Wunsch gegen mässige Preise abgegeben werden.

Nachdem an der auf den 27. November nach Nizza einberufenen Konferenz eine Einigung mit den Fluggesellschaften der übrigen Nationen erreicht worden ist, wird die TWA diesen neuen, verbilligten Touristentarif schon im nächsten April in Kraft setzen.

**Des fauteuils-couchettes à bord des Douglas DC-6B de la Swissair**

Avec l'entrée en vigueur de son horaire d'hiver, la Swissair n'a pas hésité à offrir une nouvelle commodité aux voyageurs utilisant ses services transatlantiques à destination de New-York.

Des fauteuils-couchettes, extrêmement confortables, permettant aux passagers de dormir pratiquement comme dans un lit, remplaceront, au nombre de 32, les 50 sièges de la spacieuse cabine du DC-6B. Ces fauteuils-couchettes ont été spécialement étudiés pour donner non seulement un maximum de confort, mais encore le meilleur repos possible durant la traversée. Epousant les formes du corps, ils permettent de voyager sans fatigue. D'autre part, et du fait de la réduction du nombre des sièges, les passagers auront plus de place à leur disposition.

**5 millions pour les routes vaudoises**

En tenant compte des travaux en cours d'exécution qu'il s'agit de mener à chef et des corrections nouvelles, le Conseil d'Etat vaudois demande au Grand Conseil de pouvoir prélever 5 mill. de fr. sur le crédit spécial de 20 millions destiné à poursuivre les travaux d'amélioration des routes cantonales. Pour 1952, sont prévues

au programme de travail: 16 entreprises à terminer, 5 entreprises à exécuter ou en cours d'exécution et 10 entreprises nouvelles. Etant donné le plein emploi actuel de la main-d'œuvre, les travaux ne seront mis en chantier qu'au fur et à mesure des possibilités et de leur urgence des possibilités et de leur urgence. Parmi les importantes corrections nouvelles, relevons l'amélioration de la route Allaman-Aubonne-Gimel, celle de Fossens à St-Cierges, celle de Thierrens à Denezey, de Combremont-le-Grand à Sassel et enfin celle de la Croix sur Lutry au Miroir.

**On va installer un nouveau ski-lift sur les hauteurs montresuises**

Nous apprenons que, aux Hauts de Caux, un ski-lift de quelque 240 m de long et de 60 m de dénivellation va être installé. C'est une société anonyme, dans laquelle siègent plusieurs propriétaires de chalets des Hauts de Caux et des hôteliers, qui a entrepris de mener à bien cette innovation. MM. Payot, directeur à la SRE et Ludecke, se sont en particulier occupés avec ardeur de la réalisation pratique de ce ski-lift, qui ne restera en place qu'en hiver. Il permettra tant aux débutants qu'aux skieurs expérimentés de remonter la pente qu'ils se feront ensuite un plaisir de descendre en «schuss».

**Ein neuartiges Wintersportgerät**

Im vergangenen Winter haben wir an einem Sportplatz in Toggenburg ein ganz eigenartiges Wintersportgerät. KULL heisst das rote Vehikel, das der Direktor des betreffenden Hotels ausserordentlich hoch einschätzt, weil es von den Gästen dankbar und fleissig benützt worden sei.

Wir sind der Sache nachgegangen und haben festgestellt, dass der Erfinder und Hersteller dieses KULL, gestützt auf eifrige Studien nordischer Schneefahrzeuge, nach mehrjährigen Versuchen zu der heutigen Form gekommen ist.

KULL ist ein *Mittelding zwischen Velo und Ski*, soll aber und wird wohl nie den Ski verdrängen. Es ist weder zimperlich noch klotzig: zwei Skikufen hintereinander, einen bequemen Sattelstiel darauf mit einer Lenkstange und das Ganze noch mit einer leicht zu handhabenden Bremse versehen, stempeln dieses Sportgerät zu einem von allen Gästen sehr begehrten Leihinstrument.

Zuverlässigen Berichten gemäss löst dieser KULL allgemein keine Begeisterung aus. Kinder bejubeln ihn, und sogar ältere Damen verwenden den KULL mit Vorliebe, weil damit das Fahren

**Auch diese Woche . . . Früchte und Gemüse**

so frisch wie von der Ernte - dazu fertig geröstet:  
**BIRDS EYE** = Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Spinaat, gekaut, Rosenkohl, Lattich, Fenchel, Karotten.  
**BIRDS EYE** = Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pflirsche.  
*Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. - Verlangen Sie Probestücke.*  
**BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephone (051) 23 97 45**

**Das interessiert auch Sie!**



MONARCH, die berühmten amerikanischen Früchte- und Gemüsekonserven sind nun auch in der Schweiz erhältlich. Aus einer riesigen Auswahl von über 500 Artikeln hält MONARCH in Ananas, Pfirsichen, Aprikosen, Fruchtsalat, Fruchtsäften, Spargeln usw. das Beste für Sie bereit.

Ein Versuch lohnt sich. Öffnen Sie eine Dose MONARCH-Früchte und beachten Sie speziell das Nettogewicht und die Anzahl der vorhandenen Früchte — die wirkliche Extra-Qualität — den hohen Reifegrad — das frische, zarte Aroma und die Regelmässigkeit des Inhaltes. Wir sind sicher, auch Ihre Antwort lautet: «MONARCH — die besten!» Vergessen Sie nicht: MONARCH ist eine Marke mit fast 100-jähriger Tradition (gegründet 1853) und wird von den Amerikanern seit Jahrzehnten bevorzugt.

Verlangen Sie bei Ihrem Konservenerlieferanten ausdrücklich MONARCH, die berühmte amerikanische Marke mit dem Löwenkopf.

Bezugsquellennachweis durch den Generalvertreter und Direktimporteur:

**Frigalment-Import-GmbH., Abt. Monarch**  
 ST. MARGRETHEN SG Tel. (071) 7 33 41

**MONARCH**

**DOW'S**

BY SPECIAL APPOINTMENT



**PORT**

Shipped by *Silva Lopes* OPORTO EST. 1798

Agence générale pour la Suisse

**PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE**

LIQUEURS ET GINS  
 MAISON FONDÉE  
 A AMSTERDAM EN 1575



**BOLS**

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE  
**E. DEHNINGER S. A. MONTREUX**

**Winterthur UNFALL**

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

**Vergünstigungen**

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Drithaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

**Gesucht**

in mittleren, erstklassigen Stadthotel

**Buchhalter-Kontrollleur**

Ruf-System, Gutbehalte Jahresstelle, Ausführliche Offerten von fachlich bestausgewiesenen Bewerbern unter Chiffre Z A 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Restaurationskellner**

in bekanntes Spezialitäten-Restaurant Zürichs gesucht

Eintritt Januar 1952, Jahresstelle, Vielseitiges Wissen in Restaurations-Küche und Weisnerische sowie Sprachen und viel Berufsfreude erforderlich. Junge, initiative Bewerber mit guten Umgangsformen senden Offerten mit Zeugnissen, Photo und Referenzen unter Chiffre S R 2083 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Die Freude an der guten Kräuter-Zirkulan-Hilfe ist allgemein. KUR 20.55, 1/2 KUR 11.20 beim Apotheker und Drogeristen Reserven an Gesundheit!**

auf sauberer Piste mühelos und ohne jegliche Gefahr erlernbar ist.

Von jeher haben die Sporthotels ihren Gästen Schichten, Schlittschuhe und Ski leihweise zur Verfügung gestellt. Aber die Sporthäuser machen nicht immer gute Erfahrungen damit, weil sich infolge Verwechslungen, Verlorengelassen und Liegenlassen nicht unerhebliche Verluste und namentlich viel Ärger zeitigen. Bei dem neuen Verleihgerät sind solche Verlustquellen so gut wie ausgeschlossen. HPL.

Dr. Walter Laedrach 60jährig

Er verdient es wohl, dass wir an seinem 60. Geburtstag kurz seiner gedanken, der bernische Dichter und Gelehrte Dr. Walter Laedrach, der wie kein zweiter „mit Liebe am Bilde der Heimat arbeitet“, wie der Ostschweizer Dino Larese so schön sagt. Eine stattliche Anzahl Erzählungen, Novellen und Romane sind die Frucht seiner literarischen Tätigkeit, für die er 1939 mit einem Buchpreis der Schillerstiftung ausgezeichnet wurde. Vor allem aber die von ihm begründeten und herausgegebenen „Schweizer Heimatbücher“ liegen ihm am Herzen, ein Plan aus früher Jugendzeit. In Hunderttausenden von Samplungen, auch französisch und einzelne sogar englisch, sind diese preiswerten Bildbände heute verbreitet, bis in die hintersten Alpenländer und weit nach Übersee und verstehen dabei überall Verständnis und Liebe für unsere heimatischen Schönheiten zu wecken. Mit diesem umfassenden volkulturellen Werk, für das er 1946 mit einer Ehren-gabe der Stadt Bern ausgezeichnet wurde, hat er sich ein Verdienst erworben, für das ihm Dank und herzliche Geburtstagswünsche unzähliger Heimatfreunde gewiss sind. mp

Neuaufgabe des amtlichen Telefonbuches

Die Telefonverwaltung gibt bekannt, dass die Arbeiten für den Druck des amtlichen Telefonbuches, Ausgabe 1952/53 begonnen haben und sich damit Gelegenheit bietet, bisherige Eintragungen zu ändern oder neue aufzunehmen.

Die Telefonabonnenten werden gebeten, eventuelle Änderungen oder Ergänzungen möglichst bald der zuständigen Telefonleitung unter Angabe ihrer Telefonnummern schriftlich mitzuteilen.

Ein Schloss wird Schulhotel

Auf Schloss Hofen bei Bregenz, auf einer Anhöhe über dem Bodensee, wurde ein Flügel zum Schulhotel des Vorarlberger Gasgewerbeverbandes umgebaut. Es wurden dabei Fremdzimmer modern eingerichtet und der Betrieb mit Volgtätären und Lehrkräften aufgenommen. Das Schloss war bisher Eigentum des Landes und wurde vom Gastgewerbeverband für eine Fachschule erworben. Es gehörte einst dem Geschlechte der Raitenau an und wurde zu Lebzeiten des Salzburger Erzbischofs Wolf Dietrich gebaut.

PAHO

An die Versicherten der PAHO

Am 1. Januar 1952 treten die Vorschriften eines neuen Bundesgesetzes über die Arbeitslosenversicherung in Kraft. Dieses neue Gesetz bringt für die Versicherten verschiedene Erleichterungen und Verbesserungen für den Fall des Taggeldbezuges. Andererseits aber entstehen für sämtliche Arbeitslosenkassen erhebliche Mehrbelastungen. Die Verbesserungen für die PAHO-Versicherten bestehen in:

- a) der Erhöhung des versicherbaren Tagesverdienstes von bisher Fr. 18.- auf Fr. 24.-, wodurch die Taggelder erheblich steigen;
b) dem Wegfall der Karenzfristen für Angestellte, die aus Jahresstelle arbeitslos geworden sind und in einer Ermäßigung der Wartezeiten für Saisonangestellte;
c) der Lockerung der Vorschriften bei Kontrollversammlungen.

Andererseits entstehen durch diese Vergünstigungen der Kasse entsprechende Mehrbelastungen. Dazu kommen:

- a) die voraussichtliche Vermehrung der Zahl der Taggeldansprecher als Folge der Verbesserungen der Versicherungsleistungen;
b) die Verdoppelung des pro Versicherten alljährlich in den eidgenössischen Kassenausgleichsfonds zu leistenden Beitrages, der im Falle gröserer Arbeitslosigkeit sogar noch weiter erhöht werden kann;
c) die Herabsetzung der öffentlichen Subventionen an die Arbeitslosenversicherung.

Diese Umstände, das wird allen Interessenten klar sein, zwingen die Arbeitslosenkassen, ihre Prämien den neuen Verhältnissen anzupassen. Auch bei der PAHO werden die Versicherten mit namhaften Prämiensteigerungen rechnen müssen. Die entsprechenden Beschlüsse der Delegiertenversammlung bedürfen nach der Genehmigung durch die Bundesbehörden, denn diese bestimmen ja für jede Arbeitslosenkasse die Höhe der zu erhebenden Prämien.

Die Kassenmitglieder werden vom Entscheid des Bundesamtes baldmöglichst unterrichtet werden.

Versicherte, die unter einem behördlichen Versicherungsobligatorium stehen, werden nach wie vor verpflichtet bleiben, sich ihrem Verdienste gemäss zu versichern. Die sogenannte Unterversicherung ist in diesen Fällen verboten.

Trotz der unumgänglichen Prämiensteigerung wird die PAHO nach wie vor - im Vergleich zu andern Arbeitslosenkassen - eine der billigs- und vorteilhaftesten Versicherungskassen bleiben.

SAISONNOTIZEN

Der luzernische Fremdenverkehr im November 1951

(ovb) Im ersten Aussersaisonmonat des beginnenden Winters liegt die Zahl der Logiernächte schweizerischer Besucher (111 000) wieder höher als jene der ausländischen Gäste (6500). Ein Vergleich mit den Vorjahreswerten ergibt für den Monat November 1951 bei ungefähr gleichbleibendem Besuch aus der Schweiz einen Gewinn auf den Logiernächten der Ausländer von 24%.

Die durchschnittliche Beliebensetzung erreichte bei 72 erfassten Betrieben und 9 geschlossenen Unternehmen 24%, gegenüber 22% im Vorjahr. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug unverändert 2,4 Tage für Schweizer und 1,9 Tage für Ausländer.

Im Gästebild nach Nationen standen wiederum die Besucher aus den Vereinigten Staaten an erster Stelle (Gewinn gegenüber dem Vorjahr 37%). Ihnen folgten wie letztes Jahr die Deutschen (plus 30%), Briten (+46%), Italiener (+30%) und Franzosen (+17%).

BÜCHERTISCH

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Das eben erschienene Heft 3 (1951) der Zeitschrift für Fremdenverkehr (Gurtgenasse 6, Bern) bringt einen programmatischen Appell zugunsten der internationalen Reisefreiheit, der um so aktueller wirkt, als es ein englischer Mitarbeiter, L. J. Liekovich, ist, der aus volkswirtschaftlichen und politischen Gründen für den Ausbau des zwischenstaatlichen Reiseverkehrs auch in der Epoche des kalten Krieges eintritt. Die ermutigenden Ergebnisse internationaler Solidarität werden durch die Wiedergeburt des österreichischen Fremdenverkehrs nach 1945 erhärtet, worüber H. Hauger, Wien, interessantes Material vorlegt. Mit der Beteiligung der weniger kaufkräftigen Schichten am Fremdenverkehr, dem sozialen Tourismus, stellen sich organisatorische Probleme, deren Lösung von G. Seichter, Frankfurt a. M., am Beispiel Deutsch-

Der Gasthof von Aylesford

Eine wahre Geschichte aus Kanada

In jenen romantischen, längst vergangenen Tagen, als die ersten Kutschen die Strecke zwischen der Hafenstadt Halifax und Annapolis befuhr, gab es nicht genügend Unterkunfts-möglichkeiten für die hungrigen und müden Reisenden. Da machte sich denn die Regierung von New-Schottland erbötig, jenen Personen, welche die „Travelers“ in ihrem Haus aufnehmen und gegen angemessene Bezahlung auch bewirteten würden, eine Prämie von 25 Pfund Sterling aus-zuzahlen.

Auf dieser Strecke nun - bei Aylesford - lebte der verwitwete, weisshaare Reverend Jones, ein emeritierter Prediger, mit seinen vier Töchtern. Als der gute Mann von der Prämie hörte, fuhr er mit seiner ältesten Tochter nach Halifax, sprach bei den zuständigen Regierungsstellen vor und erklärte sich bereit, aus seinem Haus einen Gasthof, eine „Inn“ zu machen. Worauf ihm prompt die verheissenen 25 Pfund Sterling ausbezahlt wurden. Nun suchte Reverend Jones mit der goldblonden Angelina einen vornehmen Laden auf und kaufte hier für sie modische Ge-wänder und Schuhe. Dann kehrten Vater und Tochter nach Aylesford zurück, brachten bei ihrem Haus das Zeichen „Aylesford Inn“ an und sorgten für Speise und Trank. Als dies getan war, bohrte der alte Herr ein Loch in die Wand, welche das Speisezimmer von der Küche separierte, machte Angelina zur Kellnerin, während ihre jüngeren Schwestern in der Küche zu schaffen hatten.

Wie kaum anders zu erwarten, erfreute sich der neue Gasthof bald bei den hungrigen Reisenden einer richtigen Beliebtheit. Die Gäste fanden die Speisen sehr schmackhaft und die Kellnerin Angelina hübsch und flink. Mit der Flinkheit aber hatte es eine Bewandnis, welche der Schlawheit des neuen „Wirtes“ ein treffliches Zeugnis ausstellte. Der kluge Reverend hatte nämlich das Loch in die Wand zwischen Speisezimmer und

Küche gebohrt, damit die hier tätigen Töchter sogleich, da er ausgesprochen wurde, den Auftrag des Gastes hören konnten. Während nun die an-mutige Angelina noch mit dem Reisenden plau-derte, waren die Köchinnen schon am Werk. Kaum verwunderlich, dass die Gäste nicht nur von der Armut der apart geleiteten Kellnerin, son-dern auch von ihrer unglaublichen Schnelligkeit beeindruckt waren!

Es kam, wie es kommen musste. Ein reicher Tierhändler aus Halifax verlor bald sein Herz an Angelina. Auf der Rückreise hielt er an ihre Hand an und wurde (natürlich!) erhört. Da der Herr Reverend bei der Eheschliessung amtierte, verblieb auch die Gebühr für diese Zeremonie in der Familie. Ebenso die schmucke Tracht der Kellnerin, die nunmehr von der schwarzäugigen Marietta, dem zweitältesten Töchterchen des Reverend Jones, getragen wurde. Bereits nach fünf Wochen führte sie ein junger Schiffskapitän als Ehefrau heim. Nun avancierte die muntere Virginia, die dritte Tochter des weisshaarigen Predigers, zur Position der Kellnerin und zur Trägerin der schmucken, kleidsamen Gewandung. Ein schneidiger Offizier war ihr „Opfer“.

In der gleichen damals in Halifax erworbenen Gewandung servierte die zierliche Martha, die jüngste Tochter des Reverends, die Speisen und Getränke. Sei es, dass sie wäherlicher als ihre Schwestern war; sei es, dass ihr Vater, der nun in der Küche des Amtes waltete, hier mit ge-ringerem Geschick tätig war als seine Kinder - fast ein Jahr verging, ehe sie in den Ehestand trat. Und das war das Ende des Gasthofes von Aylesford. Der weisshaarige Reverend Jones, dem sein Plan so trefflich geglückt war, die Töchter zu verheiraten, übersiedelte zu seiner ältesten Tochter Angelina nach Halifax und verbrachte hier in glücklicher Beschaulichkeit seinen Lebensabend. Walter Jelen.

lands und von A. Zesprimy, Buenos Aires, im Lichte von Erfahrungen in Argentinien skizziert wird. Abschliessend würdigt der Altmeister der Fremdenverkehrsforschung, A. Martoff, Rom, die bisher erreichten Ergebnisse und hebt besonders den schweizerischen Beitrag an der Entwicklung der touristischen Lehre und Ausbildung hervor.

Die Schweiz - Arbeit und Leben, ein Zeit-bild in der Jahrhundertmitte. Herausgegeben von Werner Reist. Das Buch ist ein Vademecum auf dem Gang durch die Schweiz, durch ihre Arbeit, ihre Mühen und Sorgen und ihren heissen Willen zum Frieden und zur Freiheit. Aber es will keinen Reiseführer ersetzen“ schreibt der Herausgeber im Vorwort. Wir haben auf dieses Buch, das nun in schöner, gediegener Aufmachung vorliegt, bei früherer Gelegenheit schon hingewiesen und können feststellen, dass es hält, was es verspricht. Namhafte Autoren haben für die verschiedenen Kapitel: „Die Schweiz als Ausnahme“, „Die Schweiz an der Arbeit“ und die „Gastliche Schweiz“ gehaltvolle Beiträge geliefert, die sich zu einem Gesamtbild fügen, wie wir es in dieser Art noch nicht besitzen. Vor allem sei erwähnt, dass der „Gastlichen Schweiz“ ein relativ breiter Raum gewährt wurde. Wir finden in diesem Abschnitt u.a. einen Artikel aus der Feder unseres Zentralpräsidenten Dr. F. Seiler. Das hervor-ragend illustrierte Buch ist als Weibmatsge-schenk bestens geeignet und dürfte sich auch besonders dazu eignen, treuen ausländischen Gästen, auf deren Freundschaft besonderes Gewicht gelegt wird, als Erinnerung an ihren Schweizer-aufenthalt überreicht zu werden.

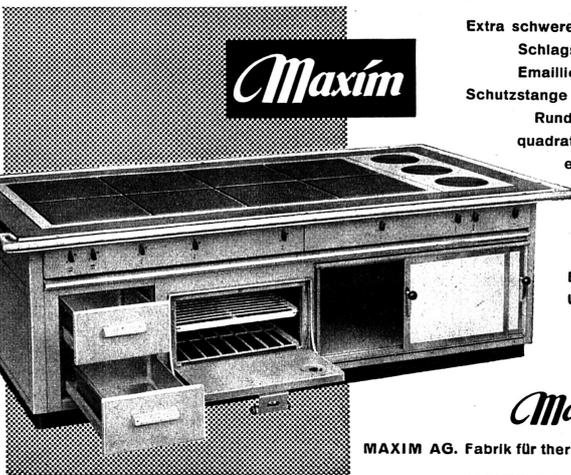
„Werk“, Dezemberheft 1951. Dem Thema des gepflegten Wohnens ist das Weihnachtsheft des „Werk“ gewidmet. Drei Wohnhäuser in Arbon, Basel und St. Nikolaus stellen es von der archi-tektonischen Seite her dar. In ihnen ist die Wohn-

lichkeit durch grosszügige Raumgestaltung, Licht-fülle, gute Proportionen, schöne, helle Materialien und eine Verbindung mit der umgebenden Natur erreicht, nicht durch künstliche, historisierende Stimmungsmache. Auch ihre Möblierung ist von heiterer, moderner Eleganz. Neuzzeitliches Tisch-gerät, das zugleich einfach, zweckmässig und fest-lich ist, illustriert den Beitrag „Der gedeckte Tisch“ von Willy Rotzler, eine höchst wertvolle Betrachtung, in der die grundlegenden Regeln, wie ein Tisch annützlich und schmackvoll zu decken ist, festgelegt werden. Dieser Aufsatz, der zugleich einen anregenden Geschenkerater für die Fest-zeit bildet, ergänzt die Publikation des phantasie-vollen, genügli-ig willigen Geschenkartikel-Ladens, den Frank Lloyd Wright in San Francisco baute. Die grosse europäische Kunst als Inhalt des Privathauses und -gartens kommt zur Darstellung in dem grossen, reich illustrierten Artikel Heinrich Rumpel über die zürcherische Plastiksammlung Werner Bär, ein Panorama moderner Bildhauerei, das kürzlich bei Gelegenheit der Winterthurer Aus-stellung wegen seiner Weite und Schönheit all-gemein bewundert wurde.

SAISONERÖFFNUNGEN

- Arosa: Hotel des Alpes, 20. Dezember. - Alexandra Golf-Hotel eröffnet.
Davos-Platz: Sporthotel Schweizrohof, 20. Dez.
Engelberg: Hotel Regina-Titlis, 20. Dezember.
Films-Waldhaus: Hotel S'gnes & Post, 19. Dez.
Grindelwald: Hotel Central Wolter und Tea-Room, 20. Dezember.
Rigi-Kaltbad: Grand Hotel, 20. Dezember.

Elektr. Grossküchenherde



- Extra schwere und robuste Konstruktion.
Schlagsichere und säurefeste Emaillierung.
Schutzstange aus Anticorodal.
Runde Schnellkochplatten und quadratische Großflächenplatten erfüllen alle Anforderungen bei Stoßbetrieb.
Maxim-Walzenschalter für lebenslangen Gebrauch.
Bellebige Unterbau-Kombination aus Wärmeschränken, Backöfen, Fleischschubladen usw.

Maxim

MAXIM AG. Fabrik für thermo-elekt. Apparate AARAU



ENGROSHAUS DER TABAKBRANCHE

Telephone (041) 21110 LUZERN Morgartenstrasse 9

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

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



Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 50
Offene Stellen - Emplois vacants

Stellengesuche - Demandes de Places
Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Salle und Restaurant
Barmaid sucht sofort Stelle. Gute Zeugnisse. Alter 24 Jahre. Nur Deutsch und Schulfrenchisch. Offerten an Tel. (051) 284987 oder Chiffre SA. 2608 Z an Schweizer Annoncen AG. c/o SA, Zürich 23. (276)

Etage und Lingerie
Zimmermädchen, gewandtes, gesetztes Alter, deutsch, franz. und etwas Italienisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 967

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

Bureau und Reception
Hotelfachmann, 30 Jahre alt, franz. und englisch sprechend, mit Luzerner Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als Chef de réception, Journalführer-Kassier oder Stütze des Patrons. Eintritt 8.16. Januar oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 959

Cuisine und Office
A Uleinkech-Küchenchef, gesetztes Alter, arbeitsfreudiger, solider Fachmann, entretenskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 947

Bains, Cave und Jardin
Bursche, solider, zuverlässig, sucht Stelle als Kellerbursche. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 965

Wir bitten unsere Mitglieder rasche Rückmeldung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

4167 Commis de cuisine, Köchin, Koch-Pâtissier, Oberaalkocher, Saaltochter, Sekretärin, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.

4241 Barmaid, evtl. mizkündige Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 90 Betten, Graubünden.

4208 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 65 Betten, B.O. 4209 Buffetkellnerin, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 58697
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

4173 Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland. 4174 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern. 4181 Chefköchin, nach Übereinkunft, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.

4242 Saal-Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz. 4244 Serviertochter mit Barkenntnissen, nach Übereink., Hotel 30 Betten, K. Thurgau. 4246 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Glätzerin, II. Barmaid, nach Übereink., Erstklasshotel, Zürich.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne
Galerie Benjamin-Constant, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

STÄFA
Lüftungen u. Luftheizungen
VENTILATOR AG. STÄFA
Spezialisiert seit 1890 für Ventilatoren und lufttechnische Anlagen

Mix- u. Bar-Lehrkurs
Jederzeit
Lorenzo Spinelli, Miring-School, Obstgartenstrasse 28, Zürich 6, Telefon 26 87 68.

Hausbursche-Hilfsportier, auch Anfänger, Offizemädchen, Servierstelle, sofort, Hotel 38 Betten, Berner Oberland. 4146 Serviertochter, Deutsch, Französisch, sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.

Ess-Service (Rosenthal)
132 Teile, für 800 Fr. zu verkaufen. Anfragen unter Chiff. X 68822 Q an Publicitas, Basel.

Gesucht per sofort für Hotel Weiskreuz fachkundige, sprachkundige (Engl., Franz.)

Gesucht Winterstationelle für

REISEBÜRO IN ZÜRICH
sucht gut präsentierenden (grössere) Statur) deutsch, französisch und englisch evtl. auch ital. sprechenden

Barpianist, Soliste
evtl. volontaire, dans bon hôtel, station pour la saison d'hiver.

Barmaid
in kleine Hotelbar, Aushilfe im Saal-service erwünscht. Eilofferten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hans Güler, Hotel Gress Chischna, Klosterau.

Sekretärin-Korrespondentin
guter Briefstil in Französisch, Englisch und Deutsch, deutsche Stenographie, auch für allgemeine Büroarbeiten;

Service oder Buffet
von junger Tochter, welche die Wirt-Fachschule besucht hat, in Hotel oder Tea-room. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre R A 2078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftsbücher für Hotels
Liefer prompt und billig
Zentralbureau
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Facilität
Zu Geschenkzwecken Verlangen Sie Preisliste beim Zentralbureau SHV., Basel 2

ist es Ihnen schon bekannt,

# Knorr Fleischsuppe

spezial

daß Sie mit

- Fond blanc
- Kalbs-Ragout
- Risotto
- Sauce Béchamel
- Gemüse-Suppen usw.

entscheidend verbessern können?

Thöni

Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar!

- 1-Kilo-Büchse 8 75
- 5-Kilo-Kessel 8 50 p. kg
- 12-Kilo-Kessel 8 40 p. kg

## Keine Aufregung..



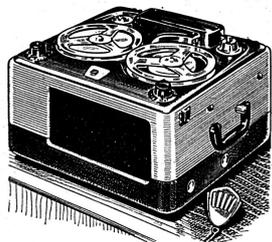
es ist ja

# Boltaflex

Sie können Ihre Polstermöbel nicht in die Wäsche geben. Aber wenn sie mit BOLTAFLEX überzogen sind, lassen sie sich leicht abwaschen. Über 40 Farben und Muster, auch mit stoffartigem Charakter stehen Ihnen für jede Raumgestaltung zur Verfügung. Verlangen Sie Prospekt und Muster.

## Karl Brand · Basel

Boltaflex-Vertrieb  
Gerbergässlein 22 Telephone (061) 2 00 62



## WEBSTER 210

der neue, unerreichte Band-Rekorder.  
Dieser neue Aristokrat der Electronic-Memory-Geräte kommt den Wünschen der anspruchsvollsten Musiker entgegen. Hier einige seiner verblüffenden Vorteile:  
Zweiständige Aufnahme ohne Berühren der Spulen. 3 Geschwindigkeiten in jeder Richtung. 2 Motoren mit Luftkühlung (durch geräuschlose Propeller). 2 Tonköpfe erlauben Aufnahme und Wiedergabe in beiden Laufrichtungen. 2 automatische Absteller am Ende des Bandlaufes. Naturstreuver Verstärker und qualitativ hochstehender Lautsprecher. Outputschalter mit 4 Stufen. Aufnahmekontrolle möglich durch Lautsprecher. Kein Grundgeräusch oder Brummen. Magisches Auge als Modulationskontrolle. Kein anderer Recorder vereinigt die zahllosen Webster-210-Vorteile gleichzeitig.

Demnächst wieder lieferbar

Fr. 1350.-

Alleinvertretung für die ganze Schweiz:  
**JOHN LAY, LUZERN**  
Radio en gros und Fabrikation  
Himmelrichtstrasse 6, Tel. (041) 344 85/86/87

Gesucht per 2. Januar 1952 in kl. Bar-Café, junger

### Barman-Kellner

(16-21jährig), evtl. williger Bursche, welcher den Beruf erlernen möchte. Guter Verdienst. Ital. Sprache erforderlich. Offerten unter Chiffre A.S. 13313 Lo, Schweizer-Annoncen Locarno.

### Buchhalter

4 Sprachen sprechend, sucht Aushilfs-, Saison- oder Jahresstelle. Frei ca. Ende Dezember/Januar. Offerten an A. Lohr, Buchh., Gandelingerstr. 133, Basel.

### Receptionist

franz., engl., spanisch sprechend, mit Kenntnissen der deutschen Sprache, sucht Stelle, wenn möglich in Stadt, evtl. auch als

### Barman

Offerten unter Chiffre B M 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bursche, 19jährig, deutsch, französisch sprechend, mit Zeugnissen, sucht Winterreise- oder Jahresstelle als

### Liftier, Chasseur, Alleinportier

oder

### Etagenportier

Emil Kummer, Mèrel VS.  
Junger, dipl.

### Tanzlehrer

der alle modernen Tänze sowie viele Aufführungstänze und Gesellschaftsspiele beherrscht, sucht während der Winterreise in grösseren Hotel-Engagement. Offerten unter Chiffre T. L. 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Berücksichtigen Sie bitte die echten Schweizer Produkte

### Martinazzi-Bitter

neuer Typ 1951

sowie

### Seeländer Pfümliwasser

naturrein

Wir wünschen allseits recht frohe Festtage und guten Erfolg im 1952

E. Luginbühl-Bögli & Söhne, Aarberg (Be)  
Destillerie, Qualitätsspirituosen und Weine

## Gesucht auf 15. Januar KÜCHENCHEF

für mittleren Betrieb in gutbezahlte Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre M B 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

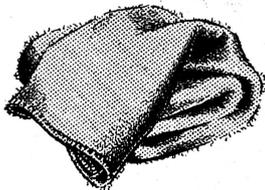
### Gesucht von Passantenhotel in Bern

**Stopferin-Mäherin  
Economat-Gouvernante  
Hilfs-Zimmermädchen  
Commis de cuisine  
Schenkburtsche**

Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P H 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

## Ausserordentlich günstiges Angebot



uni-farbig: b. lgr., hell- und dunkelgrün, hell- und dunkelblau, fraise, rosa, hellgelb und Kameleha farbig.

## Über 14000 englische WOLLDECKEN

habe ich in den letzten 3 Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft. Dank rechtzeitig getätigten Grosseinkäufen bin ich in der Lage, meine bewährten reinwollenen, englischen Wolldecken, die ohnehin die preiswertesten Decken auf dem Markte sind, zu den nachstehend günstigen Preisen abzugeben.

HOTEL-PREISE:

- 150 x 205 cm | 180 x 230 cm | 205 x 255 cm
- 39<sup>50</sup> | 53<sup>50</sup> | 69<sup>50</sup>**

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

# Baader

Basel, in der Aeschen  
Möbel, Teppiche, Vorhänge, Bodenbeläge



# BELLARDI



S. A. DOMCO BELLARDI E CIA TORINO

FÜR DIE SCHWEIZ:  
PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

### Jeune homme de 17 ans, cherche place comme apprenti sommelier

dans un hôtel, si possible à Zurich ou environs. Offres sous chiffre A S 2048 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

### Tüchtiger, sprachenkundiger Fachmann mit 14 Referenzen sucht passende Anstellung als

### Chef de réception

Offerten unter Chiffre C R 2042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## REVUE-INSERATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

**Stühle und Tische**  
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik

**DIETIKER & CO**

Stein a. Rhein  
Verl. Sie Muster und Offerte

Zur gefl. Notiznahme!  
Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

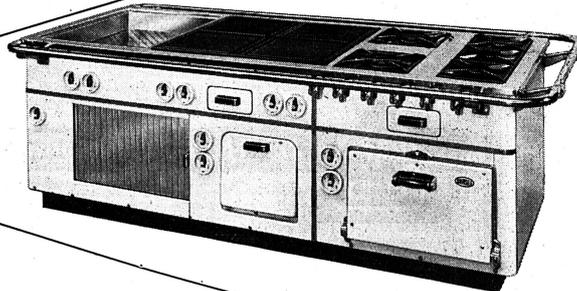


## Grossküchen-Anlagen

Elektrisch - Gas - Holz und Kohle oder kombiniert

in verschiedener Ausführung

modern  
solid  
sauber



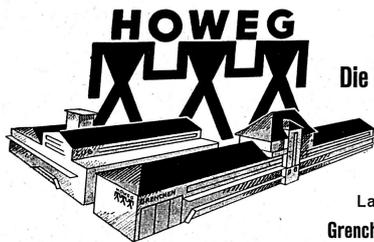
wirtschaftlich

leistungsfähig

Offerten und Auskünfte durch die

## SURSEE-WERKE AG. SURSEE

Telephone (045) 5 76 44



**Die Einkaufsgenossenschaft  
der Hotellerie**

Eigene  
Lagerhäuser und Depots in  
Grenchen, Zug, Lugano, Sierre, Genf

Über 3300 angeschlossene Mitglieder

Die HOWEG ist für ihre Mitglieder die

## Zentrale des gemeinsamen Einkaufes

Die augenfälligsten Vorteile der HOWEG-Mitgliedschaft sind:

1. Garantierte Warenqualität
2. Günstigste Einkaufspreise
3. Zusätzliche Rabatt-Rückvergütungen
4. Mitbeteiligung am vollen Geschäftsertrag der HOWEG

Auskunft über die Mitgliedschaft erteilt die Geschäftsleitung in Grenchen  
Telephon (065) 85828



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





*Herr Brändli....*

ist Gerant eines Grossrestaurants. In seinem Betrieb werden so riesige Mengen umgesetzt, dass es z. B. nicht bedeutungslos ist, wieviel Gramm Kaffeepulver pro Tasse verbraucht werden. Um diesen Verbrauch auf dem nötigen Minimum halten zu können, hat er für die Kaffeezubereitung eine EGRO gewählt. Die individuell einstellbare Brühzeit gestattet es, den Kaffee beliebig lang „ziehen“ zu lassen; so kann eine restlose Auswertung des Kaffeepulvers erreicht werden. Dank der idealen Brühtemperatur, der richtigen Filtrierung und der trinkheissen Vorratshaltung (ohne Aufwärmung) erzielt Herr Brändli mit einem Minimum an Bohnen einen vorzüglichen Kaffee. Er ist einer jener Wirte, die die Rentabilitätsrechnung der Kaffeezubereitung gründlich studierten und die wissen, warum sie gerade eine EGRO gewählt haben.

Hersteller und Fabrikservice:



**Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau**

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

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



### Eine unbestrittene Tatsache

**UTO-Kühlanlagen** sind und bleiben ein Begriff für  
**Formschön in der Ausführung und  
technische Vollkommenheit**

Wenn es heisst: **neue Wege einschlagen**, kennen unsere Fachleute kein Zögern, denn sie besitzen die nötige technische Erfahrung in Verbindung mit gutem Geschmack, um jedem Kunden das Geeignetste bieten zu können.

Deshalb gibt es keine besseren Anlagen als die **UTO-Kühlanlagen** und keinen Kunden, der nicht stolz darauf ist.

Dabei sind unsere Preise immer noch günstig. Überzeugen Sie sich selbst durch eine Anfrage.

**UTO-Kühlmaschinen** <sup>AG</sup> **Zürich**

Eggbühlstrasse 15

Telephon (051) 465788

# Menschen im Hotel

## Von Gästen, Wirten und ihren Gebräuchen

Wirklich ein Thema, das immer aktuell bleibt. Die Menschen ändern sich in ihren Anschauungen und Lebensauffassungen und bleiben im Grunde doch immer Menschen mit ewig gleichen Wesenszügen. Die Menschen im Hotel, denen wir heute begegnen, sind nicht mehr diejenigen von vor 1914, aber in ihrer psychologischen Struktur unterscheiden sie sich nicht grundlegend. Nur im Ausserlichen stossen wir auf Veränderungen, die im veränderten Lebensstil der Epoche und im ökonomischen begründet liegen. Dahinter immer wieder das Allgemeingültige zu entdecken, ist ebenso verdienstlich wie reizvoll, besonders wenn es mit solcher feiner Beobachtungsgabe und solchem Charme geschieht, wie das der Schriftsteller *Peter Härlin* in der „*Deutschen Zeitung und Wirtschaftswelt*“, Stuttgart, tut, und dabei auch die Probleme andeutet, die für den Hotelier, gleichviel in welchem Land immer er wirkt, lebenswichtig sind. Wir erlauben uns, seine Betrachtungen, „Von Gästen, Wirten und ihren Gebräuchen“ auch unseren Lesern zur Kenntnis zu bringen. (Die Red.)

Merkwürdig, Gasthäuser und Hotels „Zum Ochsen“ oder „Zum Adler“ gibt es massenhaft, aber haben Sie schon einmal in einem Gasthof „Zum fröhlichen Wirt“ gewohnt? Dabei gibt es Hässliche Wirte, wenn auch lange nicht mehr so viele wie vor 50 Jahren. Sie kommen zur Zeit auf der ganzen Welt am ehesten noch in gewerbe-reichen Städten vor. Die Fröhlichkeit dieser Wirte steht meistens in einem gewissen Gegensatz zu den Gefühlen, mit denen ihre Gäste die Rechnungen zahlen, wiewohl man gerechterweise zugeben muss, dass die Preise in den Hotels im allgemeinen weniger stark gestiegen sind als bei den meisten anderen Wirtschaftszweigen. Ähnliche bedauerliche Diskrepanzen gibt es in beliebten Sommerfrischen, besonders während der Hochsaison. Dieweil nämlich die Gäste diese Wochen für die hohe Zeit des süssigen Nichtstuns halten, sehen die Wirte in denselben ihren Erntemond, und während die einen danach trachten, ihre Hände möglichst wohlfeil in den Schoss zu legen oder um die Taillier ihrer Tanzpartnerinnen, suchen die anderen sie dazu zu bringen, damit möglichst tief in die Taschen zu greifen. Was begreiflicher Weise beiderseits zu gewissen Enttäuschungen Anlass geben kann.

Sie sind indessen keineswegs unvermeidlich. Gäste sind eigentümliche Wesen, aber meistens gutartig, wenn man sie zu nehmen weiss. Fünfzig Pfennig am Tag mehr für die Pension können ihnen schwere Seelenqualen bereiten, wogegen sie gern bereit sind, mehrfach das Vielfache davon an einem heiteren Abend springen zu lassen. Das entspricht übrigens gesunder Finanzverbarung und dem Drang zu Selbstbestimmung, die man nicht die fixen Kosten sind, diese variieren nämlich nicht in den variablen, und während man die ersten vorher genau wissen will, weil sie unvermeidlich sind, drückt man bei den anderen ein Auge zu — wenn man bei Laune ist. Wirte, die das nicht einsehen wollen, sind schlechte Psychologen und verstehen ihr Geschäft nicht, das hauptsächlich darin besteht, den Gast in vernünftige Gemütsverfassung zu versetzen, um ihn mit Sicherheit einen guten Gast und bringt ein Geld unter die Leute, während der missvergnügte sich damit beschäftigt, es auf der Bettkante zu zählen.

Daher der Erfolg der Geschäftsreisen, für alle Beteiligten. Da weiss jeder, was er hat. Der Gast den festen Grundpreis und den sicheren Anschluss und der Wirt den fast ebenso sicheren Umsatz. Das eine kommt vom andern. Liebe zum Beispiel, wenn sie einigermassen echt ist, macht auch gegenüber Restaurantrechnungen blind. Viele meinen, entgegen allem Augenschein, dass der Mensch, der auf Urlaub reist, hauptsächlich danach trachtet, sich ein fröhliches Wagnis tiefatmend zu erholen. Welch ein Irrtum! Er trachtet nach dem, was er zu Hause nicht hat. Findet er das, ist er fröhlich. Deswegen verreisen Familienväter gern allein, während Jungesellen, ihrer Freundin müde, oft Familienanschluss schätzen. Wenn Parties und Komfort zum Halse heraus-hängen, träumt von Blockhäusern, einsamen Landgasthöfen, Camping und Würstbrot aus der Hand, weswegen dicke Autos nicht mit Sicherheit grosse Zechen erwarten lassen. Die andern, die das Jahr über die Geselligkeit entbehren, suchen sie unterwegs; sie sind stark in der Mehrzahl. Darum hat diese Mehrheit, wenn sie verreist, auch gar nichts dagegen, dass es überall gut voll ist. Leider verleitet das selbst gewandte Rechner, wie zum Beispiel Mitglieder von Finanzministerien, zu der irigen Meinung, dass es für die Hotels das ganze Jahr über so weiter geht. In der Tat sind die vier Monate voll und acht Monate leer ist, ist aber nach Adam Riese zu nicht mehr als einem Drittel „ausgenutzt“, auch wenn die Gäste sich in den vier Monaten noch so sehr drängen. Die Wirte und die Kurdirektoren, die sonst oft verschiedener Meinung sind, preisen darum seit Menschengedenken einhellig den Reiz und den Rabatt der Vor- und Nachsaison. Es sind nicht nur die Schulfreien und die liebe Sonne, die dieses Bemühen so fruchtlos machen, es ist ebensowenig die Angst, sich allein zu langweilen, denn das ist schlimmer als jede Strapaze.

### Die Angst, allein zu sein

Einsichtige Wirte tun gegen diese Angst in und ausserhalb der Saison, was sie können. In rationellen Amerika ist daraus ein Spezialberuf geworden, der der Hostess. Sie ist dafür verantwortlich, dass jeder Gast das Seine findet; das Kino oder den Vortrag im Klub, die Abendmesse oder den geselligen Kontakt. In Europa ist man damit im allgemeinen auf die Wirte oder die Portiers angewiesen. Es gibt unter ihnen perfekte Künstler dieses Fachs, aber sie sind sehr überhaupt die Hotelportiers! Was für ein Beruf, wenn ihn einer recht versteht, Hausvater und Notthelfer, allwissende Auskunfts- und ehrlicher Makler in einem. Wo wäre zum Beispiel ohne sie der internationale Fremdenverkehr in einer Zeit, da die Regierungschefs so lang von vereintem Europa und der einen Welt geredet haben, dass die Leute anfangen, daran zu glauben, während ihre Finanzminister mittels Zoll- und Devisengesetzen einhellig daran arbeiten, diese Welt in einem Zustand zu erhalten, vor dem selbst den Duzendfürsten selig gegrünt hätte.

In den Sommer- und Winterfrischen und in der Hochsaison kommt man im Kampf gegen die Alleinsein-Angst — eine interessante Abart des „horror vacui“ — der alten Physik, des Schreckens vor der Leere — mit der Detailarbeit nicht aus. Daher die Hausbälle mit und ohne Gesellschaftsspiele und die italienischen Nächte, die Skikurse und die Tennismatches. Manche Hotels beschäftigen zu diesem Zweck die Saison über eigens einen oder mehrere der plaisir. Andere lassen es bei Bar-männern und Barmädchen bewenden. Die Zeiten haben sich gewandelt oder vielmehr die Kriege haben die Bevölkerungspyramide einseitig beschädigt: Früher hatte man Tanzmädchen nötig, jetzt fehlen im Gegenteil meistens die Tänzer. Addieren sie einmal auf sommerlichen Vergnügungsdampfern oder in Ausflugsautobussen die männlichen und die weiblichen Ansassen der jüngeren Jahrgänge getrennt. Die Rechnung steht fast immer stark zugunsten der Mädchen, soll heissen zu ihren Ungunsten. Wiewohl die Mädchen inzwischen besser gelernt haben, für sich selbst zu sorgen, ist die Mutter mit den heiratsfähigen Töchtern in der Sommerfrische noch lange nicht ausgestorben und sie ist — mit Verlaub — noch immer ein bisschen eine komische Figur.

Dass die Wirte die Gäste unterhalten, ist nur der gerechte Ausgleich für die Unterhaltung, die die Gäste den Wirten bereiten. Das ist die besondere Attraktion dieses Berufs. Die Künstler-naturen unter den Hoteliers finden sie mit der lebens-länglichen Angst vor der Pleite nicht zu hoch bezahlt. Sonst gäbe es vielerorts schon längst keine Hotels mehr, jedenfalls keine privaten.

### Wenn sie aufwachen

Sehen Sie sich so ein Hotel an, morgens, wenn es erwacht. Sie werden rasch viele finden. Sie vis-à-vis ein frühes Kaffeehaus, damit Sie dem Schauspiel sitzend folgen können. Die beste Zeit ist zwischen halb acht und halb neun. Ritsch-ratsch gehen die Vorhänge auf wie auf lauter kleinen Bühnen. Schon sehen Sie im zweiten Stock den älteren Herrn am offenen Fenster seine Morgengymnastik absolvieren, tief atmend wippt er auf und nieder, anschliessend macht er Kumpfbüben und Koptrollen. Er weiss nicht, was er tut. Darunter, die währenddessen an den Grund-lagen ihrer Toilette arbeitet; es ist lustig, dabei nebenher nach dem Wetter oder auf die Strasse zu sehen, und man vergisst darüber leicht die An- und Einblicke, die man selbst gewährt. Neben-an hören Sie es aus dem Dunkeln gurgeln. Wenn jemand nur den Kopf durch den Vorhang steckt und sich dabei bemüht, diesen fest zuzuhalten, hat er oder sie wahrscheinlich sehr wenig an, das ist spannend. Die beiden Kinder auf dem Balkon in der zweiten Etage sind schon fix und fertig. „Schau Mutti, die komischen Leute.“ — „Ja, ja, aber beugt euch nicht zu weit hinaus!“ — „Aber Mutti, komm doch bitte schnell, dort geht ein Hund genau wie unserer.“ — „Ach nein, wie nett, aber macht euch nicht schmutzig.“ — „Mutti...“ — „Ja... Mutti...“ — „Nein...“ — „Mutti...“ Die Kleinen sind wahrscheinlich schon seit sechs Uhr wach und wie die Kinder sind nirgends so munter wie in Hotels, weswegen sie dort weit weniger beliebt sind, als die dasin-Anbetraht ihrer Eigenschaft als heranwachsende Gäste verdienen. Der Herr im grüngestreiften Pyjama versucht aus Gründen der Zeit- und Geldersparnis das Rasieren und den Verzehr seines Reiseprovianten von gestern zu kombinieren; Sie erkennen deutlich, wie schwierig das ist. Nachher wird er geschäftig an dem Ober vorbeigehen, der ihm den Weg ins Frühstückszimmer zu weisen sucht. Die Wirte mögen die Gäste nicht, die nicht frühstücken. Selbst wenn diese noch so beweglich über Korpulenz klagen und noch so wahrheitsgemäss versichern, dass sie seit Jahren auf das Frühstück verzichten, werden sie mit der Berechnung des ganzen oder halben Frühstückspreises bestraft. Der alte Streit darüber wird noch lange gehen. Sehen Sie das junge Paar, das selbsterträumerisch aus dem vierten Stock schaut, das ist entweder frisch oder gar nicht verheiratet; ältere Ehepaare stehen selten umschlungen am Fenster. Das Hündchen, das Sie zum Radio bellen hören, muss einem guten Kunden gehören; Hunde sind in Hotels wogöglich noch unbeliebter als Kinder, weil sie meistens für noch lauter und schädlicher gehalten werden. Weckerrausen macht die Pessimisten kenntlich, die nicht daran glauben, dass man ihnen tatsächlich zur Zeit klopfet oder durchs Telefon Revue bläst. Auf dem Mittelbalkon der Beletage hat eben der dritte Mann im Morgenrock von der Wetterlage Kenntnis genommen. Rätseln Sie nicht falsch! Das Zimmer hat ein Bad und der Inhaber lässt gastfrei seine Freunde morgens baden. Der Wirt hat das zwar nicht gern, weil er findet, dass es seine Sache sei, seine Gäste — gegen Honorar — zu baden. Aber was soll er machen? Überhaupt die Badefrage. Wenn der alte Kaiser Wilhelm baden wollte, wurde aus dem Hotel de Rome die Badewanne ins Schloss geschafft. Jetzt will bald jeder seine eigene Wanne haben. Es ist aber furchtbar teuer, in alte Hotels Bäder einzubauen, und ausserdem kostet es Platz, der sonst zwecks Schlafens vermietet werden kann.

„Nein, hören Sie doch, nur achtzig Dutzend von den Groben, achtzig, ja, die Hälfte von Hundertschzig, aber dafür zweihundert Feine. Was, wie — aufgeschlagen? Hören Sie mal, ich will Ihnen was sagen.“ Sie sehen den Mann wird Ihnen noch einen ganzen Geschäftsoberriss herüberbetrompeten. Viele Leute, die in Hotelzimmern telefonieren, sind der Meinung, dass die Gesetze der Akustik dort nicht gelten. Jetzt gehen oben die ersten Staubsauger und unten die ersten Taxis. Haben Sie die geschlossenen Fenster mit offenen Vorhängen gezählt? Das sind die toten Augen. Wenn Sie darauf achten, auf welchen Etagen liegen können Sie daraus allerlei Rückschlüsse ziehen. Hinter diesen Fenstern stehen nämlich unbenutzte Betten, der unverkaufte Rest von gestern. Sie haben die Nacht über Geld gekostet, aber keines gebracht. Wissen Sie, dass Hotelbetten eine verderbliche Ware sind als reife Kirschen? Aus den Kirschen können Sie wenigstens noch Kirsch machen, wenn Sie sie gar nicht loswerden. Das Geld, das heute nacht für ein Bett nicht einkommen ist, bringt keine Ewigkeit zurück, und wenn am nächsten Tag noch so viele Leute weggeschickt werden müssen, weil alles besetzt ist. Das ist das Aufregende an diesem Geschäft.

## Betten zu vermieten

So ein grosses Hotel ist wie der Laderaum eines Frachtschiffes. Erstens muss die Ladung kommen, und zwar die richtige, und zweitens will sie verstaubt sein. Mit dem ersten sind die Wirte ausserhalb der Saison beschäftigt. Ein kniffliges Geschäft. Was glauben Sie zum Beispiel, was das für einen Krach gibt, wenn man für die Hochsaison sicherheitshalber mehr Gäste Zimmer verspricht als man hat, und die kommen tatsächlich! Auch versprechen die Reisebüros gern vor und nach der Saison Gäste zu schicken, wenn man ihnen für die Hochsaison genug Betten einräumt. In der Hochsaison, wenn es auch sonst genug Gäste gibt, schicken sie sie sicher, vorher und nachher weniger; trotzdem wollen sie pfleglich behandelt sein. Die Akquisition ist die höhere Strategie, das tägliche Verstauben die Taktik. Mit den Stammgästen ist es einfach, da weiss man — meistens — woran man ist, wenn nicht gerade wieder eine Inflation oder sonst ein Unfall passiert ist. Aber der fremde Gast, den Sie heute verkehrt behandeln, ist der Stammgast von morgen, nur eben nicht in Ihrem Hotel. Drehen Sie ruhig einen sparsamen Mann ein teures Zimmer an. Sie werden sehen, wie Sie draufzahlen. Erstens ist er, statt im Hotelrestaurant zu nachmalen, sein Würstbrot oben oder im Buffet nebenan, um an Essen und Trinken mindestens so viel einzusparen, wie er glaubt, für sein Nachtlager zu viel auszugeben. Zweitens kommt er im Zweifelsfall nicht wieder, und drittens ist das Zimmer für den nächsten nicht frei, der eigentlich hineingehört, weil er es sich leisten kann, teuer zu wohnen und zu essen, und er besorgt das letztere nur, über das billige Zimmer verärgert, ebenfalls anderswo. Vielleicht sieht der Sparsame gar nicht so sparsam aus? Das ist eben die Kunst, ihn gleichwohl un-auffällig zu erkennen.

Es will auch sonst allerlei erkannt und ent-

schieden sein. Ganz abgesehen von den bekannten Subtilitäten, die sich aus den oft schwer über-schaubaren Beziehungen verschiedener geschlechtlicher Wesen zueinander ergeben oder daraus, dass es bisweilen grosse Herren und Damen gibt, die in Wirklichkeit Hochstapler sind. Auch die Logierung der Autos führt gelegentlich zu Miss-helligkeiten, wenn auch nicht so oft wie früher die der Pferde. Es gibt Gäste, die Nachtlager be-stellen, aber weder kommen noch abgeben, und es gibt Stammkunden, die auch dann untergebracht sein wollen, wenn andere „leider“ längst nicht mehr unterkommen können. Es gibt Leute, die wegen jeder Kleinigkeit Krach machen oder das Personal schikanieren, aber gleichwohl mit Respekt behandelt werden müssen, weil sie „gute Gäste“ sind. Aber viel häufiger sind die guten Gäste und die ganz feinen so bescheidene und schlichter Natur, dass sie umgekehrt in der Gefahr stehen, nicht ernst genommen zu werden. Es gibt furchtbar feine Ober, die dennoch mogeln, und es gibt ebenso feine Gäste, die ihre Zeche nicht zahlen. Die Erfahrung lehrt indessen, dass Ober, die sehr vornehm tun, es auf ihre Weise gelegentlich tatsächlich sind, während wirklich noble Gäste niemals nobel tun.

### Gäste sind Engel

Gäste sind Engel, aber es sind gefallene dabei. Wirte sind Engel, aber es sind unter ihnen solche mit kleinen Fehlern. Gästen und Wirten ist es — unter anderem — aufgegeben, sich aneinander zur höheren Vollkommenheit emporzuziehen. Das be-werkstelligen sie am zweckmässigsten dadurch, dass sie sich freimütig sagen, was ihnen aneinander nicht gefällt, statt hinterher übereinander Klage zu führen. Bisweilen erfordert das Courage. Aber: „Es ist besser, ein Licht anzuzünden, als über die Dunkelheit zu fluchen“, sagt man in Amerika. *Peter Härlin*

## Le diamant de la cuisine

par Paul André

La truffe, disait Brillat-Savarin, c'est le diamant de la cuisine. Il avait raison, à une réserve près. Un diamant peut jouer assez bien son rôle même quand il est faux; et rien de pareil avec la truffe. On ne la remplace pas. Impossible d'évoquer sa présence par ces moyens plus ou moins occultes que tient en réserve le génie culinaire, pour notre consolation et pour sa gloire. Il la faut telle quelle, lourde et secrète dans sa robe monacale, quitte à disparaître ensuite en ne laissant comme un saint que le parfum de son âme...

Oui, mais il s'agit de savoir si les meilleurs truffes du Périgord viennent... du Périgord. Périgord ou non, direz-vous, pourvu qu'il y ait la truffe! Bien entendu, Notons au demeurant que tout se passe aussi loyalement que possible. Si le pays de Carpentras, entre la Rhône et la Provence, au pied du mont Ventoux, livre aux Périgourds ses précieux tubercules, ce n'est nullement, comme on le pourrait croire, pour écouler sous un grand nom une marchandise inférieure. La qualité des truffes de Carpentras aurait au contraire fait la réputation de celles de Périgoux. Les uns offrent leur chair, les autres leurs truffes, mais ils ne se disputent pas le titre de nouveau soleil. Il dure depuis longtemps, dans cet aristocratique négoce. Mais, depuis longtemps aussi, il arrive que le profane ne veuille rien entendre lorsqu'on cherche à rendre au Comtat Venaissin ce qui appartient au Comtat Venaissin. Pough! Des truffes, là-bas?

Tout paraît simple au prime abord. Il suffirait de répondre: «Vous ne me croyez pas? Venez donc voir! Sentez, palpez, dégustez!» Ce serait en effet démonstratif. Mais les truffiers ne se livrent pas ainsi à tout venant, pour le plaisir d'étaler leur fortune. Mieux vaut passer par n'avoir point de truffes, pensent-ils, que montrer à quiconque où on les trouve — et comment on les cultive. L'érudit provençal Pierre Julian, administrateur de «Museum Arlaten» et de la propriété littéraire de Frédéric Mistral, a naguère publié sur ce sujet une étude maîtresse. Il y rappelait en particulier comment l'illustre gastronome Charles Monselet, sceptique sur la présence du trésor dans le pays, fut dérompé par la fin de sa vie, au siècle dernier, par un ami qui le conduisit où il fallait pour n'avoir plus aucun doute. Le producteur, mis en confiance, appela son valet: «Va chercher Jocaste, et à la truffière!» Monselet, dont l'esprit était aussi cultivé que le palais, sursauta:

— Jocaste, cria-t-il. Vous avez dit Jocaste? Mais c'est un nom de reine, Dieu de Dieu! et pas la première venue: reine classique, et célèbre, et terrible! Vous ne le savez pas, mon cher monsieur? Comment, vous avez dans le Comtat des servantes, qui s'appellent Jocaste! Oh! Ce Midi, ce Midi...

— Pardon, monsieur l'écrivain, fit l'homme en posant sa main sur le bras de Monselet, je ne sais pas si Jocaste est le nom d'une reine dans l'histoire... Ici, sauf votre respect, c'est le nom de ma vraie, ainsi nommée par que je l'ai achetée au village de Jocas, pas loin de nous.

Cette précision donnée, le groupe marcha tranquillement derrière Jocaste, qui valait certes une reine, et qui, le groin en alerte, ne tarda pas à fouir le sol, d'où son maître déterra une énorme truffe, qu'il tendit à Monselet ses mots: «Elle est de chez nous, celle-là!» Les narines du Parisien, rendues d'autant plus sensibles par l'altitude, frémissaient au parfum pénétrant l'air léger. Il tomba comme en extase:

— Pardonne, pardonne, ami, mon incrédulité, dit-il à son compagnon avec un sourire plein d'onction. Devant cet astre qui verse des torrents de lumière, je fais amende honorable. Je vois, je sais, je crois, et le mont Ventoux est le Saint des Saints. Je le ferai savoir au monde, ajouta-t-il en se tournant vers le truffier. Vous aussi, monsieur, agréez mes excuses; mes amis de Périgoux m'avaient induit en erreur, et je ne verrai jamais, de près ou de loin, votre belle montagne sans me souvenir avec admiration des trésors qu'elle renferme dans son sein...

— Voilà, en effet, dit le patron du domaine, les truffes que j'expédie à Paris, à Londres, à Saint-Petersbourg, et auxquelles on donne l'étiquette de Périgord.

C'est admirable, fit Monselet, je l'écrirai et je protesterai!...  
1) Le Monde Français, juin et juillet 1950.

Il y a fort longtemps que l'écrivain a protesté: les truffes de Carpentras continuent à s'appeler les truffes du Périgord.

\*\*\*

Le cochon, pour en revenir à lui, c'est un peu le martyr de la truffe. Son rôle consiste à la bien désirer, pour la mieux découvrir — mais avec une muselière. A quoi songe-t-il quand il voit le tubercule filer dans la gibecière de son maître? Lucien Boyer l'a deviné:

Ah! pense l'animal, drôle de récompense! Le plus cochon des deux n'est pas celui qu'on pense.

Il m'invite au banquet et me met le bouchon! Mais l'homme, qui possède une âme de Tartuffe...

Le carresse en disant: «Oui, tu l'auras, la truffe...»

Et quand vient la Noël, il truffe le cochon.

Au cochon, on substitue souvent le chien, qui présente l'avantage d'être plus agile. N'importe quelle race peut convenir. Le dernier des bêtards s'en tire même à merveille: «Talent et misère, notait à ce propos l'entomologiste Fabre, respectivement vont de pair.» Le métier d'ailleurs n'en implique pas moins une éducation royale. Pendant plusieurs jours, l'éleveur ne doit avoir dans son écurie que des truffes. La faim le poussera à y croquer. Puis il y prendra goût, au point d'en garder pour toujours un voluptueux souvenir. Mais un chien, si galeux soit-il, c'est moins bête qu'un cochon: il faut, pour le maintenir en forme, lui laisser de temps à autre savourer sa trouvaille. Services coûteux!

Le prix de la truffe l'empêche de donner toute sa mesure. On la réserve aux pâtés, ce qui est bien, mais ce qui limite trop un pouvoir dont on ne soupçonne pas assez la majestueuse étendue. Si vous voulez connaître vraiment la truffe, garnissez en une omelette, après l'avoir râpée et fait macérer une heure dans les œufs. On peut



AVRO Populaire 507/3

Der von Rotz-Tumbler

Avro-Dry-Tumbler — Typ Populaire

eignet sich durch seine Leistungsfähigkeit und Preiswürdigkeit speziell für Hotel- und Restaurationsbetriebe

Gas — Elektrisch oder Dampfbetrieb

Unveränderliche fachmännische Beratung

Albert von Rotz, Ing., Basel 12

Tumbler-Bau Tel. (061) 4 24 52 / 4 52 30

également truffier une salade, et surtout l'huile d'olive, qui s'imprègne à merveille du parfum délectable.

Je ne veux pas soumettre mes lecteurs au supplice de Tantalé. Mais comment ne pas parler ici du ragout de truffes ? En voici la recette selon Pierre Julian, gastronome averti :

Ayez sous la main un bon jus de viande, de préférence le jus d'une daube ou d'un rôti de porc.

Commencez par peler vos truffes et par les couper en tranches. D'une raisonnable épaisseur (ni rouges de charrettes, ni feuilles de cigaretttes). Enveloppez vos rondelles dans un linge humide et pilez la pelure au mortier.

Faites roussir ensuite de l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez un peu d'ail haché, deux feuilles de laurier et du thym, et, si vous voulez, un anchois, mais de première qualité. Salez et poivez. Un peu de farine pour lier légèrement. Allongez avec un bon verre de Châteaufort, et passez au tamis. Remettez sur le feu la sauce tamisée. Versez la pelure pilée et le jus de viande. Faites réduire jusqu'à disparition du goût du vin.

Quinze minutes avant de servir, jetez dans la sauce des truffes en tranches. Une ébullition d'un quart d'heure et à découvert évaporeront leur eau. Pendant ce temps, préparez au beurre, dans votre poêle, quelques croûtons de pain. Une fois bien dorés, disposez-les sur votre plat: répandez sauce et truffes, et servez tout de suite.

Et maintenant, hélas, un aveu: je ne connais ce ragout de truffes de réputation. Mais, comme vous tous certainement, je ne désespère d'avoir quelque jour le bonheur d'y tremper une fourchette émue. Avec le recueillement qu'y mettais ce bienheureux évêque d'Avignon, dont c'était le mets favori, lorsqu'il venait en Carême rendre visite au curé de Carpentras. Sa gouvernante, racontait en 1942 l'Armana Prouvençau, ne parvenait pas à obtenir l'équivalent malgré tout son génie, et Dieu sait si elle en avait, la pauvre, pour satisfaire par ses autres plats l'impénitent gourmet. Il fallut, à la prochaine occasion, demander au cuisinier sa recette :

« Eh bien, répondit le brave homme, tout confus d'être appelé devant Son Eminence en plein repas, c'est bien facile, pour faire un bon ragout de truffes au maigre, vous prenez d'abord un morceau de petit salé de deux doigts d'épaisseur et...

— Malheureux! interrompit le curé, malheureux! Ne sais-tu pas que nous sommes aux Quatre-Temps? Tu as fait damner, Monseigneur!

— Oh! C'est pourtant vrai, fit l'archevêque devenu soudain soucieux, je serai peut-être damné!

Puis, avec un geste d'absolution, il ajouta en souriant: Allez, allez! Je vous pardonne. C'est rudement bon! Et zou, il en tira une autre assiette. » Paul André

### Savoir boire à table

C'est toujours avec profit que l'on consulte la presse professionnelle française pour tout ce qui touche à la Gastronomie, domaine qui est à la fois le faible et le fort de nos amis d'Outre-Jura. Nous pensons intéresser nos lecteurs en reproduisant l'article ci-dessous publié en son temps par notre confrère français «L'Hôtelier» Paris. (Rééd.)

Y a-t-il une règle pour ordonner les vins avec les mets? Les classiques à perruque disent oui, les gastronomes disent qu'il y en a plusieurs, et chacun d'écrire péremptoirement la règle la plus «up to date» concernant cette question. Et ils frappent d'excommunication gastronomique majeure les malheureux qui ne suivent pas leur code soi-disant symphonique!

Nous allons donc nous faire excommunier en attirant sur notre tête les foudres de la majorité des culinographes actuels: spécialistes, publicistes, hôteliers, romanciers ou autres. Car nous n'hésitons pas à écrire, à proclamer cette hérésie: il n'y a aucune règle fixe quand il s'agit d'orchestrer un vin avec un mets.

Oui, il peut y avoir une règle. Mais cette règle n'est pas immuable comme un dogme. Elle peut, elle doit subir moult entorses.

Un vin rosé et riche en alcool caché, bu frais, comme le Tavel originaire et hématurique — accompagne aussi bien un poisson (oui, ne hurlez pas!) qu'une bouillabaisse, aussi bien une entrée

qu'un rôti, une salaison, un gibier, un fromage, un fruit sec. Il n'y a que la glace et les entremets qui rendent ce vin hérétique au lieu d'érotique... sa grande qualité.

A la réflexion, il s'agit d'harmoniser vins et plats: celle des desserts, des fruits et du café. Mais ces trois terminatifs ne sont déjà plus «le repas»; ils n'en sont que le complément féminin. Donc, avec les entremets et sucreries, pas de vin — surtout jamais de rouge — sauf des vins de liqueur, des vins de paille ou un grand sauternes. L'Yquem et le Rayne-Vigneau ne sont à leur vraie place qu'après la glace ou l'entremets. Faites-les boire frappés, mais pas trop, car le trop grand froid paralyse extemporanément les principaux charmes de ces vins paradoxaux. Pour les fruits? De l'eau fraîche. Toutefois, nous exceptons le melon et l'ananas qui appellent un vin liquoreux frais: un grand Anjou, riche en sucre, est exquis avec un melon. Enfin, jamais de vin avec le café: ce mariage contre nature est horrible. Et le vin de Champagne? Ah! ah! c'est une autre affaire... voir plus loin.

Des fromages sont des pièges terribles pour les vins: celui qui ne sait pas combiner les sons et les saveurs, les parfums et les couleurs de cette symphonie cachée peut créer d'effroyables dissonances et commettre des erreurs pyramidales. Mais celui qui sait orchestrer ce morceau délicat arrive à faire naître des saveurs inoubliables et paradisiaques, et peut donner à un vin une allure insoupçonnée comme insoupçonnable. Il y a des

fromages qui rabaisent ou changent le goût de tel vin somptueux, mais qui exaltent et magnifient tel vin moyen, voire médiocre.

Abordons ici une autre question gastronomique, capitale. Plus encore: dispensable. Ce n'est pas la querelle des fromages au sujet de leur place avant ou après l'entremets. Certains sont partisans des fromages comme «bouquets» terminal, faisant ici du repas non plus une symphonie, mais un feu d'artifice, se terminant neuf fois sur dix par un vin rouge splendide, tuant le splendide sauternes et par là, anéantissant totalement la digestion par la combinaison ahrissante de la chaleur après le froid, de la fermentation après le sucre.

Nous nous éloignons du sujet. Cette question gastronomique capitale est celle de la soupe, pardon! des potages. Un dîner sans potage est une marque d'hérédité paysanne (par horreur de la soupe d'antan) et un orchestre désaccordé. La grande cuisine française se réclame des potages, et la gamme des potages est infinie, plus illimitée que la gamme des fromages, plus infinie que la gamme des sauces. Mais que les potages soient tous à base de «bouillon» et que la crème y entre souvent. Ainsi le potage devient un apéritif, le seul apéritif vrai et sain. C'est un eupéptique indispensable à la digestion, un stimulant de l'estomac, un excitant musculaire (oui, Madame!) et un tonique du cœur. Un dîner sans potage? O souper d'antan!... Un dîner avec des hors-d'œuvre? Mais c'est un signe d'influence étrangère, un indice de nouveau riche, une façon de plaire aux petites femmes, un manque de goût et une lâcheté culinaire!

Pour terminer — d'aucuns diront pour commencer — voici à peu près une règle à suivre dans un repas pour l'ordonnance des vins. Et puisque nous nous efforçons d'écrire une règle, nous confesserons que la meilleure de ces règles (ou la moins mauvaise) a été définie par M. Georges Plaine-Burgade. La voici résumée, c'est une trilogie:

1) Servir chaque vin avec le plat qui lui convient. (Il y a tant de combinaisons!)

2) Les vins délicats et bouquetés devront paraître avant les vins corsés et généreux. (C'est exact, mais évitez de servir des vins trop déséquilibrés, à moins que vous ne serviez huit fioles d'un même cru d'année différente.)

3) Ménager un crescendo dans la qualité des vins successivement servis. Cela peut se discuter car, à moins de faire un menu spécialement pour déguster les vins, les plats commandent les vins. L'on peut ainsi — il le faut — avoir une très grande bouteille au début ou au milieu, suivie d'un vin plus ordinaire, et revenir à un très grand vin de parfaite réussite. Ce qui nous permet d'écrire que l'on peut, que l'on doit, offrir à un même repas (si celui-ci le commande et si votre cave est belle) aussi bien un bourgogne qu'un bordeaux. Pas de snobisme ni de sentimentalité douteuse là-dessus.

En tout cas, laissez-nous vous indiquer succinctement quel type de vin accompagne le mieux un repas soigné. Nous allons pêcher par omission.

Vins blancs de pays: charcuterie locale, poissons, écrevisses à la nage ou en buissons, plats locaux sans viande ni gibier, légumes, viandes simples, fromages.

Vins blancs secs: œufs, poissons de mer ou d'eau douce peu relevés, pochés, grillés, écrevisses à la crème, bisque, coquillages, huîtres, homards et langoustes, salaison, charcuterie, jambon cru, jambon fumé, petites entrées de viande, cardons, haricots, veau rôti ou en sauce, truffes, champignons, morilles à la crème, potages, hors-d'œuvre, bien des fromages, dont les fromages frais.

Vins blancs moelleux: Melon, poissons rehaussés, huîtres de Marenne, poissons en matelote ou bouillabaisse, homards et crustacés épiciés, certains potages, hors-d'œuvre, volailles à la crème, riz, entrées au madère, foie gras (ouïl).

Vins blancs liquoreux: entremets, certains fruits, gâteaux, quelques fromages, amandes vertes ou sèches, ombles et truites meunière (sans farine), gâteaux secs, melon, foie gras nature non truffé, glacé et de haute qualité. Ou encore: seul.

Vins de liqueur: au goûter ou au dessert ou à jeun, comme tonique eupéptique.

Champagne brut: à jeun ou en fin de soirée, frappé. Jamais aux desserts ou au goûter. Quelquefois avec des truffes, souvent avec des potages, parfois avec une bisque ou un crustacé de haut goût. Peut-être bu tout au long d'un repas.

Champagne sec: en apéritif ou comme fin de soirée, à jeun. Avec des écrevisses, des plats relevés ou des fruits secs. Tolère le foie gras et les truffes.

Champagne demi-sec ou doux: le vrai vin français. Uniquement à des goûters et aux desserts, à la place des grands vins liquoreux, mais non après, ni avant.

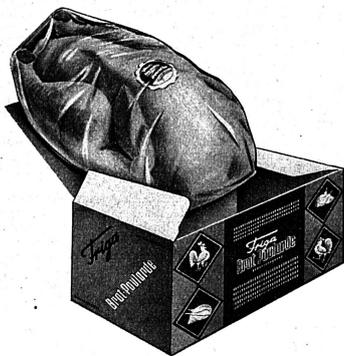
Vins gris et rosés locaux (type Touraine ou bien Les Riceys): charcuterie, porc froid, jambon, hors-d'œuvre, coquillages, matelote de poissons, légumes, fromages ordinaires, assiette anglaise, veau sous toutes les formes, caillies.

Vins rosés corsés (type Tavel ou Arbois de grande année): laitances, écrevisses, charcuterie, hors-d'œuvre, caviar, viandes rôties, caillies, grives, agneau, champignons, volaille, canetons, fromages crus (Septmoncel, Morbier, Gruyère), veau, poissons de mer grillés ou pochés, bouillabaisse, brandade, huîtres (parfaitement). Ces vins doivent se boire frais.

Vins rouges de pays: Comme vin de transition dans un menu familial, comme vin de cuisine (sauf dans les fonds délicats), comme vins de «casse-croûtes».

Vins rouges légers: peuvent être un très grand Bordeaux ou un très grand Bourgogne de réussite jalouse, d'année faible, et aussi un vin... très vieux. On peut aussi trouver des vins rouges légers dans les mauvaises récoltes rhodaniennes. Mais, en principe, pour le profane un vin léger est synonyme de Beaujolais, de Chignon, de Bourgueil, de Saint-Julien ou certains médoc. Ces vins exquis et digestifs, doivent être servis avant des vins plus corsés, même de cru identique. Ils appellent les plats suivants: volailles, viandes blanches, agneau, canetons, grives, caillies, jambon, assiette anglaise, perdreaux, champignons, fœtus au bout du fusil, oeuf dindonneau, foie gras, entrées de viandes, fromages, fruits secs, pâtés de viande.

Vins rouges corsés: peuvent être les mêmes que les précédents, mais plus jeunes ou d'année réussie. Les vins les plus corsés — et un peu



FRIGA-POULARDEN „pfannenfertig“

## Geflügel - Wild - Fische

Triga-PRODUKTE für die gepflegte Küche in Qualität und Preis führend!

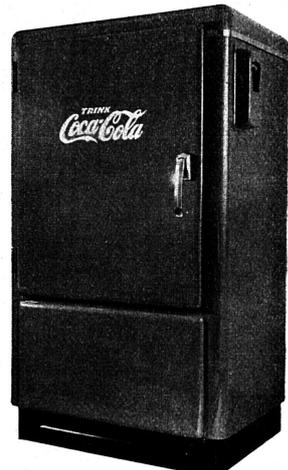
Erhältlich bei Ihrem Geflügellieferanten oder Metzger.

Trigaliment St. Margrethen SG Telephone 73341, 73238

## 1. Preis: Ferienreise mit der SWISSAIR nach Amerika!

zer Coca-Cola-Betriebe informieren soll. Dazu erwarten wir, dass dieser Wettbewerb auch Ihnen, das heisst der Hotellerie, zugute kommt: Indem der Wettbewerb die Nachfrage nach Coca-Cola fördert, hilft er Ihnen, Ihren Umsatz zu erhöhen... und erhöhter Umsatz bedeutet bei einem Produkt wie Coca-Cola für Sie: Erhöhter Gewinn!

Wir freuen uns Ihnen hier bekannt zu geben, dass wir aus diesem Anlass einen



Sonderpreis für das Gastgewerbe aussetzen, einen herrlichen Thermo-Kühlschrank, 110 Liter!

Sofern Sie nicht nur für die Reise nach Amerika und alle übrigen, schönen Preise konkurrieren wollen, sondern gleichzeitig für den „Sonderpreis für das Gastgewerbe“, dann benutzen Sie bitte den nebenstehenden Kontrollcoupon mit dem Aufdruck „Gastgewerbe“.

Coupon Gastgewerbe form with fields for name, address, and questions.

Die Fragen und Wettbewerbsbestimmungen werden publiziert: 18. 12. 51: Schweizer Illustrierte; 20. 12. 51: Illustrierte; 12. 1. 52: National-Zeitung, Feuille d'avis de Lausanne, Tages-Anzeiger Zürich; 18. 1. 52: Winterthurer Stadtanzeiger; 19. 1. 52: Tagblatt Zürich, Luzerner Stadtanzeiger, Tribune de Genève, Berner Stadtanzeiger, Baslerstab; 26. 1. 52: Basler Nachrichten, Neue Zürcher Zeitung. Gewinner des „Sonderpreises für das Gastgewerbe“ wird derjenige Teilnehmer mit dem Coupon „Gastgewerbe“, der die meisten Fragen richtig beantwortet. Werden mehrere Lösungen mit der gleichen Zahl richtiger Antworten abgegeben, so entscheidet das Los. Und nun viel Glück! Die Schweizer Coca-Cola-Fabrikanten.

Coca-Cola, hergestellt in der Schweiz!

«Jours» — sont les Châteauf-du-Pape et les Hermitages rouges. Ces derniers sont très amers au début et demandent plus de bouteille que les premiers. Un vin rouge corsé n'est pas toujours une «grande bouteille», mais aussi peut-il l'être, puis passer très vite et devenir un vin léger, ceci pour bien des bourgognes. A titre documentaire, retenir ceci: 1921 = corsé en Bordeaux, tendre en Bourgogne; 1919 = corsé en Bourgogne, plat en Bordeaux. Ces vins corsés demandent impérativement les mets suivants: viandes rouges, pièces de bœuf, canards sauvages, canards, coqs de bruyère, chamois, chevreuil, sanglier, lièvre, bécasses, bécassines, faisans, perdrix, perdreau au chou, mouton, poulet marenge, foie gras, volaille Souvarof, fromages, fruits secs.

Et maintenant, essayez cette règle... et faites-vous des entorses.

Le génie, dans la gastronomie, consiste à découvrir des alliances nouvelles et des saveurs inédites, mais *coïncidant exactement*, formant un «tout» vertigineux et paradisiaque. C'est chose actuellement très difficile et peu de gastronomes y sont parvenus. Mais il y a trop de parvenus de la gueule. Attention aux fausses notes! La littérature gastronomique en est remplie depuis quelques années, ô romanciers incorrigibles.

Et voilà un dernier conseil. Il peut sembler superflu, mais si tout le monde connaît ça, il y en a tant qui errent encore! Servez les vins blancs secs frais, les vins blancs liquoreux froids, les vins blancs très liquoreux glacés. Buvez le champagne glacé, mais pas trop. Dégustez les vins rouges de la Gironde chambrés vingt-quatre heures et oxygénés six heures, dégustez les rouges bourguignons ou rhodaniens chambrés roulement et débouchés quelques heures avant le repas.

Enfin, faites boire vos grands vins dans de grands verres tulipe, remplis à demi, mais seulement vos vins en pleine puissance. Un vin trop dépoillé ne résiste plus à l'épreuve des grands verres: il faut le boire alors dans les petits verres antiques chers à nos grands-parents. Ainsi son bouquet de vieux bois et son goût de vieille fleur fanée feront encore illusion et vos clients diront, bêtement: «Quel nectar!», alors que ce ne sera qu'une momie squelettique. O bourgognes de 1865 et vignes de 1785... et souvent de 1900, 1906, 1913, 1915, 1920!

Dormons enfin après avoir bu de l'eau de Vichy-Hôpital et mangé six artichauts à la grecque: seuls remèdes qui permettent au foie et à l'estomac les excès de la table.

Waschmitteln, Zeiten, Temperaturen usw. gewaschen werden soll.

Wenn man bedenkt, dass beispielsweise bei stark beschmutzter Küchenschüssel es unter gewöhnlichen Umständen notwendig ist, dass mal vorgewaschen wird, evtl. sogar Zwischenspülprozesse eingeschaltet werden müssen, dem Kochprozess noch 5 evtl. 6 Spülgänge folgen, dann dürfte kaum zu bestreiten sein, dass gegen 90 Griffe eingesparrt werden können. Ist doch zu bedenken, dass der Automat alle Funktionen übernimmt, wie kalt/weich, kalt/hart und Warmwassereinfüllen, Ablassen, Wasserstände bestimmen und kontrollieren, Wassertemperaturen regulieren, Heizung ein- und ausschalten, Motorfunktionen beeinflussen, Melden der Waschmittelzugabe optisch und akustisch, Überwachung der Vorwasch-, Wasch- und Brühzeiten usw. Während der Automat auf Sekunden genau das diktierte, dem Waschgut angepasste Programm durchwäscht, ist das Bedienungspersonal frei für andere Verrichtungen, z. B. Bereitstellen der nächsten Charge, Mangeln, Zusammenlegen, Sortieren usw. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die *Zeitersparung* derart gross ist, dass mit bedeutend kleineren Einheiten an Waschmaschinen auszukommen ist als bis anhin.

Es gibt absolut keine Verlustzeiten mehr, d. h. zwischen den Vorwasch-, Wasch- und Spülprozessen sind die toten Zeiten restlos ausgeschaltet. Die Ersparungen, die allein dadurch erzielt werden, machen im Tag 1-2 Chargen aus. Was die Mehrkosten für Anschaffung des Automaten anbetreffen, ist leicht nachzuweisen, dass sich dieselben raschestens amortisieren. Das genaue Einhalten der Wasserstände und der Temperaturen sowie die zeitlich genaue Einhaltung der einzelnen Phasen sind heute unbestritten von grösster Bedeutung und können auch nur mit vollautomatisch betriebenen Waschmaschinen garantiert werden. Wird während einem Waschtage durch das Personal nur in 2-3 Chargen während den Vorwasch- und den Waschprozessen zuviel Wasser eingeführt, ist der Verlust an Seifenmaterial bereits so beträchtlich, dass es sich zum mindesten lohnt, über diesen Punkt zu diskutieren.

Es kommt immer wieder festzustellen, dass insbesondere in Hotels, wo starker Personalwechsel vorliegt, die automatische Waschmaschine von der Hotellerie als absolut unentbehrlich bezeichnet wird. Das neue Personal ist in der Regel innert weniger Minuten mit der Bedienung des Automaten vertraut, die Lochkarten haben vordruckte Bezeichnungen wie: Art der Wäsche, Beschmutzungsgrad der Wäsche, Ladegewicht der Maschine, so dass über die Verwendung der dem Waschgut entsprechenden Karte kein Zweifel mehr übrig bleibt.

Zusammenfassend darf gesagt werden: Die Ersparnisse an Seife bei vollautomatischem Betrieb sind wesentlich. Die Füllhöhe der Lauge ist infolge der automatischen Regelung immer dieselbe. Man kommt somit immer mit dem voraus bestimmten Seifenquantum aus. Zudem werden die Waschmittel im wissenschaftlich vorausbestimmten richtigen Moment zugegeben, da hierfür der Kommandoturm das notwendige optische und akustische Signal gibt. Unter Berücksichti-

gung des minimalen kalorischen Aufwandes und des reduzierten Waschmittelverbrauches infolge immer gleichem Wasserstand sowie der reduzierten Personalkosten (da sich die Bedienungszeit der Maschine auf Be- und Entladen beschränkt), einschliesslich Verzinsung und Amortisation, Wasserverbrauch, Gebäudezins, Licht usw. stellen sich die Kosten pro kg fertig gewaschener Wäsche auf ca. 45 Rappen. Die Wartung des neuen Automaten ist unbedeutend. Es gibt Automaten, die seit einem Jahr in Betrieb stehen, ohne dass irgendwelche Störungen aufgetreten sind.

Wenn in der Schweiz bis vor kurzem vollautomatisch betriebene Grosswaschmaschinen schweizerischer Provenienz überhaupt unbekannt und amerikanische und englische nur in wenigen Fällen angeschafft wurden, obwohl vollautomatische Grosswaschmaschinen in USA. und England in Betrieb standen, lange bevor die Haushaltautomaten bekannt wurden, so scheint sich in dieser Beziehung ein rascher Wandel anzubahnen, stehen doch heute bereits gegen 50 „Automatic Washers“ in Hotels in Betrieb.

### Die Kalkulation im Beherbergungsbetriebe

Der Vermietungsbetrieb stellt einen wesentlichen Teil des Hotels dar, der dauernd in Bereitschaft gehalten werden muss. Infolgedessen entstehen fortlaufend Kosten auch dann, wenn eine Vermietung der Räume aus saisonbedingten oder anderen Gründen nicht stattfindet. Die Kalkulation setzt eine Unterteilung der Kosten voraus, und zwar in die direkten ständigen Kosten des Beherbergungsbetriebes, in die indirekten ständigen Kosten und in die proportionalen Kosten des Beherbergungsbetriebes.

Zu den *direkten ständigen Kosten* gehören unter anderem die Verzinsung des nur in Immobilien und Mobilien des Vermietungsbetriebes angelegten Kapitals, die Instandhaltung der verschiedenen Vermögensgegenstände des Vermietungsbetriebes und die Abschreibungen und Ergänzungen dieser Vermögenswerte.

Als unmittelbar mit den Räumen in Zusammenhang stehende Kosten weiter die Heizung der Gänge, der Hallen, der sonstigen allen Gästen zur Verfügung stehenden Räume (Lese-, Schreib-, Rauchzimmer usw.), die Bereithaltung von Warmwasser, die Reinigung der Räume in gewissen Zeitabständen, die unbeschadet der Besetzung zu geschehen hat, die Beleuchtung der Gänge und allgemein zugänglichen Räume.

ENZIAN APERITIF



die altbekannte Vertrauensmarke

## Vollautomatische Hotelwäscherei-Anlagen

Schulthess & Co. AG., Zürich und Lausanne

Die nachstehenden Ausführungen bilden eine Ergänzung zur Hotel-Technik Nr. 1, 1951, die als Beilage zur Hotel-Revue in Nr. 43 erschienen ist. Der Artikel wurde aus Raumgründen einer späteren Publikation vorbehalten bleiben. (Die Red.)

Es ist eine merkwürdige Tatsache, dass die schweizerische Wäscherei-Maschinenindustrie hinsichtlich Automatisierung von Grosswaschmaschinen gegenüber dem Auslande bis vor 2 Jahren noch 15 Jahre im Rückstand war. In USA. und England sind solche Grosswaschmaschinen mit vollautomatischen Steuerorganen seit 1935 eine Selbstverständlichkeit. Es lag in der Luft, dass die Schweizer Industrie auf diesem Gebiet nachzuholen hatte.

Seit 2 Jahren wird nun ein Gerät unter dem Namen „AUTOMATIC WASHER“ auf den Markt gebracht. Eine hundertprozentige Schweizer Erfindung, mit technischen Feinheiten ausgerüstet, wie sie bisher auf diesem Gebiet nicht zur Anwendung kamen. Dieses Steuergerät in Verbindung mit einer normalen, serienmässig hergestellten Waschmaschine ergibt einen *Vollautomaten*, der inzwischen in verschiedenen Hotelbetrieben seine Bewährung abgelegt hat. Die Erfahrungen, die im Hotelgewerbe mit diesen vollautomatisch betriebenen Waschmaschinen gemacht wurden, sind überaus gut. Es muss speziell darauf hingewiesen werden, dass diese Automaten, sowohl die 8-, 16-kg-Automaten und die

grösseren bis 130 kg Trockenwäsche fassenden Einheiten gegenüber den ausländischen einen beträchtlichen Vorsprung hinsichtlich Mannigfaltigkeit in deren Anwendung haben.

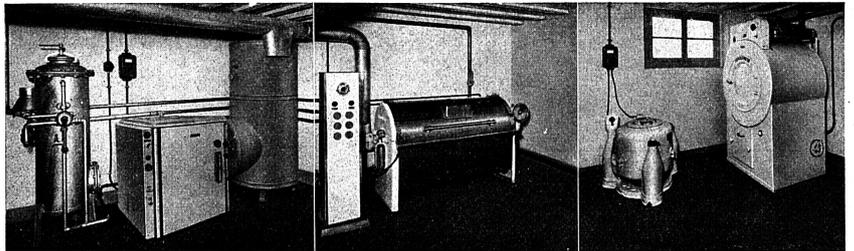
Das unten erkennbare Steuergerät, welches übrigens auch an bestehenden, noch nicht automatisierten Waschmaschinen ohne weiteres angebaut werden kann, macht das Waschen *so einfach*. Die Arbeit des Bedienungspersonals beschränkt sich noch auf Be- und Entladen der Waschtrommel und Einschalten des Steuergerätes. Eine auswechselbare Lochkarte übernimmt zu diesem Moment an die vollautomatische Steuerung der Waschmaschine. Das Interessante dieses Schweizerautomaten ist die Verwendung des an und für sich nicht unbekanntes *Systems der Lochkarte*. Hiermit wird es möglich, durch einfaches Auswechseln der Karte, welches innert einigen Sekunden geschieht, der Maschine jedes denkbare Programm zu diktieren. Man hat einfache Karten zu Lochen, beispielsweise für Passantenwäsche, Leintücher, die stärker beschmutzt sind, Tischwäsche, stark, mittel und schwach beschmutzte Küchenwäsche, Wollwäsche usw. und hat nun die absolute Gewähr, dass die Maschine das wissenschaftlich exakte, dem Waschmittel und dem Waschgut genauestens angepasste Programm durchwäscht. Die Karten können durch das angelegte Hilfspersonal selbst gelocht werden, indem mit dem Waschmittel-Lieferanten zusammen vorerst einmal festgelegt wird, mit was für

# SCHULTHESS VOLLAUTOMATISCHE WÄSCHEREI-ANLAGEN

Durch unsere vollautomatischen Waschmaschinen sind Sie von allen Personalfragen befreit.

Die vollautomatische Waschmaschine (mit Heizung) führt ein wissenschaftliches Waschprogramm selbsttätig durch. Die Bedienungszeiten beschränken sich auf das Be- und Entladen der Maschine und auf das akustisch und optisch signalisierte Zugeben des Waschmittels.

Besichtigen Sie die vollautomatische Wäschereianlage der Ecole Professionnelle Suisse pour Restaurateurs et Hôtelières, Vieux-Bois, rue de la Paix, Genève.



Vollautomatische Hotel-Wäschereianlage mit 400 kg Tagesleistung

## MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH 2

ZÜRICH, Stockerstrasse 57, Telefon (051) 275212  
LAUSANNE, avenue Ramuz 83, Telefon (021) 282009



### Le PAPRIKA HONGROIS

réunit tous les effets des condiments désaltants. Son goût, son arôme et sa couleur l'ont rendu célèbre dans le monde entier.

Les caractéristiques du

### CHAMPIGNON DESHYDRATÉ HONGROIS

que voici:

- Qualité depuis longtemps éprouvée
- Découpé en des jolis morceaux
- Couleur claire uniforme
- Arome excellent

Fournisseur exclusif:



Exportation et importation de bétail et de produits agricoles. - P.O.B. 200. - Téléphone 18-19-20. - Télégrammes: Terimpex Budapest.

die guten Kerke



Korkwarenfabrik  
CH. SCHNEIDER A.G.  
LAUFEN (061) 793 84

Sämtliche Kellereierartikel

Tagespreis für

### Nelken

per Stück 30 Cts.,  
in jedem Karton  
Blumen der Fiviera.

Kummer, Baden  
Blumenhalle  
Telephon (088) 27871  
Vertragshändler der Hongy

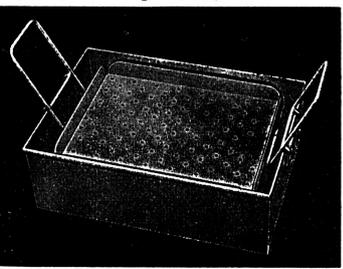
Schönes, gutgehendes

### Hotel-Restaurant mit Kino

im Kl. Aargau zu verkaufen.  
Kausarverkauf preis Fr. 230.000.-. Ser. ö. e. Interessen erhalten Ankauf unter Chiffre CFA 27389 Bb an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

## Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirksame ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Größe von

Walter Kid, SAPAG, Zürich  
Postfach Zürich 42, Telefon (051) 286011, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Fachkundiges Ehepaar mit Zürcher und Berner Fähigkeitsausweis und 14 Referenzen, sucht

### Direktion oder Gérance

in Höhenkurort. Offerten unter Chiffre D G 2041 an d.e. Hotel-Revue, Basel 2.

### Fordern Sie



STEINHÄGER

GENERALVERTRETER  
F. SIEGENTHALER A.G.  
LAUSANNE  
Telephon (021) 23 74 33

WENN SIE

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

Schliesslich die Personalgehälter und Löhne für das ständig zu haltende Mindestpersonal (Zimmermädchen, Gouvernante, Portier usw.), die Verpflegung für das vorgenannte Personal und die direkten Mobiliar-, Brand- und Haftpflichtversicherungen (eigene und fremde Werte).

Bei den zweiten, den *indirekten Kosten*, kommen in Frage: Instandhaltung der Gebäude, Abschreibungen auf Gebäude wegen finanzieller Wertminderung, Abschreibung auf Gebäude wegen Umstellungsnotwendigkeit, Mobilieninstandhaltung (allgemeiner Art), Verzinsung des in den allgemeinen Immobilien (Grund und Gebäude) und Mobilien investierten Kapitals, Unterhalt des kaufmännischen und Betriebsbüros, Unterhalt der Telefon-, der elektrischen, der Warm- und Kaltwasser-Anlagen und der sonstigen technischen Einrichtungen.

Weiter Gehalt und Verpflegungskosten des Direktors, des kaufmännischen und Betriebspersonals, des Telefon- und Maschinenpersonals (technisches Personal) und des allgemeinen Personals (Empfangspersonal).

Hierher gehören auch Wasser-, Licht-, Gas-, Kraft-, Kohlenverbrauch, allgemeine Feuer-, Diebstahl-, Haftpflicht- und sonstige Schäden-Versicherung (eigene und fremde Werte), Reklame- und Repräsentationskosten, Steuern allgemeiner Art, Musik und Zeitungen, Strassenreinigung, Kanalisationskosten, Schuttabfuhr usw. und allgemeine Unkosten.

Neben diesen Kosten sind als drittangeführte die *proportionalen Kosten* zu berücksichtigen, die nur dann entstehen, wenn die Räume benutzt werden. Hierzu gehören Reinigung und Verschleiss der Wäsche, Gehälter und Verpflegung für das über das Mindestpersonal hinausgehende Personal des Vermietungsbetriebes (Zimmermädchen, Hausdiener usw.), Licht-, Kraft- und Warmwasserverbrauch in den Zimmern, Heizung der Zimmer und Bäder, Unterhaltung der Zimmer-telefon-, Beleuchtungs-, Leitungsrohren- und Signalanlagen, Reinigungsmaterialien, laufende Reparaturen an Mobilien, Wäsche-, Gardinen- und Teppichinstandhaltung sowie verschiedene kleinere Unkosten.

Die Kalkulation des Einzelraumes bzw. Zimmers (Schlaf-, Wohnzimmers, Bäder usw.) ist natürlich von der Besetzung des Hotels abhängig. Man spricht folglich von einer 50-, 70-, 90- usw. prozentigen Besetzung, was besagt, dass die zur Verfügung stehenden Zimmer im Jahr oder Monat z. B. zu 70%, also an 252 Tagen jährlich (das sind 70% von 360 Tagen) besetzt sind.

Je mehr Zimmer also abgegeben werden, umso geringer sind natürlich die auf das Einzelzimmer entfallenden Gemeinkosten. Die Höhe des Selbstkostenpreises ist weiterhin abhängig vor allem von der Klasse des Hotels, sodann von der Lage des Hotels und des betreffenden Zimmers.

Um die wirklichen Selbstkosten eines Bettes zu ermitteln, wäre es notwendig, von allen den genannten Einzelpositionen den auf ein Bett entfallenden Betrag zu ermitteln. Diese vielen auf ein Bett entfallenden kleinen Einzelbeträge ergeben zusammengezählt die wirklichen Selbstkosten pro Bett. Es darf wohl behauptet werden, dass man durchaus nicht überall in dieser Weise verfährt.

Auf den Zimmerpreis wirken sodann in der Praxis noch ein, ohne aber mit der Kalkulation zu-

sammenzuhängen: Zeitpunkt des Aufenthaltes, Aufenthaltsdauer des Gastes und Inanspruchnahme der Küche durch den Gast. Eine ständige Nachprüfung der Kalkulationsunterlagen ist gerade im Hotelbetrieb wichtig, da diese gerade in diesem volkswirtschaftlich so wichtigen Zweig ständig in Fluss sind.

W. H.

### Glace zur Winterszeit

Der diesjährigen Glace-Saison braucht man wahrlich nicht nachzutrauern. Das Wetter war ihr denkbar ungünstig gesinnt und sie nahm denn auch einen recht enttäuschenden Verlauf. Aber daran ist leider nichts zu ändern.

Gerade weil der vergangene Sommer dem Glacegeschäft so wenig förderlich war, wird man versuchen müssen, den Verkauf von Glace auch während der kalten Jahreszeit zu forcieren. Dies drängt sich auch im Hinblick auf die bedeutenden Anlage- und Amortisationskosten der Glace-Anlagen auf. Gewiss wird der Glacekonsum im Winter nie jene Höhe erreichen, wie in einem heissen Sommer. Aber Möglichkeiten, den Glacekonsum in den Wintermonaten zu fördern, gibt es immerhin, wenn diese Möglichkeiten auch nicht für alle alkoholfreien Restaurants und Cafés die gleichen sind.

Eine besonders günstige Gelegenheit bieten die kommenden Festtage. Da ist einmal auf die an solchen Tagen beliebten Eistorten und Eisbomben hinzuweisen, dann aber auch auf die Abgabe von Glace als Dessert, sowohl am Mittag als am Abend. Cremeglacen eignen sich dafür besser als Frucht-glacen, weil sie milder, weicher und geschmeidiger sind. Auch wird man in den Sorten etwas abwechseln müssen, besonders in Lokalen, wo viele ständige Gäste verkehren.

Glace ist auch in der kalten Jahreszeit beliebter als man vielfach denkt: namentlich wenn man sich einige Zeit in einem warmen Lokal aufgehalten hat, kann Glace als willkommenen Erfrischung dienen. Allerdings darf sie nicht zu tief gekühlt sein. Daher ist im Winter die halbfrorene Glace vorzuziehen, wie sie früher vor allem zur Füllung von Formen für gestirzte Glace verwendet wurde, in neuerer Zeit auch als Portionen-Glace beliebt geworden ist, selbst im Sommer. Freilich kann die halbfrorene Glace – die nicht tiefer als auf minus 8 Grad gefroren werden darf – nicht zu lange im Konservator aufbewahrt werden, sonst würde sie zu kalt. Die in einer bestimmten Zeit benötigte Menge sollte daher im voraus bekannt sein. Immerhin kann man halbfrorene Glace im Konservator bei einer Temperatur von minus 12 Grad während des ganzen Tages aufbewahren, ohne dass sie zu kalt wird oder an Schmelzhaftigkeit verliert. Um die kältende Wirkung der Glace zu mildern, kann man sie mit einem Überguss von warmer Schokoladecreme servieren. Frappés und Coupes, namentlich aber Frappés, sind auch im Winter bekömmlich und bei vielen beliebt. Daher sollten speziell Frappés immer geführt werden.

So hat wohl jeder alkoholfreie Betrieb die Möglichkeit, den Umsatz an Glace in dieser oder jener Form auch in den Wintermonaten zu steigern, nicht zuletzt auch an den kommenden Fest- und Feiertagen.

### VERMISCHTES

#### Bekämpft Kaffee den Schlaf?

Die Wirkungen des Kaffees sind häufig Gegenstand von Untersuchungen gewesen, doch erst der *neuesten Medizin* blieb es vorbehalten, Dichtung und Wahrheit zu unterscheiden. Durch Experimente an vielen Hunderten von Personen wurde einwandfrei festgestellt, dass der Kaffeegeuss das *Schlafbedürfnis herabsetzt*. Die Wirkung der üblichen Dosen (1 bis 2 Tassen) wechselt aber von Mensch zu Mensch sehr stark. Manche können nach einer Tasse Kaffee am Abend keinen Schlaf mehr finden, anderen ist es unmöglich, in die Traumgefilde hinüberzuleiten – wenn sie nicht vorher einige Tassen Kaffee getrunken haben. Die letzteren gewöhnten sich an den Kaffeegeuss so sehr, dass er für sie die stimulierende Wirkung verloren hat und nur noch als psychologischer Katalysator wirkt, wie etwa das abendliche Zähneputzen, ohne das viele nicht einschlafen können, falls es einmal zur Gewohnheit geworden ist. Immerhin tun drei bis vier Tassen eines starken Kaffees auch bei den abgerühmtesten Kaffeetrinkern ihre Wirkung, es entspricht dies nämlich einer Dosis von ca. 0,3 Gramm Koffein und diese bringen sogar notorisch träge Nervenzellen wieder zum Funktionieren. Die Alten hatten also doch recht, als sie sagten: Kaffee ist das Getränk der Gelehrten und Frommen, weil er ihre Erbkrankheit bekämpft – den Schlaf.

### VIENT DE PARAITRE

#### Cartes Michelin «Ski Suisse»

Michelin a édité deux cartes consacrées au ski: la première comprend la Suisse Romande et l'Oberland Bernois, la deuxième: la Suisse Centrale et les Grisons. Les noms des stations de sports d'hiver s'y détachent nettement avec leur altitude, leurs installations et, en particulier, leurs moyens de remontée mécanique, les hôtels et restaurants isolés, les auberges de jeunesse, les cabanes, etc. Les plus grandes stations bénéficient d'agrandissements spéciaux, où le relief est traité en perspective et où figurent les moyens de remontée mécanique et les pistes de descente balisées. Un fascicule d'une trentaine de pages (français, allemand et anglais) est annexé à chaque carte et donne la nomenclature, par ordre alphabétique, de toutes les stations avec leurs installations sportives, leurs ressources hôtelières.

#### Le calendrier de la Suisse pittoresque

C'est par le sourire d'une gracieuse Schwytzoise en costume de son pays que l'Office central suisse de tourisme, avec ses bons vœux pour 1952, ouvre le calendrier qui, tout au long de la nouvelle année, doit nous présenter «La Suisse pittoresque».

Riches en couleurs, les images nous font passer de la montée à l'alpage des pères appenzellois au «Röllibutzen» d'Ältsätten, d'un masqué de St-

### Das Gemüse der Woche

Rosenkohl, Kabis rot und weiss, Nüsslisalat.

Sylvestre à Urnäsch aux fameux tambours de Bâle, sans parler du joueur de cor des Alpes de l'Oberland bernois ni des lanceurs de drapeaux qui perpétuent un jeu populaire ancien.

L'histoire est aussi présente dans plus d'un rappel évocateur: anciens guerriers, uniformes éclatants d'un régiment suisse du 17<sup>e</sup> siècle, dragons de Kybourg du siècle suivant, garde des Cent-Suisses. Ces rappels des heures glorieuses du passé, ces visions d'un folklore toujours bien vivant sont coupés par la présentation de toute une série de costumes régionaux: à la danse populaire lucernoise en costume répondent les filles du bleu Léman, au joyeux essai d'Appenzelloises succèdent les dames de Sten, au riche costume des Rhodes Intérieures correspond le costume de ville plus discret de Fribourg, enfin – et nous en passons – le costume richement coloré de l'Engadinoise fait pendant à la coiffe brodée d'or d'une jeune femme du Haut-Valais.

A n'en pas douter, ce calendrier plaira à chacun chez nous, par son bon goût et par sa diversité, mais c'est surtout à l'étranger qu'il sera apprécié, puisqu'il a été conçu dans une sobre mais élégante présentation en six langues. Il constituera donc un excellent moyen de propagande pour notre tourisme national.

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



**ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT**  
**WAADTLÄNDER WEIN**  
OPV

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

**SEIFENSPENDER**  
MODELL S.B.B.  
MAISON FRESSE  
TÉL (021) 26 33 33 - LAUSANNE

Jüngerer, zuverlässiger, absolut nüchtern  
**Allainkoch od. Chef de partie**  
sucht per sofort Winterengagement. Sehr gewandt in Stoss- und Rest-Betrieb. Sehr gute Referenzen und Zeugnisse. Salär nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre A K 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Telephone (057) 7 14 00.

**PASSUGGER**  
seit 70 Jahren schon der Inbegriff für Tafelwasser  
Theophil  
FELSEN-QUELLE

**A Noël et au Nouvel an également**  
on apprécie une glace comme dessert. Les coupes, les bombes, les mousses ou les parfaits glacés seront toujours bien accueillis après un repas de fête.  
En employant le liant «FRIG», vous confectionnerez non seulement des glaces exquisites et onctueuses, mais aussi des mousses ou des parfaits glacés délicieux et bien pris.  
**Voilà pourquoi, en hiver aussi, vous servirez des glaces, mais des glaces faites avec Frig**  
«FRIG» neutre et «FRIG» à la vanille, au chocolat et au moka s'obtiennent chez  
**D' A. WANDER S.A., BERNE** Tél. (031) 550 21

21J. alter Bursche sucht Stelle als **KOCHPRAKTIKANT** (Absolv. 2jährige Kochlehre ohne Diplomabschluss) in gutem Restaurant oder Hotel für mind. 1/2 Jahr. Sprechdeutsch und französisch (Aufgabe der Lehre inf. momentanem Familienunfall). Offerten unter Chiffre F H 2038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Champagne MAULER**  
Grands Vins mousseux  
PRIEURÉ ST-PIERRE - MOTIERS-TRAVERS  
Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

**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

**BILLARD**  
Engl. 16-15 Bälle, Occasion, zu kaufen gesucht. Offerten unter Chiffre ZM 2184 an Mosse-Annoncen Zürich 23 oder Telephone (051) 28 17 90.

**Wiram Walker's CANADIAN CLUB Whisky**  
ALSO BOURBON & RYE  
GENERAL AGENTS:  
**F. Siegenthaler Ltd.**  
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

Martini hat mehr Geschmack



Bollett

Kosten Sie einmal einen Martini, den Vermouth mit dem ausgesprochen reichen und würzigen Aroma!

Auch Sie werden die Meinung aller Kenner teilen: Martini besitzt etwas auserlesen Köstliches, das ihn in der ganzen Welt zum erklärten Liebling macht.

Zum Aperitif!

EINER VERMOUTH MARTINI



PRODUITS MARTINI ET ROSSI S.A. GENÈVE

Die Weltmarke

Belgische Ardennen (300 m ü. M.)

HOTEL

wegen Abreise zu verkaufen.

Einzigartige Gelegenheit: Mitten in den von den belgischen und ausländischen Touristen so beliebten Wäldern der belgischen Ardennen. Bevorzugter und ruhiger Ort unweit der Hauptstrassen. — In vollem Betriebe seit mehr als 20 Jahren. Interessante Stammkundschaft. Ausgangs- lage zu den grossen und bekannten Ardennen- Jagdpartien. 33 durch den Belgischen Touring- Club gekennzeichnete Wanderungen u. Touren. Zwei Hauptkassens. Komplettes Inventar. Mit allem Komfort versehen. Nach dem Kriege gänzlich renoviert. Hotel, Dependancen, Garagen u. Park umfassen ein Gebiet von ca. 3 ha. Schweizer Direktion von den belgischen Gästen gewünscht u. bevorzugt. — Offerten sind zu richten an J. Rom- Petit, Avenue Daily 51, Bruxelles III, Tel. 16 77 62.



Mit ihrem perlglänzenden Zeteln dekoriert und massiert aus unserem Alkalis. Rasche Lieferfrist. Mäßige Preise MAHLER + CO. CHUR seit 1808 • Telefon (031) 2 21 51

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

Consommé riche eine ausgezeichnete feinschmeckende Trinkbouillon

Neu!

sofort bereit warm, kalt oder gekühlt serviert - ein Genuss!



Erhältlich in Flaschen zu 315 und 630 Gramm Muster zu Versuchszwecken auf Wunsch kostenlos

MAGGI - KEMPTAL



Neues, patentiertes Modell!

Bügelmaschine

1 Meter Walzenlänge Elektrische Heizung 3500 Watt • Elektromotor Preis Fr. 1960.—

WASCHMASCHINEN • ZENTRIFUGEN • MANGEN

A. Cleis AG., Sissach

Wäschereimaschinen-Fabrik

Gegründet 1872

Telephon (061) 7 42 07

BRATEN KOCHEN BACKEN

# Hochdorfer Speisefett

SCHWEIZ. MILCH-GESELLSCHAFT AG. HOCHDORF



**Von erprobten Qualitäten**

sind unsere dekorativen, modern und persisch gemusterten Treppen- und Korridor-Läufer.

Ihre Gäste schätzen das sichere und lautlose Gehen darauf.

Die Dessin-Auswahl ist enorm, und überdies besteht die Möglichkeit, spezielle Wünsche zu berücksichtigen.

**Schuster**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
Telephon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 23 76 03

**DON'T SAY WHISKY - SAY**

**JOHNNIE WALKER**

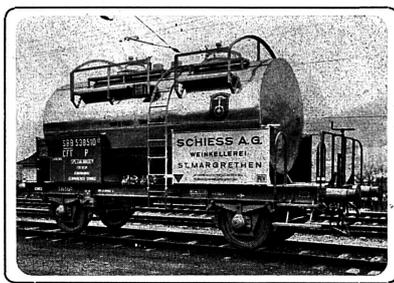


Born 1820  
— Still going Strong

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

**PARMESAN-KÄSE**

allerbesten Qualität in Laiben von 20/35 kg durch den Direkt-Importeur  
**LIMEX S. A., CHAM/Zug**



Vom Weinberg zum Weinkeller

**Das führende Haus der Südtiroler Weine**



Gegründet 1896

**Ihre Gäste**

schätzen einen guten Kaffee.

Machen Sie die Probe mit unserer

**Giger-Mischung!**

**HANS GIGER & CO., BERN**

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

ZU VERKAUFEN

**Zürcher Apartment-House mit Restaurant**

an seriösen, fachtüchtigen und kapitalkräftigen  
**Hotelier-Restaurateur**

zu vermieten. Nur bestausgewiesene Interessenten bitte sich zu melden unter OFA 1131 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

**Hotel**

an bester Lage in Winter- u. Sommerkurort des Berner Oberlandes, mit Restaurant und Erstklass-Bar. — Offerten unt. Chiffre B O 2032 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Aber gewiss**

... nur bei Interessenten kaufen!

*Champagne*  
**TAITTINGER**

*Reims*

**A. Fischer**  
Agence Générale pour la Suisse  
**Première Distillerie par Actions Bâle**  
Téléphone 530 43 et 530 44

**Schenken Sie einen echten Orient!**

Wissen Sie was? Überraschen Sie Ihre Frau am Weihnachtsabend mit einem ausgesucht schönen Stück. Die definitive Wahl können Sie ja dann zusammen nach dem Fest treffen.

So vorteilhaft ist Geelhaar:

- Echte, kleine **PERSER-Pultvorlagen** in solider, schwerer Hamadan-Qualität, ca. 60 x 85 cm Fr. **65.-**
- Echte, indische handgestickte **Numdah-Felts**, Vorlagen 90 x 130 cm Fr. **45.-**
- kleine **Milieux** 140 x 190 cm Fr. **95.-**
- Echte **PERSER-Bettvorlagen**, mit aparten Dessins, einzeln oder paarweise erhältlich ab Fr. **98.-**
- Echte **PERSER-Brücken**, aus West- und Nordpersien, mit prächtigen Dessins, ca. 100 x 150 cm ab Fr. **195.-**
- Echte **PERSER-Kleinmilieux**, mit originellen Mustern, sehr vorteilhaft, ca. 140 x 200 cm ab Fr. **350.-**
- Echte **PERSER-Milieux**, ca. 200 x 300 cm ab Fr. **630.-**
- Echte **Berber-Divandecken**, ab Fr. **78.-**
- Echte **marokkanische Leder-Hocker** ab Fr. **37.-**

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

*Toppichhaus*

**Geelhaar**  
BERN

W. Geelhaar A.G., Bern, Thunstr. 7, Helvetiaplatz  
Gegründet 1869 Telephon (031) 221 44



Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft angeschmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.

**HORGEN-GLARUS**

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 81

**PLANTEURS RÉUNIS** LAUSANNE