

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
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: 14.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserte: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamarb. Fr. 1.70 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 12.—, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. — *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

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

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

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 51 Basel, den 17. Dezember 1953

Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62. année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 17 décembre 1953

N° 51

Die frohe Botschaft

Es käme heute einer frommen Täuschung gleich, da im Geiste der Weltpolitik die Atombomben wie die gläsernen Kugeln am Christbaum hängen, von einer fröhlichen, seligen Weihnachtszeit zu singen. Und doch lautet seit zweitausend Jahren die tröstliche Verheissung: «Friede den Menschen auf Erden, die guten Willens sind.» Wohl alle Menschenkinder in Ost und West, in Nord und Süd sehnen sich mit heissem Herzen nach diesem Frieden auf Erden. Aber die Völker, die doch alle guten Willens sind, fürchten sich gleich jenen Hirten auf dem Felde, weil der Friede bloss ein Versprechen der Mächtigkeit geblichen, jedoch immer noch keine Wirklichkeit der Welt geworden ist. Zwar schweigen zur Stunde die Kanonen, aber sie stehen überall schussbereit. Und so leben wir seit Jahren schon in einem trüben Zwielicht zwischen Krieg und Friede und fragen voller Bangigkeit, ob die Nacht des Krieges sich wieder auf unser Geschlecht senke, oder ob endlich der strahlende Tag des Friedens für uns und unsere Kinder anbreche. Mit der ganzen glühenden Inbrunst und der hoffenden Erwartung der Adventszeit erheben wir unsere Blicke nach der Höhe und bitten, die Himmel mögen den gerechten Gottesfrieden als Tau herniedersenden, die Wolken eines guten Geschickes mögen ihn als bereuchenden Regen niederströmen lassen auf unsere gequälte Erde.

Armut und Angst bilden rings auf dieser Welt auch heute noch eine erschütternde Wiederholung der biblischen Erzählung, entblößt jedoch von jener lichtfrohen, keuschen Schönheit der uralten Messiashoffnung. Wir in unserem Lande, auf dem bisher in allem die Gnade eines glücklichen Schicksals ruhte, vergessen oft allzu willig, wie auch heute noch wie damals in jenen fernen Tagen Völker und Familien auf zielloser Wanderung durch die Wüstenweiten wandern, auf der Flucht vor der grausamen Verfolgung moderner Tyrannen. Auch sie finden nirgends eine schützende Herberge, nirgends eine traute Stätte des Bleibens. Sie erleben keine stille, keine heilige Nacht. Wie viele Mütter wissen heute nicht einmal von einem Stall, wo sie ihr Haupt niederlegen können und suchen vergebens nach einer mit duftendem Heu gefüllten Krippe, ihr Kindlein darin zu betten. Sie hausen in Kellern und Löchern, wo ihnen die Ratten Gesellschaft leisten und der Winterwind das Schlaflied singt. Keine Hirten bringen ihnen die Früchte des Feldes, die süsse Milch der Herden, kein Stern der Hoffnung wirft sein Licht in die Nacht ihres Lebens, und die Könige aus dem Morgenlande schenken ihnen alles andere als Gold, Weihrauch und Myrrhen.

Ich weiss, wir Schweizer hören solche Dinge nicht gerne. Wie immer seit alten Zeiten strahlen bei uns die goldenen Weihnachtskerzen gar warm und tröstlich aus den Fenstern unserer Geborgenheit. Unsere Kindlein werden nicht bei Kuh und Esel oder gar bei den Ratten geboren. Grell und hell leuchten in unseren umverkehrten Städten die Lichter aus übervollen Weihnachtsfenstern auf den winterfeuchten Spiegel, der belebten Strassen. Dieser wirft den Widerschein hinauf in den weissen, flammigen Winternebel der hoch über den Dächern der Unrast durchhetzten Geschäftshäuser hängt. Der Stern der Gnade steht sichtbar über unserem Giebel. Am Elend und Jammer der Welt fühlen wir uns ohne Schuld.

Sind wir dessen so sicher? Sind wir wirklich so glücklich, so gut und reich wie es nach aussen hin den Anschein hat? Wir wollen hier nicht an die verschämte Not denken, die auch bei uns in den engen und unscheinbaren Seitengassen des Lebens sitzt. Aber gibt es in unserer inneren Welt, in der Welt der Gefühle und der geistigen Erleb-



Pinselfzeichnung von E. Wolf, Basel

nisse, nicht Bezirke, die ausgeblüht und ausgebrannt sind, ohne dass wir uns dessen so recht bewusst bleiben?

Einst war Weihnachten ein ruhiges, ganz verinnerlichtes Fest von Hoffnungen, blühend mitten im kalten Winter. An gar vielen Orten aber ist es herabgesunken zum gewöhnlichen Geschäftsrummel. Der goldene Glanz in den Kinderaugen, der so unvergleichlich schön und rein erstrahlte, wenn die Kinderschar voll Scheu und Staunen, voll lautloser Ergriffenheit und voll heimlicher Neugier vor das Lichtwunder des Christbaums trat, hat an Leuchtkraft verloren, seit die Buben und Mädchen wochenlang vor dem einst so sehnelichst erwarteten Abend in den Geschäften und Magazinen Propagandachristbäume mit elektrisch leuchtenden Porzellanerkern bestaunen können. Der wundersame Zauber der Heiligen Abends ist verfliegen bei gross und klein. Geblichen ist vielfach nur noch ein Fest materieller Begehlichkeiten. Auch das selbstlose Schenken unter den Erwachsenen hat sich in die Welt einfacher, kindlicher Menschen zurückgezogen. Das Schenken ist zu einem Geben und gleichzeitigen

Nehmen geworden, zu einem Abtauschen von Krawatten gegen Bücher, von Patentkochtöpfen gegen Heizkissen. Weihnachten hat den feinen Hauch einer Weihe-Nacht verloren unter dem Lärm und Stampfen unseres materiellen Zeitalters. Wie deutlich ahnte doch Jacob Burckhardt diese Entwicklung voraus, als er vor 100 Jahren einem Freunde schrieb: «Wie übel ist uns unter den grossen Maschinenrädern der jetzigen Welt zumeist, wenn wir nicht unserem persönlichen Dasein eine eigentümliche, edlere Weihe geben.» Diese Maschinenräder ertönen heute mehr denn je jede edlere Weihe. Man fahre doch einmal am Abend vor dem Weihnachtsfest, wenn alle Läden die Lichter gelöscht haben, mit der Strassenbahn durch die Strassen der Stadt. Müde Menschen, erschöpft vom Getöse dieser aufregenden Tage, sitzen stumm nebeneinander. Sie haben nur noch einen Wunsch, auszuruhen und zu schlafen. Keine Festfreude leuchtet aus ihren Gesichtern, keine frohe Erwartung verleiht ihnen die kindlich schönen Züge jener Menschen, die zu inneren Erlebnissen noch bereit sind. Fern und fremd hasten sie nach Hause, einsam im Menschengewe-

Faut oublier les pleurs du temps passé

*Faut oublier les pleurs du temps passé,
Puisqu'aujourd'hui la mort et le péché,
Et tout l'orgueil de Satan est chassé,
N'en faisons plus de plaintes,
N'en faisons plus de plaintes.*

*Il n'est plus temps de vouloir deviser,
De nos douleurs, mais sans point déguiser,
Devons Noël en-joye trétois chanter,
Otons nos larmes feintes,
Otons nos larmes feintes.*

*Ce n'est plus temps de vouloir réveiller
Nos tristes maux, allons-nous en chanter,
Car il est né qui a vaincu l'enfer,
L'enfer et ses orages,
L'enfer et ses orages.*

*Le Roy du ciel Marie a enfanté,
Allons le voir en la crèche couché,
Car à minuit les anges ont chanté,
La fin de nos outrages,
La fin de nos outrages.*

*En plein minuit, nous voyons le soleil,
Nous éclairer de son beau teing vermeil,
Comme le jour la nuit nous apparoist,
En lumière éclatante,
En lumière éclatante.*

*C'est cette nuit que l'on a vu les cieux,
Estre éclaircis de leurs jeux lumineux,
C'est cette nuit que l'enfant gracieux,
Vient pour payer la rente,
Vient pour payer la rente.*

*Que nous devons pour le fruit défendu,
Les père Adam par toy mal entendu,
Lequel nous a été bien cher vendu,
Par la bouchée amère,
Par la bouchée amère.*

*Mais dérechef nouveau fruit est donné,
Nous racheter de longtemps attendu,
Jesus est né, la Vierge l'a enfanté,
Marie débonnaire,
Marie débonnaire.*

*O doux Enfant tu sois le bien venu,
Nous racheter de longtemps attendu,
Te présentons nos âmes par aveü,
Or, j'ais-nous cette grâce,
Or, j'ais-nous cette grâce.*

*Qu'à ce saint jour nous puissions tellement,
T'avoir connu notre vray sauvement,
Si qu'au saint jour de ton grand jugement,
Nous tous voyons la face,
Nous tous voyons la face.*

(Manuscrit de Notre Dame de Mayenne, terminé en 1761.)

triebe. Sie vermögen keine Feste mehr zu feiern. Festtage sind zu Ruhetagen des müden Körpers geworden. Die eigentümliche, edlere Weihe, von der Jacob Burckhardt spricht, ist erloschen und findet keinen Platz mehr, trotz unseres Überflusses und unseres Reichtums. Und darum ist es uns «so übel unter den grossen Maschinenrädern der jetzigen Welt».

Es hat wenig Sinn, der schönen alten Zeit, die nun wohl für immer vergangen ist, allzu lange nachzutrauern. Wir müssen uns mit dem Wandel der Welt abfinden, wir müssen sehen, was daraus am besten noch in unseren Tagen zu machen ist. Und hier kann besonders das Gastwirt- und Hotelgewerbe in diesen Festtagen gar manches beitragen, um diesem persönlichen Dasein der abgehetzten Menschen, von dem Jacob Burckhardt spricht, so etwas wie eine «eigentümliche, edlere Weihe» zu vermitteln. Wohl jeder Hotelier weiss, wie viel Menschen in den kommenden Festtagen zwar nicht mehr arm an Geld, wohl aber einsam und verlassen nach einem Heim suchen, wo sie für einige Stunden und für einige Tage Ruhe, Glück und Freude finden; er weiss, wie erholungsbedürftig heute die überarbeiteten Menschen sind, und er kann diese erwachsenen Menschenkinder als Gäste unter seinen Christbaum führen und ihnen Behaglichkeit und Augenblicke der Zerstreuung schenken. Es kommt dabei auf das Wie an, auf das innere Licht und die innere Kraft, welche in die Herzen der Gäste strahlen als Ausdruck echter Gastlichkeit und echter Freude am schönen Beruf. «Gott sind die Werke gleich», schreibt der Dichter Angelus Silesius, «der Heilige, wann er trinkt, gefällt ihm so wohl, wie wenn er betet und singt». Und Felix Timmermans meint gar, man könne Gott loben auch mit einem Stück Speck im Maule. Diese fromme Diesselts-Freude darf auch an den Festtagen zur vollen Geltung kommen, wobei wir aber auch jener gedenken wollen, denen kein tröstliches Licht vom Christbaum scheint, und die arm, verlassen und ohne schützendes Dach in dieser frostigen Welt stehen. An das wollen wir denken, wenn wieder wie seit eh und je die frohe, freudige Weihnachtsbotschaft denen, die guten Willens sind, verkündet wird.

Etienne Schnüller

Les maisons brûlaient, le massacre des femmes et des enfants continuait, les captifs enchaînés quittaient la ville sous les coups, le Temple s'écroulait : Jérusalem avait cessé, pour soixante-dix ans, d'exister. Jérémie, qui avait dans sa clairvoyance mystique pressenti ce destin, n'en pouvait croire ses yeux. Lui qui annonçait depuis longtemps la catastrophe, et qu'on avait pour cela emprisonné sous prétexte de collusion avec l'ennemi, il était atterré. Il savait quel effroyable châtiment se préparait le peuple idolâtre, les mauvais prêtres, les magistrats corrompus, les faux prophètes. Il les avait courageusement avertis. Par tous les moyens en son pouvoir.

Ce timide qui aimait la paix et la méditation avait harangué les foules hostiles, parlé à un roi que ses propos irritaient, délibéré avec des ministres qui le voulaient perdre — en désespoir de cause promené sur la voie publique des proclamations terribles, qui lui attiraient les quolibets et les injures. On ne craignait pas le malheur ; on le provoquait avec une persévérante arrogance. La ruine maintenant achevée, les hommes pouvaient voir, dans leurs larmes, combien avait eu raison celui qui proposait un moyen de l'éviter. Mais il aurait cent fois préféré que les événements l'eussent démenti, s'être mépris sur sa vocation, avoir servi un Dieu dont les menaces restaient lettre morte et dont la colère n'éclatait point. Pourquoi cet anéantissement qui semblait rompre tout lien avec le Créateur, alors qu'on avait découvert, un quart de siècle auparavant, le merveilleux Livre de la Loi où s'inscrivaient, comme pour l'éternité, les promesses divines ?

Il n'en pouvait plus. Il en avait assez. Il ne voulait être qu'un homme comme les autres, une victime, un cadavre. Il s'affala n'importe où. Le jour baissait, l'enfer continuait à la lueur des flammes, mais il ne voyait ni n'entendait rien, et la voix intérieure des oracles s'était maintenant tue, cette voix pourtant impérieuse qui l'avait constamment ravi à lui-même depuis tant d'années, et le portait au plus dur combat malgré sa faiblesse. Son âme alors n'avait plus qu'à mourir ; il lui semblait qu'elle fût déjà morte, pire encore, qu'elle n'avait jamais existé. Une illusion terrible se dissipait dans une autre plus cruelle. Laquelle croire ? Il s'endormit.

Au ciel, dans la nuit lourde, scintillèrent peu à peu les étoiles — toujours plus nombreuses et plus brillantes. Là-bas, tout là-bas, mais où ? — c'était à la fois si proche et si lointain ! — une étrange clarté croissait. Lumière douce et pénétrante qui transforme l'aspect des choses, et sous laquelle les visages prennent un aspect sublime. Ce n'est pourtant qu'un village, le pauvre village de Bethléem, que Jérémie connaît bien, et qui n'a pas changé après plusieurs siècles. Car plusieurs siècles se sont écoulés, il le sait. Quelques bergers attendent à la porte d'une étable où veille un couple, comme en prières, sur la crèche où repose leur enfant...

C'étaient des Juifs pareils aux plus simples qui vivaient de nouveau sur la Terre promise. La ruine de Jérusalem et la captivité de Babylone se perdaient dans l'histoire. Mais ce long exil avait bien été la purification annoncée, la révolution spirituelle dont était sorti un autre Israël. Peuple qui maintenant ne comptait pas dans le temps, sans état, sans roi, sous l'occupation étrangère — mais comprenant enfin le langage des prophètes. Sa mission consistait à le faire comprendre au monde. Les rapports des hommes avec Dieu en seraient modifiés. Par la voix de celui qu'on attendait : le dernier des prophètes, et le plus grand, qui serait le Messie. Ce Messie venait de naître.

Sa prodigieuse existence se déroulait dans le rêve de Jérémie. Il le voyait, à peine adolescent, aux prises avec la jalousie des docteurs. Puis, avant de commencer son fulgurant ministère, parvenant à vaincre le mal qui le tentait, comme jamais homme ne le fut, et mettait à ses pieds l'empire de ce monde, dont il pouvait jouir, s'il le voulait, mieux que nul potentat. Jean-Baptiste est le premier à le reconnaître : « Il faut qu'il croisse... » Le voilà sur les routes de Galilée. Un passant qui n'a que son manteau. Sa présence illumine ; elle relève ceux qu'érase leur misère, lave les corrompus, rend meilleurs les méchants. Sa parole va jusqu'au plus profond des cœurs, et y reste, pour accomplir d'indicibles métamorphoses. Les foules ne peuvent s'en détacher. Il guérit les malades. Il dissipe surtout les maux qu'on ignore, ceux qui intoxiquent à sa source la vie. La vie, il la fait miraculeusement rayonner ; une vie qui captive la nôtre et lui montre son vrai sens en la portant au-dessus d'elle-même. C'est d'une beauté si pure et si intense que la condition humaine paraît devoir changer.

Un petit groupe l'entoure, qui recueille son enseignement. Jérémie a l'impression d'en être, il se tient tout près du Maître, comme Jean son ami — pourquoi ne serait-il pas Jean ? Ce messager d'amour ne parle cependant pas en mystique. Lui qui sait parfaitement ce que l'homme devrait être, il le voit tout qu'il est. Aucune illusion. Une effroyable distance nous sépare du royaume dont il pré-

Le rêve du prophète

Récit de Noël par Paul André

pare l'avènement. Et le drame doit s'accomplir, qui symbolisera tous les forfaits commis ou à commettre ici-bas, la somme entière des douleurs que provoque la corruption. Il pleure sur Jérusalem quand il y pénètre en triomphe. On l'arrête quel-

ques jours après. Un procès où chaque magistrat joue proprement le plus affreux rôle le condamne en hâte à finir entre deux brigands. Un cri dans son agonie déchire l'air ; un cri atroce, qui retentira perpétuellement à travers les siècles, comme s'il venait d'être lancé : « Mon Dieu, mon Dieu, pourquoi m'as-tu abandonné ? »

— plus efficace que nulle autre — de l'emporter. Des doctrines incompatibles se disputent les âmes. On se combat dans des discussions d'autant plus passionnées que chaque parti estime défendre la cause vérité. On s'égorge au nom du même idéal. On suppliciera pour garantir l'intégrité du dogme d'amour. Et, quand ces temps atroces seront ré-



Michel-Ange: Le prophète Jérémie

plus efficace que nulle autre — de l'emporter. Des doctrines incompatibles se disputent les âmes. On se combat dans des discussions d'autant plus passionnées que chaque parti estime défendre la cause vérité. On s'égorge au nom du même idéal. On suppliciera pour garantir l'intégrité du dogme d'amour. Et, quand ces temps atroces seront ré-

Qu'était-ce que la ruine de Jérusalem, à côté de cette croix où expirait Dieu ? On eût dit que le monde finissait, et qu'il n'en subsisterait que le souvenir ravagé. Une leur pourtant jaillit. Immense et magnifique, transformant l'aspect des choses plus divinement encore qu'à Noël, autour du Christ ressuscité parlant aux siens. Leur expression est subitement devenue surnaturelle, irradiante. Ils feront désormais à leur tour des miracles. Ils délivreront les hommes. Ils contribueront à créer une nouvelle humanité. D'autres apôtres surgiront : saint Paul en tête, le convertisseur des Grecs, ces êtres subtils et savants qui croyaient tout savoir, qui savaient en effet à peu près tout, sauf qu'il fallait être sauvé. La puissante civilisation romaine devra céder, malgré une résistance de plusieurs siècles, avec toutes les ressources de son organisation, de son intelligence, de sa culture, de sa folle cruauté. Viendra le moment où sa langue ne diffusera plus que le message chrétien.

Quelle lumière ! La pensée tient le secret fondamental de l'esprit humain. Il a besoin du vrai Dieu. Il n'échappe à son propre esclavage que sous l'influence de Dieu. Il est fait pour vivre en Dieu, parce qu'il est fait pour se dépasser soi-même. L'Esprit supérieur qu'avait-il fait pour se dépasser soi-même. L'Esprit supérieur avait-il vaincu ? On le voit à l'œuvre dans la société, modifiant les institutions, relevant les humbles, assurant quelques libertés qui progresseront, introduisant une meilleure justice, fondant des écoles, marchant péniblement à réaliser un devoir moral toujours plus exigeant. Il n'est pas jusqu'aux

volus, des procédés plus sornous violemment avec douceur les consciences, sous prétexte de les éduquer, et de leur faire jouer honorablement leur partie dans une société conçue comme une gigantesque usine.

Tous les efforts accomplis en vingt-cinq siècles d'évolution auront abouti à cette civilisation raffinée qui se détruit elle-même en asservissant de plus en plus les hommes qu'elle prétend conduire au progrès. Vingt cinq siècles de souffrances n'ont fait qu'ajouter aux douleurs humaines une douleur nouvelle, celle d'assister, impuissant malgré le plus étonnant pouvoir, à l'écrasement de l'esprit par l'esprit. Pourquoi donc avoir entrevu une vie supérieure, si c'est pour mieux sentir ensuite son effroyable agonie dans l'épanouissement des forces contraires ?

La torture est trop forte. Jérémie s'éveille — en poursuivant le terrible songe. Cette ville qui finit de s'écrouler sous ses yeux, quelle est-elle ? quand existait-elle ? Il l'a oublié. Il continue de vivre dans un autre temps. Un temps si plein, si varié, et qui va si vite ! Un temps qui vit triplement, avec des moyens tels que la terre en semble devenir toute petite. On produit à outrance, mais on détruit mieux encore. On offre à l'homme un développement rapide et complexe, dans l'activité qui semble par excellence lui convenir, mais ces inestimables possibilités ne le réduisent qu'à servir avec intelligence un système rigoureusement ordonné. La collectivité oriente son initiative comme son travail ; elle oriente même ses sentiments. Et la science règne, qui a découvert tant de choses, sauf la raison d'être de la vie. Plus elle a voulu interroger ce mystère, moins elle en saisissait la nature réelle. Elle a expliqué la vie sans la comprendre ; elle l'a dirigée sans la maîtriser. Et voilà le règlement de comptes. Il s'agit d'apprendre que ce savoir immense accumulé en somme une monstrueuse ignorance. Une ignorance peut-être fatale.

Le prophète allait maintenant au cœur de notre drame. Il voyait s'aggraver, d'heure en heure, une situation qui devenait moins des événements que des idées. Des idées tellement prises dans la matière qu'elles lui avaient donné une âme, une âme de démon. Et la mort aux orbites insondables riait, elle riait à se décrocher la mâchoire, comme soulevée de sang, en dansant sur les rythmes d'un orchestre hystérique. Elle aura donc, une fois encore, le dessus ?

Mais non. Il y a là-bas une étoile qui fascine, tout comme elle avait fasciné les pauvres bergers du premier Noël. C'est la même douceur et la même pureté sur la crèche divine. Une renaissance qui attire dans la nuit ; un appel qui ne lâche personne, surtout ceux qui ne veulent ni le voir ni l'entendre. On retrouve Dieu quand on croyait l'avoir perdu. Toujours le contraste entre les ténèbres et la lumière. La lumière soudain plus claire, plus belle, plus généreuse — lorsqu'elle allait être engloutie. Jérémie alors s'agenouille, et dans sa longue prière un murmure effleure ses lèvres : « Jusqu'à quand, Seigneur, faudra-t-il qu'on perde Dieu pour le découvrir ? » Mais la réponse a devancé la question : « L'homme se renouvellera ou il mourra. S'il n'avait en lui le génie du bien, les forces inférieures n'agiraient pas avec une telle violence. Ne discute pas la loi qui impose la lutte. Le Calvaire vient après la Nativité, mais je suis la résurrection et la vie. »

Paul André

Eloge de la neige

Je pense à quelques images... Imaginez, en Suisse, des forêts silencieuses et blanches comme une armée de fantômes ; à l'horizon, une chaîne de montagnes se détache sur le ciel profond. La neige a recouvert la pierre des vieilles parois, rendant ainsi uniforme et lisse ce qui était creusé, tourmenté ; comme une magie, elle a métamorphosé les aspérités de la terre en décors argentés, en reflets d'une finesse incomparable qui vont du bleu pâle au rose le plus tendre. Certes, les Alpes, à cette époque de l'année, ont perdu de leur grandeur géologique. L'œil sous les diamants étincelants, sous la vive réverbération de la neige, ne discerne plus la formidable montée des contreforts et des vives ; les abîmes eux-mêmes donnent l'impression d'avoir été nivelés. L'hiver a transformé la physiologie du pays. Les sommets sont comme des statues endormies, et les torrents, pétrifiés, sous des amas de glace ont perdu de leur violence. Il faudra l'explosion du printemps pour que tout cela bouge, ruisselle, et revive dans le grand tonnerre des avalanches...

Mais, en attendant, l'hiver s'est installé pour de longs mois. Cependant, dans ce monde blanc, rien ne sera triste, ni ennuyeux ; les bûcherons partiront, à l'aube, pour abattre les sapins sur les routes gelées, les traîneaux fileront dans l'air vif ; harcelés par le fouet, les chevaux à la crière noire galopent, en faisant sonner joyeusement leurs grelots.

Mais, si vous aimez le silence, entrez dans ces grandes forêts de sapins qui entourent nos stations de montagne. De temps à autre, vous entendrez le cri d'un oiseau de proie, à l'affût dans les hautes ramures où le brusque passage du vent qui descend de la montagne. Sur l'étroit sentier que vous sui-

rez, en enfonçant dans la neige, vous aurez l'impression d'être loin du monde des vivants, et votre regard sera émerveillé par la vue de ces sous-bois où l'hiver a semé à profusion ses cristaux et ses jeux de lumière. Tout cela vous paraîtra surprenant. Vous approcherez de la sensation pure : vous serez alors en pleine féerie...

Autrefois, on ignorait tout des splendeurs de l'hiver. E n'on considérait comme impraticables les hauts plateaux de la montagne. Mais notre époque qui s'est donné pour tâche de découvrir le monde et de l'utiliser pour son plaisir, a changé cette manière de voir. De même qu'elle a inventé le tourisme saharien et le tourisme polaire, elle a mis à la mode le tourisme hivernal. Elle a ainsi ouvert de nouveaux domaines à notre besoin d'évasion. N'est-ce pas là un rythme nouveau de vie ? Une image du siècle ?

Partout les skieurs trouveront des stations admirablement équipées, des patinoires, des skilifts, de vastes champs de neige, propices aux descentes vertigineuses. Bref, les sports de la neige et surtout le ski ont atteint, dans notre XXe siècle, un essor remarquable. On compte maintenant par milliers ceux qui consultent les bulletins météorologiques et souhaitent que la neige tombe, en abondance, dans les endroits où ils ont coutume de se rendre.

Aussi, toute une partie de notre existence moderne, est-elle transformée... Les villages alpestres débordent de vie ; ils ne connaissent plus la solitude et le silence des longs hivers. Les rues sont animées et joyeuses. Les palaces, à l'architecture verticale et nue s'alignent à la lisière des forêts noires. Sur la neige immaculée et froide profile la silhouette élégante des skieuses

La montagne devient un journal de mode vivant! Sur le fond merveilleux du décor alpestre, s'étaient le luxe des toilettes, la beauté des femmes, la coupe stricte des habits tandis que s'envolent, dans l'air, les notes tendres d'une valse viennoise. Ce sont les plaisirs des capitales transportés à deux mille mètres, et plus, au dessus de la mer.

Or, derrière ce luxe hivernal se dépeignent l'activité et l'esprit d'invention des grands couturiers. La neige après la plage, est, pour eux, une nouvelle source de revenus. Artisans habiles, coloristes délicats, ils créent la mode de l'hiver. Ils utilisent des draps molleux et des laines brillantes. Ils soignent avec raffinement les petites accessoires: boucles, ceintures, écharpes, autant d'objets qui tiennent lieu de signature à une femme élégante! Ainsi la montagne hivernale donne du pain à des milliers d'ouvriers, entretient des usines, permet à des artistes de vivre; devient, en un mot, un facteur économique important.

Et pour finir, une petite contribution à l'histoire du ski. Il y a quelques années, un grand connaisseur de l'œuvre de Balzac posait la question

de savoir si ce n'était pas l'auteur de la «Comédie Humaine» qui avait fait connaître le ski en France, en écrivant aux premières pages de Seraphita:

«Tous deux, ils firent siffler la neige, de longues planches attachées à leurs pieds, et parvinrent sur la première plinthe que le hasard avait nettement dessinée au flanc de cet abîme.»

A son tour, un autre érudit attribue à Regnard la gloire d'avoir importé en France sinon le ski, du moins l'image du ski; et il cite à ce propos, un passage de «Voyage en Laponie»:

«Nous ne vîmes rien qui mérite d'être écrit, dit Regnard, qu'une paire de ces longues planches de bois en sapin avec lesquelles les Lapons courent d'une si extraordinaire vitesse... Le Lapon qui est dessus tient un long bâton à la main dont il se sert pour se donner le premier mouvement et pour se soutenir en courant...»

Comme on le voit, rien de nouveau sous le soleil, car Jean-François Regnard, poète comique, auteur du *Légataire Universel* vivait au XVII^e siècle et était pensionné par Louis XIV. P.A.

Mensch und Betrieb

von Direktor Hans Weissenberger, Zürich

Wenn man an die Flut der Schriften, Bücher, Vorträge usw. denkt, welche die Probleme der *human relations*, des Kontaktes zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer, Vorgesetzten und Untergebenen, der Mitarbeit und des Teamworks in den Betrieben, in einer nichtabreisenden wachsenden Folge behandelt, dann kann man sich des Eindrucks als würden wir mitten in einer «Krise der menschlichen Beziehungen» stehen, kaum erwehren.

Und in der Tat, es stimmt irgend etwas nicht im Zusammenleben der menschlichen Gesellschaft. Aus früheren Selbstverständlichkeiten wurden plötzlich Probleme. Es würde den Rahmen dieser Betrachtungen sprengen, wenn wir die Auswirkung dieser Krise in den verschiedensten Formen des Lebens offen darlegen wollten. Wenn wir aber

feststellen, dass das Übel im Zerfall oder mindestens der *Lockerung der Familie* und im *Schwinden der elterlichen Autorität* einerseits und dem Fehlen der freiwilligen, gottgewollten Anerkennung dieser Autorität durch die Kinder andererseits begründet liegt, dann sind wir wohl unzweideutig auf den Grund des heutigen Unbehagens vorgestossen.

Was hat dies mit Berufsfragen zu tun? Nun, dieses Problem berührt die Auslese unseres Personals in hohem Masse. Es ist von grösster Wichtigkeit, aus welchem familiären Milieu die jungen Leute stammen, welche den Beruf des Hoteliers und Restaurateurs und aller Hotelangehörigen ergreifen. Das trifft namentlich zu für diejenigen Kategorien, welche mit den Gästen in direktem Kontakt kommen, also in unserem Falle das *Servicepersonal*.

Vom Dienst am Gast und Umgang mit dem Gast

Der Hotelbetrieb ist ein Unternehmen besonderer Art. Es handelt sich hier nicht wie im Handel, dem Gewerbe oder der Industrie um die blosser Erstellung und Lieferung von Ware. Die Charakteristik unserer Betriebsaufgabe beruht vornehmlich auf dem *Dienst am Gast*.

Dieser Aufgabe wird man aber nie mit einer noch so ausgeklügelten Organisation aller Betriebsabteilungen gerecht werden können.

Neben dem fachlichen Können ist für den Erfolg unserer Bemühungen das psychologische Moment, der Geist, in dem unsere Arbeit getan wird, der Geist der alle im Betrieb Tätigen beseelt und der sich in einer Atmosphäre kundigt, welche dem Gast das Gefühl des Zeitausseins vermittelt, von entscheidender Wichtigkeit.

Dass dieses Gefühl von Geborgenheit im Hause beim Gast entsteht, das setzt also voraus, dass die *Hausgemeinschaft wie aus einem Guss geformt* sei. Alle müssen sich gegenseitig und uneigennützig in ihrer Berufsbearbeitung unterstützen, einander den Dienst zu erleichtern suchen.

Dass dies einfacher gesagt als getan ist, das wissen wir alle. Einen geduldrigen, anspruchlosen Gast zufriedenzustellen, das ist aber weder eine Leistung noch gar eine Kunst.

Mit dem *schwierigen Gast fertig zu werden, auch diesen noch Anerkennung abzurufen, das erst zeigt den Meister des Berufes*, das beweist sein Geschick, seine diplomatischen Fähigkeiten, zeigt den Grad seiner Bildung, den Wert seiner Persönlichkeit, seiner Selbstbeherrschung, seiner Selbsterziehung. Hier muss erst der Nachwuchs erbracht werden, dann im Betrieb und beim einzelnen Angestellten alles klappert, nicht nur die Organisation, sondern eben die freiwillige Zusammenarbeit.

Der Gast muss als Freund des Hauses gewonnen werden. Bei seiner Wiederkehr muss ein Leuchten über sein Antlitz gehen, aus welchem ersichtlich ist wie gerne er wieder eintritt in das ihm wohlvertraute Haus. Diese *Wiederschensfreude* aber soll ihm auch aus den Augen des Inhabers und seines Personals entgegenstrahlen. Eine nie erlassende freundliche Bereitschaft und aus dem Herzen kommende Gastlichkeit sollte als geistiges Fluidum das Haus durchströmen.

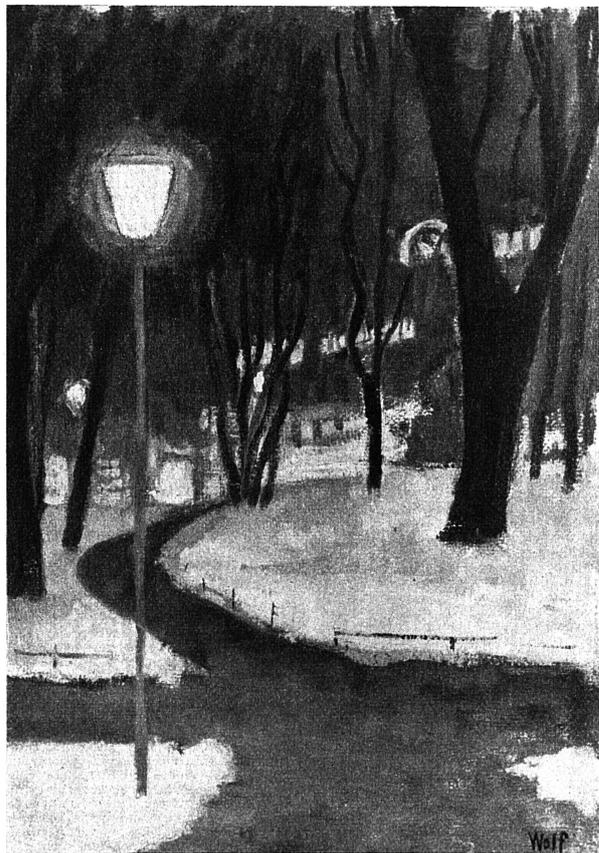
Der Umgang mit Gästen aus aller Herren Länder, mit verschiedenen Anliegen, Gewohnheiten, Arten und Unarten, setzt eine *erfindliche Menschkenntnis* voraus. Diese wird meistens nur in langer Übung erreicht, es sei denn, dass man hierzu besondere Fähigkeiten mit in die Wiege gelegt bekam und über die glückliche Gabe der Intuition verfügt.

Der Betriebsleiter und die Angestellten dürfen sich nicht aus der Ruhe bringen lassen, sie müssen vielmehr der Betonung eines einseitigen Standpunktes das objektive Urteil gegenüberstellen. Durch eine gleichmässige, versöhnliche Stimmung muss die Überlegenheit in heiklen Situationen gewahrt werden. Selbstvertrauen und Festigkeit kann sich nur auf ausgeglichene innere Charakterwerte stützen.

Mit einem Wort: *statt Kommerzialisität soll Gastlichkeit und Gefälligkeit in den Beziehungen mit dem Gast dominieren. Betreuende Fürsorge soll das Ziel der gastgewerblichen Leistung sein.*

Es ist also gar nicht so leicht, ein vollkommener Leiter oder Angestellter im Hotel- oder Restaurationsbetrieb zu sein. Diese Bereitschaft zum Dienst am Gast muss sich jeder in unserm Beruf Treurende zur Richtschnur seines Handelns nehmen, er muss sie guten Vorbildern abgucken.

Lässt man diese unerlässlichen Voraussetzungen



E. Wolf, Basel: Winterlandschaft (Privatbesitz)

für den Erfolg in unserem Berufe Revue passieren, dann wird ohne weiteres klar, dass *Psychologie und Ethik* in unserem Beruf eine überragende Rolle spielen und dass uns deren Pflege sehr am Herzen liegen muss.

Psychologe sein heisst auch wissen, wie man sich in dieser oder jener Lage und diesem oder jenem Gast gegenüber in diesem oder jenem Falle benehmen soll.

Wer kein Psychologe ist, der wird in einem unpassenden Augenblick zu ungeschickten Bemerkungen sich hinreissen lassen, er wird unter Umständen vorlaut sein, wo Diskretion und Schweigen am Platze sind.

Unser ganzes Tun und Lassen wird in gewissem Sinne immer ein Ausdruck unseres Seelenlebens sein, und unser Benehmen wird offenbaren, wie unsere inneren Kräfte gestaltet sind.

Wohl dem Menschen, der eine gute Kinderstube mit auf den Weg bekam und der die wohlgemeinten Ratschläge seiner Erzieher beherzigte.

Es ist nie zu spät, sich der Mahnungen des Elternhauses wieder zu erinnern, wenn sie auch vorübergehend vergessen oder als lästig empfunden wurden.

Verwirklichung der ethischen Grundsätze in unserem Berufsleben heisst Stärkung unseres Charakters und unseres Willens zum Vollbringen des Guten und damit einer Lebensführung, die den Forderungen der Sittlichkeit gerecht wird.

Ein tugendhafter Lebenswandel wird bei jungen Menschen zwar sehr oft fälschlicherweise als Schwäche ausgelegt. Der Draufgänger, der keine Hemmungen kennt, gilt als Held - bis zu dem Tage, wo dieses Heldentum einmal entlarvt wird, jämmerlich zusammenbricht.

Es ist eine schöne Aufgabe von Vorgesetzten, ihre Untergebenen, welche mit guten Anlagen in den Betrieb kommen, vor schlechten Elementen zu schützen und sie in ihren guten Eigenschaften zu bestärken.

Dem Personal ist zu bedeuten, dass unschöne *Dienern und Katzenbuckeln* nicht das ist, was dem Gast Eindruck macht. Unser Dienst soll in Zuverlässigkeit und Freundlichkeit zum Ausdruck kommen.

Man kann in jedem Tun und Lassen gewissermassen korrekt sein oder eventuell noch etwas mehr; *auf die Leistung dieses etwas mehr an Gefälligkeit und Aufmerksamkeit kommt es aber so sehr an*. Darin offenbart sich unsere ehrlich gemeinte Dienstfertigkeit, die sich nicht danach richtet, ob der oder jener Gast mehr oder weniger Bedienungsgeld zahlt.

Die Vorgesetzten müssen streng darauf achten,

Umgang mit den Untergebenen

Der Inhaber oder leitende Angestellte sieht sich aber auch Problemen des *Umgangs mit seinen Untergebenen* gegenüber. Die Schaffung eines guten Betriebsklimas, eines lebendigen und freudigen Zusammenwirkens aller Kräfte zu einem gemeinsamen Geschäfts- und Berufsziel ist eine Kunst für sich. Nur wo die Forderung der Mitarbeit, des Dienens am Gesamten, die Unterordnung und Eingliederung zu einer Gesamtleistung richtig verstanden und anerkannt wird, wo Vorgesetzter und Untergebener sich beide als im Dienste einer Sache stehend betrachten, scheidet der bedrückende Begriff von Herr und Diener aus. Bei dieser einzig richtigen Einstellung können notwendige Dienstvorschriften und Befehle bei redlichem Willen auch nicht missverstanden werden.

Alle sollen das Gefühl und die Überzeugung haben, dass sie nicht im Dienste des andern, sondern im gleichen Dienste stehen. Lob und Tadel sollen einzig aus der Bemühung des Vorgesetzten um den Erfolg der gemeinsamen Sache, zu deren Gelingen jeder seine eigene Verantwortung mitträgt, geschehen.

Das setzt also voraus, dass der Betriebsleiter und der erste Angestellte und Mitarbeiter über eine gewisse Eignung zum Vorgesetzten verfügt.

Es heisst seiner *Gefühlskraft ein Vorbild* sein, und dies sowohl in beruflicher als charakterlicher Beziehung.

dass solche Unsitten von Angestellten gerügt und raschestens abgestellt werden.

Wie mancher Angestellte hat mit seiner Jagd nach dem sogenannten Trinkgeld für sein ganzes ferneres Leben Schaden genommen und auch seinem Dienstplatz unermesslichen Schaden zugefügt. Durch allzu stark betontes Drängen nach Supplementen-Trinkgeldern erniedrigt sich der Angestellte selbst, und man kann damit den Gast so verärgern, dass er das Haus künftig meidet.

Fröhliches, gewinnendes Wesen ist für den Service sehr vorzuziehen. Launenhaftigkeit muss ein, zwar nicht geschätztes Vorrecht des Gastes sein, der wir mit Selbstbeherrschung und oft mit Selbstüberwindung zu begegnen haben. Unzufriedene, mürrische und unachtsame Kellner oder Serviertöchter sind ein Greuel.

Eine gut dosierte Fröhlichkeit, ohne etwa laut zu sein, und ein humorvolles Gemüt sind wertvolle Eigenschaften, die der Gast zu schätzen weiss, dagegen ist Unterhaltung vor dem Gast, Lachen oder Kritik natürlich nicht erlaubt.

Humor ist bekanntlich, «wenn man trotzdem lacht», und wenn man an all die unvorhergesehenen Ereignisse denkt, die sich an einem einzigen Tage oft im Hotel abspielen, dann ist es manchmal nicht mehr einzig die Freude am Beruf, die souveräne Ruhe und Sicherheit, sondern nur noch der stille Humor, der über alle Situationen und Schwierigkeiten hinweghilft.

Zum Dienst am Gast gehört aber, neben einem guten Benehmen auch das perfekte Können, das sich nicht nur auf den gepflegten Service, sondern auch auf der Beratung des Gastes und die eigentliche Kunst des Verkaufens erstrecken soll, was die Beherrschung von Menu- und Speisekunde und gute Warenkenntnis voraussetzt.

So sehen wir denn, dass es einer Vielfalt von Anstrengungen bedarf, um einem Gastbetrieb jenes Gepräge zu geben, das ihn zu einer Stätte der Erholung und des geistigen und körperlichen Behagens für den reisenden Gast gestaltet.

Alle Eigenschaften, von denen ich bisher sprach, sind vornehmlich im Umgang mit dem Gast notwendig.

Er soll nicht nur seinen Beruf beherrschen und klare, überlegte Anweisungen geben können, man soll aus seinen Worten und Handlungen namentlich auch die Überzeugung gewinnen, dass er für den Betrieb und seine Mitarbeiter das *Gute* will, dass er es *recht* meint, dass ihm das Wohlergehen seiner Untergebenen mit am Herzen liegt.

Wenn ich mich an die frühen Jahre des eigenen Angestelltseins zurückerinnere, dann darf ich absolut unvoreingenommen feststellen, dass für die damaligen jungen Leute Begriffe wie «Mitarbeiter», «Teamwork», «Leistungsprinzip», «Vorgesetzterschulung» usw. noch unbekannte Ausdrücke waren, dass sie mindestens keine Schwierigkeiten boten.

Die *Arbeit* war für uns nicht eine Notwendigkeit, sondern eine ganz unbeschwerter *Selbsterständlichkeit*. Je nach Temperament und je nach den angeborenen oder durch den Ansporn der Umgebung geförderten Fähigkeiten des Einzelnen, empfand man die Arbeit mehr oder weniger leicht, niemals aber als unangenehme, drückende Pflicht oder gar als bedauerliche Last. Man war ja noch nicht von allen möglichen Errungenschaften (!) der Freizeit absorbiert und überanstrengt.

Man wusste, dass man *ernstlich* zu lernen und *gute Arbeit* zu vollbringen hatte, wenn man im Leben vorwärts kommen und sich den

Arbeitsplatz sichern wollte. Es fehlte ja damals weder zahlenmässig an Nachwuchs noch an einer genügenden Zahl besonders einsatzbereiter, guter Angestellter, vielmehr bestimmte ein *gesunder und natürlicher Leistungswettbewerb* die Verhältnisse auf dem Arbeitsmarkt.

Ohne dass darüber debattiert oder irgend etwas speziell vorgekehrt worden wäre, wurde einfach vom Lehrling bis zu den untern und oberen Chargen der Angestelltenschaft im Betriebe mitgearbeitet. Wenn man seine Vorgesetzten begrifflicher Weise auch damals schon verschieden taxierte, dieselben je nach ihren Eigenschaften mehr oder weniger sympathisch fand, so wurden sie doch als Chef und Meister vorbehaltlos anerkannt, und man arbeitete aus Überzeugung und Pflichtgefühl freudig mit ihnen zusammen. Man strebte ja auch selbst vorwärts und wollte dereinst die Stelle eines Vorgesetzten einnehmen.

Anstelle des heute auf mannigfache Art diskutierten und problematisierten «Erziehens und Erzogenerndens» zur Mitarbeit ging man einfach ohne weiteres mit.

Wenn wir uns überlegen, von welchem Zeitpunkt an denn eigentlich aus einem freiwilligen, automatischen und vorurteillosen Zusammen Spiel, aus einem harmonischen Mitwirken *Aller* im Betriebe, der Begriff des speziellen Mitarbeiters entstand, dann müssen wir bis zu den Nach-Krisen Jahren des ersten Weltkrieges zurückgreifen.

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



Champagne
HEIDSIECK & CO. MONOPOLE
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

BELL'S
Old Scotch Whisky
Ein Versuch - und Sie
bleiben ihm treu

Die Angestelltenschaft führte damals infolge der gestiegenen Lebenskosten und auch unter der Wirkung ausländischer politischer Einflüsse einen verständlichen Kampf um bessere Entlohnung. Die Beziehungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer gerieten dadurch in ein Stadium, bei dem die Ständes- und Sozialfragen die Oberhand gewannen. Immer mehr wurde in der Folge auch auf internationalem Boden bei der Definition von «Arbeit» automatisch an den «Arbeiter» gedacht, der für einen Unternehmer gegen Entgelt Dienst leistet. Die Arbeit wurde gewissermaßen in ihrem tiefsten, leben- und freudenspendenden Sinne beinahe etwas degradiert.

Es war nicht die Sache, das Gewerbe, der Wirkungskreis, der selbstgewählte Beruf, für den man

Der Arbeitnehmer ein Mitarbeiter!

Der Angestellte, der auf Grund eigener Lebensanschauung, aus einer inneren Haltung heraus über die Anlagen verfügt, die ihn zum Mitarbeiter stempeln, wird zweifellos, ohne dass er sich als allseits unbeliebter Streber benimmt, bald als wertvolle Kraft anerkannt und zu verantwortlichen oder vertraulichen Aufgaben herangezogen werden. Mancher Angestellte, der in sich die Qualifikation zum Mitarbeiter verspürt, wird gut daran tun, diese Anlagen zu fördern, sich selbst weiter zu erziehen.

Der eine oder andere ist vielleicht zum Mitarbeiter geschaffen, seine Eignung tritt aber wegen übermässiger Bescheidenheit oder Schüchternheit, oder auch weil seine Tätigkeit nicht im Blickfeld der Leitung sich abspielt, nicht in Erscheinung. Da ist es dann Aufgabe eines selbstlosen Abteilungsleiters, einem solchen Angestellten mehr herauszuweisen, ihm Gelegenheit zu grösserer Leistungsentfaltung zu geben.

Von grundlegender Bedeutung für die Erziehung oder Gewinnung von wertvollen Mitarbeitern ist, wie bereits angedeutet, die *Persönlichkeit* und das *gute Beispiel des Betriebsleiters* oder der ersten Angestellten selbst. Der Hausgeist, die Atmosphäre, die von ihm ausgeht und in der sich das ganze Leben im Betriebe abspielt, sind von überragendem Gewicht für die Werbung von aktiven Mitarbeitern.

Ein schroffer «Herr im Hause»-Standpunkt ist der Gewinnung von Mitarbeitern ebenso abträglich wie die sture Vorstellung vom blossen Arbeitnehmer-Dasein auf der Angestelltenseite.

Die Überzeugung, dass Geschäftsleiter und Angestellte eine *Schicksalsgemeinschaft* bilden, dass sie alle im selben Boot sitzen, dass die Prosperität des Geschäftes ebenso wie das persönliche Wohlergehen aller im Betriebe Tätigen von der positiven Einstellung aller und nicht allein von der Höhe des Geschäftsgewinnes oder dem Einzellohn abhängt, schafft ein Lebensgefühl und eine Stimmung, die der Erziehung und Erhaltung von «Mitarbeitern» günstig ist.

Die Pflege des Kontaktes mit den gewonnenen Mitarbeitern darf natürlich nicht vernachlässigt werden. Man muss miteinander reden!

Als sehr nützlich erweisen sich in diesem Sinne die besonders in Amerika als eine segensreiche Einrichtung sich bewährenden *Betriebskonferenzen*.

sich mit Begeisterung einsetzte, man hatte nur noch eine Stellung in einem Betrieb.

Die fortschreitende Mechanisierung jeglicher Arbeit, auch im Bereiche der Büros und der Geschäftsleitung, brachte es mit sich, dass das enge persönliche Verhältnis zwischen Chef und Angestellten immer lockerer wurde.

Nach und nach erwies es sich, dass dieser Zustand für den Arbeitgeber wie den strebsamen, selbstbewussten Arbeitnehmer unbefriedigend werden musste.

Der Vorgesetzte vorab verspürte das Bedürfnis nach einer vertrauensvollen Mitarbeit am Ganzen durch seine engsten Mitarbeitenden. Die Vorstellung vom «Mitarbeiter» war geboren!

Die Diskussion über Betriebsfragen, das Mitwirken an der Verantwortung, eine *ehrliche, offene Meinungsbildung*, das *gemeinsame Denken* verhindert das Entstehen oder trägt bei zur Milderung von Spannungen in den verschiedenen Betriebsabteilungen.

Abgesehen vom guten Willen der Angestellten, sich in ein *Teamwork* wohlgenut und aufgeschlossen einzuliefern und von der Eignung des Chefs, dem Ganzen als zielbewusster, aber väterlicher

Freund vorzustehen, ist es aber vor allem die *Ein-sicht des Menschen in die Wohltat der Arbeit selbst*, die ihn zu einem frohen und glücklichen Mitarbeiter und damit zu einem wertvollen Glied der menschlichen und beruflichen Gemeinschaft macht.

Vergessen wir nicht, dass die Arbeit – die Mitarbeit – das kostbarste Geschenk ist, das der Herrgott seinen Erdenkindern vermacht hat. Wie sagte doch jener Dichter:

«Die Arbeit ist Deine beste Freundin. Sie schützt Deine Gesundheit, sie stärkt Deine Muskeln, sie würzt Dir Dein Mahl und salzt es, sie spricht Dir alle Tage aufmunternde Worte über Deinen Wert ins Ohr und hütet Dich vor Übermut, sie gibt Dir für Deine Feste das richtige Lachen mit, sie schenkt Dir zu Deinem Becher den richtigen Durst und schliesst Dir abends mit leisem Finger die Lider.»

Drum auf zur freudigen Mitarbeit in unserem herrlichsten aller Berufe, der gastfreundlichen Betreuung unserer Mitmenschen, auf dass uns die Schillerworte

«Arbeit ist des Bürgers Zierde,
Segen ist der Mühe Preis»

als beglückenden Lebenswert neu stärken und begeistern!

«Vin compris...»

Notwendige Bemerkungen zu einer nicht notwendigen Formel

Von unserem Pariser Korrespondenten wird uns geschrieben:

Die Formel des «Vin compris», das heisst des Prix-Fixe-Menüs *einschliesslich* einer halben Flasche (vor dem Krieg sogar einer ganzen Flasche) oder Karaffe offenen Tischweins ist in Frankreich, dem Lande der gepflegtesten Küche und der besten Weine der Welt um so umstrittener, als die grosse Gefahr besteht, den «Prix tout compris» auf Leistungen auszudehnen, die vom Standpunkt der gebotenen Quantitäten und Qualitäten betriebswirtschaftlich unmöglich in den Preis einkalkuliert werden können und sollen. Wenn wir in der «Gazette Hôtelière», dem Organ unserer elsässischen und lothringischen Hotel-freunde lesen, dass ein in Südostfrankreich beheimatetes und also zweifellos «weinbaufreundliches» Syndikat für Weine und Spirituosen die Regierung ersuchte: sie möge die *gesamten* Hoteliers und Gastwirte in Frankreich *gesetzlich* dazu verpflichten, den Wein (oder ein anderes Getränk) in den Menüpreis einzubeziehen, so dürfte ein solches Begehren hotelwirtschaftlich unberechtigt und undurchführbar sein.

Erstaunlich ist es, selbst in diesem Lande der unbegrenzten politischen Möglichkeiten, dass man eine Regierung, die wahrlich andere nationale und internationale Sorgen hat, überhaupt um so etwas «ersuchen» kann. Unberechtigt und undurchführbar ist das Ansinnen der Wein- und Spirituosenhändler deswegen, weil unzählige gastronomische Feinheiten und individuelle Geschmacksnuancen

verlorengehen würden, wenn man aus der Gratisbeigabe einer Flasche Wein zu einem Déjeuner oder Diner die *Regel* machen wollte. Vor dem Krieg war die Formel «Vin ou boisson compris» nicht nur in der Weinbauenden Provinz, sondern auch in einer Reihe kleinerer und mittlerer Pariser Restaurants üblich. Der Schreibende erinnert sich, dass er zu Beginn der Besetzung Frankreichs durch die deutschen Truppen – in seinem Exil in Clermont-Ferrand – noch für 11 fr. – in Worten elf französischen Franken – (damals zum Kurs von 7 fr. pro Schweizer Franken) ein bürgerliches Menü mit einer dreiviertel Liter enthaltenden Flasche Rotwein erhielt und die Beigabe für quantitativ übertrieben empfand. Heute ist guter Wein in Frankreich zu teuer geworden und schlechter wird kaum noch ausgeschenkt. An den Speisen kann der Restaurateur kaum mehr etwas verdienen. Am Getränk kann er es noch.

Wenn die «Gazette Hôtelière», anhand des südostfranzösischen Beispiels fragt, warum man nicht genau mit demselben Recht ein Gesetz beantragen wolle, das die Gratisbeigabe von Salzgewürst und sauren Heringen zur Pflicht des Gastwirts mache, so hinkt dieser Vergleich ein wenig. Er hinkt, weil es tatsächlich in Frankreich, wie in andern Hoteländern, *gewisse* Zutaten gibt, die man dem Gaste *nicht* extra berechnen darf. Ausser Senf gehören dazu gerade jene Gärkchen, die zum Aufschnitt geschätzt werden, und auch einige Kügelchen Butter. Eher sollte man in Frankreich zu der vor dem Krieg beliebten und

Kunstmaler E. Wolf, Basel

Wenn man *Ernst Wolf*, der in der heutigen Weihnachtsausgabe durch eine Pinselzeichnung und eine Winterlandschaft vertreten ist, als zum Basler Malerkreis gehörend bezeichnen muss, so soll dies seinem Stammland, dem Emmental, keinen Abbruch tun; es zeigt nur, wie sehr Basel dem Künstler Schicksal geworden und wie gut er dort aufgenommen wurde. Aber konnte es anders sein! Die alte Humanistenstadt zog den sensiblen und vielseitig interessierten Berner an, während dessen zurückhaltendes, nach innen gerichtetes Wesen dem reservierten und vornehmen Basler Geist nicht unympathisch war. So fanden seine grautönen Landschaften und Blumenstücke da und dort Aufnahme. Bald entdeckte man auch des Malers glückliche Hand in Kinder- und Frauenbildnissen, bis schliesslich der staatliche Kunst-kredit ihm drei Aufträge für die Galerie der Ehren-porträts anvertraute.

Wenn heute Wolf neben seinen Grautönen manch intensive Farbe aufleuchten lässt, so ist doch Verhaltensweise sein eigenster Wesenszug. Und seien es Landschaften oder Blumen, Stadtbilder oder Porträts, er malt sie nie ihrer äusserlichen Farbigkeit oder gefälligen Form wegen, sondern um ihres innern Ausdrucks willen.

Vielleicht bleibt dadurch der Kreis seiner Liebhaber beschränkt auf diejenigen, die in der Malerei eine Bestätigung und eine Vertiefung ihres menschlichen Erlebens suchen. Doch ist nicht gerade dies ein Gewinn?

für die Werbung neuer Gäste wichtigen Gratislieferung von Brot zurückkommen, das heute zwar im Couvert (von 30 bis 100 Fr.) inbegriffen und also nicht *extra* zu bezahlen ist. Das Couvert aber schlägt in der «Addition» weit stärker zu Buche als vor dem Krieg. Könnten sich die französischen Restaurateure dazu entschliessen, auch mit dieser ganzen «Couvert-Extraberechnung» aufzuräumen, die manchen Gast zum Widerspruch reizt, so wäre damit schon viel gewonnen.

Das «Tout compris» auch auf die Getränke und insbesondere auf den Wein auszudehnen, erscheint aber unntunlich. Nicht einmal bei einem einfachen Festpreis-Menü in einem mittleren französischen Restaurant sollte der Gast vergessen, dass er im Lande Rabelais, Brillat-Savarins und Maitre Escoffiers tafelt und dass gute Speisen und auserlesene Weine niemals eine kommerzielle Verkoppelung ertragen, sondern, wie es der alte Brauch der Gastronomen lehrt, eine «Liebesherat», die mit einer gewissen Feierlichkeit «zelebriert» werden will. . . .

Dr. W. Bg.

VERBANDSTREUE HOTELIERS

berücksichtigen in erster Linie die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue.

Den Herren Hoteliers und Gastwirten, ihren Familien und Mitarbeitern

entbieten wir unsere besten

GLÜCKWÜNSCHE FÜR DIE FESTTAGE

Die Mitglieder des Zentralverbandes der schweizerischen Fettindustrie:

- | | |
|--|---|
| «Astra» Fett- und Ölwerke AG., Steffsburg | Produits Morgia S.A., Morges |
| Betriebsgesellschaft Basfa AG., Genf | Ramina, Genossenschaft zur Verarbeitung und Verwertung einheimischer Fette, Zäziwil |
| Bell AG., Basel | Randon-Werke AG., Chêne-Bourg (GE) |
| S.A. Bordini (SABO), Lugano | Rusterholz, fabrique de grailles alimentaires, Vevey |
| Adolf Eitel, Gossau (SG) | Schweizerische Milchgesellschaft AG., Hochdorf (LU) |
| Flad & Burkhardt AG., Zürich-Oerlikon | «Schweizer Perle» AG., Zürich |
| Florin AG., Muttetz | Société des Maîtres Bouchers de Lausanne et Environs, Lausanne |
| Gattiker & Cie. AG., Rapperswil (SG) | Stucker & Zesiger, Bern |
| Genossenschaft zentralschweizerischer Metzgermeister, Bern-Liebefeld | Syndicat de la Boucherie de Genève et Environs, Genève |
| G. Graber & Cie., Bern-Liebefeld | Vitafett AG., Zürich |
| Hautzentrale & Fettschmelze AG., Zürich | M. Vogel & Co. AG., Zürich-Oerlikon |
| Häute- und Fettverwertung Basel, Basel | Walz & Eschle AG., Basel |
| Kappeler & Cie. AG., Zürich-Oerlikon | C. Weber-Sagers Erben, Rorschach |
| Hans Kaspar AG., Zürich | |
| J. Kläsi, Nuxowerke AG., Rapperswil (SG) | |
| S.A. Molino di Mendrisio, Mendrisio | |
| Öl- und Fettwerke Sais, Zürich | |
| Plüss-Staufner AG., Oftringen | |



FRITOUT

Allen Fritout-Besitzern

und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

Frohe Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1954

Zum Erfolg im neuen Jahre gehört auch ein „Fritout“, der leistungsfähige, solide Schweizer Backapparat.

H. OBERLAENDER & CIE., APPARATEBAU, ROMANSHORN

Par le bon bout de la lunette

La rédaction de notre revue a déjà relevé, l'an dernier, le caractère très particulier des confrontations établies par M. le professeur *Livio Livi* dans les éditions précédentes de son « *Prontuario Economico del Turista* », qui série chaque année, à l'usage du « *Centro per la Statistica aziendale* », les dépenses journalières des touristes dans des pays voisins ou dans le nôtre: l'Italie, la France, la Belgique, l'Autriche, la Grande Bretagne, la Hollande, la Suède, les Etats-Unis, le Brésil et l'Argentine.

L'édition de 1954 a peut-être déjà été diffusée; nous n'avons pas le moyen de vérifier.

Il faudrait pouvoir jouer des coudes dans l'abondante matière de ce journal pour dresser, ici-même, la liste des confrontations portant sur le logement, l'entretien, le transport et le reste, et qui classent la Suisse en second rang dans la catégorie supérieure, après les Etats-Unis d'Amérique et avant la Belgique, avec un total de 100 francs suisses et 44 centimes par jour pour une chambre avec bain dans un établissement de premier rang; pour le transport en wagon de 1ère classe, sur une distance de 150 kilomètres et en simple course; pour l'entretien du linge, pour le thé et le cinéma. Dans la catégorie moyenne, la Suisse est également en second rang, avec une chambre sans bain, dans un hôtel propre et de confort moderne, le billet de chemin de fer de seconde classe, etc.: un total de 69 francs 51.

Tout est relatif et peut-être reviendrons-nous un jour sur cette étude qui porte sur quelques villes importantes seulement, comme Zurich, Berne et Genève pour la Suisse; comme Rome, Naples et Venise pour l'Italie; comme Paris et Vienne, exclusivement, pour nos voisins de l'Ouest et de l'Est.

Car, sans donner la preuve de sentiments trop exclusivement chauvins, il faut retenir:

— que l'élément *propreté* joue à notre grand avantage, pour l'hébergement comme pour le transport;

— que nos trains sont fréquentés à raison de 94,6% en troisième classe, de 5,3% en seconde et de 0,1% en première;

— que les calculs portent sur le trajet en simple course, sous la plume de M. Livio Livi, alors que nos entreprises de transport suisses assurent 25% de réduction pour le retour et que les billets de vacances ne sont pas émis pour la forme.

et puis, que cela soit dit en passant, on voudrait bien admettre — sans céder à l'esprit de clocher — que celui qui met le nez à la fenêtre de son compartiment, chez nous, en a pour son argent avec des horizons qui ne sont pas essentiellement voués au vide intense de la campagne ou jalonnés de cheminées d'usines.

La preuve la plus élatante qui domine dans toutes les évaluations et toutes les confrontations, n'est-elle pas fournie par les totaux de nuitées d'hôtes étrangers enregistrés dans les hôtels, pensions et sanatoriums, soit:

avant la guerre (1937) 8,1 millions de nuitées;

en 1951: 8,5 millions de nuitées;
en 1952: 9,6 millions de nuitées;
en 1953 (estimation): 10,6 millions de nuitées.

Pour la même période, ces hôtes de notre pays s'étaient accrues dans les proportions suivantes:

- 33 % de plus pour les Allemands;
- 28 % de plus pour les Danois;
- 20 % de plus pour les Britanniques;
- 18 % de plus pour les Suédois;
- 10,4% de plus pour les Français;
- 7,8% de plus pour les Américains du Nord;
- 6,4% de plus pour les Hollandais, etc.

Et cet avantage que la Suisse a offert et offre-toujours à doses plus favorables encore, nous a valu de pouvoir enregistrer à nos frontières, de janvier à septembre 1953, l'entrée de plus d'un million 135 mille 500 *véhicules à moteur* ayant réellement pénétré à l'intérieur du pays — les frontaliers étant exclus — soit 22% de plus que la période correspondante de l'année précédente. L'attrait du paysage, l'argument de la propreté et du confort, et l'évidence de la tradition jouent ici un rôle que le prix très accessible de la benzine assoupit, avec le tarif de 60 centimes inférieur de huit centimes à celui que l'on paie en Allemagne, de dix en Italie, de douze en Autriche et de quinze en France.

En attendant de pouvoir revenir, peut-être, sur les estimations du *Prontuario*, relevons rapidement, dans une autre étude, l'appréciation de M. David Dodge, autour d'un guide récemment publié aux Etats-Unis (*The Poor Man's Guide to Europe*) et par lequel il s'est proposé de relever: « How to go farther, live better, have more fun for less money ».

Après avoir déclaré: « *A traveler can finance a month in Switzerland on the money saved by flying on the Atlantic in a tourist plane* », M. David Dodge souligne ceci:

Switzerland was the most expensive country in Europe only a few years ago. It has not grown any cheaper. But because it has a very stable economy, its cost-of-living rise has not been as pronounced as the rises in other countries, notably Austria, France, Germany and Great Britain. As a result, Switzerland is now settling back into the middlecost group, and will probably continue to improve its relative position in the near future.

Après ce témoignage dont nous avons pu nous assurer, pour avoir parcouru l'ouvrage tout entier, qu'il n'est pas donné à la légère — le ton de l'argumentation et l'esprit de l'auteur retenant mieux l'attention du lecteur que les périodes prétendument scientifiques auxquelles nous sommes trop souvent contraints — après cette conclusion d'un auteur qui a beaucoup voyagé et davantage retenu, il ne nous reste plus qu'à retirer l'échelle ou nos concurrents voudraient faire grimper nos prix.

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de Secours pour Sociétaires

Bereits sind auf unseren Aufruf betreffend die Neujahrsgratulationsablösungen zugunsten des Mitglieder-Unterstützungsfonds die ersten Einzahlungen geleistet worden. Damit aber ist erst ein bescheidener Anfang gemacht. Wir hoffen, dass die Zweckbestimmung der Spende viele unserer Mitglieder dazu bewegen wird, ein Solidaritätsoffer für bedürftige und in Not geratene Kollegen bzw. Kolleginnen zu bringen.

Herzlichen Dank zum voraus!
Postcheckkonto SHV. Basel V 85

- Café-Restaurant Ermitage, Bern.
- Teppichhaus W. Geelhaar AG., Thunstr. 7, Bern.
- M. Jean Greuter, Hôtel Monney, Montreux.
- Jean Haecy Import AG., Basel.
- Hr. F. Kappenberger-Fuchs, Adler-Hotel und Erica-Schweizerhof, Lugano.
- Hr. Francesco Kappenberger, Villa Amalia, Lugano.
- Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Baur au Lac, Zürich.
- Hr. G. Klainguti-Saratz, Klainguti's Hotel Languard, Pontresina.
- Hr. Charles Kopp, Dir., Hotel Bauer Grünwald, Venedig.

Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstr. 75, Zürich.
H. H. Ernst Manz & Sohn, Hotel St. Gotthard, Zürich.

H. H. Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern.
Hr. Otto F. Schick, Grand Hotel Miramare Palace, Ospedaletti.

Voici les noms des premières personnes qui ont déjà versé leur don au compte de chèque postal de la Société suisse des hôteliers V 85 Bâle avec mention: *Souhaits de Nouvelle année*.

Cette année, cette souscription est de nouveau destinée à notre fonds de secours pour les Sociétaires qui, sans qu'il y ait faute de leur part, sont dans le besoin. C'est faire œuvre de solidarité que de souscrire une somme et c'est une manière originale, selon la tradition qui s'est établie, de présenter ses vœux de *Nouvel An* à tous ses collègues et aux amis de l'hôtellerie.

Nous continuerons à publier dans les prochains numéros de notre Revue les noms des souscripteurs. Nous vous recommandons de faire ce geste avant que l'animation des fêtes de fin d'année ne vous accapare entièrement. Merci d'avance.

Et à souhaiter que les sceptiques viennent vérifier sur place... Travel

Die Schweizer Mustermesse 1954 nimmt Gestalt an

Am 2. Dezember 1953 konnte die *Aufrichte* zum Erweiterungsbau, Hallen 10-21, der Schweizer Mustermesse gefeiert werden. Eine gewaltige Arbeit ist in den vergangenen Monaten geleistet worden, bis der Rohbau vollendet war, und eine grosse Aufgabe steht im Innenausbau noch bevor. Nachdem aber bis jetzt der sorgfältig berechnete Terminkalender eingehalten werden konnte, darf man wohl die Zuversicht haben, dass der Riesenbau mit allen Einrichtungen rechtzeitig auf die 38. Schweizer Mustermesse vom 8. bis 18. Mai 1954 vollendet sein wird.

Das *Massbild* wird jedoch nicht nur im Äusseren, sondern auch im Innern grundlegend umgestaltet. Nur wenige Fachgruppen behalten ihren bisherigen Standort. Früher als sonst, nämlich unmittelbar nach der Messe 1953, sind deshalb die Placierungsarbeiten in Angriff genommen worden und gehen nun rasch ihrem Abschluss entgegen. Umfangreicher und übersichtlicher noch als bis anhin wird die Gesamtschau schweizerischen Schaffens im kommenden Jahre sein.



Festliche Menus

Festliche Weine

Zu Fischen

Zu Geflügel

Zu rotem Fleisch und Wild

Und zum Dessert



Hors d'œuvre und anderen Vorspeisen wird ein gekühlter, trockener Weisswein bevorzugt:

Neuenburger, Bielersee, La Côte, Genfer Riesling x Sylvaner

Zu Krustentieren oder Meerfischen einen etwas kräftigeren Wein, wie:

Fendant, Lavaux, Chablais

sofern es sich nicht um Wildbrat handelt, kann man Rot- oder Weisswein servieren.

Dies gilt auch für allgemein weisses Fleisch

Weissweine:

Johannisberg, Dézaley, Chablais, Bonne Côte, alter Räuschling

Rotweine:

Pinot und Gamay von Genf, Neuenburger, Zürcher, Schaffhauser, Thurgauer

gehört ein guter Rotwein, z. B.:

Pinot noir du Valais Dôle

Merlot del Ticino Zürichsee Clever

St. Galler Rheintal und Oberland Herrschäftler

nach Zwischengerichten und Früchten offerieren Sie mit Vorteil eine besondere Spezialität:

Amigne, Arvine, Ermitage, Malvoisie, Tokayer,

einen „Vin flétri“ oder einen einheimischen Schaumwein, währenddem Sie zum Kaffee den guten Schweizer Marc servieren

SCHWEIZER WEIN SOLL ES SEIN

Ein neuer Abschnitt

Kurz bevor das Jahr 1953 zu Ende geht, setzt ein neuer Abschnitt in der eidgenössischen Politik ein. Nachdem der einzige Vertreter der Arbeiterschaft im Bundesrat die Türe vernehmlich hinter sich zugeschlagen hat, musste sich die politische Arbeiterorganisation die Frage stellen, ob sie weiterhin an der Regierungsverantwortung mittragen soll oder ob es besser sei, in die Stellung einer unabhängigen Oppositionspartei zurückzukehren. Eine solche Entscheidung bedeutet, dass eine zehnjährige Periode der «Burgfriedenspolitik» zu Ende ist. Sie begann in der Zeit des Zweiten Weltkriegs und entsprach damals zweifellos dem Gebot der Stunde nach einer Zusammenfassung aller politischen Kräfte im Lande angesichts der Bedrohung von aussen her und angesichts der damals recht ungewissen Zukunft.

Wenn man *Rückschau* hält, muss man feststellen, dass beide Partner des Burgfriedens, nämlich das Bürgertum und die Sozialdemokratie, auf dem Wege von *Kompromissen* in Sachfragen oft von ihrer Ideologie abgewichen sind, was zu einer Stimmung des *Misshagens* in den eigenen Kreisen führte. Besonders deutlich und in den letzten Jahren in wachsendem Masse trat diese Erscheinung im Bürgertum zutage. Die Vorlagen aus dem Bundeshaus trugen allzu sehr das Stigma eines *Nachgebens* gegenüber sozialistischen und etatistischen Forderungen, und immer sichtbar wurde das Auseinanderklaffen der Meinungen zwischen Behörden und Volksmehrheit. Die Lage verschärfte sich, und es gelang allgemach nicht mehr, vom Fleck zu kommen, weil wichtige Vorlagen von Bundesrat und Parlament die Billigung seitens der Volksmehrheit nicht mehr fanden. Einige Male mochte man sich damit abfinden, von einem «übelgelaunten Souverän» zu sprechen, aber nach dem Entscheid vom St. Nikolaustag 1953 muss man zugeben, dass das Malaise tiefer sitzt. Es zeigt sich auch dem Übelhögsten die *Notwendigkeit*, die *Regierungspolitik* mit dem *Willen der Volksmehrheit* wieder besser in *Einklang* zu bringen. Das heisst nun mitnichten, dass ein «reaktionärer Kurs» einzuschlagen sei. Unsere Zeit verlangt *sozialen Fortschritt*, und diesem Gebot wird sich niemand widersetzen wollen. Was man aber wieder mehr zu beachten hat, sind die Unterschiede zwischen *sozial* und *sozialistisch*, zwischen *solidarisch* und *etatistisch*. Es waren namentlich die bürgerlichen Politiker, die in letzter Zeit diese Unterschiede nicht mehr klar zu sehen schienen. Viel Unbehagen, das daraus entstand, wurde den *wirtschaftlichen Verbänden* aufs Schuldkonto geschrieben, indem behauptet wurde, sie verdrängen die politischen Parteien von der Spielbühne unserer Demokratie. Einer sagte es dem andern nach, die Politik sei ein blosses Feilschen um wirtschaftliche Gruppeninteressen geworden. Mag es auch zutreffen, dass wirtschaftliche und wirtschaftspolitische Fragen heute im Vordergrund stehen, so ist andererseits doch die Unzufriedenheit im Volke mit dem Gang der eidgenössischen Politik nicht allein auf diese Umstände abzuschreiben. Vielmehr tragen jene Politiker ein grosses Mass an Verantwortung dafür, die in zunehmendem Masse die *Grenzen einer gesunden Ver-*

ständigungspolitik nicht mehr sahen und die nur allzu bereit waren, um des «lieben Friedens willen» *jedes Opfer* an eigener Gesinnung zum vornherein oder doch wenigstens später in Kauf zu nehmen. Auf diese Weise wurde der politische Burgfrieden allmählich zu *teuer* erkauft, und das Unbehagen im Volke zeigte, dass es ein feines Empfinden dafür hat.

Dieser Bericht ein *neuer Abschnitt* an. Die Sozialdemokratie kehrt wieder, mit Empfehlung seitens des Gewerkschaftsbundes, in die Rolle einer unabhängigen *Oppositionspartei* zurück. Viele Leute scheinen diese Wandlung als ein Landesunglück zu betrachten und übersehen, dass für die Sozialdemokratie eine *blosse nützliche Zweckmässigkeit* überlagert dahinter steht. Man hofft, die eigenen Chancen stärken zu können, namentlich im Hinblick auf die Nationalratswahlen in zwei Jahren. Angesichts des wachsenden Unbehagens im Bürgertum über die Durchführung der Burgfriedenspolitik scheinen dessen Möglichkeiten für die Sozialdemokratie einstweilen erschöpft zu sein, weshalb man einmal den andern Weg probiert.

Die Swissair klagt über den Luftprotektionismus im Ausland

In Bern fand unter dem Vorsitz von Dr. A. Ilen (Zug) am 7. Dezember eine Nationale Luftverkehrskonferenz statt. Sie war die zwölfte ihrer Art und sollte namentlich dazu dienen, die Öffentlichkeit über die aktuellen Fragen der schweizerischen Zivillaviatik zu orientieren. Am meisten Interesse beanspruchte ohne Zweifel ein Vortrag von Dr. Walter Berchtold, Direktionspräsident der Swissair, über die Entwicklungsmöglichkeiten des schweizerischen Liniennetzes. Die Swissair betreibt keine Linien, die einen direkten Betriebsverlust verursachen, doch werden verschiedene keinen ausreichenden Beitrag an die hohen Generalkosten ab. Wie das Liniennetz im einzelnen gestaltet wird, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Ein erster ergibt sich daraus, dass die *Flugzeuge* kostspielig sind, wegen ihrer Geschwindigkeit eine hohe Kapazität und kurze Lebensdauer besitzen und *daher rasch abgeschrieben werden müssen*. Die neuen DC-6B kommen z. B. mit den Ersatzbestandteilen auf 9 Millionen Franken zu stehen und sollten innert 7 Jahren mit je 1,3 Millionen Franken amortisiert werden. Infolgedessen wäre es erwünscht, dass diese Apparate möglichst viel fliegen. Denn wenn sie im Jahr bloss während 1000 Flugstunden eingesetzt unterwegs sind, müssen sie je Stunde 1300 Franken Reinertrag abwerfen, nur um die erforderliche Amortisation zu finanzieren. Fliegen sie 3000 Stunden im Jahr, dann sinkt das Abschreibungs-soll auf 400 Fr. je Stunde.

Aber der Flugplan muss auch darauf Rücksicht nehmen, dass die Verkehrssicherheit gewahrt

Das ist durchaus verständlich und keinerlei Grund zu bürgerlichen Selbstanklagen, noch zu irgendwelcher Panik. Das Bundeskomitee des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes betonte ausdrücklich, dass die neue Haltung in der Opposition als *im Landesinteresse* liegend betrachtet werde, und die *positive* Einstellung des Gewerkschaftsbundes zum *demokratischen Staat* werde dadurch in keiner Weise berührt. Das darf ohne weiteres angenommen werden, zumal die Sozialdemokratie sich zweifellos die Hefte offen lassen will, *später* wieder in die Landesregierung *einzutreten*. Damit dürften jene Schalmeeinlagen der Partei der Arbeit, nun eine «Aktionseinheit der ganzen Arbeiterklasse» herbeizuführen, vergebliche Sirenenklänge bleiben, und namentlich die freundliche Einladung an Sozialdemokratie und Gewerkschaften, einen pro-kommunistischen Kurs einzuschlagen, wird wirkungslos bleiben.

Ein neuer Abschnitt in der eidgenössischen Politik – er erfordert *positive* und *konstruktive Lösungen*, namentlich in der Wirtschafts-, Sozial-, Fiskal- und Steuerpolitik –, Lösungen, die endlich wieder einmal im Einklang stehen mit dem Willen der *Volksmehrheit*. Es geht um die Stärkung einer sozial fortschrittlichen Marktwirtschaft.

Dr. O. B.

bleibt und jeder Apparat *regelmässig revidiert und repariert* wird. In dritter Linie soll er derart angelegt sein, dass ständig ein Flugzeug einsatzbereit ist. Schliesslich und vor allem muss der Flugplan *der Nachfrage entsprechen*, damit die Maschinen nicht leer, sondern möglichst gut mit Passagieren und Fracht beladen ihren Dienst versehen.

Die Abstimmung dieser Faktoren ist schon an sich schwierig. Ein weiteres Hindernis ergibt sich daraus, dass das Ausland, mit der Ausnahme der Griechen, die *Freiheit der Luft nicht respektiert*, sondern der Swissair bei der Einrichtung sowohl von Zwischenhalten wie von «Endstationen» grosse Schwierigkeiten bereitet, während die fremden Fluggesellschaften bei uns nach dem *Grundsatz der offenen Tür behandelt* werden. Namentlich Paris, London und Rom sind der Swissair für Zwischenhalte verschlossen, und doch fällt die Nachfrage dieser grossen Plätze für die Rentabilität von Langstreckenflügen in den Nahen Osten oder nach Nordamerika stark ins Gewicht.

Die *Air France* hat erreicht, dass Paris weder auf der Strecke nach London noch im Verkehr New York regelmässig angefliegen werden darf. Aber auch London kann auf der zuletzt genannten Route nicht als Zwischenhalt dienen, sondern bloss zwei ungünstige britische Plätze in Prestwick und Manchester. Das eidgenössische Luftamt erwägt daher die Kündigung des Luftverkehrsabkommens mit England, da die britischen Korporationen den Verkehr mit der Schweiz und durch die Schweiz ja mit Vorliebe pflegen.



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Roger Lehmann-Rochat

Tenancier de l'Hôtel de la Truite Le Pont

décédé subitement dans sa 48ème année.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central

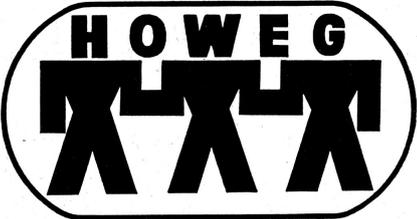
Le président central:

Dr Franz Seiler

Mit *Italien* war ein derartiges Abkommen überhaupt nicht möglich. Deshalb muss sich die Swissair mit den italienischen Gesellschaften in den Betrieb der Verbindungen nach Rom teilen, während andere ausländische Firmen in Rom weitgehendes Transitrecht geniessen, ohne in ihrem Heimatstaat Gegenleistungen zu erbringen. *Spanien* schränkt den Verkehr schweizerischer Kursflugzeuge zwischen Genf und Barcelona stark ein und untersagt ihm zwischen Barcelona und Madrid sowie zwischen Madrid und Lissabon gänzlich, so dass die Linie Genf-Lissabon trotz starker Nachfrage aufgegeben werden musste. Bei unserem nördlichen Nachbarland geniessen die Swissair noch einige *innerdeutsche* Verkehrsrechte sowie die Freiheit, zwischen Frankfurt und New York zu fliegen. Aber diese Vorteile dürften zusammenschrumpfen, wenn die neue Deutsche Lufthansa den Verkehr aufnimmt.

Wegen ihrer harten Währung und ihrer zentralen Lage wird die Schweiz von allen fremden Linien lebhaft befliegen. Aber der *Grundsatz der Gegenseitigkeit* lässt sich zugunsten der Swissair *nicht anwenden*, weil die Länder, die bei uns die Fünfte Freiheit beanspruchen, meistens nicht mit denen identisch sind, bei welchen die Swissair sie zu ihren Gunsten geltend machen möchte.

Wegen dieser Schwierigkeiten im europäischen Verkehr hat sich die Verbindung *Zürich-New York zum Rückgrat des schweizerischen Luftunternehmens* entwickelt. Zwischen 1950 und 1953 stiegen



EINKAUFSGENOSSENSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND WIRTEGEWERBE

Über 3500 angeschlossene Mitglieder

Eigene Lagerhäuser in Grenchen, Zug, Lugano und Sierre

Über 150 angeschlossene Vertragslieferanten aller gastgewerblichen Lieferantenbranchen

Letzter Jahresumsatz 23,7 Millionen Franken

Aus dem Geschäftsjahr 1952/53 wurden den Mitgliedern Fr. 800 000.– an Rückvergütungen, Skonti usw. ausbezahlt

Die Hauptaufgabe ist und bleibt aber die Regulierung des gastgewerblichen Einkaufsmarktes

Auskunft über die Mitgliedschaft erteilt die HOWEG Grenchen (Solothurn)
Telephon (065) 8 70 21

BERNDORF

Schwerversilberte

Bestecke, Kannen, Platten

Coupen, Glaceschalen

Legumiers, Ausstellplatten

in anerkannter Qualität für

HOTEL-RESTAURANT

TEA-ROOM



Verlangen Sie die Berndorfer Offerte. Es ist Ihr Vorteil.

BERNDORFER METALLWERK AG.
LUZERN

Murbacherstrasse 3 - Telephon (041) 24791

Ausstellung in Zürich: Löwenstrasse 30, Telephon (051) 23357

die entsprechenden Einnahmen von 7 auf annähernd 25 Millionen Franken. Dieses Ergebnis gestattet die Anschaffung von 4 Apparaten DC-6 HB aus eigenen Mitteln und aus Bankkrediten. Vorerst sind etwa 5 Kurse in der Woche geplant. Ein täglicher Verkehr ist höchstens im Sommer möglich, weil im Winter die Frequenz zu schwach ist und weil der Protektionismus des Auslands den einträglichen «Unterwegsverkehr» beeinträchtigt. In einer weiteren Zukunft sollen die Apparate häufiger nach Nordamerika fliegen, wobei namentlich das Frachtgeschäft einen gewissen Ausgleich bringen muss.

Im Verkehr mit Südamerika stiess die Swissair auf den gleichen Hochprotektionismus wie in Europa. Deshalb kann sie wöchentlich nur einen Kurs durchführen und muss sich in diesen Dienst erst noch mit der skandinavischen «S. A. S.» teilen. Eine entfernte Möglichkeit zur Wiederaufnahme des regelmässigen Verkehrs eröffnet sich mit *Sindafrika*, und vielleicht darf auf dem Weg nach Nordamerika auch *Montreal* angefliegen werden. Aber vorerst können die neuen DC-6HB nur voll ausgenutzt werden, wenn sie auch im Verkehr mit London eingesetzt und wenn die Dienste nach dem Nahen Osten erweitert werden.

Der kontinentale Verkehr, so schloss Direktor Berchtold, hängt noch zu stark vom Tourismus ab. Im Sommer ist er doppelt so gross als in den flauen Wintermonaten. Auch sind Kurse, die am frühen Morgen oder am späten Abend die Schweiz verlassen, zu schlecht besetzt. Da die hier verkehrenden «Convair»-Maschinen nur eine Flugleistung von 1500 Stunden im Jahr erbringen, gegenüber den 3000 Stunden der Langstreckenapparate, sind die Betriebskosten verhältnismässig hoch, und die Flugpreise können kaum gesenkt werden. Dennoch liegt in der weitem *Verbilligung der Beförderungssteuern die einzige Möglichkeit, um die Frequenzen zu heben*. Das Publikum sollte diese Bemühungen mit einem stärkeren Zuspruch wirksam unterstützen.

Im weiteren Verlauf der Luftfahrtkonferenz berichtete Ing. *Walo Hörning*, Präsident der Helikopter AG., über die technischen Versuche und die wirtschaftlichen Berechnungen über den *Einsatz von mittleren und kleinen Hubschraubern* in der Schweiz. An verschiedenen Stellen besteht ein echter Bedarf nach diesen Apparaten. Aber die Koordination dieser Nachfragegruppen zur Finanzierung eines regelmässigen Betriebs bereitet noch erhebliche Schwierigkeiten. Den Rückgrat eines solchen Betriebs müssten mehr oder weniger regelmässige Transporte bilden, namentlich Zubringerdienste zu den grossen Flughäfen. Zugleich hätten Apparate bereitzustehen für den Arbeitseinsatz in der Landwirtschaft, im Zoll- und Fahndungsdienst sowie bei Rettungsaktionen. Grosse Kosten werden der Bodendienst und die Flugsicherung verursachen. Erst in den sechziger Jahren kann mit einem Zubringerdienst gerechnet werden.

Vizedirektor Dr. *M. Burkhard* vom Eidgenössischen Luftamt ging in seiner Übersicht über die Gesamtentwicklung während des letzten Jahrzehnts davon aus, dass sich der *schweizerische Luftverkehr auf die dauernden Bedürfnisse der eigenen Volkswirtschaft* ausrichten müsse und sich weniger in den Dienst der ausländischen Verkehrsbedürfnisse stellen dürfe. Da die Steigerung der Fluggeschwindigkeit grosse Mehrkosten mit sich bringe, sei es dringend nötig, dem Luftverkehr immer neue Kunden zu gewinnen durch eine massive Senkung der Beförderungskosten. Grosse Schwierigkeiten bereiten heute die Rekrutierung und *Ausbildung des Personals*. 1952 kosteten sie allein 2,65 Millionen Franken. Die Swissair finde in der Schweiz nicht genug Bordpersonal. Auch die Militärviatik könne ihr nicht eine ausreichende Zahl von Piloten und Funkern zur Verfügung stellen. Deshalb seien ausländische Spezialisten eingestellt und herangebildet worden, aber auf die Dauer befriedige diese Notlösung nicht. Die internationale Organisation des Luftverkehrs sei stark entwickelt, nur fehle bisher ein Zusammenschluss der Passagiere, Verladener und der durch den Luftverkehr auf dem Boden geschädigten Kreise. Der Bund könne seine Aufsicht über die Zivillaviatik und die Flugplätze so lange nicht guten Gewissens «nach unten» delegieren, als es den Kantonen und Gemeinden an gründlich geschulten Fachleuten fehle, die sich intensiv und dauernd mit allen Fragen des Luftverkehrs beschäftigen.

nisse stellen dürfe. Da die Steigerung der Fluggeschwindigkeit grosse Mehrkosten mit sich bringe, sei es dringend nötig, dem Luftverkehr immer neue Kunden zu gewinnen durch eine massive Senkung der Beförderungskosten. Grosse Schwierigkeiten bereiten heute die Rekrutierung und *Ausbildung des Personals*. 1952 kosteten sie allein 2,65 Millionen Franken. Die Swissair finde in der Schweiz nicht genug Bordpersonal. Auch die Militärviatik könne ihr nicht eine ausreichende Zahl von Piloten und Funkern zur Verfügung stellen. Deshalb seien ausländische Spezialisten eingestellt und herangebildet worden, aber auf die Dauer befriedige diese Notlösung nicht. Die internationale Organisation des Luftverkehrs sei stark entwickelt, nur fehle bisher ein Zusammenschluss der Passagiere, Verladener und der durch den Luftverkehr auf dem Boden geschädigten Kreise. Der Bund könne seine Aufsicht über die Zivillaviatik und die Flugplätze so lange nicht guten Gewissens «nach unten» delegieren, als es den Kantonen und Gemeinden an gründlich geschulten Fachleuten fehle, die sich intensiv und dauernd mit allen Fragen des Luftverkehrs beschäftigen.

Le degré d'emploi dans l'industrie

Dans l'ensemble, le degré d'emploi a encore augmenté dans l'industrie suisse au cours du 3e trimestre. Le nombre des ouvriers occupés dans les entreprises dont il est tenu compte pour la statistique a été supérieur de 0,5% à celui du trimestre précédent et de 0,1% à celui de 1952. Il dépasse de 39,3% la moyenne de 1938.

Le coefficient d'emploi, au jugement des chefs d'entreprises (150 = bon, 100 = satisfaisant, 50 = mauvais) a été de 126 au lieu de 124 pendant le trimestre précédent et de 119 pendant la période correspondante de 1952.

Les perspectives ouvertes sur le proche avenir sont bonnes ou satisfaisantes pour 74,3% de la main-d'œuvre occupée, mauvaise pour 2,6% et incertaine pour le reste.

L'accroissement du degré d'emploi s'est manifesté surtout dans l'industrie du chapeau de paille, celle des denrées alimentaires, l'industrie de la laine et du coton, et celle du vêtement, tandis qu'on a constaté un léger recul dans l'industrie du bâtiment et du bois, l'industrie métallurgique et mécanique, l'horlogerie et l'industrie chimique. Etant donné la saison, il faut s'attendre que ce recul persiste dans l'industrie du bâtiment.

Les taux des salaires fixés par contrats collectifs ou réglementations ont subi, dans les grandes villes, pour l'ensemble des professions prises en considération, une augmentation de 0,2% d'avril à octobre. Leur hausse est de 78,1% par rapport au taux d'octobre 1939. (Corr.)

La Suisse et l'Union européenne de paiements

A fin octobre, le solde actif (cumulatif) de la Suisse à l'Union européenne de paiements était de 308,7 millions de dollars. De ce solde, 129,4 mil-



Harmonie zwischen Speise und Trank

Von früh auf werden wir so erzogen, dass alles, was wir anziehen, zueinander passen muss. Keiner Frau würde es einfallen, zu einem Ballkleid Bergschuhe zu tragen, und kein Mann würde zum Smoking ein buntes Hemd wählen. Genau so wichtig wie das richtige Ankleiden für die entsprechende Gesellschaftskultur ist, ist das Auftragen des richtigen Weines zum Essen für die Tafelkultur. Jeder Late kennt da einige Faustregeln, die besagen, dass man zu Fisch Weisswein und zum Braten Rotwein trinken solle. Es wäre eine primitive Kultur der Gastronomie, wenn sich der Fachmann mit diesem bisschen Wissen auch bescheiden würde. Er muss tiefer in die Materie eindringen, denn mit seinem Wissen bereichert er das Dasein seiner Mitmenschen. Ausgehend von der Tatsache, dass der Wein immer dort am besten mundet, wo er wächst, wollen wir uns hier auch nur mit den Gewächsen befassen, die auf den Halden und in den Gärten unserer heimatlichen Erde so prächtig gedeihen.

Zu *einfachen Vorspeisen*, die meist aus Salaten bestehen, trinkt man leichte Weissweine, wie Rauschling, Riesling, Sylvaner, Neuenburger, Twanner, einen Genfer usw. Zu *reichen Vorspeisen*, besonders solchen, die mit Mayonnaisen aller Art, kaltem Salm usw. angerichtet sind, liebt der Kenner schwerere Gewächse, so u. a. Johannisberg, Aigle, Dézaley. *Gekochte Fischgerichte* verlangen nach säurearmen Weissweinen wie etwa Fendant, Riesling-Sylvaner, ein Cru classé der Lavaux.

Gebärlie oder gebackene Fischgerichte wünschen sich schwerere Weissweine, wie wir sie im Johannisberg und den besten Lagen des Waadtlandes hervorbringen.

Blätterteiggerichte munden am besten in Begleitung eines Schafisers oder Chardonne, aber auch ein Yvorne ist hier beliebt.

Eierspeisen schmecken besser, wenn man ein Gläschen Süssabdruck, also einen hellroten Wein, dazu trinkt.

Kalbfeischgerichte verlangen gebieterisch nach leichtem Rotweine, wie sie im Kanton Zürich und Schaffhausen beheimatet sind.

Weisses Geflügel hält es mit der Ostschweiz, wobei die Herrschäfter bevorzugt werden.

Grilladen sind gesund und verlangen einen körperhaften Schluck, den wir in unserem Döle und Pinot des Wallis nicht besser haben könnten. Diese Weine machen sich aber auch ganz gut als Begleiter aller Wildgerichte und grosser Bratenstücke.

Schwarzes Geflügel erlebt eine geschmackliche Erhöhung durch den südlichen Merlot oder einen nicht gerade jungen Herrschäfterweine eines guten Jahrganges. Dieser Merlot mundet übrigens hervorragend zu allen Spezialitäten, die südländischen Charakter haben und die bei uns bekanntlich sehr beliebt sind. Zu gemischten Fleischplatten (aus gekochten Bissen bestehend) kann man sowohl einen schweren Weiss- als auch einen leichteren Rotwein servieren. Zu einem Schinkengericht probiere man einmal einen Neuenburger «Oeil de perdrix» oder einen Zizerser Süssdruck.

Süssspeisen lehnen säurereicher Weine ab, freuen sich aber auf eine Spezialität wie Malvoisie, Tokayer (Schaffhausen) oder gar auf einen feinen einheimischen Schaumwein, den man jetzt in allerbesten Qualität bei uns erzeuget.

Je kleiner die Speisefolge, umso einfacher ist das Weinproblem zu lösen. Bei längeren Mahlzeiten merke man sich, dass die schweren «Brocken» immer einen Vorgänger haben müssen. Müsste man z. B. zwei Rotweine auftragen, so wähle man erst einen Ostschweizer und dann einen Döle oder Merlot. Bleibt man während des ganzen Mahles beim Weisswein, so muss auch hier die entsprechende Rangfolge eingehalten werden. S.P.Z.

lions ont été réglés en or et 179,4 millions sous forme de crédits. Cette situation n'est pas sans préoccuper les milieux responsables. En effet, le quota suisse à l'Union européenne de paiements, qui était de 1095 millions de francs à l'origine, est entièrement consommé et la rallonge de 546,6 millions autorisée en 1952 est déjà largement mise à contribution. Néanmoins, on n' envisage pas de décision dans l'immédiat. On s'attend à des prochains mois à une hausse des importations suisses qui viendrait rétablir quelque peu l'équilibre.

Le solde actif de la Suisse dans l'U.E.P. serait encore plus important si quelques transactions de capitaux n'étaient intervenues dans le courant de

l'année. Ces transactions ont permis de décaler momentanément la position de la Suisse. Mais ces transactions ne peuvent se faire qu'avec des pays qui sont débiteurs à l'Union européenne de paie-

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
 Gegründet 1888
 Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
 offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Sorgen Sie vor für die Wintersaison!



Auco Dry Tumbler

der meistgekauften Schweizer Tumbler erleichtert und vereinfacht Ihren Wäschereibetrieb

Albert von Rotz, Ingenieur, Tumbler-Bau, Basel 12

Telephon (061) 221644 (3 Linien)

Lausanne: Bureau Technique, Rue César Roux 11, Tél. (021) 221642

Mehr Rendite durch Kaffee!

Die entscheidende Zeit!

In der Hochbetriebszeit zeigt es sich, ob Sie für den Kaffee- und Tee-Ausschank richtig eingerichtet sind. Mit der vielseitigen «Egro» hätten Sie in dieser Beziehung keine Sorgen mehr und könnten das neue Jahr mit Aussicht auf grössere Rendite im Kaffee- und Tee-Ausschank beginnen!

HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

- Verkauf durch:
- Sanitas AG., Basel** Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20
 - Christen & Co. AG., Bern** Marktgasse 28, 031/2 56 11
 - Grüter-Suter AG., Luzern** Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
 - Autometro AG., Zürich** Rämistrasse 14, 051/24 47 66
 - Autometro AG., Genf** Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

ments, car si l'emprunteur était créancier, il devrait, en raison des méthodes pratiquées à l'U.E.P., financer en partie lui-même le crédit qui lui aurait été accordé.

Le remède le plus efficace à la situation actuelle

Les assises de la Fédération suisse du tourisme

Nous avons dit la semaine dernière que nous donnerions, en français un résumé de l'exposé présenté à l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme par M. M. Feldmann, Conseiller fédéral - exposé dont l'original a été publié en allemand dans le dernier numéro de l'Hotel-Revue - et des interventions de notre président central le Dr Franz Seiler et de M. S. Bittel - directeur de l'OCST.

L'Etat et le tourisme

Après avoir défini l'Etat et l'économie nationale, ainsi que le rôle de l'Etat pour régler la vie économique, M. Feldmann insista sur le rôle des associations professionnelles qui sont des instruments de l'organisation économique. Il ne convient pas de les juger selon des principes admis il y a un siècle. Un peuple qui, depuis 100 ans, a passé de 1,8 à 4,8 millions d'habitants a besoin de groupements défendant les intérêts économiques en jeu. L'association professionnelle détermine les intérêts réels de son groupement et les représentera devant les autorités et la collectivité. Aucune association professionnelle désirant être prise au sérieux ne défendra des intérêts que la bonne foi ne permettrait pas de soutenir. L'importance des groupements économiques a d'ailleurs été reconnue par les nouveaux articles économiques de la Constitution fédérale.

De leur côté, les autorités devront sans cesse chercher à discerner l'intérêt général et à proposer des solutions aussi équitables que possible. Etant donné l'équilibre des forces, les compromis seront inévitables en raison des différences politiques, linguistiques, confessionnelles, économiques et sociales qui caractérisent notre peuple.

Le tourisme représente un secteur de l'économie nationale qui sert à satisfaire des besoins individuels et communs de la population. Les autorités ont reconnu que le tourisme joue aussi un rôle, non seulement dans l'économie générale, mais sur le plan culturel et politique au sens le plus large du terme. L'Etat manifeste un intérêt positif aux industries touristiques et, grâce à la Fédération suisse du tourisme, une conception générale de la politique suisse du tourisme s'est fait jour, conception dont l'on tient compte en matière de commerce extérieur, dans le domaine social, et dans celui relatif à la police des étrangers.

L'attention prêtée par les autorités au rapport adressé par la «conférence de Lucerne» en mai 1952 au département de l'économie publique et au département des postes et des chemins de fer prouve que les autorités sont disposées à attaquer le problème sur un large front. Ce rapport est examiné depuis l'été 1952 par les sept départements fédéraux, qui tous, à un titre ou à un autre,

semblent donc bien être dans une augmentation de nos importations. On envisage également d'examiner si certains achats importants ne pourraient pas être effectués davantage dans les pays rattachés à l'Union européenne de paiements.

s'occupent du tourisme. Quelques questions, traitées par anticipation, sont déjà réglées, ainsi la question des mesures juridiques et celle des mesures économiques pour la protection de l'hôtellerie. Le 1er décembre 1953 a été aboli le visa pour les ressortissants de la République fédérale d'Allemagne. L'étude d'autres problèmes se poursuit, en liaison avec les cantons et les associations.

Les récentes communications de la commission de recherches économiques ainsi que le dernier rapport de la Fédération suisse du tourisme respirent un bel optimisme. Mais l'invitation à se préparer pour les temps de dépression économique et à fortifier la structure de notre industrie touristique de façon à rendre celle-ci moins vulnérable mérite qu'on lui prête une sérieuse attention. Sur les 39 propositions de la conférence du Lucerne, 16 demandent surtout à l'industrie touristique de s'aider elle-même, 23 suggestions ou recommandations tendent à des mesures de l'Etat, sous une forme ou une autre. Conformément aux nouveaux articles économiques de la Constitution, l'activité que l'Etat peut exercer pour protéger et soutenir l'industrie touristique consiste essentiellement à encourager celle-ci à faire elle-même l'effort nécessaire. Pour cela l'industrie touristique devra s'efforcer de l'emporter sur les concurrents par la qualité de ce qu'on offre.

Il est indéniable, comme le disait M. Gafner, il y a une année, que l'économie touristique est une des premières touchées par les bouleversements politiques et économiques mondiaux et la dernière qui profite du retour de la stabilisation. C'est pourquoi l'Etat fait preuve de compréhension à son égard.

Le chef du département fédéral de justice et de police rappela ce qui avait été fait en faveur de l'hôtellerie et du tourisme depuis la première guerre mondiale, jusqu'au rapport de Lucerne qui représente le dernier bilan de la situation de l'hôtellerie. Le Conseil fédéral n'est cependant pas tout puissant. Ses compétences sont limitées par la Constitution et les lois et, en définitive, c'est le parlement et le peuple qui décident en dernier ressort.

Des vérités essentielles sur la situation de l'hôtellerie suisse

Le Dr Franz Seiler, président central de la S. S. H., remercia le Conseil fédéral de bien vouloir continuer à étudier le rapport de la Conférence de Lucerne, dû à l'initiative de la Société suisse des hôteliers. En voyant la protection que les pouvoirs publics accordent à l'agriculture et même à l'horlogerie, pourtant florissante, l'hôtellerie a l'impression que l'on pourrait prendre en sa faveur aussi des mesures radicales propres à guérir le mal à sa racine. La protection dont jouis-

sent certains groupements se fait au détriment d'autres industries.

C'est le cas de l'hôtellerie qui doit supporter les prix garantis à la production agricole nationale, et qui souffre des limitations d'importation et des suppléments de charge qui en découlent. On peut affirmer qu'en raison de la fréquentation actuelle étonnamment élevée par rapport à l'avant guerre, l'hôtellerie avait pu depuis longtemps renoncer à l'aide juridique et financière de la Confédération si la relation entre les prix et les frais d'exploitation était demeurée au niveau des années qui ont précédé la guerre. Or elle est infiniment plus défavorable et c'est une conséquence de l'interventionnisme de l'Etat en faveur d'autres branches économiques. Nous ne voudrions pas critiquer ce qui a été fait pour les autres, mais rappeler l'interdépendance qui existe et la nécessité pour l'hôtellerie d'être au bénéfice de certaines mesures de protection. L'hôtellerie s'est prononcée pour la loi sur l'agriculture dans l'espoir que l'on ferait preuve de compréhension à l'égard d'une industrie d'exportation telle que la nôtre. Nous sommes représentés dans la commission de l'agriculture et nous verrons si les promesses et les postulats du rapport de Lucerne resteront lettre morte ou si la solidarité manifestée par l'hôtellerie trouvera une juste compensation. L'Etat a la possibilité dans ce domaine de faire preuve de bienveillance et d'at-

ténuer les conséquences que ses interventions ont pour une branche qui doit toujours faire face à de graves soucis économiques.

La contribution fédérale à l'OCST ne doit pas être réduite

M. S. Bittel, directeur de l'OCST, plaida énergiquement la cause de notre institut de propagande qui a été reconnu comme corporation de droit public. De ce fait, la Confédération a étatisé la propagande nationale qui est devenue une des tâches de la Confédération. C'est pourquoi, juridiquement, la contribution versée à l'OCST n'est pas une subvention, mais une dépense de la Confédération pour accomplir une tâche qui lui incombe.

Pratiquement, c'est sous le régime en vigueur jusqu'à maintenant que notre institut de propagande s'est développé et étendu. Les résultats obtenus sont probants et le tourisme suisse en a largement profité. Sous le régime actuel, des engagements sont été pris jusqu'en 1965 et l'OCST devra faire face à ses obligations. La contribution fédérale de 3 millions de francs n'a pas été adaptée au renchérissement et la Confédération a donc l'obligation morale de soutenir un institut qui est indispensable au tourisme qui, lui même, procure plus de 300 millions aux pouvoirs publics.

Der 6. Generalkongress der «Association internationale de l'hôtellerie» in Luzern

(Schlussitzung des Organisationskomitees)

Mehr als ein halbes Jahr ist seit dem glanzvoll verlaufenen 6. Congrès der hôtellerie internationale in Luzern verflossen. Allen Teilnehmern ist diese Veranstaltung in denkbar bester Erinnerung geblieben. Nicht um rückschauend den prächtigen Verlauf sich in Erinnerung zurückzurufen, ist das Organisationskomitee am 6. Dezember zu seiner Schlussitzung zusammengetreten, sondern um vom finanziellen Ergebnis Kenntnis zu nehmen und all jenen, die durch ihre Mitarbeit zum guten Gelingen beigetragen haben, für ihre selbstlose Aufopferung zu danken.

An dieser Schlussitzung im Hotel Schweizerhof in Luzern waren - ausser einigen durch anderweitige Inanspruchnahme verhinderten Herren - sämtliche Komiteemitglieder erschienen. Der Vorsitzende, Herr Arno Krebs, dem als Präsident des Organisationskomitees ein Hauptverdienst für die vortreffliche Kongressvorbereitung zukommt, konnte in seiner Eröffnungsansprache unseren Zentralpräsidenten, Herrn Dr. F. Seiler, den scheidenden Präsidenten der International Hotel Association begrüssen. Der Luzerner Kongress der internationalen Hotellerie war, wie aus den vielen Anerkennungschriften hervorging, ein durchschlagender Erfolg. Auch ein Telegramm, das der Vorstand der IHA. anlässlich seiner Düsseldorfer Tagung gesandt hatte, brachte die restlose Zufriedenheit der leitenden Organe der IHA. mit der vortrefflichen Organisation und reibungslosen Durchführung des Kongresses zum Ausdruck. Dieser wurde nicht nur für Luzern, sondern für die ganze Schweiz zu einem Erfolg

ersten Ranges. Allen, die durch ihre Mitarbeit zu diesem schönen Erfolg beigetragen haben, gebührt aufrichtiger Dank. Es war ein Teamwork im besten Sinne des Wortes. Ein spezieller Dank gebührt dem Zentralpräsidenten des SHV., Herrn Dr. Seiler, der stets mit Rat und Tat zur Seite stand. Ebenso sei die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Generalsekretär der AIH., Herrn P. Deprat, Paris, dankbar erwähnt.

Nach diesen einleitenden Worten von Herrn A. Krebs referierte Herr W. Merki über die provisorische Schlussabrechnung, die dank den Einsparungsbemühungen der einzelnen Subkomitees und der Opferwilligkeit der Leistungsträger wesentlich besser abschloss als budgetiert worden war. So resultierte statt einem beträchtlichen Defizit ein Überschuss, der es gestattet wird, den Subvenienten (Hotelier-Verein Luzern und SHV.) einen bescheidenen Teil des Garantiekapitals zurückzuerstatten. Herr Krebs benutzte jeweils die Gelegenheit, um den einzelnen Komiteemitgliedern - es würde zu weit führen, alle die Namen der Behördevertreter, Hoteliers, Verbandsfunktionäre, Künstler usw. aufzuführen - persönlich seine Anerkennung und den Dank für die geleistete Arbeit auszusprechen.

Herr Dr. F. Seiler, unser Zentralpräsident, gab seiner Freude über den guten Abschluss Ausdruck und dankte seinerseits für die geleistete vorbildliche Arbeit. Er äusserte sich ausserordentlich beglückt über die reibungslose Art und herzliche Atmosphäre, in der sich der Kongress abwickelte. Dies ist dem beispielhaften Teamwork des Luzer-

«Davos» das beliebte Hotelglas



Weinkelche «Davos», optisch, 120 mm Fr. -85
Weinkelche " " 130 mm Fr. -95
Weinkelche " " 140 mm Fr. 1.-
Aestichalen " " 110 mm Fr. 1.25
Liqueurkehlche " 20, 25, 40 und 50 Gramm
mit 10% Spezialrabatt

Hans Föh
GLASHALLE BEGR. 1875

ZÜRICH RAPPERSWIL
Telephon (051) 32 08 75 Telephon (055) 2 18 55

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

beliebe man bitte an die Hotel-Revue, nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.



**Polierstahlkugeln la Qualität
zur Silberpoliermaschinen**

zur Zeit prompt lieferbar

Fr. Leopold & Cie. A.G.

Thun, Telephon (033) 2 21 03

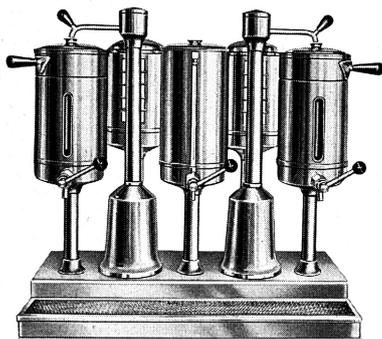
Verkaufsbüro in Zürich, Telephon (051) 23 62 70

Seervieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 75 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Kaffee- und Teemaschinen BRAVILOR



Ihre grossen Vorteile:

drucklose Frischwasser-Überbrühung

geringe Strom- und Unterhaltskosten

einfache Bedienung

Vom Kleinmodell bis zur Grossanlage

Einige Tausend BRAVILOR sind allein in der Schweiz täglich in Betrieb

HGZ-AKTIENGESellschaft, ZÜRICH-AFFOLTERN

Zehntenhausstrasse 15-21 - Telephon (051) 46 64 90

RELAVIT Geschirrwaschmittel für Automaten reinigt rasch, gründlich, sparsam auch wenn noch so schmutzig.

RELAVIT
Verhindert jeden Kalkbelag, macht Geschirr und Besteck schonend blitzsauber. Verlangen Sie Muster und Offerte.

Viel Geld sparen Sie, wenn Sie Ihre
Glühlampen
bei uns einkaufen. Wir offerieren Ihnen eine trustfreie Glühlampe mit einer garantierten Brenndauer von 1800 Std. Bei Abnahme von mindestens 50 Stück 30% Rabatt. Glühlampen, welche bei normalen Verhältnissen obige Brenndauer nicht erreichen, werden von uns ohne weiteres ersetzt. Bei Bestellung keine Restspannung angeben. Fr. Reidenbach-Lüthy, Glühlampen-Grosshandel, Adliswil-ZH., Telephon (051) 91 64 74.

Occasions-Uniformen für Portiers
2teilig (Modellstücke), Reversform, diverse Farben, moderner Schnitt, günstig abzugeben. Hebling & Co., Uniformenfabrik, Rapperswil (St. Gallen)

Wählen Sie das Beste, wählen Sie
RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polierüberzüge
Stoerenslof AG, Aarau, Feerstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52

Van Baerle & Cie. AG, Münchenstein Tel. (061) 9 05 44

ner Organisationskomitees zu verdanken. Der Luzerner Kongress war in bezug auf die Organisation der schönsten aller bisherigen A.H.-Kongresse, und es freute den Sprechenden ganz besonders, dass unter seiner Präsidentschaft ein so glanzvoll verlaufener Kongress stattgefunden hat. Dr. Seiler beglückwünschte das Komitee zum guten Abschluss und dankte allen Mitgliedern, insbesondere dem Präsidenten, Herrn A. Krebs, für die geleistete vorbildliche Arbeit.

Das Bankett

Nach Schluss der Sitzung trafen sich die Komiteemitglieder mit ihren inzwischen eingefrorenen Damen in der Halle zum Apéritif. Hiernach setzte man sich an die prächtig gedeckte Tafel zu einem hervorragend signierten Mahl und verbrachte den Abend in froher Geselligkeit. Humor- und geistvolle Tafelreden folgten sich in unablässiger Folge bis über die mitternächliche Stunde hinaus. Die Anwesenheit einer Reihe prominenter Gäste - erwähnen wir nur den Luzerner Schultheissen Regierungsrat Dr. Lew, Regierungsrat Käch, und den neuen Luzerner Stadtpräsidenten, Herrn, sowie Frau Oscar Hauser - verlieh dem Abend eine besondere Weite. Sie alle wurden von Herrn Krebs herzlich willkommen geheissen. Den Vertretern der Behörden dankte er für ihr Wohlwollen und ihr Verständnis, das sie den Bedürfnissen des Fremdenverkehrs entgegenbringen. Einen besonderen Gruss richtete er an die Damen, denen dieser Abend eine kleine Kompensation bieten sollte für die vielen Stunden, da sie die Mitglieder des Organisationskomitees allein zu Hause lassen mussten. Den Frauen Hauser und Schaufelberger als Gastgeberin dankte er für die festlich geschmückte Tafel und das vorzügliche Gastmahl. Auch Herr Jean Haecy, unser Ehrenmitglied, durfte als grosszügiger Gönner einen besonderen Dank entgegennehmen.

Unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, unterstrich in seiner Ansprache vor allem die erfreuliche Tatsache, dass die Organisatoren des Luzerner Kongresses auf die Stellung von Subventionsbegehren verzichtet hatten und alles aus eigener Kraft schufen. Für Frau Oscar Hauser, deren Anwesenheit dem Abend besonderen Glanz und Würde verlieh, fand er Worte tiefempfindender Bewunderung. Aus dem Reigen der After-dinner-speeches sei lediglich noch auf die Ausführungen unseres Vizepräsidenten, Herrn Lorenz Gredig, hingewiesen. Für die Schweizer Hotellerie ist das Hotel Schweizerhof zu einem Begriff geworden. Aus relativ kleinen Anfängen hat es sich zu einem führenden Unternehmen - nicht nur der Schweiz, sondern der internationalen Hotellerie - entwickelt. Nicht nur das Grosshotel, sondern auch das Mittel- und Kleinhotel sind es, die dank der schweizerischen Auffassung vom Dienst am Gast unsere Hotellerie hochgebracht haben. Doch die vielgehörte Behauptung, die Grosshotellerie sei eine erledigte Sache, Plätze wie Interlaken, Montreux, Luzern müssten aufgeben werden, hat sich als grundfalsch erwiesen. Gerade die Grossunternehmen der Schweizer Hotellerie haben den Ruf unserer Hotellerie hochgehalten. Die Gebirgshotellerie, die auf frühere Glanzzeiten zurückblicken kann, hat heute die Schwierigkeiten

noch nicht überwunden, aber das Beispiel Luzerns und der Stadthotellerie gibt ihr den Mut zum weiteren Durchhalten. Der Stadthotellerie gebührt Dank für die Solidarität, die sie gegenüber der Berghotellerie geübt hat. Die Winteraktion zugunsten der Engländer hat ihr viel geholfen.

Sicher war der Luzerner Kongress ein Erfolg nicht nur für Luzern, sondern für die ganze Schweiz und die Schweizer Hotellerie. Mit besonderer Genugtuung durfte sie erleben, dass das Ausland ihre auf die Qualität gründende Leistung nach zwei Weltkriegen wieder anerkannte. Kein anderer Platz hätte die Aufgabe besser erfüllen können als Luzern. Der Dreiklang «Schweizerhof», «National» und «Palace» hat internationale Bedeutung und den Beweis dafür erbracht, dass die Grosshotellerie ihre Rolle noch nicht ausgespielt hat. Herr Gredig erinnerte sodann daran, dass schon zu Zeiten Oscar Hausers der Schweizerhof Luzern die englische Tradition gepflegt hat. Auch in Zukunft und mit Rücksicht auf die Wintersaison müssen wir auf den englischen Gast, der der beste und treueste Freund der Schweizer Hotellerie ist, abstellen. Das Glas auf die alte Tradition und die Familienangehörigen des Schweizerhofes erhebend, schloss Herr Gredig seine Ansprache.

Erwähnen wir auch noch den Dank an Herrn Direktor Schneider und an das ihm unterstellte Personal in Küche und Service für dessen vorzügliche Leistungen. Nichts war bezeichnender für die gediegene Atmosphäre und das geistige Niveau des Abends als der Ausspruch eines Nicht-hoteliere, er habe an diesem Abend die Hotellerie von der besten Seite kennengelernt.

LUFTVERKEHR

Trans World Airlines bestellt 20 Super Constellations

Die TWA, Trans World Airlines, hat 12 weitere Super Constellations des letzten Modells 1049 gekauft. Damit wächst die TWA-Constellation-Flotte auf nahezu 100 Maschinen an.

Die Auslieferung der Maschinen durch die Lockheed Aircraft Corporation ist für Frühjahr 1955 geplant. Die 20 neuen Maschinen, die ungefähr 45 Millionen Dollar kosten, sollen auf den internationalen Flügen nach Europa und im interkontinentalen TWA-Luxusdienst von Küste zu Küste eingesetzt werden.

Das neue Constellation Modell 1049 verfügt durch den Einbau der Wright Turboverbundmotoren über erhöhte Geschwindigkeit und Kraftreserven.

Neue Zürich-Hongkong-Linie

Im Zuge der Entwicklung des Intra-Orient Verkehrs in Südost-Asien hat die Philippine Air Lines kürzlich die neue Bangkok-Hongkong-Linie eröffnet. Nachdem der Manila-Kurs ab Zürich direkten Anschluss an diesen neuen Dienst gewährleistet, bietet PAL derzeit ausser ihrem luxuriösen

Service auch die schnellste Verbindung nach Hongkong.

Die Swissair im 3. Quartal 1953

Verglichen mit den Monaten Juli, August und September 1952 haben die Verkehrsleistungen im 3. Quartal dieses Jahres auf der ganzen Linie beträchtliche Erhöhungen erfahren. Zur Verbesserung des durchschnittlichen Ausnutzungsgrades und zur Erhöhung der Flugstundenzahlen hat vor allem die Touristenklasse beigetragen, die mit ihren stark verbilligten Tarifen eine kräftige Zunahme des Sommerverkehrs bewirkte. In den ersten neun Monaten 1953 hat die Swissair 297.500 Etappenpassagiere oder 5161 Reisende mehr befördert als in den vollen zwölf Monaten des letzten Jahres.

Gegenüber dem 3. Quartal 1952 sind die Gesamtenergie der Swissair von 23,1 Millionen auf 30,1 Millionen Franken angestiegen, während die Kosten in einem etwas geringeren Masse zunahm. Noch gänzlich offen sind dagegen die ökonomischen Auswirkungen der Touristenklasse in der Wintersaison, während welcher die hohen festen Kosten des auf den Sommerverkehr dimensionierten, in weiterer Expansion begriffenen Betriebes weiterlaufen.

Statistik

(Netz Europa, Naher Osten, Nordatlantik und Sonderflüge)

	3. Quartal	
	1952	1953
Geflogene Kilometer	3 491 559*	4 417 910
Angebote		
Tonnenkilometer	12 800 323*	18 243 456
Etappenpassagiere	102 317	160 675
Fracht in kg	939 037	1 127 726
Post in kg	449 125	614 692
Regelmässigkeit	99,6%	99,6%
Mittlerer Ausnutzungsgrad im regelmässigen Linienverkehr	72,6%	76,2%

* ohne Airways

ZAHLUNGSVERKEHR

Griechenland

Jeder Schweizerbürger, der in Griechenland niedergelassen ist, erhält einmal im Jahr die Bewilligung zur Bezahlung seiner Fahrkarte und zur Überweisung von Fr. 600.- für eine Ferienreise nach der Schweiz. Desgleichen können Kurkosten sowie Schul- und Pensionsgelder für Kinder von Landsleuten, die in Griechenland niedergelassen sind, transferiert werden. Für alle diese Überweisungsmöglichkeiten zugunsten von Schweizerbürgern sind im griechisch-schweizerischen Zahlungsabkommen maximale Globalkontingente festgesetzt. Die Schweizerische Gesandtschaft in Athen überwacht die Ausnützung dieser Kontingente, damit unter den interessierten Landsleuten eine gerechte Verteilung stattfindet. SFV.



WEIHNACHT

Weihnacht! Nacht der Schönheit! - Wo mit hellem, reinem Glanze Tausend Lichte Sterne schienen Und mit ihrem matten Schimmer Alles, alles übergossen, Da des Mondes gold'ne Sichel Freundlicher am Himmel glühte Und mit feinem, hellem Scheine Himmel, Erde überstrahlte. Nacht der Schönheit.

Weihnacht! Nacht des Wunders! Nacht, wo gute Menschenherzen Gläubig zittern in Erwartung Dass Gott selbst vom Himmel steige. Nacht, da einst der Menschensohn Arm und bloss und schwach und klein In der harten Krippe lag, Niedrigstes zu Höchstem ward. Nacht des Wunders! -

Weihnacht! Nacht des Friedens! Wo die stummen Kreaturen Laut des Himmels Güte preisen Wie Legenden fromm erzählen. Stille Nacht, da sel'ge Geister, jubelnd Frieden, Frieden kündeten, Allen, die da guten Willens. Nacht, die gross und heilig ist, Nacht des Friedens.

Lucas Walter Keller.



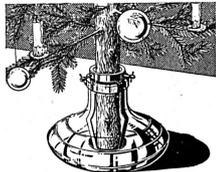
AUS DEN VERBÄNDEN

Auch die Militärkuchenchefs verbinden sich

Samstag, den 5. Dezember 1953, wurde in Bern an der Gründungsversammlung der Verband Schweizerischer Militärkuchenchefs ins Leben gerufen. Das grosse Interesse und das Bewusstsein der Notwendigkeit des Zusammenschlusses wurde dadurch bewiesen, indem sich eine Grossezahl Kuchenchefs aller Waffengattungen zur Gründung einfanden.

Die Kuchenchefs sind sich der Wichtigkeit ihrer Aufgabe vollständig bewusst, welche sie in der Armee zu bewältigen haben. Die kurze Ausbildungszeit in Schulen und Kursen zeigt immer wieder, wie nutzbringend eine ausserdienstliche Tätigkeit sich auswirkt. Der Verband will die Bestrebungen zur ausserdienstlichen Weiterbildung des Kuchenchefs und die Hebung des Küchengrades fördern. Er versucht, diesen Aufgaben gerecht zu werden durch felddienstliche Übungen, fachtechnische Kurse, Vorträge, Exkursionen, Karabinerschüssen und ferner Veranstaltungen zur Pflege der Kameradschaft. Der Verband

Auf Weihnachten!



Christbaumständer „Bülach“

aus strahlendem, starkem Grün Glas. Der Baum bleibt lange frisch und grün, weil er im Wasser steht. Die Nadeln fallen weniger schnell ab. Grosse Standfestigkeit. Geringere Brandgefahr, weil der Baum nicht dürr wird.

Ladenpreise:

Kleines Modell für Bäume bis 1 1/2 m Fr. 5.90
Grosses Modell für Bäume bis 2 1/2 m Fr. 7.40



NEU!

Glasstern «Büla» aus Grün-glas als Kerzenständer, geeignet für Tischdekoration. Fr.-75
Erhältlich in den Haushaltungsgeschäften, Eisenhandlungen usw.

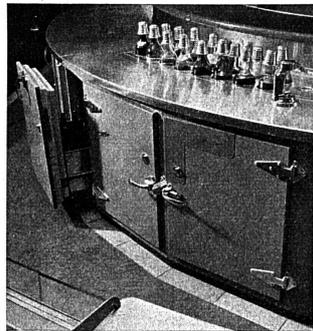
Glashütte Bülach

Erstklass-Restaurant am Zürichsee

sucht für kommende lange Sommersaison (ab 1. März bis Oktober 1954)

- Gouvernante
- 2 Buffetdamen, 2 Buffethilfen
- Entretenier
- Commis-Gardemanger
- jüngeren Patissier
- Tourante, Garde
- Commis de cuisine
- Chef de brigade
- Chefs de rang, Demi-Chefs
- Commis de rang
- Office-Personal
- Parkwächter (Gartenpflege)
- jüngeren

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Lohnansprüchen unter Chiffre R Z 2689 an die Hotel-Revue, Basel 2.



AUTOFRIGOR AG., ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 481555

Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Landquart, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny, St. Gallen.

Serviertochter

Gesucht in besseres Hotelrestaurant in Stadt thurgau
mit guten Kenntnissen im Speiseservice und Sprachen. Guter Verdienst, Zimmer im Haus. Eintritt baldmöglichst. Offerten an. Chiffre HS 2733 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Duo Bar Leintücher

2x120 Stück
in wahrhafter Gebrauchsqualität, roh, 180/260 cm à 9.80 und gebleicht 170/250 cm à 12.20
en bloc oder geteilt zu verkaufen
Alb. Wieser
Hotel-Wäschefabrik
St. Gallen
Tel. (071) 31734



Autofrigor
erweitert Ihre Kühlanlage

nach den neuesten Prinzipien der Kältetechnik. Sei es, dass zum Beispiel bei Ihrer Kühlanlage eine Einrichtung zur Herstellung von Würfeis fehlt, ein Flaschenkühler oder ein Fischabteil benötigt wird, oder aber der Anschluss irgendeiner weiteren Kühlstelle erforderlich ist. Immer werden wir für Sie eine gute und preislich auch günstige Lösung suchen. Unsere Vorschläge sind für Sie kostenlos und unverbindlich.

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

HENRY HUBER & CO. WEINE UND SPIRITUOSEN ZÜRICH 5

Sihlquai 107, Telephon (051) 42 25 00

nimmt sich auch der Förderung der fachdienlichen Ausbildung der Küchengehilfen, HD-Küchengehilfen und FHD-Küchengehilfen an.

Der Vorstand setzt sich aus folgenden Mitgliedern zusammen:

Präsident: Kpl. Lanz Peter, Müllerstrasse 4, Bern; Technischer Leiter: Lt. Qm. Kolb Paul; Vizepräsident: Wm. Schmutz Armin; Sekretär: Kpl. Ramseier; Kassier: Kpl. Schenk Fritz; Beisitzer: Kpl. Bandi Ronald, Wm. Hirsig.

Die Berner Küchenchefs hoffen, durch die Gründung auch Kameraden aus andern Teilen der Schweiz anzuziehen, damit auch anderswo Sektionen entstehen können.

Es ist sehr zu hoffen, dass sich sämtliche Küchenchefs aller Waffengattungen dem Verband anschliessen.

Schweizerische Berufsberaterkonferenz

Am 5./6. Dezember fand die Herbsttagung der Berufsberaterkonferenz des Schweizerischen Bundes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge in Luzern statt. Am Samstagnachmittag tagten rund 80 Berufsberaterinnen und Berufsberater sowie die Vertreter der zuständigen Berufsverbände unter dem Vorsitz des Obmanns, F. Böhm, in der Schweizerischen Hotelfachschule «Montana», um die Arbeitsverhältnisse, die Berufsaussichten und den Nachwuchsbedarf in den gastgewerblichen Lehrberufen zu besprechen und um die Hotelfachschule zu besichtigen. — Der Sonntagmorgen war einem Referat von Dr. A. Achermann über «Verhältnis von Intelligenz, Gedächtnis und Charakter im Beruf» gewidmet.

AUS DEN SEKTIONEN

Herbstgeneralversammlung des Hotelvereins Grindelwald

Kürzlich trafen sich die Hoteliers von Grindelwald an ihrer ordentlichen Herbstversammlung im Hotel Bahnhof-Terminus. Unter der präzisen Leitung von Präsident H. R. Stettler, Parkhotel Schoenegg, wurden die statutarischen Traktanden rasch erledigt. Als neues Mitglied konnte E. Hoewald von der Pension Lauberhorn begrüßt werden. Das Ergebnis der vergangenen Sommersaison wurde anhand einiger Zahlen nochmals kurz in Erinnerung gerufen.

Das Total der Logiernächte nahm gegenüber dem letzten Sommer nochmals zu und betrug für die Monate Mai, Juni, Juli, August und September 114 567. Ein erster Stelle der Gästestationen stehen nach wie vor die Schweizer (30 330), gefolgt von England (27 371), Deutschland (15 165), Frankreich (11 705) und Belgien (9874). Die Aus-

nützung der vorhandenen Betten betrug im Juli 86% und im August sogar 100%.

Die Aussichten für den kommenden Winter dürfen als günstig bezeichnet werden. Von England, wo man die Erhöhung der Pfundzuteilung spürt, und auch aus Frankreich liegen gute Bestellungen vor.

Zum Abschluss der Versammlung hielt Grossrat E. Scherz, Gstaad, Präsident der Oberländischen Hotelgenossenschaft, ein sehr aufschlussreiches Referat über diese regionale Hoteliervereinigung. Seine Ausführungen über Sinn und Zweck dieser Organisation, die Hinweise auf die grosse Arbeit, die bereits geleistet wurde und noch zu leisten ist, wurden von der Versammlung mit starkem Applaus quittiert. Mit einem Appell zu vermehrtem Zusammenschluss innerhalb der Region schloss Präsident Stettler die leider etwas schwach besuchte Versammlung.

HvB.

AUS DER HOTELLERIE

Hotelbrand im Kiental

Letzten Donnerstag brach in dem unserem Mitglied Fr. Dolder gehörenden Hotel Bergfrieden im Kiental aus noch unabhäufiger Ursache ein Brand aus, der sich sehr rasch ausbreitete, so dass das ganze Haus innert einigen Minuten in Flammen stand. Der Besitzer, der sich im Moment des Brandausbruchs bei einem Nachbarn aufhielt, konnte nur mit Mühe seine Kinder aus dem brennenden Haus retten, während sämtliches Mobiliar und die Wäsche in den Flammen blieben. Die Feuerwehren mussten sich darauf beschränken, die benachbarten Gebäude und den umliegenden Wald zu schützen. Das Haus besass 50 Fremdenbetten und hatte einen Wert von weit über 100000 Franken.

Das Hotel Adler in Meiringen in neuen Händen

In aller Stille hat sich im Hotel «Adler», Meiringen, ein Wechsel vollzogen. Frau Martha Moor-Michel übergab anfangs November ihr Hotel an Familie Abplanalp und Michel, die nunmehr die bodenständige Tradition dieses Hauses fortführen werden.

Vor vierzig Jahren war Frau Moor mit ihrem Mann Kaspar Moor in den «Adler» eingezogen. Der erste Weltkrieg kam und viele Krisenjahre. «Internierte» waren die Pensionäre und Kurgäste des Hotels. Langsam, doch stetig erfolgte wieder der Aufstieg. Die freundliche und korrekte Führung des Betriebes brachte stets neue Kurgäste. Bereits Ende der 20er Jahre konnte eine neue Theaterbühne gebaut werden, die inzwischen unzähligen Vereinsveranstaltungen dienen durfte. Der unerwartet frühe Tod ihres Gatten brachte es

sich, dass Frau Moor die Leitung und Führung des Geschäftes selbst übernehmen musste, was mit Zielbewusstheit und Energie geschah.

Grosse Schwierigkeiten brachte der zweite Weltkrieg. Einquartierung folgte auf Einquartierung und erforderte in den Nachkriegsjahren viele Renovationen. Sämtliche Schwierigkeiten konnten erneut überwunden werden.

Und trotz der vielseitigen Inanspruchnahme fand Frau Moor immer wieder Zeit, sich ihren Gästen zu widmen, die sie ihres gesunden Humors wegen liebten und schätzten.

Ernst Hess neuer Verkehrsdirektor von Interlaken

Zum Nachfolger des kürzlich verstorbenen langjährigen Verkehrsdirektors Hans Roth wurde in einer erweiterten Vorstandssitzung des Verkehrsvereins Interlaken aus 24 Bewerbern Herr Ernst Hess, bisher Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Aedoboden gewählt.

Herr Direktor Hess von Wald (Zürich) kann auf eine 20jährige Praxis in seinem Fach zurückblicken. Als Kurdirektor von Lenzerheide, Bad Ragaz und Aedoboden hat er sein Rüstzeug für diesen wichtigen Posten eines der bedeutendsten Fremdenkurorte der Schweiz erworben.

Wir gratulieren dem jugendlichen, tatkräftigen Fünfziger zu dieser Beförderung und wünschen ihm eine erfolgreiche Tätigkeit in seinem neuen Wirkungskreis in Interlaken.

Nouvelles de Château-d'Oex

La Société de développement de Château-d'Oex a tenu récemment son assemblée générale sous la présidence de M. Roy Juvet, directeur de l'Office de tourisme, qui put saluer une très nombreuse assistance.

La saison d'été a été bonne et le produit de la taxe communale de séjour a sensiblement augmenté par rapport à l'année précédente. Les hôtes de Château-Oex se recrutent principalement parmi nos compatriotes, et la clientèle étrangère vient surtout de Belgique, Hollande, Italie et France. En été 1953 la station de Château-d'Oex a reçu plus de 200 directeurs et employés d'agences de voyages qui ont pu se rendre compte de visu de l'équipement touristique de Château-d'Oex.

La station s'adapte à l'évolution du tourisme; pour tenir compte du développement du camping, la Société de développement a acquis un terrain ombragé dans les environs de la piscine, et qui se prête admirablement au séjour des campeurs. Avec l'aide de Touring club suisse, ce terrain sera muni d'installations sanitaires et d'une prise d'eau.

La société de développement de Château-d'Oex a accordé son appui à la station voisine de Rougemont pour la construction d'un téléphérique devant amener les touristes au pied du Rub-

ly. Les autorités s'inquiètent cependant de l'entrée en vigueur éventuelle d'une loi fédérale qui interdirait l'installation de deux téléphériques à moins de 15 kilomètres l'un de l'autre. Or, on envisage de construire un téléphérique conduisant de Château-d'Oex à La Braye où se trouvent les champs de ski les plus favorables aux débutants qui constituent la majorité des hôtes de la station. L'assemblée décida de demander immédiatement l'octroi d'une concession pour ce projet.

L'équipement hôtelier n'est pas non plus sans cause de soucis aux organes touristiques. La vente de l'Hotel Rosat à une congrégation religieuse privait Château-d'Oex d'environ — de ses lits d'hôtel. Des démarches ont donc été entreprises pour conserver à la station un de ses principaux hôtels. Heureusement, qu'un administrateur de la Société qui possède le Grand Hotel a fait part de l'intention de celle-ci de moderniser cet hôtel; cela permettra à Château-d'Oex de conserver sa capacité d'hébergement et de retirer les fruits de la propagande et de l'amélioration des installations touristiques qui a eu lieu ces dernières années. On projette également de créer un golf-miniature qui connaît actuellement la faveur du public dans toutes les stations qui en possèdent un.

La saison d'hiver s'annonce favorablement et on peut bien augurer de l'avenir touristique de Château-d'Oex.

Dans l'hôtellerie égyptienne

Nous venons d'apprendre qu'un de nos compatriotes, un valetain originaire de Martigny, M. A. Gay, vient d'être appelé au poste de directeur général de la Société «The Upper Egypt Hotels» qui exploite le «Cataract Hotel» à Assouan ainsi que le «Winter Palace» et «Luxor Hotel» à Louxor. M. Gay qui a été de 1938 à fin 1949 directeur des bateaux du Nil de Thos Cook & Son Ltd. est en outre propriétaire du Bateau Hotel «Arabia».

Nous félicitons M. Gay pour l'appel flatteur dont il a été l'objet et nous lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle activité.

SAISONNOTIZEN

Die holländische Königsfamilie zum Wintersport in Grindelwald

hvb. Nach Weihnachten wird Königin Juliana und Prinz Bernhard mit den vier Prinzessinnen und Gefolge in Grindelwald zum Wintersport erwartet. Wie beim letzten Besuch im Jahre 1939 nimmt die königliche Familie Quartier im Hotel Adler. Die Königin und Prinz Bernhard sind beide begeisterte Skifahrer und freuen sich auf das Wiedersehen mit dem vielseitigen Skigebiet von Grindelwald.

Wintersalat

**Sellerie
Rot- und Weisskabis
Kartoffeln
Endivien
geschnittener Lattich
Kartotten
rote Randen**

ergeben allein oder gemischt einen mündigen Salat. Zur Herstellung ihrer Salatsaucen, die Sie nach Ihrem Gutdünken würzen können, sollten Sie aber

Saucenpulver

DAWA

verwenden. Die Oelzugabe kann je nach Geschmack erhöht oder reduziert werden.

Saucenpulver DAWA ist zu beziehen bei

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

Nicht an die Kundschaft, sondern an die Geschäftsleitung selbst.

Dezembertage sind im Hotelbetrieb flau, bringen aber Zeit, die Gartenschirme zur Reparatur einzusenden. Meine Schrift «Gartenschirme und ihre Behandlung», die auf Verlangen gratis zugestellt wird, orientiert Sie, was mit meinem Winterdienst zu profitieren ist.

Schirm-, Storen-, und
Fahnen-Fabrik
SCHALTEGGER-HESS
WINTERTHUR



**GLÄSER UND PORZELLAN FÜR HOTELS
MIT EINHEITLICHEM DECOR**

**EXCELSIORWERK
BUHECKER CO
LUZERN SCHWEIZ**

Fröhliche Weihnachten und viel Glück im neuen Jahr wünscht

Prof. **MALINI**

aus USA. World's famous
HOTEL-ENTERTAINER
will be touring this winter all principal Winter Resorts. Present address P. O. Box 374, Lugano.

WIR LIQUIDIEREN
einen grossen Posten schwerverlörbert
Kaffeelöffel

mit sichtbarer Verstärkung an den Aufhängestellen, direkt ab Fabrik für Fr. 15.— per Duzd. Anfr. unt. Chiffre W L 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

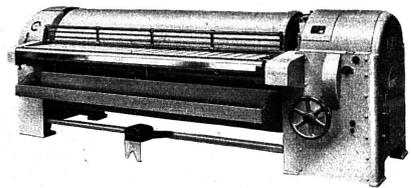
Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 28312

Gesucht

**Tea-room-
Buffet**

Offerten unter Chiffre M 17184 Z an Publicitas Zürich 1.



50 Jahre **Pfaff-Wäschereimaschinen** 50 Jahre

- Pfaff-Pullmann Schnellwäscher mit patentiertem Weichmutterantrieb
- Pfaff-Hochleistungs- absaugumlenmange 350-1000 mm Ø und bis 3.3 m breit
- Pfaff-Hochleistungs-zentrifugen 500-1200 mm Korbdurchmesser
- Bewährte robuste Konstruktion für schwersten Dauerbetrieb. Sehr vorteilhafte Preise

Verlangen Sie bitte Offerte oder Technikerbesuch

H. Hangartner, Uitikon-Zürich
Generalvertretung Telephon (051) 33 43 51

Gesucht auf 1. Jan. 1954 in bekanntes neuzeitliches Restaurant in St. Gallen: tüchtige und gewandte

Serviertochter

Alter 25-30 Jahre, sehr schöner Verdienst, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung. Daselbst für die Fastnacht (3 Wochen Dekoration) 2 hübsche und versierte

Serviertöchter

sowie eine zuverlässige und branchenkundige

Barmaid

(Alter nicht unter 25 Jahren) gesucht. Persönliche Vorstellung ist erwünscht (wegen Kostümanschaffung). Offerten sind zu richten unter Chiffre N 69864 G an Publicitas St. Gallen.

**„HOTEL-
SILBER“**

Seltene Gelegenheit!

da laufend aus Gegengeschäft, zu besonders vorteilhaften Preisen. Schöne glatte Muster mit verstärkten Aufhängestellen. Verlangen Sie unverbindlich Muster durch Postfach 545, Basel 2.

Inservieren bringt Gewinn

**CHAMPAGNE
&
GRANDS VINS MOUSSEUX**

Mauler & Cie

AU PRIEURÉ ST-PIERRE ★ MOTIERS (NEUCHÂTEL)

Les assises de la Fédération internationale des agences de voyages

Le XXVII^e Congrès de la F.I.A.V. s'est déroulé cette année au Maroc du 7 au 16 novembre. Il s'est ouvert dans la ville internationale de Tanger et s'est terminé à Agadir, ville championne du Maroc Français. Comme les années précédentes, ce Congrès a remporté le plus grand succès, tant sur le plan travail, qui marque ainsi l'activité et le développement croissants de la Fédération, que sur celui de l'étude touristique proprement dite.

Les travaux s'ouvrirent le samedi 7 novembre à Tanger, dans la grande salle des conférences de l'institut espagnol, sous la présidence de S. E. Ahmed Tari, Mendoub de S. M. Chérifienne, de M. de Panafieu, ministre plénipotentiaire de France, et de M. Arvanitidi, président de la F.I.A.V. et en présence de plus de deux cents délégués d'agences de voyages, venus de tous les points du globe; des observateurs des grandes compagnies aériennes mondiales, des compagnies maritimes, de la S.N.C.F., de l'Association internationale de l'hôtellerie et de nombreux représentants de la presse.

Après trois jours, dont l'un réservé à une très belle excursion au Maroc espagnol, ce congrès itinérant quitta Tanger pour gagner Agadir, extrême pointe du sud de l'empire chérifien.

A Rabat, le général d'armée Guillaume, commissaire résident général de la République française au Maroc recevait tous les congressistes. Le soir une inoubliable fête folklorique, digne des contes des «Mille et Une Nuits» réunissait les voyageurs au pavillon de la Ménara, à Marrakech.

Le mercredi 11 novembre, les cars reprenaient la route. Après une réception amicale à Mogador, tous les congressistes arrivaient le soir à Agadir où devaient se continuer les travaux.

Ce congrès auquel l'Association internationale de l'hôtellerie avait délégué le président de la commission «Hôtellerie et relations avec les agences de voyages», M. Jean Armleder, Genève, fut une parfaite réussite tant au point de vue de l'intérêt des séances que du côté touristique proprement dit. Le souvenir de ce séjour au Maroc n'est pas près de s'effacer dans l'esprit des congressistes et ce grand pays de l'Afrique du Nord peut être assuré de la chaude sympathie de ses hôtes. Les autorités et les organisateurs, qu'il serait trop long d'énumérer ici, ont droit aux plus sincères remerciements et à la vive reconnaissance des participants.

Après plusieurs séances tenues sous la présidence de M. Arvanitidi la F.I.A.V. clôtura ses travaux en adoptant les vœux et résolutions suivants:

Résolution

Les membres de la F.I.A.V. réunis en assemblée générale à l'occasion de leur XXVII^e congrès expriment leur émotion devant la décision sans précédent dans cette branche de l'activité touristique, prise par les chemins de

fer de l'Etat italien, ramenant, après une suspension provisoire, la commission accordée sur le régime intérieur aux agences de voyages, à un taux infime, considèrent avec appréhension les répercussions de cette mesure dans l'intérêt même du grand pays touristique qu'est l'Italie.

Ils mandatent leur conseil des délégués pour traduire au ministre des transports d'Italie, leurs sentiments et leur espoir que celle-ci soit reconsidérée dans le plus bref délai possible et que les rapports entre les chemins de fer de l'Etat italien et les agences de voyages soient basés sur les normes qui régissent les relations dans tous les autres pays.

La motion précédente exprimée en toute confraternité envers leurs confrères italiens dans leur intérêt s'accompagnait de la mise à l'étude d'un relèvement du taux de la commission sur les ventes des billets à l'étranger, laquelle est également, quoique dans des proportions moindres, inférieure à celle consentie dans les autres réseaux.

Les membres de la F.I.A.V. mandatent également leur conseil pour demander à l'Union internationale des chemins de fer de bien vouloir approuver leur point de vue et appuyer leur démarche auprès de la direction des chemins de fer italiens.

Vœux présentés par l'U.S.A.V.

1^o Pour stimuler le désir de voyager, les agences de voyages bénéficient de l'aide des syndicats d'initiative sur le plan régional et de divers organismes sur le plan national. Pour satisfaire ce désir les agences de voyages utilisent notamment les services des transporteurs.

Il semble que de nombreuses personnes déployant leur activité au sein d'une entreprise de transports ou d'un organisme officiel ne réalisent qu'imparfaitement comment ces différents organismes se situent par rapport aux agences de voyages. Il en résulte dans notre pays comme dans d'autres, une certaine confusion préjudiciable à la bonne organisation du tourisme.

La F.I.A.V. disposant d'une autorité internationale pourrait utilement étudier ce problème et préciser le domaine qu'il convient de reconnaître aux agences de voyages.

2^o Il est souhaitable que des efforts soient entrepris par les différentes unions nationales faisant partie de la F.I.A.V. afin que soient uniformisées:

- 1) la réglementation de la profession dans les différents pays;
- 2) la lutte pour la défense de la profession contre les périls qui la menacent.

A l'issue de ces travaux, le congrès nommait par acclamations le nouveau président de la F.I.A.V. pour l'exercice 1953/1954, le *Jhr. William Borel*, président du «Niederländische Vereniging van Reisbureaux», groupement des agences de voyages des Pays-Bas, et M. *Arvanitidi*, premier vice-président.

Une nouvelle section de l'ASTA

On nous informe aussi que, au Congrès de Rome, les hôteliers faisant partie de l'ASTA à titre de membres alliés ont constitué une section spéciale dont la présidence a été confiée à M. *Jean Armleder*. C'est un honneur qui vient récompenser justement un hôtelier suisse qui a œuvré inlassablement pour le tourisme. Nous félicitons sincèrement à M. Armleder pour cette brillante distinction.

VIENT DE PARAÎTRE

Janvier à la montagne

Le numéro de décembre de la revue mensuelle *Swisse*, éditée par l'Office central suisse du tourisme, n'est pas consacré uniquement aux fêtes de fin d'année, mais également et surtout aux sports d'hiver en janvier. Les premiers jours de l'année voient redescendre en plaine un trop grand nombre d'hôtes et ce n'est que quelque temps plus tard - au début de février - que les stations retrouvent toute leur animation. Et pourtant le calendrier sportif de janvier est attrayant, riche en manifestations, et l'accès aux champs de ski est aisé. Un article de ce numéro vante tout justement le charme des vacances individuelles en janvier et ceci pour le plus grand bien des hôtes et des hôteliers. D'admirables photographies illustrent cet argument.

Deux pages sont réservées aux anciens vitraux de notre pays, qui font l'objet d'une plaquette éditée pour Noël par l'Office central suisse du tourisme et comportant de fort belles reproductions en couleurs.

«L'Électricité pour tous», revue trimestrielle éditée par «Electrodifusion», Zurich, en liaison avec «Ofel», Lausanne, No 4/1953, 31^{ème} année, 16 pages, 12 illustrations.

Ce dernier numéro de l'année intéressera petits et grands. Une rétrospective succincte sur l'éclairage montre le chemin parcouru depuis un siècle tant au point de vue qualité que baisse constante du prix de la lumière. Citons encore un conte maritime dont la conclusion est pour le moins inattendue et un article consacré à l'histoire d'une petite centrale du Jura bernois paradoxalement ornée d'un cartouche au millésime de 1753 portant les armoiries de l'évêché de Bâle! Les recettes de Martine, indiquant les temps de cuisson et la position du commutateur pour les principales préparations culinaires, retiendront l'attention de tous ceux qui aujourd'hui apprécient la cuisine à l'électricité.

Schweizer Journal Nr. 12, Dezember 1953

Mit der Dezembernummer erfüllt das „Schweizer Journal“ seinen ersten Jahrgang. Es ist seiner Richtlinie, ein Spiegel des schweizerischen Lebens, Denkens und Schaffens zu sein, treu geblieben. Das Berner Heft, die Alpen-Sondernummer, die vielen gemischten Ausgaben, sind uns in bester Erinnerung. Die zahlreichen ausgezeichneten Aufnahmen, die jedes Heft schmückten, machen unseren schweizerischen Photographen alle Ehre.

Die prächtige Weihnachtsnummer wird mit einem reich illustrierten Beitrag von Professor *Linus Bircher* eröffnet: seine anschauliche Beschreibung der Weihnachtskuppel in der Einsiedler Stütskirche verdient besondere Erwähnung. Sehr feinsinnig und zart ist die Erzählung „Lämpchens Weihnachtsfest“, die aus Holland stammt. Der Kern des ganzen Heftes dürfte in den beiden Beiträgen liegen, in denen Professor *Adolf Keller* von protestantischer und *Msgr. François Charrière* von katholischer Seite die Stellung und Aufgabe ihrer Kirche in der heutigen Zeit definieren. Ein weiterer Doppelbeitrag, verfasst von *Feldprediger-Dienstchef Plarrer Schueberger* und *Dr. Jakobus Weidmann* versucht das Spannungsverhältnis zwischen Christentum und Soldatenpflicht zu klären; Professor *Georg Thüver* zeichnet als Verfasser eines Beitrages über die christlichen Einflüsse auf unsere Verfassung und Rechtsprechung und Professor *Theophil Spoerri* zeichnet uns das Weltbild von *Caux*. Weiter, zum Teil illustrierte Beiträge fügen sich sinnig in den Rahmen des Hauptthemas dieses Weihnachtsheftes. Die Zeitschrift hat entschieden Niveau und darf der Beachtung empfohlen werden.

«Schweizer Information»

Seit drei Jahren erscheint eine kleine vierseitige Zeitschrift, die in ihrer Art in der Schweiz einzig ist. Die «Schweizer Informations» (Herausgeber: D. E. Morgeli, Bern) bringt regelmäßig eine kurze und gute Darstellung schweizerischer Ereignisse und Probleme und vermittelt so dem aufmerksamen Leser auf gedrängtem Raum eine wertvolle Übersicht über das Geschehen in der Schweiz. Die «Schweizer Information» hat denn auch nicht nur im Inland, wo sie als Dokumentation geschätzt wird, sondern auch in Übersee, wohin sie als erste schweizerische Luftpostzeitung gelangt, viele interessierte Leser gefunden. (Verlag: Dufourstrasse 12, Bern.)

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen stetsfort die inserierenden Firmen

dann fahren Sie besser!

H. BEARD S.A., MONTREUX
Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpaca, 90 g versilbert und rostfrei — Platten, oval und rund, schwerversilberte Ausführung — Légumiers, Kannen, Langenthaler Porzellan, Kücheneinrichtung, rostfreier Stahl, Chromnickelstahl.

ZÜRICH: Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden, **A. HAARI**, Talackerstrasse 41, Telefon (051) 25 11 40.

H. BEARD & Montreux

wünschen frohe Festtage und eine gute Wintersaison!

Hotels
Restaurants
Cafés
Bars



BÜRKI u. KULL
Innenausbau + Projektierung
Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telefon 34 47 96

BOUCHONS
Schiltler

Capsules pour bouteilles
Machines de cave

E. & H. Schiltler Frères
Nâles/Gl.
Téléphone (058) 441 50

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seine reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad



Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

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

Gesucht per sofort in Jahresstelle

Küchenchef

guter Restaurateur, im à-la-carte-Service bewandert und an Stabsbetrieb gewöhnt. Guterzählige Dauerstelle. Offerten an Fritz Gantenben, Hotel Bahnhof «Chez Fritz», Buchs (St. G.).

Junge Tochter mit Handelsdiplom und Hotelfachschulbildung sucht Stelle, evtl. Aushilfe als

Sekretärin-Journalführerin
(Stütze des Patrons)

Sprachen: Deutsch, Französisch, gute Englischkenntnisse und einige Italienischkenntnisse. Eintritt: ab 15. Jan. 1954. Offerten unter Chiffre S. J. 2743 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, gut präsentierende

BARMAID

sucht Jahresstelle in gutgehender Hotelbar. Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Empfohle mich vorübergehend zur Aushilfe oder Ablösung. Anfragen an Tel. (057) 74303.

A vendre dans principale ville du Valais central

commerce de vins
avec café-restaurant

Gros chiffre d'affaires. Affaire de gros rapport pour personne connaissant le métier. Pour tous renseignements, s'adresser sous chiffre P 14814 à Publicitas Sion.

CINZANO

Agents généraux pour la Suisse: Paulin **POUILLOT S. A.**, Lausanne

Stellen-Anzeiger Nr. 51
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.-	6.-	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.-

Spesen jeweils extra und Mehrzeilen mit 20 Cts. Zuschlag. Beleg-Nummern werden nicht versandt.

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

Gesucht per 16. Januar 1954 3 Saal- und Restaurantköche in Passantenhotel mit Restaurationsabw. Jahresstelle. Franz. Bedienung. Guter Umgang und Kenntnisse im à-la-carte-Service. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an W. Heggin, Hotel Ochsen, Zug. (1099)

Gesucht auf Anfang Januar in erstklassiges Stadthotel: gewandte, sprachkundige Restaurantköche. Kost und Logis im Hause. Guter Verdienst. Offerten unter Chiffre 1100

Gesucht per sofort: tüchtige, sprachkundige Saal- und Restaurantköche, welche den Posten als 1. Saal- und Restaurantköche übernehmen können. Eilofferten mit Zeugniskopien an Posthotel Rossi, Gstaad. (1104)

Gesucht für die Winterzeit: tüchtiger Skimann sowie Kellerbursche. Offerten an Dir. A. W. Federle, Berghotel Schatzalp, Davos. (1105)

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.-

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto N° 85. - Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. - Für gewöhnliche Zeugniskopien sind 30 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten bis 10 Cts. extra beizufügen. Inseratenschluss: Dienstag 16 Uhr. - Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

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

Bureau und Reception

Schweizer, Ende der 40er Jahre, im Hotelbetrieb durchaus bewandert, deutsch, englisch, französisch und spanisch sprechend, sucht Stelle als Aide-Patron, Sekretär-Kassier oder Journalist. Offerten unter Chiffre 348

Sekretärin-Journalistinnen und Steno-Dactylo, erfahrene, sprachkundig, sucht passende Stelle für Winterzeit. Offerten unter Chiffre 335

Studentin, flinke, die einen Hotelkuchensaal absolviert hat (Deutsch, Französisch, Italienisch und etwas Englisch), sucht über die Festtage Büro-Aushilfsstelle in Erstklasshotel (Winterskurort). Offerten unter Chiffre S 8909 Y an Publicitas Bern. (385)

Salle und Restaurant

Barmaid, sehr tüchtig, drei Hauptsprachen, Alter 23, sucht Stelle in nur seriöses Haus. Offerten an D. Siebers, Küblis (Graub.). (384)

Büffeldame, ges. Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 319

Oberkellnerin, tüchtig und sprachkundig, sucht Engagement (Eintritt nach Übereinkunft). Offerten unter Chiffre 349

Restaurantköcher, 20 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, sucht auf 15. Januar Stelle in gangbares Restaurant. Westschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 342

Restaurant- und Saalpraktikant, ges. Alters, tüchtig, sprachkundig, sucht Winterzeitstelle. Offerten unter Chiffre 347

Saal- und Restaurantköcher, deutsch, englisch, französisch, sucht Saison- oder Jahresstelle für Anfang Januar. Offerten unter Chiffre 342

Saal-Servicekochen, ges. Alters, fachkundig, Deutsch, Französisch, sucht Stelle in Saal, evtl. Tea-Room. Winterzeit. Graubünden. Zeugnisse von Erstklasshotels vorhanden. Offerten unter Chiffre 351

Cuisine und Office

Chefköchin, entremetskundig, zuverlässig und sparsam, mit guten Hotelzeugnissen, sucht Stelle. Ausführliche Offerten unter Chiffre 332

Chefkoch, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle für allein-entremets- und Restaurantküche. Guter Mitarbeiter. Eintritt bald. Offerten an Bernh. Dorner, Jech Hof, Rüttenen bei Solothurn. (348)

Cuisinière, jeune, cherche place dans hôtel pour travailler seule ou dans restaurant à côté chef. Place à l'année. Région Les Grisons préférence. Ecrire à Alice Henry, Hôtel Les Erangers, Lausanne. (344)

Küchenstelle gesucht für 16. Birschen, gross, kräftig, gut erzogen, mit Sekundarlehre und 1 Jahr Wechsland. Vorrangweise Zürich, Bern, Basel, Luzern (oder an diesen Routen) in nur gutes Haus. Angebote unter Chiffre P 27834 On an Publicitas Zürich. (386)

Küchenchef-Aileinkoch in allen Teilen seines Berufes versierter u. solider Fachmann, der an ruhiges und rationelles Arbeiten gewöhnt ist, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 350

Patissier-Confiseur, capable de travailler seul, cherche place pour le 1er janvier. Bonne référence. Ecrire sous chiffre 346

Loge, Lift und Omnibus

Concierge, fachgewandter, sprachkundiger, sucht Engagement für Winterzeit. Offerten unter Chiffre 315

Portier-Conducteur, tüchtig, zuverlässig, 4 Fremdsprachen, eigene Uniform, sucht Stelle in Winterzeit. Offerten erbeten unter Chiffre H 9761 Z an Publicitas Bern. (380)

Portier, tüchtig, sprachkundiger, sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 343

Divers

Fräulein, gebildet, ges. Alters, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sprachkundig, sucht passenden Vertrauensposten als Büffeldame oder Economatgouvernante, auch für Ablösungen. Offerten unter Chiffre 337

Fran mittleren Alters, gut präsentierend, fachlich, zuverlässig, sucht selbständige Vertrauensstelle als Stütze des Patrons oder I. Büffeldame, Gouvernante in gutrenommierter Betrieb. Offerten unter Chiffre OFA 9298 S an Orell Füssli-Annancen, Solothurn. (348)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 88 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

Jahresstellen

- 7318 Commis de cuisine, Restaurantköcher, servicekundig, sofort, Restaurant Nils, Basel.
- 7327 Bureaupraktikantin, nach Übereink., kleineres Hotel, Basel.
- 7328 Saal- und Restaurantköcher, sofort, kleineres Hotel, Locarno.
- 7331 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, K. Neuenburg.
- 7340 Büffeldame oder -köcher, nach Übereink., Restaurant Oltén.
- 7341 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zugerssee.
- 7347 Lingiermädchen, Officemädchen, Zimmermädchen, sofort, Kurhaus, Tessen.
- 7353 Anfangsportier, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7350 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Bern.

- 7365 Saalpraktikantin, Restaurantköcher, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.
- 7374 Commis de rang, Officemädchen, sofort, Restaurant, Basel.
- 7375 Commis de cuisine, nicht zu jung, Portier-Hausbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 7381 Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Neuenburg.
- 7383 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kt. Bern.
- 7384 Commis de bar oder II. Barmaid, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
- 7387 Saal- und Restaurantköcher, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
- 7388 Commis de cuisine, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Biel.
- 7403 Restaurantköcher, sofort, Restaurant, Kt. Bern.
- 7406 Saal- und Restaurantköcher, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
- 7411 Büffelpraktikantin, Deutsch, Französisch, mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 7412 Zimmermädchen, 1. Januar, mittelgr. Hotel, Basel.
- 7413 Officemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Nils, Bern.
- 7416 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 7419 Tüchtiger Kellermeister, evtl. -bursche, nicht zu alt, Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn.
- 7420 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kt. Bern.
- 7425 Officemädchen, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

Wintersaison

- 7313 Commis de rang, nach Übereink., Erstklasshotel, B. O.

Wir bitten, das Briefporto für die Weiterleitung der Offerten beizulegen

- 7316 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Toggenburg.

- 7337 Demichef, Officemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, B. O.
- 7342 Officier oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Davos.
- 7343 II. Chef de rang, Oberkellner, Weismädchen-Glärtlerin, Kontrollier-Sekretär-Aide de reception, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
- 7348 Jüngerer Alleinköch, Dezember, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7350 Jüngerer Alleinköch, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Glarus.
- 7352 Servicekochen, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Engadin.
- 7358 Lingère-Glärtlerin, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.
- 7359 Chef Gardemanger, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 7359 Chef de rang oder Chef de service, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 7367 Restaurantköcher, sofort, Hotel 28 Betten, B. O.
- 7389 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Wäscherin, Bar-Hallenköcher, sofort, Hotel 60 Betten, B. O.
- 7389 Lingère-Glärtlerin, 24-35jährig, Commis de cuisine, Wäscher(in), sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
- 7391 Zimmermädchen, sofort, Hotel 45 Betten, B. O.
- 7398 Skimann, Hausbursche, Kellerbursche oder -meister, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
- 7404 Patissier-Aide de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Davos.
- 7407 Büffeltöchter-Kaffeeköchin, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
- 7414 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 7418 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 7421 Saalpraktikantin, 18. Dezember, Hotel 30 Betten, B. O.

Aushilfen

- 7328 Koch, 24. Dezember bis 3. Januar, Koch, 23. Dezember bis 12. Januar, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 7338 Commis de cuisine, sofort, Restaurant über Weihnachten und Neujahr, Hotel 140 Betten, Engelberg.

Lehrstellen

- 7332 Kochlehrling, Januar/Februar, mittelgr. Hotel, Basel.
- 7333 Kochlehrling, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

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

- 8186 Aide-femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Yverdon.
- 8179 Cuisinière-remplaçante, 3 jours par semaine, de suite, hôtel-pension, Lausanne.
- 8173 Fille de salle (franç.-alle.) portier, (Suisse) de suite, hôtel moyen, Valais.
- 8194 Fille de salle-déj. de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 8192 Commis de cuisine, de suite, Clinique, Leyrain.
- 8195 Laveur ou laveuse, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 8203 Jeune dame de buffet, de suite, hôtel moyen, Genève.
- 8215 Filles de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
- 8201 Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Clinique.
- 8220 Fille de lingerie, fille d'office, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
- 8222 Jeune fille ménage-entants, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

Wir danken

allen unseren Mitgliedern und dem bei uns angemeldeten Personal, welche uns prompt und den getätigten Engagements Kenntnis geben und nicht benötigte Offerten sofort retournieren. Sie helfen uns damit zu vermeiden, dass Offerten von bereits plaziertem Personal weiter in Zirkulation gebracht werden, wodurch Ihnen und uns Mehrarbeit und Kosten erspart werden können.

Hotel-Bureau

Gesucht
für Sommerzeit 1954 qualifiziertes Personal (Erstklasshotel 150 Betten, Zentralschweiz):

- Concierge
 - Chasseur-Conducteur
 - Chef de rang
 - Chef d'étage
 - Restaurations- und Saal- und Restaurantköcher
 - Barmaid
 - Chef de cuisine
 - Patissier
 - Saucier
 - Entremetier-Rotisseur
 - Commis de cuisine
 - Kaffeeköchin
 - Etagengouvernante
 - Economat-Officegouvernante
 - Etagenportiers
 - Zimmermädchen
 - Personalzimmermädchen
 - I. Lingère
 - Lingeriemädchen
 - Glätzerin
 - Wäscherin
- Bildofferten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre W S 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurateur

der gelernter Koch ist und auch im Service gründlich Beschaid weiss. Sprachkenntnisse erwünscht. Alter 28-35 Jahre. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Dir. W. Sewer, Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Oltén.

Inserieren bringt Gewinn!

Englisch auf die Sommerzeit

rasch und gründlich im Englisch-Ganztagskurs vom 6. Januar bis 3. April 1954. - Prospekt sofort auf Verlangen. Telephone (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern, im Hotel «Montana»

Barpianist

vom 20. Dez. bis 10. Januar frei, la Referenzen. Tel. (091) 236 12, täglich 12-14 und 19-20 Uhr.

Hotelsekretärin

tüchtig und sprachkundig, beste Referenzen, sucht Stellung in seriösem Haus. Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre H. F. 2748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buchhalter

mit langjähriger Erfahrung bei führenden Unternehmen, wünscht Veränderung. Gute engl. u. französ. Kenntnisse. Auslandsaufenthal. Angeb. unter Chiffre BH. 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär-Kontrollleur

sucht Beschäftigung. Tel. (032) 921 03.

Küchenchef

eventuell **Alleinkoch** sucht Saison- oder Jahresstelle. Erste Referenzen. Off. unter Chiffre K. R. 2746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Trio oder Duo

für Winterzeit frei. Untertanzmusik, mod. Tanzmusik. Beste Referenzen. Off. an: de Marco Gg., Hönggerstr. 14, Zürich 10/37, Tel. 42 11 18.

Gesucht
für Sommerzeit 1954 (April bis Oktober) in Hotel mit 60 Betten, Zentralschweiz:

- I. Saal- u. Restaurantsochter
- Saal- und Restaurantköcher
- Saalpraktikantin
- Alleinkoch entremetskundig
- Etagenportier allein
- Zimmermädchen
- Officemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre Z S 2754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Restaurateur

mit Zürcher Fähigkeitsausweis als **Gerant** für mittelgrossen Stadtbetrieb gesucht.

Ausführliche Offerten mit Ansprüchen erbeten unter Chiffre OFA 867 Z an Orell Füssli-Annancen, Zürich 22.

Gesucht
für sofort

Büffet-Praktikantin

für Bahnhofbuffet in Wengen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (035) 341 32.

Lebenskameraden

(Alter 27 bis 42 Jahre). Sie ist hübsch und natürlich, aufgeschlossen und intelligent, fachgebildet und vielseitig. Wer hält zu mir und macht den Wunsch wahr? Ihre Zuschrift mit der unvermeidlichen Photo wird sehr diäret behandelt. Bitte richten Sie dieselbe unter Chiffre F L 2757 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktionsstörungen eine KUR mit Nerven-Fortis. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche angeregt und das Temperament wird belebt. Kur Fr. 26.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogerien, wo nicht, Fortus-Vertrieb, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 2750 77.

Aktiv-Beteiligung an Hotel

Leidiger, alleinstehender Hotelier mit sehr schönem Etabl. im Kt. Graubünden, sucht aktive Mitarbeiter bei voller Sicherheit der Löhne. Angebote von 30 Mille. Günstige Gelegenheit für Koch oder Köchin oder Director. Offerten unter Chiffre SA 2048 Z an Schweizer-Annancen AG, Zürich 23.

Accordéoniste

pianiste (guitariste) libre pour janvier, février (joue sans Offres sous chiffres F 1028 N Annonces fibrougées, av. de la gare 10, Fribourg.

Tüchtiger Barpianist

oder **-pianistin** gesucht, Eintritt 26. Dezember. Offerten unter Chiffre 312 P 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Alleinkoch

mit Patissierkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P 14863 S an Publicitas Sitten.

Kurdirektors

Auf 1. April 1954 ist der Posten eines in Adelnoden neu zu besetzen. Jüngere, sprachkundig, bestausgewiesene Bewerber sind gebeten, Offerten mit Photo, Lebenslauf und Gehaltsanspruch zu richten an den Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins, Ed. Nikles, Adelnoden.

Kundenbericht

über die Wirkung der Revue-Insertate:

„Da die vertraglich abgeschlossenen Publikationen mir auch im abgelaufenen Jahr wieder haben, möchte ich Sie bitten, den Inserationsauftrag für ein weiteres Jahr, wie bis anhin, in Nota zu nehmen.“

hochachtungsvoll
I. Sch. 44

Hôtel du Chasseron

Entrée immédiate. L'hôtel est loué avec son mobilier, lits et matelas. Le locataire doit fournir: vaisselle, verrerie, batterie cuisine, lingerie, literie. Convientrait pour jeune couple de restaurateur. Prix de location de début Fr. 4000.-. Nous nous chargeons de mettre véhicules à disposition pour installation même en cas de neige. Faire offres à Cobal, Beaulieu 11, Lausanne.

Geschäftsführer

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

Wollen Sie rationell arbeiten?



Dann mit Schnellkutter

«Mixblitz»

Platzsparend und preisgünstig!

Unverbindliche Vorführung

Theo Kneubühler & Co., Luzern

Obergrundstrasse 36 Telefon (041) 2 00 84

Aufschnittmaschinen
Maschinen für das Metzgerei- und Hotelgewerbe

Gesucht
in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

**Buffetochter
Saaltochter**

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Hotelier-Ehepaar
mit langjähriger Erfahrung und ausgezeichneten Verbindungen, sucht

Direktion

Anfang März 1954. Offerten unter Chiffre H E 2701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT per sofort:

**Serviertochter
Commis de cuisine
Buffetbursche**
für Saison 1954, Frühjahr:
**Chef de garde
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier**

Offerten an Kunsthause-Restaurant Luzern.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel, Jahresstelle

Sekretärin

Bewerberinnen wollen Offerten richten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre OFA 4452 H.S. an Orell Füsil-Annoncen Zürich 22.

Gesucht
für Frühjahr 1954 geschäftstüchtiger, sprachgewandter

Hotelsekretär
mit Journal- und Hotelkorrespondenzkenntnissen
ferner auf Sommersaison 1954:
**Oberkellner-Chef de service
Barmaid
Portier-Conducteur
Restaurations- und Saaltöchter**

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre OFA 4452 H.S. an Orell Füsil-Annoncen Zürich 22.

Die **Winterkurse:**

Fachkurs (Allg.)
Sprachkurs (Englisch Hauptfach)
Sekretärkurs
je vom 6. Januar bis 3. April 1954

Kochkurse
Servierkurse
je vom 5. Januar bis 24. Februar 1954 und
25. Februar bis 15. April 1954

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

Schweiz. Hotelfachschule Luzern im Hotel «Montana»



Überall
in Paris
verlangt man
MARTINI

Bei Gesandtschafts-Empfängen
- in den luxuriösen Restaurants
wie in den sympathischen Bistros,
überall ist MARTINI der
bevorzugte Vermouth.



Die Marke von Weltruf

Produits MARTINI & ROSSI S.A., Florastrasse 14, ZÜRICH, Tél. (051) 34 13 00

Gesucht per sofort
II. Buffetochter
und ein
Buffetbursche
Es wollen sich nur Reflektanten melden, die sich bereits über Kenntnisse im Buffetedienst ausweisen können. Kunsthause-Restaurant Luzern.

Barmaid
evtl. Anfängerin
Absolventin des Mixkurses, Franz. und Deutsch, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre B. E. 2750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison 1954
Eintritt anfangs April: tüchtiger, selbständiger, sprachkundiger
**Chef de réception-
sous-directeur**

für Erstklasshotel in Interlaken. Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre E H 2738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutausgewiesene
Gerantin
mit langjähriger Praxis im Gästegewerbe, im Besitz des Zürcher Fähigkeitsausweises, sucht Stelle auf dem Platz Zürich oder Winteraison in Hotel oder Tee-Room. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G G 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne
**Englisch Bar-
maid**
in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W1. Spezialkurse für jeden Zweck, das ganze Jahr. Für Unterricht kann gesorgt werden.

**Weihnachts-
wunsch!**
33jähr. Kaufmann in leitend. Stellung (Fabrikantensohn), 175 cm gross und schlank, gut präsentierend mit guter u. seriöser Lebensauffassung, wünscht Heirat
mit sympathischer Tochter, die es verstehen würde, in einem eigenen Heim eine wohlliche, wohltuende Atmosphäre zu gestalten. Bildunterschriften erbeten unter Chiffre SA 300 A an Schweizer Annoncen AG. „ASSA“, Aarau.

Junger, sprachgewandter
Concierge
sucht Winter- oder Jahresstelle als
**Concierge,
II. Concierge oder
Chauffeur-Conducteur**

Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden Offerten unter Chiffre C C 2732 an die Hotel-Revue, Basel 2.

26 Jahre alt, Deutsch, Französisch und Kenntnisse im Englischen, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P 27805 On an Publicitas Aarau.

10 - 15 %
Kaffe-einsparung
mit BRAWI-Druck-Röstkaffee
aromatischer
haltbarer
ausgiebiger

Unser neuestes Brawi-Druckröstverfahren erlaubt Ihnen diese grosse Einsparung und enorme Qualitätsverbesserung.
Verlangen Sie unsere bemusterte Offerte.
E. OSSWALD, ZÜRICH
Kaffee-Grossröster, Kreuzplatz 16, Tel. (051) 32 73 15

AUSLANDSCHRONIK

Fremdenverkehr in Österreich
im Sommer 1953

Im Ausländerverkehr Österreichs wurden im Sommer 1953 neue Höchstzahlen erzielt. Vom Mai bis September 1953 wurden 536 308 Ausländerübernachtungen gezählt; im Vergleich zur selben Zeit des Vorjahres ergibt sich daraus ein Mehr von 123 617 Übernachtungen oder 28,1 Prozent. In der Zahl der Übernachtungen des Sommers 1953 stehen die Deutschen mit 286 194 an vorderster Stelle; sie steigerten ihre Aufenthalte gegenüber dem Vorjahr um 121 962 oder 64,3 Prozent. Nach der Zahl der Nächtigungen folgen ihnen die Besucher aus Grossbritannien und Nordirland mit 51 423 und einer Zunahme von 10,5 Prozent, aus Frankreich mit 376 198 Übernachtungen und einer Zunahme von 4,1 Prozent, aus den Niederlanden mit 365 041 Übernachtungen und einer Zunahme von 21,2 Prozent, aus Italien mit 289 337 Übernachtungen und einer Abnahme von 20,7 Prozent, aus den Vereinigten Staaten von Amerika mit 236 924 Übernachtungen und einer Zunahme von 15,2 Prozent, aus der Schweiz mit 226 438 Übernachtungen und einer Abnahme von 24,5 Prozent, aus Belgien und Luxemburg mit 167 511 Übernachtungen und einer Zunahme von 1,0 Prozent, aus Dänemark mit 121 370 Übernachtungen und einer Zunahme von 22,5 Prozent, aus Schweden mit 108 052 Übernachtungen und einer Zunahme von 5,7 Prozent durch den übrigen Welt mit 265 820 Übernachtungen und einer Zunahme um 6,9 Prozent. An der Gesamtzahl der Übernachtungen des Sommers 1953 sind die Gäste aus Deutschland mit 51,8, aus Grossbritannien und Nordirland mit 9,2, aus Frankreich mit 6,8, aus den Niederlanden mit 6,6, aus Italien mit 5,2, aus den Vereinigten Staaten von Amerika mit 4,3 und aus der Schweiz mit 4,1 Prozent beteiligt.

Machtkampf

um das Londoner Savoy Hotel

Die Savoy-Hotel-Gruppe in London, zu der das Savoy Hotel, Claridge's und das Berkeley Hotel gehören, stand in den letzten Wochen im Scheinwerferlicht der Öffentlichkeit. Den Anlass dazu gaben die Finanztransaktionen zweier Londoner Millionäre, die versucht durch den Erwerb der Aktienmehrheit der Hotel-Gruppe, einen bestimmten Einfluss auf ihre Geschäftsführung zu gewinnen.

Bei den Finanziers handelt es sich um den Millionär Mr. Charles Clore, der sich durch die grossen Erfolge, die er mit seinen bisherigen Finanztransaktionen hatte, einen Namen in der Londoner Finanzwelt gemacht hat, sowie um Mr. Harald Samuel, der einer der grössten Grundeigentümer im Westend von London ist. Infolge der Käuferei dieser beiden Millionäre hatten die Notierungen der Aktien des Savoy Hotels sprunghafte Erhöhungen aufzuweisen. Mr. Clore

hat bereits im letzten Jahr in Gemeinschaft mit der amerikanischen Hilton-Gruppe versucht, die Aktienmehrheit des Hotels Grosvenor House in London an sich zu bringen; die Hotelleitung empfahl indessen den Aktienbesitzern, das Angebot als unbefriedigend abzulehnen. Mr. Clore betonte damals, dass er beabsichtige, ein modernes Hotel in London zu erwerben, das „nach neuen Ideen und Methoden“ geführt werden sollte, um es vor allem in den Dienst amerikanischer Touristen zu stellen. Mr. Clore hat in der Zwischenzeit das von ihm erworbene Aktienpaket an seinen Rivale Mr. Samuel verkauft, der nunmehr im Besitz von 37 Prozent des Aktienkapitals sei und damit über genug Einfluss verfügen soll, eine führende Rolle in der Savoy-Hotel-Gruppe zu spielen. Es ist das Ziel dieses Aktionärs, das Berkeley Hotel, das das finanzielle Schmerzenskind der Savoy-Hotel-Gruppe ist, umzubauen, dort Läden und Bureau einzurichten und, da die Mieten für derartige Räume gesetzlich nicht geregelt sind, somit schnelle Gewinne zu erzielen.

Der Vorsitzende der Hotel-Gruppe, Mr. Wontner, stimmt sich naturgemäss mit aller Kraft gegen das Eindringen von Aussenheimern in die Hotelleitung. Er hat das umstrittene Berkeley Hotel aus der Savoy-Gruppe herausgenommen, eine neue Privatgesellschaft gegründet und hofft, dass er damit das Hotel dem Zugriff Samuels entzogen hat. Der Financier will gegen diesen Schritt eventuell die Gerichte anrufen; und so ist es nicht ausgeschlossen, dass der finanzielle Machtkampf um den Besitz des weltberühmten Savoy Hotels noch einige Zeit weitergehen dürfte.

Welche Bedeutung diesem Kampf in der britischen Hotellerie zugemessen wird, kann daraus ersehen werden, dass die British Hotels- und Restaurants Association zu den Vorgängen eine Erklärung herausgegeben hat, in der sie „ihre starke Besorgnis über die Versuche von Aussenheimern“ zum Ausdruck bringt, sich die Kontrolle über die Savoy-Gesellschaft zu sichern. Die Erklärung sagt weiter volle Unterstützung den Direktoren, Geschäftsführern und Angestellten zu, die „die Gesellschaft zu der überragenden Stellung gebracht haben, die sie nicht nur in der Hotel- und Restaurantindustrie von Grossbritannien, sondern in der ganzen Welt einnimmt“.

Das Savoy Hotel kauft Aktien zurück

Der Machtkampf um das Savoy Hotel, der zwischen der Hotelleitung und dem Financier Mr. Harald Samuel geführt wurde, ist zu einem dramatischen Abschluss gekommen. Mr. Samuel hat die während der beiden letzten Monate in seinen Besitz gebrachten Hotelaktien an die Gesellschaft zurückverkauft. Ein diesbezügliches Angebot, das Mr. Samuel bereits vor einigen Tagen an die Verwaltung der Savoy-Hotelgruppe gemacht hatte, war von der Hotelleitung seinerzeit zurückgewiesen worden, da der von Mr. Samuel für die Aktien geforderte Preis ihrer Meinung nach viel zu hoch war. Die Hotelleitung hatte für den Rückkauf der Aktien 1 343 000 Pfund aufzubringen, die von den Direktoren und ihren Freunden zur Verfügung gestellt wurden. Nach der „Financial Times“ soll auch Mr. Ellermann, ein weltbekannter Schiffsmagnat, eine beträch-

liche Summe für den Aktienrückkauf hergegeben haben. Mr. Samuels Gewinn bei diesem Aktiengeschäft soll sich auf mehrere hunderttausend Pfund belaufen. Die Leitung des Savoy-Hotels hat das Berkeley-Hotel, mit dem sie eine neue Gesellschaft gegründet hatte, um es dem Zugriff von Mr. Samuel zu entziehen, wieder in die Savoy-Gruppe zurückgeführt, nachdem die Herabsetzung des Hotels in der Öffentlichkeit doch starke Bedenken ausgelöst hatte, zumal die Aktionäre von diesem Schritt vorher nicht in Kenntnis gesetzt worden waren.

Hotelympia London

Hotel-, Restaurant- und Gastgewerbeausstellung

In der National Hall, Olympia, London, wird vom 20.-29. Januar 1954 die als „Hotelympia“ bezeichnete Hotel- und Kochkunstausstellung stattfinden. Die bedeutendste Attraktion dieser Ver-

anstaltung bietet der «Salon Culinaire International de Londres». Dessen Organisation liegt in den Händen eines aus schweizerischen, französischen, italienischen und englischen Küchenchefs bestehenden Komitees. Dieser «Salon» wird nahezu 70 Laufmeter an Ausstellungstischen für die appetitregenden Erzeugnisse des gastronomischen Wettbewerbs umfassen. Dazu kommt ein grosser Ehrentisch für die Arbeiten der Preisgewinner an den vorangehenden internationalen Kochkunstausstellungen.

Im weiteren wird eine vollständig eingerichtete Hotelküche gezeigt, eine Muster-Bar und ein Muster-Restaurant, das von den Schülern der hohen Kochkunst betrieben wird. Spezielles Interesse werden die kulinarischen Wettbewerbsarbeiten aus den Küchen der englischen Marine, des Heeres, der Luftwaffe und der Frauenhilfsdienste bieten. Im Zusammenhang mit dieser Schau werden die Küchengeräte aller Art für die Hotelbetriebe gezeigt, Küchenmobiliar, Textilerzeugnisse für Restaurants, Hotels, Hotelküchen, sanitärische Einrichtungen sowie eine Getränkeausstellung.

Schulungskurs

für Bäderbuchhalter in Bad Neuenahr (Rheinland)

In Bad Neuenahr besteht seit einiger Zeit als Aussenstelle des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts an der Universität München eine Bäderwirtschaftliche Forschungsstelle, die von Kurdirektor Dr. Dr. E. Rütten und Fr. Dr. R. Höing betreut wird.

Am 4. und 5. Dezember letzthin führte diese Stelle einen Schulungskurs für Bäderbuchhalter durch, um die Praxis mit den Ergebnissen ihrer Forschungsarbeiten bekannt zu machen. Über 30 Vertreter der Bäderwirtschaft nahmen am Kurs teil, von schweizerischer Seite wohnte Dr. B. Kurz vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern dem Kurs bei.

Nach einer Einführung in das Rechnungswesen der Bäderbetriebe von Dr. Rütten und einem nicht weniger gut fundierten Vortrag von Dr. Kinné, vom deutschen Bundeswirtschaftsministerium, über die «Bedeutung des Rechnungswesens für die Produktivitätserhöhung» brachte Dr. Höing in mehreren Referaten den neuen deutschen Kontenrahmen für Bäderbetriebe und die Betriebsabrechnung für Bäder (in einer vereinfachten Form) zur Darstellung. Während diesen Vorträgen wurde auch die Aussprache eifrig benützt. Zur Veranschaulichung und Vertiefung des vorgebrachten Stoffes konnten die Kursteilnehmer die Betriebsabrechnung der Kurverwaltung Bad Neuenahr samt ihren Hilfsrechnungen (Lagerrechnung, Anlagenrechnung) besichtigen. Zwischen den Vorträgen über Kontenrahmen und Betriebsabrechnung referierte der Generalsekretär des Münchner Instituts, Dr. Joschke, über die Aufgaben seines Instituts im allgemeinen und in bezug auf die Bäderbetriebe.

Der am Kurs behandelte Kontenrahmen ist ein Einigungswerk zwischen dem Deutschen Bäderverband und dem Deutschen Hotel- und Gast-

stättenverband unter massgeblicher Mitwirkung des Münchner Instituts, während seit Ende der dreissiger Jahre Bäder und Hotellerie recht verschiedene eigene Kontenrahmen hatten, was Vergleiche verunmöglichte. Für einen Kontenrahmen ist die Beziehung zwischen Geschäftsbuchführung und Betriebsabrechnung ein wichtiges Problem. In dieser Frage haben sich die deutschen Stellen nunmehr den schweizerischen Standpunkt zu eigen gemacht, wonach die Betriebsabrechnung vollkommen ausserhalb des Buchungskreises der Geschäftsbuchführung durchgeführt werden soll, wie er für die Hotellerie seit langem vom Berner Forschungsinstitut für Fremdenverkehr vertreten wird. Sicher ist es vielen Beteiligten nicht leicht gefallen, die während langer Zeit hochgehaltenen Prinzipien aufzugeben. Die vorgebrachten Methoden der Betriebsabrechnung zeugen von ebenso grosser theoretischer Sachkenntnis wie praktischer Erfahrung ihrer Urheber.

In den die Vorträge begleitenden Diskussionen trat ein sehr reges Interesse an den neuen Abrechnungsmöglichkeiten zutage und es zeigte sich, dass in vielen Bädern die Betriebsabrechnung schon teilweise oder ganz eingeführt ist. Am meisten Schwierigkeiten bestehen bei den Staatsbädern, wo die vorgesetzten Behörden vielfach hemmend wirken.

Wir können die Forschungsstelle in Bad Neuenahr zum schönen Erfolg ihres Schulungskurses nur beglückwünschen.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons
font de la publicité dans la
Revue Suisse des Hôtels



STRUB
SPORTSMAN

Nelken, Rosen, Orchideen,
Narzissen, Veilchen, Mimosa,
Margeriten, gemischte Sträusschen
Anemonen, Ranunkeln etc.

zu den niedrigsten Tagespreisen, prompter
Postexpressversand.

Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 76 71

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Les timus originaux
H. J. Desponds

fabricant
pour ameublement, décoration.
Envoi d'échantillons sur demande.

Vevey 2, place Orientale Tél. (021) 53034

3 vins de grande classe
qui feront honneur à votre cave

Fendant
«Soleil du Valais» 1952
Johannisberg
«Goutte d'Or» 1952
Dôle (Pinot noir)
«Valéria» 1952

VARONE
SION

Demandez échantillon, sans engagement

Bevorzugt
die echten Schweizer Produkte

MARTINAZZI-BITTER

der neue, milde Typ, sowie
Luginbühls
Seeländer Pflümlwasser
naturein
in orig. Steinkrügen „E. L. B. A.“

E. Luginbühl-Bügli & Söhne, Aarberg
Distillier- und Qualitätsspirituosen

HOTEL-PORZELLAN



Eschenbach

Alleinverkauf für die Schweiz:
M. Steiger & Co. AG., BERN
Marktgasse 45 - Tel. (031) 216 51

Das Spezialgeschäft für komplette Hotel-Einrichtungen

Verlangen Sie bitte Vertreterbesuch

Umständehalber zu verkaufen

1 Absaugmange

für Dampf, 80 cm Durchmesser, 220 cm Breite, in sehr gutem Zustand. Noch im Betrieb zu besichtigen bei vorheriger Anmeldung. Park Hotel, Lugano.

Verlangen Sie bei Ihrem Apotheker und Drogerien ausdrücklich die reinen Kräuterpillen, MARKE

Helvesan

Entferne die zu dicke Fettschicht mit grünen Kräuterpillen Helvesan-3 zu Fr. 3.65. Helvesan-3 ist unschädlich, regelt die Darmtätigkeit und Darmentleerung und entwässert den Körper. Keine schwächende Fasten- oder Abführ-Kur, sind trotzdem wird man schlank. Ersetzen Sie einen Teil der täglich benötigten Flüssigkeit mit «Helvesan-Gesundheits-Tee», Paket Fr. 2.35. Er fördert den Kur-Erfolg, und eine Tasse abends hilft zu einem guten Schlaf.

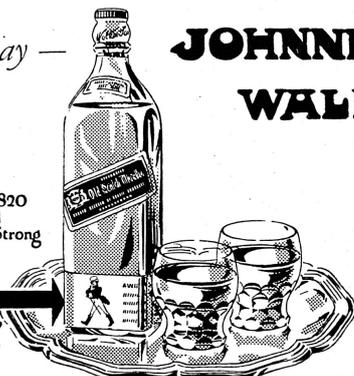
Don't say Whisky

say —

JOHNNIE WALKER



Born 1820
— Still
going Strong



Distributors: F. Siegenthaler Ltd., Lausanne Tel. (021) 23 74 33

Lacroix

Delikatessen

In Comestibles-Geschäften erhältlich
Conservenfabrik Eugen Lacroix, Frankfurt a.M.

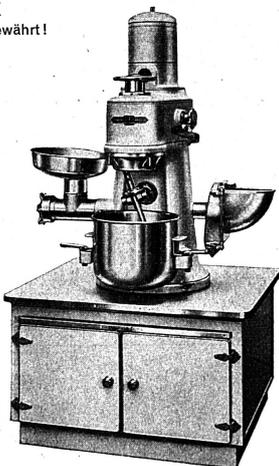
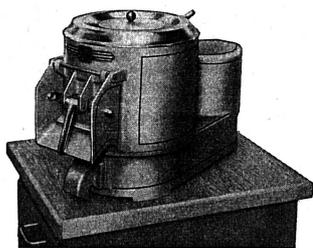
Küchenmaschinen

für das Hotel und Gastgewerbe

Lips

COMBIREX
tausendfach bewährt!

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung



JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880 Telephone (051) 98 75 08

Dem Gast zur Freude



NORDWEST Edeldestillate
in Portionenfläschchen

Hersteller: Verband landw. Genossenschaften der Nordwestschweiz VLG.
Basel-Dreispietz, Telephone (061) 34 40 40

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH

AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karlmann

Seldengasse 20, Tel. (051) 23 63 64. Erstkl. Referenzen.

Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés
Kuranstalten, Pensionen

A vendre

CADILLAC 8 pl.

année 1947, 6ép., strap. 28 cv, chauffage et dég., radio, moteur révisé, voiture absolument impeccable et de toute confiance, ainsi qu'une

REMORQUE O.L.D.

pr. voiture tôlée, noire, avec galerie, grande porte arrière, pneus blancs, ch. utile 500 kg, n'ayant jamais roulé, cédée à bas prix. Ces deux occasions conviendraient spécialement pour un service d'hôtel. S'adresser: Garage Beau-Rivage, Lausanne. Tél. 26 29 00.

CHAMPAGNE V^{ve} A. DEVAUX

PARTOUT EN VOGUE — PARTOUT DEMANDÉ

Jacques VERNES — 52, Florissant, GENÈVE — Tél. (022) 6 90 27 — Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN

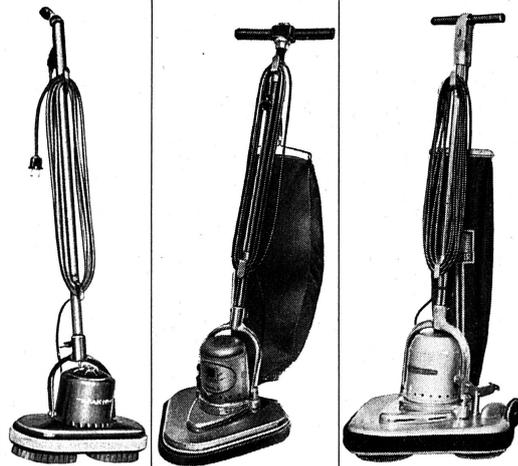
H 1712

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

SPIEGELBLANKE BÖDEN

mit den neuesten Blocher- und Reinigungsmaschinen «FAKIR»
Ein Schlager in Preis und Qualität — 7 verschiedene Modelle



Mod. 2
Fr. 197.60

Mod. 3 S
Fr. 468.—

Mod. X 3 S
Fr. 780.—

Blum & Schibler, Gartenstr. 136, Basel 2, Tel. (061) 34 81 00

Wachsender Erfolg unserer Hotel-Abteilung!

Die aus der schweizerischen Hotellerie telephonisch oder schriftlich eingehenden Aufträge mehren sich von Tag zu Tag. Die Hoteliers und die sie beratenden Architekten haben erkannt, dass die kombinierbaren Raumparmöbel der Firma Möbel-Pfister ganz *gewaltige Vorteile* in sich vereinigen.

Die grossen Vorteile der Pfister-Raumparm-Möbel sind:

- 400 verschiedene Modelle, in vier Holzarten ausgeführt.
- Garantie, dass Sie diese während zehn Jahren im gleichen Genre kurzfristig ergänzen können.
- Hübsche, heimelige Formen, in Qualität und Innenausbau besonders gut und praktisch durchkonstruiert.
- Eigene Werkstätten für feine Bettwaren und Polstermöbel, erstklassiges Material und Fachspezialisten.
- Und das Wichtigste: Preise, die Ihnen grosse Einsparungen ermöglichen, Zahlungsmodus nach Vereinbarung.
- Spezialrabatte je nach Grösse der Bezüge. Bitte erkundigen Sie sich bei unserer Hotel-Abteilung in Suhr bei Aarau.
- Grosse Hotel-Sonderschau von fertig möblierten Einer- und Doppelzimmern in der Fabrikausstellung Suhr bei Aarau.

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit kleinstem Aufwand an Zeit und Geld durch unsere Innenarchitekten Ihre Hotelräume einladend und freundlich zu gestalten. — Ihre Gäste

werden begeistert sein und sich zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame. **Referenzliste zur Verfügung.**

Verlangen Sie noch heute mit nebenstehendem Gutschein unsern Spezialprospekt für Hotel-Möblierungen

Möbel Pfister AG

Das Vertrauenshaus für gediegene Hotelmöbel
Zürich — Basel — Bern — St. Gallen — Lausanne — Genf — Bellinzona
Fabrikusstellung in SUHR bei Aarau

Gutschein

Bitte direkt an die Fabrik Möbel-Pfister AG in Suhr zu senden.

Senden Sie mir gratis u. unverbindlich Ihren Spezialprospekt für Hotel-Möblierungen.

Name: _____

Strasse: _____ Nr.: _____

Ort: _____

Bedarf für: _____

HR/170

Hunde- und Katzenfleisch

Die kürzliche Meldung über den Handel mit Hunde- und Katzenfleisch hat in der ausländischen Presse ein peinliches Echo gefunden. Kein Wunder, dass auch in den Kreisen der Hotellerie und des Hotelpersonals Stimmen des Unwillens laut werden darüber, dass der Bundesrat die bei Kriegsausbruch vollmachtrechtlich erfolgte Lockerung des Verbotese des Handels mit solchem Fleisch offenbar nicht wieder rückgängig zu machen gesonnen ist und damit dem Ausland Stoff zu den deplazierten, aber nichtsdestoweniger fremdenverkehrlpolitisch abträglichen Betrachtungen über das «Schweizer Menu» geliefert hat. Es hat ja in der Tat etwas Stossendes daran, dass Haustiere, die von den Menschen wegen ihrer Anhänglichkeit und Treue geschätzt werden, in normalen Zeiten gesetzlich zu Schlachtieren degradiert werden. Man wird wohl von unseren Behörden noch einige Aufklärungen über die Motive erwarten dürfen, die sie zur Beibehaltung dieser einer Kulturturnation unwürdigen Lockerung des Verbotes bewegen haben. Aus einer Reihe von Zuschriften geben wir nachstehender Einsendung eines Mitarbeiters Raum, die erkennen lässt, dass man in unseren Kreisen mit grossem Befremden von der weiteren Zulassung des bei den meisten Menschen verpönten Hunde- und Katzenfleisches zur Fleischschau und damit zum Konsum Kenntnis genommen hat, während dem Veterinäramt andere Möglichkeiten offen stünden, die Marktversorgung zu verbessern. *Die Red.*

Was folgt, gehört nicht unter die Rubrik Fach-ecke, unter der die Hotel-Revue u. a. Fragen behandelt, die in das Reich der Culinarie gehören. Schlagen wir irgend eines der klassischen oder modernen Kochbücher auf, in welchem kann der Leser irgend etwas über Hunde- und Katzenfleisch finden. Es müsste schon ein gewaltiger Kulturumbruch stattfinden, wenn sich dies je in Zukunft ändern sollte. Dennoch ist plötzlich das Hunde- und Katzenfleisch «aktuell» geworden, Damit hat es folgende Bewandnis:

Auf eine kleine Anfrage von Nationalrat H. Oprecht über den Handel mit Hunde- und Katzenfleisch führte der Bundesrat in seiner Antwort u. a. aus, das Inverkehrbringen von Hunde- und Katzenfleisch und daraus hergestellte Fleischwaren sei verboten, doch seien die Kantone ermächtigt worden, einen solchen Verkehr innerhalb ihres Gebietes unter Aufstellung sichernder Bedingungen zu bewilligen. Lokale, die dem Verkehr mit Hunde- und Katzenfleisch dienen, seien durch entsprechende Aufschriften zu kennzeichnen, dürften aber zum Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren anderer Tiere nicht benützt werden.

Einzelne Kantone, so wurde in der bundesrätlichen Antwort ausgeführt, haben von ihrer Ermächtigung Gebrauch gemacht und an Stelle des Verbotes in ihrer Vollziehungsverordnung das Inverkehrbringen von Hunde- und Katzenfleisch der Fleischschau unterstellt und zweckdienliche Kontrollvorschriften erlassen.

Ich muss gestehen, dass mir bisher nie etwas von einem Handel mit Hunde- und Katzenfleisch bekannt war. Die Fleischsorgen der Hotellerie be-

ziehen sich auf das Kochbuch-Fleisch, auf Fleisch vom Kalb, Rind und Ochs, vom Schwein und vom Schaf, und da ist es vielfach die Qualität, die oft zur Beanstandung Anlass gibt, sowie ganz allgemein der hohe Preis, der die Küchenrendite so sehr beeinträchtigt.

Nun hat offenbar die Beantwortung der Kleinen Anfrage Oprecht durch den Bundesrat die Phantasie gewisser ausländischer Journalisten oder Mitarbeiter ausländischer Zeitungen mächtig angeregt. So überschreibt z. B. die Zeitung «France-soir» eine diesbezügliche Meldung: «En Suisse, on peut manger, légalement, du chien et du chat.» Unter anderem wurde beigefügt, in gewissen Teilen der Schweiz werde Katzen- und Hunde-fleisch als la fois sain et succulent betrachtet. Noch liebenswürdiger gibt der «Sunday Express» eine Meldung des Genfer Korrespondenten wieder unter dem Titel «Cats and Dogs stay on the Swiss Menu.» Das Fleisch dieser Tiere, das laut der bundesrätlichen Antwort in weiten Kreisen als der Gesundheit zuträglich betrachtet werde, findet hauptsächlich zum Verwurstern Verwendung. Die Zubereitung des Katzenfleisches, die diesbezüglich für Kaninchen- und Hasenfleisch mit etwas Zwiebeln, Petersilie und Schweizer Wein falle es schwer, den Unterschied herauszumerken. Im Kanton Freiburg hätten sich Bauern auf die Hunde- und Katzenzucht ausschliesslich zu Mastzwecken verlegt.

Sachen gibt's! Was meinen wohl unsere Schweizer Metzger und Würster zu dieser prächtigen Reklame? Was bewegt den Bundesrat, das seinerzeit gezeichnete Verbot des Verkaufs von Hunde- und Katzenfleisch nicht wieder integral in Kraft zu setzen? Rücksichten auf die Volkshygiene? Würde wohl die Eidgenössische Ernährungs-kommission vorher konsultiert? Oder ist es das schlechte Gewissen darüber, dass man behördlicherseits so viel zur Hochhaltung der Preise des Fleisches unserer herkömmlichen Schlachttiere vorkehrt, weshalb man sich verpflichtet fühlt, auch denen, die ihren Fleischverbrauch einschränken müssen, die Möglichkeit zu bieten, sich einen «Festschmaus» leisten zu können. Will man uns nach dem «Kuhlam» auch noch mit dem «Hunde-katzlam» beglücken, oder spielen gar noch Rücksichten auf den Absatz der kleinen Schweizer Weine eine Rolle?

Nun, das sind alles Fragen, die sich einem angesichts der sprichwörtlichen Willfährigkeit unserer Behörden gegenüber den Forderungen gewisser Interessentenkreise aufdrängen könnten. Meine Meinung ist jedenfalls die, dass die bundesrätliche Beantwortung der Kleinen Anfrage Oprecht betreffend den Handel mit Hunde- und Katzenfleisch sehr unüberlegt war. Ein volkswirtschaftliches Interesse an einem solchen Handel besteht für ein klassisches Land der Viehwirtschaft wahrlich nicht, auch nicht für ein klassisches Fremdenverkehrsland und noch weniger für ein Land, das auf sein Kulturniveau mit einem gewissen Recht stolz ist. Unserer Fremdenverkehrspropaganda hat man damit jedenfalls einen schlechten Dienst erwiesen: Es wäre immerhin begrüssenswert, wenn sich auch die *Eidgenössische Ernährungs-kommission* noch zu dieser An- gelegenheit äussern würde, wobei neben volkshy-

gienischen Erwägungen sicher auch noch solche *kultureller* Art in Betracht gezogen zu werden verdienen.

Wir sind auch gespannt, zu vernehmen, was die *Würstereien* zur Beruhigung der Konsumenten sagen werden. Den Gästen in unseren Hotels können wir aber versichern, dass es keinem Hotelier auch nur je im Traume einfallen wird, ihnen Hunde- und Katzenfleisch in irgendeiner Zubereitungsweise vorzusetzen. Dessen können sie gewiss sein!

K.

Un service aérien pour les sports hiver: Londres-Zurich

Le gouvernement britannique a accordé à une compagnie de navigation aérienne anglaise l'autorisation d'exploiter un service dit des sports d'hiver entre Londres et Zurich pour le transport d'automobiles avec leurs passagers. Les avions assureront le service pendant les mois de janvier, février et mars, à raison d'un voyage par semaine dans chaque direction. Les appareils quitteront l'aéroport de Blackbus, au sud de l'Angleterre, chaque samedi matin et quitteront Zurich chaque dimanche après-midi. Le voyage durera quatre heures.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Moderne Wäschetrocknung

Eine gepflegte Wäsche ist die Visitenkarte des gut geführten Hotelbetriebes. Eine zeitgemäss eingerichtete Waschküche ist hierfür unerlässlich. Hierbei spielt der *Avro-Tumbler* zum Trocknen der Wäsche eine grosse Rolle.

Gegenüber den früheren Trocknungsanlagen hat der *Avro-Tumbler* grosse Vorteile aufzuweisen. Ausser dem geringen Energieverbrauch, Platzbedarf und Anschaffungspreis ist es vorteilhaft, dass auch kleinere Wäscheposten unabhängig getrocknet werden können. Um die Lohnkosten zu reduzieren, kann die gesamte Wäsche, also auch die glatten Teile, im *Tumbler* vorgetrocknet werden. Die damit verbundene Leistungssteigerung des Mangens oder Pressens sowie das Erübrigen des zeitraubenden Ausschlagens der Wäsche gewährleisten eine bedeutend rationellere Erledigung der Wäsche im Mangeraum.

Das Trocknen im *Avro-Tumbler* beruht auf den gleichen physikalischen Gesetzen wie das Trocknen im Freien. Die Trocknung erfolgt durch Heissluft und Verdunstung der Feuchtigkeit.

Die Unschädlichkeit des Trocknens im *Avro-Tumbler* wurde durch vierhundertmaliges Trocknen unter Kontrolle der *EMPA* St. Gallen festgestellt. Das Resultat ist hervorragend.

Eine hygienischere Trocknung wie diese Heisslufttrocknung lässt sich kaum vorstellen. Verlangen Sie den Prospekt *Avro-dry-Tumbler* als Trockensterilisator. *Albert von Rotz, Ing., Basel 12, Tumbler-Bau.*

De l'utilité des panonceaux

Notre confrère l'Echo touristique cite l'exemple d'un hôtel d'une grande station française sur les murs duquel sont cloués les panonceaux suivants:

- Recommandé par la Belgique Mondiale;
- Maison recommandée par le Guide pour l'Auto;
- Recommandé par le Guide gastronomique suisse;
- Maison sélectionnée par l'Automobile Club Médical de France;
- Recommandé par les Itinéraires nationaux.

Dans une autre station la façade d'un hôtel est recouverte par 17 panonceaux!

Et pourtant, il semble que les hôtels en question ne font pas de meilleures affaires que les autres, qu'ils ne sont pas spécialement connus des amateurs de relais gastronomiques ou de maisons de repos. Ces panonceaux n'ajoutent rien à gloire ou au rendement de ces maisons. On peut simplement s'amuser à évaluer la somme que ces établissements ont dû déboursier en cotisations, taxes, annonces, etc., sans qu'ils en retirent un profit appréciable. Et nous pouvons conclure avec notre confrère:

Si on ne fait pas fortune avec toutes ces recommandations, c'est qu'elles ne sont pas méritées!

BÜCHERTISCH

Pestalozzi-Kalender 1954 (mit Schatzkästlein) - Ausgaben für Schüler und Schülerinnen, Verlag *Zentralsekretariat Pro Juventute*, Zürich.

Jedes Jahr kommt er wieder, der Pestalozzi-Kalender, der unter seinem Einband all das trägt, was den Schüler oder die Schülerin zu interessieren vermag. Es gibt wohl kaum einen Kalender, der das Denken der Jugendlichen in so angeregter Weise bereichert mit seinen kurzen Texten, guten Bildwerken, prächtigen Illustrationen sowie Fragen und Antworten wie der Pestalozzi-Kalender. Nach den Worten des grossen Menschenfreundes Pestalozzi: «Der Mensch muss sich in der Welt selbst fortdenken, und dies ihn zu lehren ist unsere Aufgabe» führt und leitet der Kalender den Schüler auch in das Wunderland «Kunst», das ihm bei seinem Alter noch für etliche Jahre verschlossen bliebe; Tor und Türen weiten sich, sodass das Kind herhaft eintreten und sich spielerisch darin zurechtfinden kann. Auch ferne Länder werden ihm durch Texte und Bilder nahe gerückt, und die geschichtlichen Ereignisse prägen sich so leicht in sein Denken, wie die Nadel in die harte Grammophonplatte. Das Büchlein mit seinem Schatzkästlein ist ein Born des Wissens, den sogar 12 Monate nicht zum versiegen zu bringen vermögen!

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



G. Mascioni & Cie.
Campascio (Graubünden)
Telephon (082) 60605

Veltliner
ganz erstklassige, reelle
Weine
Eigene grosse Güter
La Gatta
S. Domenico
Sassella
Grumello
Perla di Sassella
Veltliner-Marc
Traubensaft «Gattino»



CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

Agence Générale pour la Suisse:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE
Case Rive 120

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien!

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

Neue Kurse beginnen: 1. Februar bis 24. April 1954 und 27. September bis 1. Dezember 1954
Kosten: £ 72,- (ca. sFr. 880,-) für 12 Wochen, alles inkl. (Pension, Unterkunft, Unterricht etc.), Beste Referenzen.

Ausführt. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL

Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England

Désirs d'hôteliers

une clientèle nombreuse par une cuisine délicieuse

Par la qualité de

**ses viandes fraîches
sa charcuterie fine
ses conserves pour hôtels**

La maison spécialisée



comble vos désirs et ceux de vos clients

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



aus schönem Buchen- oder Nussbaumholz, keine scharfen Kanten, deshalb leicht zu reinigen. Dicke nur 4 mm und trotzdem von ausserordentlicher Widerstandsfähigkeit, weil er nach dem neuen «Maaolite»-Verfahren hergestellt wird. Unempfindlich gegen Wasser, Alkohol und Weine.

Fabrikant: HOLT G.m.b.H. TAVANNE

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Die Kommission für Konjunkturbeobachtung, Shell, bezeichnet das dritte Quartal 1953 als im Zeichen einer leichten Entspannung der Wirtschaftslage. Bei verschiedenen landwirtschaftlichen Produkten und Rohstoffen sowie Fertigwaren zeichnen sich Überproduktionserscheinungen ab. Der wichtigste Anstoss zur Rückbildung der Nachfrage bildet die Senkung der amerikanischen Rüstungsausgaben, die im Quartal um 11% zurückgingen. Da aber der amerikanische Import im ganzen noch keine Abnahme erfahren hat, ist durch die geschilderte Entwicklung in den USA die Konjunktur in der übrigen Welt — mit Ausnahme gewisser Preissenkungen — nicht beeinträchtigt worden. Der private Konsum hat sich in den meisten andern Ländern entweder weiter gesteigert oder sich doch annähernd auf der bisherigen Höhe gehalten.

Die schweizerische Konjunkturlage hat im ganzen im Berichtsquartal keine wesentliche Veränderung, zum Teil sogar eine nochmalige Besserung erfahren. Das andauernd hohe Niveau ist das Ergebnis weiter ansteigenden Konsums und Exportes sowie hoher Bautätigkeit bei leicht rückläufigen Investitions- und Staatsausgaben. Die Warenvorräte haben namentlich im Handel zum Teil ein so tiefes Niveau erreicht, das bei den heutigen Umsätzen nicht mehr unterschritten werden kann. Unter diesen Umständen drängen sich wieder vermehrte *Ergänzungskäufe* und *Impulse* auf. Der Exportausgang hat nun über eine längere Zeitsdauer hinweg das aussergewöhnliche Bild einer aktiven Handelsbilanz ergeben. Dies hat zusammen mit dem sehr regen Fremdenverkehr zu einer abermaligen Aktivierung unserer Ertragsbilanz gegenüber dem Auslande geführt.

Die Frequenzaussichten für die bevorstehende Wintersportsaison dürfen in Anbetracht der sich abzeichnenden politischen Beruhigung als günstig bezeichnet werden. Für die bevorzugten Wintersportgebiete sind die Festtage Weihnachts-Neujahr bereits weitgehend vollbuchet.

Blick auf den Weinmarkt

Schweiz: Der Entwicklungsprozess der Neuwine hat sich bis jetzt in normalen Bahnen abgewickelt. Nach den bisherigen Erfahrungen — ein abschliessendes Urteil kann naturgemäss jetzt noch nicht abgegeben werden — darf angenommen werden, dass die 1953er im allgemeinen gesunde, fruchtige und harmonische Weine ergeben werden. Allerdings werden die letztjährigen Alkoholgradationen, im Durchschnitt gesehen, kaum erreicht werden, was sich aber nicht unbedingt nachteilig auswirken braucht. Die Preise für die bisher abgeschlossenen Käufe bewegen sich, gesamthaft betrachtet, auf der Höhe der 1952er. Eine Ausnahme macht Neuenburg, wo die Produzenten, unter dem Einfluss der die Schätzungen übersteigenden Erntemenge, zu einer kleinen Preiskonkession Hand bieten mussten. Wenn auch beim Handel eine gewisse Zurückhaltung festzustellen ist, so glaubt man doch, dass die bekannten und gut gefragten Lagenweine schlanke abgesetzt werden können, wogegen die sogenannten „kleinen Weine“, wie schon in den voraus-

gegangenen Jahren, nur mit Mühe den Weg zum Konsumenten finden werden.

Spanien: Wie es sich jetzt bestätigt, ist eine Masse kleiner, defekter Weine produziert worden. In der Absicht, diese möglichst bald zu liquidieren, sind die Preise für diese Partien reduziert worden, was sich auch in einer Schwächung der Notierungen der für den Export nach der Schweiz in Frage kommenden gesunden, schönen Weine ausgewirkt hat. Ob diese günstige Preislage von langer Dauer bleibt, oder ob durch geeignete Massnahmen der spanischen Regierung eine Revalorisierung der Weine in Betracht gezogen wird, kann nicht vorausgesagt werden.

La sécheresse menace-t-elle notre approvisionnement en énergie électrique?

Comme il est facile de le supposer, la longue période de sécheresse dont nous sommes gratifiés — il y a déjà un mois qu'il n'est pas tombé une goutte de pluie — menace notre approvisionnement en énergie électrique. Renseignements pris à bonne source, il ressort qu'actuellement l'apport naturel des eaux ne permet de couvrir que le 55% de nos besoins en énergie électrique. Le reste doit être fourni par les réserves contenues dans les bassins d'accumulation — dont le niveau de ce fait est anormalement bas — par les centrales thermiques ou par du courant importé de l'étranger.

L'apport de nos fleuves et rivières a fortement diminué pour la saison. Ainsi, pour le Rhin, par exemple, en novembre, il ne représente que le 70% de la moyenne de nombreuses années. Il est descendu, aujourd'hui, à 65% environ. Ce qui explique que depuis le début de novembre, nous devons importer du courant de l'étranger. A la date du 25 novembre, cette importation représentait le 6,5% de nos besoins en énergie électrique, proportion qui s'est encore accentuée depuis lors. A cette date, nos besoins en courant électrique, soit au total 32 mill. de kwh., étaient couverts de la façon suivante: apport de nos rivières 17,5 mill. de kwh. ou 55%; utilisation des bassins d'accumulation et par conséquent diminution de nos réserves pour l'hiver, 11 mill. de kwh. ou 33,5%; livraisons de centrales appartenant à des entreprises industrielles (qui en temps normal ne couvrent que leurs propres besoins) 0,7 mill. de kwh. ou 2%; centrales thermiques 1 mill. de kwh. ou 3%; importation de courant de l'étranger 2,1 mill. de kwh. ou 6,5%.

Considérés dans l'ensemble, les réserves des bassins d'accumulation représentent actuellement encore le 76% de la capacité maximale. Mais les conditions varient beaucoup d'une région à l'autre. D'une façon générale, les bassins situés dans les Alpes sont encore bien dotés, alors que dans les Préalpes, ils ont déjà été mis fortement à contribution, comme le lac de Gruyère, par exemple. Sur le versant sud des Alpes, les conditions sont

Frankreich: Im Burgund, einschliesslich Beaujolais und Mâconnais, immer noch rege Nachfrage und feste Preise. Hingegen hält im „Midi“, welche Massenkonsumweine allerdings für die Schweiz nur von untergeordneter Bedeutung sind, die Absatzkrise nach wie vor an. Wenn auch nur vereinzelt, so beginnt sich doch in Produzentenkreisen die Bereitschaft abzuzeichnen, auch unter den offiziellen Richtpreisen zu verkaufen. Man beginnt einzusehen, dass mit Gewaltmassnahmen (Strassensperren usw.) das Weinproblem nicht gelöst werden kann.

Algérien: Nach den an anderer Stelle vermerkten letzten Meldungen, hat die Weinerte einen Rekordmehrtrag von 6 bis 7 Millionen Hektolitern erreicht. Dieses grosse Angebot von etwa 19 Millionen Hektolitern wird sich zweifelsohne auch auf die Preise auswirken. In welchem Ausmass aber die Schweizer Importeure von der Situation profitieren können, hängt weitgehend von den leider nur in ungenügendem Umfang vorhandenen Einfuhrkontingenten ab.

plus favorables, car on y a enregistré au début de l'automne encore de fortes précipitations.

Ajoutons encore que pour les consommateurs il n'y a pas lieu de trop s'inquiéter, des possibilités d'échange de courant ayant été mises au point par les différents centrales au cours de ces dernières années. Ces possibilités s'étendent même à l'étranger. Par contre, pour les différentes entreprises de production d'électricité, il peut en résulter une sensible diminution de rendement, le courant étranger revenant évidemment plus cher que celui qu'on peut produire par ses propres moyens.

Glace im Winter

Schnee und Eis ist die unerlässliche Voraussetzung für den Wintersport. Aber auch im Menu des Wintersporthotels darf nach einem reichhaltigen Essen das Eis — die Glace — nicht fehlen. Am besten eignet sich die sogenannte halbgefrorene Glace (demi-glace), die von den Gästen ganz besonders geschätzt wird. Freilich kann die halbgefrorene Glace — die nicht tiefer als auf minus 8 Grad gefroren werden darf — nicht lange aufbewahrt werden. Bleibt sie lange in einem tiefgekühlten Konservator, so wird sie zu kalt; andererseits kann man sie aber auch nicht bei mässiger Kälte aufbewahren, weil sie dann zerfliessen würde. Sie ist daher besonders dort zu empfehlen, wo innert einer bestimmten Zeit eine grössere Menge benötigt wird, also z. B. wenn die Glace als Dessert serviert wird. Und gerade als Dessert ist die Glace auch im Winter bei den meisten Gästen sehr beliebt, was man insbesondere bei der Zusammenstellung der Menus für die kommenden Festtage nicht übersehen sollte. Dabei ist Glace stets ein kalkulationsmässig sehr vorteilhafter Dessert. Um die kältende Wirkung der Glace zu mildern, ohne dass ihre angenehm erfrischende Eigenschaft verloren geht, kann man sie mit

Das Gemüse der Woche

Rot- und Weisskabis, Sellerie, Randen.

einem Überguss warmer Schokoladencreme servieren. So entsteht dann der «Coupe Danmarks», eine Zusammensetzung aus Vanilleglace, mit Schlagrahm garniert, und allenfalls überstreut mit gehobelten, leicht gerösteten Mandeln.

Natürlich kommen für den Winter vor allem Crèmeglacen in Betracht, weil sie an sich schon milder sind als die Fruchtglacen. Ausserdem ist es ratsam, die Glace, auch die halbgefrorene, durch Verwendung von mehr Zucker, Rahm und Eiern noch zu verfeinern und damit weich und geschmeidig zu machen. Denn je grösser der Fettgehalt, desto länger bleibt sie weich und geschmeidig. Wichtig ist ferner, ein gutes Bindemittel, wir denken vor allem an «Frigo», zu verwenden, denn dieses erhöht die Geschmeidigkeit der Glace und wirkt ihrer Zersetzung bei der Aufbewahrung entgegen. Da bei der halbgefrorenen Glace eben weniger tief gefroren wird, ist hier die bindende Wirkung des Gefrierprozesses geringer als beim Gefrieren auf tiefe Temperaturen.

Ein ideales Verfahren zur Herstellung von Halbgefrorenem ermöglichen die so beliebt gewordenen «Freezer»-Glacemaschinen, welche die Glace gerade in der richtigen Temperatur von minus 6 bis 8 Grad liefern. Es kommt hier also nur darauf an, dass die Glace nicht zu lange im Konservator aufbewahrt werden muss.

Eine weitere Verwendungsmöglichkeit für Glace bietet sich im Winter, wenn nicht für alle, so doch für viele Betriebe, bei der Herstellung von *Frappés*. Während Coupes in der kalten Jahreszeit weniger in Betracht kommen, haben wir es bei den *Frappés* mit Erfrischungstränken zu tun, die immer bekömmlich sind und sich auch im Winter sehr gut als Zwischenverpflegung eignen, weil sie nicht nur erfrischen, sondern auch sehr nahrhaft sind (Milch plus Fettstoffe in der Glace, wozu meistens noch nahrhafte Zutaten kommen, je nach Sorte).

SAISONERÖFFNUNGEN

Adelboden: Hotel Edelweiss-Schweizerhof, 18. Dezember.
Arosa: Hotel Kulm, 19. Dezember.
Kandersteg: Grand Hotel Victoria und Hotel Ritter, 20. Dezember.

BIRDS-EYE-Rosenkohl

zart, mild und ohne Abfall — sorgfältig sortiert in 3 Grössen.

Verlangen Sie Probestendung in der preisgünstigen Grosspackung.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745



FRIG
-Glacen
und Halbgefrorenes
als Dessert
zum Weihnachts- oder Neujahrs-Menu!

Die mit FRIG hergestellten Glacen sind geschmeidig, zart und luftig. Eine Zugabe von FRIG ist besonders wichtig und angezeigt, wenn weniger tief gefroren wird.

Auch Sie müssen FRIG verwenden, das Resultat wird Sie begeistern! FRIG neutral, Vanille, Chocolat, Mokka ist direkt erhältlich bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

Guter Kaffee lockt Gäste herbei wie Blütenduft die Bienen!

Nach dem Melitta-Verfahren wird der Kaffee in einer Idealzeit filtriert, die nur die Aromaträger zur Wirkung kommen lässt. Und weil kein Stäubchen Kaffeepulver den Filter passieren kann, ist eine nachträgliche, geschmackliche Veränderung des Kaffees unmöglich. Das Melitta-Filterpapier ist reißfest und faserfrei, es kann also nie die Maschine verfilzen, ebenso bleibt der Kaffee bis zum letzten Schluck satz- und wolkenfrei.

Auskünfte über Möglichkeiten zur Kaffee-Verbesserung und Kaffee-Umsatzsteigerung jederzeit durch die Melitta AG. Zürich 1/24. Tel. 051/34 47 77

— reißfest und faserfrei,
— mehr Aroma
mit weniger Kaffeepulver




Wir danken den Schweizer Gastwirten herzlich für die freundliche Aufnahme des **Asbach Uralt!**

Die Zahl der Gäste, die Asbach Uralt verlangen, ist im Jahre 1953 auf das Sechsfache angewachsen. Zu diesem unerwartet raschen Erfolg haben gewiß die Wirte und ihre Mitarbeiter viel beigetragen — vielleicht, weil sie sich von der Güte des Asbach Uralt, von dem milden Feuer, der vollen Blume und dem berühmten «weinigen» Geschmack selber überzeugt haben!

Wir bitten unsere Freunde, uns auch in Zukunft ihr Vertrauen zu bewahren und wünschen Ihnen für das neue Jahr **viel Glück!**

Georges Moreau & Cie. A.G. Zürich, Talacker 41

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Les écrevisses

par Eugène Béjottes

Quelques collègues de retour de la «Semaine Rabelaisienne» de Lyon où ils avaient été invités en sont revenus débordants d'enthousiasme, tant pour la gentillesse et la distinction dont ils ont été l'objet, que pour les diverses préparations culinaires qu'il leur a été donné de savourer. En particulier le «Gratin de queues d'écrevisses»; ils en avaient encore l'épiglote tout imprégnée.

Ce mets, cher aux gourmets de la rive ouest du Léman, l'est aussi passablement au portemouine. Voyons un peu en quoi consiste cet apprêt de la science culinaire qui eût été digne des dieux de l'Olympe, mais il y a cent contre un à parier que dans cette partie d'Univers il n'y avait pas d'écrevisses.

Avant de nous consacrer à la confection de cette gourmandise, il faut d'abord les pêcher. Ce petit crustacé d'eau douce peuplant autrefois de nombreux ruisseaux, rivières et aussi des fleuves; il n'en est plus de même de nos jours et, pour des causes que nous ne sommes pas en mesure d'expliquer, un certain nombre de ces cours d'eau en sont actuellement dépeuplés. Cependant le Sud-Ouest de la France - placée vraisemblablement sous l'aile protectrice de la Providence - en est encore abondamment pourvu, surtout le département de l'Ain qui vit naître l'illustre gastronomiste Brillat Savarin, auteur de tant de beaux écrits touchant les plaisirs de la table.

Il nous revient qu'à une époque fort reculée, gamin de 12 à 13 ans, nous avions grand plaisir, culottes relevées, à chercher ces crustacés dans les basses eaux et à les capturer à la main. «Temps passés!», Dieu sait si ces cours d'eau, où nous n'aurions plus paté en exerçant nos capacités de jeunes et ignorants braconniers, fournissent encore de ces représentants de la faune marine? Mais, trêve de réminiscences!

Le gratin de queues d'écrevisses

Nous avons là maintenant un panier tout grouillant de ces décapodes jouant des pinces et de la queue, de ce dernier organe en particulier avec ce claquement que connaissent bien tous ceux qui les ont tenues en main encore vivantes.

Procédons par ordre et commençons par une petite intervention qui consiste à prendre entre le pouce et l'index la membrane centrale de la queue et la tirer à soi tout simplement par un rapide mouvement giratoire. C'est l'ablation du boyau à excréments, opération nécessaire parce qu'il donnerait, un goût de vase amer à la préparation.

Préalablement nous avons taillé une fine mirepoix composée de carotte, oignon et céleri, auquel nous adjoignons un petit bouquet garni. Dans un récipient approprié, rondeau ou sautoir, nous avons fait chauffer huile et beurre dans lequel nous jetons les écrevisses chairées que nous faisons sauter deux ou trois fois de façon qu'elles atteignent toutes en même temps, la coloration propre à la robe et au chapeau cardinales. Nous y passons la mirepoix deux minutes. En ce moment les asperger, avec du cognac et l'allumer, ce qui donne une jolie flamme de Bengale, l'éteindre avec du vin blanc, mouiller à court avec fumet de poisson, saler, ajouter le bouquet garni, couvrir le récipient et laisser cuire 10 à 12 minutes.

Les enlever de la cuisson après un moment de refroidissement, pour ne pas se brûler les doigts sans nécessité en procédant à la séparation des coffres et des queues, et en décortiquant ces dernières (travail long et fastidieux) que nous jetons à mesure dans une petite sauteuse dans laquelle on a chauffé un peu de beurre; les singer légèrement, ou pas, selon la méthode de liaison et de finition conçue, les mouiller avec de la crème et les laisser mijoter doucement sur un coin du fourneau.

D'autre part réduire en pâte au pilon avec une cuillerée de béchamel et de beurre frais pincées et carcasses dont on aura extrait ou pas les parties crémeuses, les fouler à l'étamine ou les passer au travers d'un tamis de crin le plus fin et l'incorporer aux queues.

Régions maintenant l'assaisonnement; sel, poivre, soupçon de muscade en même temps que la densité de la sauce par l'adjonction de fond de cuisson réduit et crème si nécessaire, et en outre quelques larmes encore de ce bon cognac (sans l'allumer cette fois) dont les caves de nos vieilles et bonnes maisons hôtelières sont largement pourvues paraît-il.

Verser le tout dans un plat à gratin ou autre récipient approprié beurré, saupoudrer la surface d'une pellicule de parmesan finement râpé, asperger de beurre fondu et faire gratiner vivement à la salamandre ou au four, mais alors au bain marie pour éviter la dissociation de la sauce.

Ainsi traité, ce mets atteint une des notes savoureuses les plus élevées et évoque un peu Lucullus d'innant chez Lucullus - cependant qu'il gravit allègrement les plus hauts degrés de l'échelle des prix. Cette formule s'apparente tout simplement à celle qui porte le nom de

Nantua.

En introduisant dans la masse une partie de belles crevettes «bouquet» dûment décortiquées,

cela va de soi, quelques champignons de couche, frais, finement émincés et sautés au beurre, c'est une autre formule.

Ecrevisses Thermidor

En incorporant dans la préparation une cuillerée à café de moutarde anglaise, un peu d'échalote hachée très finement, quelques lames de truffe fraîche passées au beurre avant l'opération finale, nous obtenons dans la gamme des saveurs quelque chose dans le genre du «si bémol» sur la portée musicale et en matière culinaire une seule jumelle de celle baptisée: *Thermidor*.

C'est un astre de première magnitude du firmament culinaire parisien (Tony Girod) qui affubla de ce nom les Homards et Langoustes ainsi apprêtés. Thermidor; on se demande quel rapport il peut avoir avec cette dénomination et le 1^{er} mois du calendrier républicain de 1793 qui marquait la fin d'une époque de terreur et la décapitation du conventionnel Maximilien Robespierre dit l'incorruptible - Mystère!

A l'américaine

Changeons de méthode: nous traitons cette fois nos petits décapodes à l'américaine ou - *américaine* (comme il plaira à Monsieur aurait répondu «conseil» le domestique du professeur Arromax illustrés par Jules Verne). Il est inutile de décrire tout au long cette formule que tout le monde de l'Hôtellerie et de la restauration connaît. Nous répétons le décortiquage après cuisson et foulons la sauce à l'étamine, nous la ramenons à ébullition en lui faisant absorber de la crème; la réduire maintenant à densité voulue, la lier hors du feu avec les parties crémeuses additionnées de beurre frais, y mélanger les queues de même que quelques gouttes de bon Martel, régler l'assaisonnement de haut goût confirmé par un claquement de langue caractéristique et terminons l'opération

Buchhaltung leicht gemacht

Zweck der Buchhaltung und des Abschlusses ist die Feststellung der Vermögenslage, die Kontrolle des Zahlungsverkehrs, die Ermittlung der Aufwände und Erträge und deren Entstehungsort sowie die möglichst genaue Errechnung des Bruttoertrages und des Reingewinnes.

Das Schweizerische Obligationenrecht schreibt unter Art. 957 hierüber folgendes:

Wer verpflichtet ist, seine Firma in das Handelsregister eintragen zu lassen, ist gehalten, diejenigen Bücher ordnungsmässig zu führen, die nach Art und Umfang seines Geschäftes nötig sind, um die Vermögenslage des Geschäftes und die mit dem Geschäftsbetrieb zusammenhängenden Schuld- und Forderungsverhältnisse, sowie die Betriebsergebnisse der einzelnen Geschäftsjahre festzustellen.

Es ist also niemand an eine bestimmte Form oder ein vorgeschriebenes System zur Führung der Buchhaltung gebunden. Der Hotelier wird daher diejenige Form wählen, die für ihn am zweckmässigsten erscheint und für seine Angestellten möglichst wenig Zeitaufwand erfordert.

Man hat stets versucht, durch verschiedene Durchschreibesysteme die Schreibarbeit zu verkürzen, durch die maschinelle Führung die Klarheit zu fördern und mit der Durchsicht auf das Journal die Hauptbuchdifferenzen auszuschalten. Bei allen Methoden jedoch bleibt als Grundlage für den Geschäftsvorfall der *Buchungsbeleg*. Unter Buchungsbeleg versteht man eine Quittung, eine quittierte Rechnung, die Kopie einer Quittung, ein Postenrechnungsschein-Abschnitt, ein Girozettel und die Gütrschiffs- oder Belastungsanzeige einer Bank. An vielen Orten weiss man so wie so nicht recht, wie und wo man diese Belege aufbewahren soll. In einem grossen Luxushotel der Schweiz habe ich gesehen, wie man den grössten Teil dieser Belege nach Verbuchung der Geschäftsvorfälle in einen grossen gelben Briefumschlag legte. Da dort diese Belege sehr zahlreich waren, hatte man jeweils die grösste Mühe, ein gewünschtes Dokument wiederzufinden. Es wird aber sicher jedem Hotelier klar sein, dass der beste Ausweis für die Buchhaltung der Buchungsbeleg darstellt, sofern es sich um das Original, nicht

comme les précédentes. Deux ou trois noms célèbres que nous incluons à l'opération de cette préparation à laquelle nous ôterons le bémol de celle qui la précède.

Ecrevisses à la New Burg

Prenons pour changer la *New Burg* pour base, c'est-à-dire sans vin blanc et autres éléments de celle ci-dessus; remplaçons le cognac par du Xérés, on peut aussi mettre les deux sans nuire au résultat, selon conception; mouillons à court avec fumet de poisson et petit bouquet garni - Sel.

Les opérations préliminaires étant achevés, nous jetons les queues décortiquées dans une sauteuse contenant un peu de velouté conditionné avec le fond de cuisson réduit et conditionné au paprika, auquel nous ajoutons de la crème et amenons à densité désirée. D'autre part, nous avons broyé au pilon une truffe fraîche de la grosseur d'une noix avec un tantinet de velouté et passée ensuite à travers le tamis de crin; nous l'adjoignons à la masse; il ne nous reste plus qu'à régler définitivement l'assaisonnement par une nouvelle giclée de Xérés et quelques noisettes de beurre frais et terminer l'opération comme nous l'avons fait pour les autres.

Variantes

Une autre variante qui ne le cède en rien à la succulence de celles susmentionnées consiste à *flamber les bestioles avec du Whisky* et introduire dans la masse onctueuse une quantité appropriée de pâte de *curry* préalablement préparée et foulée à l'étamine. Terminer comme les autres très rapidement, le *curry* ne se plaisant pas trop, longtemps sous les flammes plutonniennes.

Ces formules sont sujettes à diverses façons de procéder selon le gré de l'exécutant. Chaque praticien est jaloux de la sienne et nous ne pourrions mieux le confirmer qu'en répétant la sentence d'un de nos éminents collègues qui ne pensait peut-être pas si bien dire: «La vraie formule c'est la nôtre.»

Ce même collègue nous disait également que dans les établissements qui traitent couramment et journellement ces mets, on se contente de cuire simplement ces petits crustacés au court bouillon et même à l'eau salée parfois, quitte à ne rien négliger ensuite pour que la finition en soit de haut goût et en tous points succulente.

etwa um eine Fälschung handelt. So wollen wir denn diesen Buchungsbeleg so zweckmässig als nur möglich verwenden.

Wir stellen zuerst einen Kontenplan auf und geben jedem Konto eine Nummer. Wir können hier auch den vereinfachten Normalkontenplan der Schweiz, Hotellerie verwenden. Unter einem Konto versteht man ganz allgemein die buchhalterische Einrichtung, welche der Kontrolle der einzelnen Zu- und Abgänge von Wert- und Vermögensgegenständen dient. Es braucht also nicht unbedingt ein Formular mit Soll- und Habenkonten zu sein. Wir errichten die Konten in einem Dossier mit numerierten Registerblättern. Die laufenden Geschäftsvorfälle werden vorerst in einem weiteren Dossier anhand der chronologisch aufbewahrten Buchungsbelege festgehalten. Die Hotel- und Restaurantseinnahmen werden monatlich dem Hoteljournal oder der Rekapitulation entnommen. Dieses Dossier, bei grösseren Betrieben können es auch mehrere sein, ersetzt ganz einfach das Journal. Während des Geschäftsjahres wird also nur auf diese Weise, also ohne jede Schreibarbeit, ein Journal geführt (Journal für die Finanzbuchhaltung). Zweckmässig wird man Kassa, Postcheck- und Bankverkehr getrennt halten, so dass man mit einer einfachen Addition der Belege, indem man den Bestand und die Eingänge positiv, die Ausgänge dagegen negativ mit der Additionsmaschine aufnimmt, jederzeit den Saldo ermitteln kann. Beim Jahresabschluss werden diese Belege nach den einzelnen Konten verteilt und es entsteht dann das Hauptbuch. Auch dies geschieht ohne jede Schreibarbeit. Nach Beendigung dieser Verteilung können auf allen Konten die Salden ermittelt und in die Abschlussabelle unter der Rubrik Saldoabgaben eingetragen werden. Sämtliche Abschlussbuchungen werden direkt in der Abschlussabelle erfasst. Ebenso werden die Veränderungen der Debitoren und Kreditoren wie auch die Abschreibungen ordnungsgemäss beim Abschluss berücksichtigt. Wir können nun wie bei jeder anderen Doppelten Buchhaltung das Rechnungsergebnis auf zwei Arten nachweisen, nämlich anhand der Vermögensrechnung und der Erfolgsrechnung. A. Bl.

HOSPES — Exposition culinaire internationale

Nous avons déjà parlé de l'organisation de la grande exposition de tourisme d'art culinaire qui aura lieu à Berne du 14 mai au 21 juin 1954. L'Hospes est maintenant en voie de construction et de réalisation et le projet conçu en pleine guerre par des hôteliers et restaurateurs optimistes - puisque c'était au moment où chaque habitant de notre pays ne recevait qu'un œuf par mois - va vers son aboutissement.

Sans nous étendre pour le moment sur les divers secteurs de cette exposition pratique et thématique, nous voulons cependant parler ici comme l'a fait M. Wymann, président de ce département, lors d'une séance d'information - de la conception du

Grand pavillon de l'art culinaire

On songe naturellement à la dernière exposition culinaire internationale, la fameuse «Zika», qui s'est déroulée en 1930 à Zurich et qui est encore dans toutes les mémoires des milieux professionnels.

Bien des choses ont changé depuis lors et l'Hospes aura pour mission de montrer cette évolution qui avait commencé d'ailleurs au moment de la première guerre mondiale. On assiste à un «retour à la nature» et à la simplicité qui est sensible dans la composition des menus et dans la présentation des mets. Hôteliers et restaurateurs manifestent beaucoup d'intérêt à l'égard de cette

exposition. Une heureuse émulation anime la grande masse, les cuisiniers suisses qui se présentent aux concours qui auront lieu à Berne en suivant des cours, en organisant des expositions locales, en un mot, en consacrant tous leurs loisirs à perfectionner leurs connaissances professionnelles. Ils se réjouissent déjà de voir figurer leurs chefs-d'œuvre dans les vitrines frigorifiques qui seront créées spécialement pour l'Hospes, et de révéler leur imagination et leur goût dans la composition des plats qui seront exposés sur des tables adossées.

Ce sera aussi pour les amateurs de littérature professionnelle l'occasion de s'arrêter au pavillon littéraire et historique et de s'installer dans de confortables fauteuils pour examiner les plus beaux, les plus récents et les plus précieux ouvrages de la gastronomie.

Pendant six semaines il y aura changement complet tous les deux ou trois jours. Des cuisiniers de 10 à 12 pays - pour la première fois sur le continent des représentants de l'hôtellerie américaine, anglaise et égyptienne - des exposants individuels du Proche et de l'Extrême Orient, de Scandinavie, d'Espagne, et en nombre particulièrement important, nos amis des pays voisins de notre pays, feront la démonstration de leurs talents dans la grande cuisine moderne aménagée à l'intention exclusive des exposants. Des délicieux d'Allemagne, de France, d'Autriche et de Suisse, du personnel hôtelier suisse et étranger, des barmen d'au-

moins douze nations, viendront à Berne par centaines pour se mesurer dans les différents concours. Un jury international appréciera leurs travaux selon des critères sévères. Nous souhaitons, dans l'intérêt de notre profession, que la palme ne soit pas facile à décrocher. Une médaille d'or de l'Hospes doit constituer une distinction méritée et de premier ordre.

Un autre jury international appréciera tous les aliments et denrées qui lui seront soumis. Les meilleurs d'entre eux recevront la médaille d'or de l'argent et un diplôme. Ainsi que divers prix spéciaux.

Ce renouvellement des objets d'exposition, dans le cadre d'une exposition de tourisme qui sera à la fois intéressante et récréative, confèrera à la manifestation de Berne un caractère particulier qui justifiera plusieurs visites au cours des six semaines, d'ouverture. L'élan qui anime patrons et employés doit aller grandissant de semaine en semaine, afin que cette exposition soit vraiment le reflet d'une industrie hôtelière suisse qui, par sa qualité et son originalité, soit digne de sa réputation.

Indische Beteiligung an der HOSPES

Die Organisatoren der HOSPES Bern 1954 (14. Mai bis 21. Juni) haben Aussichten, einen weiteren hochinteressanten Teilnehmer für diese grosse internationale Ausstellung der Kochkunst und des schweizerischen Fremdenverkehrs zu gewinnen. Dieser Tage erfolgte seitens der „Tourist Association of India“ in Neu Delhi namens der indischen Fremdenverkehrs- und Gastgewerbeverbände ein Schritt, um eine eventuelle Teilnahme Indiens an der Berner HOSPES abzuklären. Sollte sich diese Teilnahme Indiens verwirklichen lassen, so würde dies zweifellos eine wertvolle Bereicherung der ohnehin international glänzend besuchten HOSPES bedeuten, und dem Publikum würde sich Gelegenheit bieten, neben den National Speisen vieler anderer Länder auch indische Gerichte zu kosten, so vielleicht einen indischen Curry, mit dem sich die indische Gastronomie Weltberühmtheit verschafft hat.

Senf in der Ernährung

Senfmehl oder Senfpulver wird durch feines Vermahlen der geschälten Samen der Senfpflanzen hergestellt. Weisses Senfmehl ist am mildesten. Sogenanntes englisches Senfpulver besteht aus Sareptasen, Weizenmehl, Kochsalz und Paprika.

Speisesenf kommt in den Handel, indem zu Senfsamen Essig hinzugesetzt wird oder eingedampfter Most (daher der Name Mostich), auch Salz und andere geschmackverbessernde Mittel wie Gewürze, Sardellen, feine Kräuter, Zuckerarten. Englischer Senf ist am schärfsten, französischer besonders gewürzreich, deutscher mild, zumal wenn mit Most angemacht, und österreichischer besonders süss. Die Herstellungsarten und Würzen des Senfs werden sorgfältig als Fabrikgeheimnisse gehütet. Ganze, ungemahlene Senfkörner werden zum Einlegen von Gurken, Pflaumen, roten Rüben, als Zusatz zu Fischmarinaden usw. verwendet.

Ein so scharfes Gewürz wie Senf wird nur in kleinen Mengen genossen werden. Aber in richtiger Dosierung regt Senf den Appetit an und ist so für die Verdauung vorteilhaft. Kaltes Fleisch und Würste, die vielleicht etwas langweilig schmecken würden, erhalten durch Senfzusatz würzigeren Geschmack. Senf regt die Absorption der Verdauungsdrüsen in Mund und Magen an, das fördert bei fetten Fleisch- und Fischgerichten die Verdauung. Manche Menschen können erstaunliche Mengen milder Senfarten geniessen, während andere nur eine Spur der Speise zufügen.

Grössere Gaben scharfen Senfes werden nicht gut vertragen, Magenschmerzen und Erbrechen stellen sich ein. In der Tat wird eine Mischung von Senf und warmem Wasser seit alters in Vergiftungsfällen als Brechmittel benützt. Auch bei Zubereitung von Salaten und pikanten Saucen spielt Senf in der kunstvollsten Küche eine wichtige Rolle. Wenn kochsalzarme Ernährung vorgeschrieben ist, kann Senfzusatz zur Nahrung das Kochen erleichtern.

Die Blätter des weissen wie des schwarzen Senfes lassen sich gut als Salat verwenden. In Indien ist schwarzer Senf eine wichtige Nahrungspflanze. Besonders im Mittelalter gebrauchte man die Blätter des Senfkrautes als beliebtes Gemüse. Karl der Grosse hatte Anordnung gegeben, dass Senf auf den staatlichen Farmen seines Reiches angepflanzt werden sollte. Das ist verständlich in einer Zeit, die Gewürze in weit geringerer Masse kannte, als sie uns heute bekannt sind. Die alten Griechen und Römer haben ebenfalls den Senf als Würzplanze gut gekannt und geschätzt. Es gibt auch einen grauen Senf, von dem die Blätter und jungen Triebe genossen werden. Besonders scharf schmeckende Samen hat der russische oder Sareptasen.



Agent général: P. F. Navazza, Genève

Über 24000 reinwollene englische

WOLLDECKEN

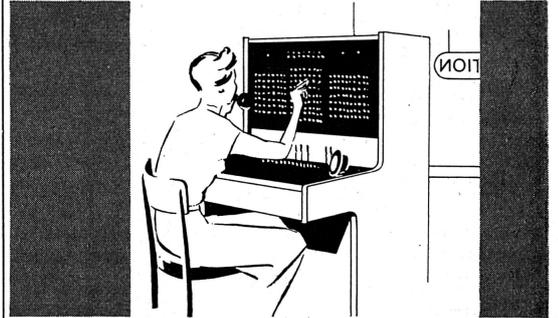


habe ich in den letzten Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft... und überall hört man nur ein Lob: sie geben wunderbar warm und sind in der Qualität la. Ausserdem bin ich durch Gross-Einkäufe in der Lage, Ihnen diese ohnehin preiswertesten Decken auf dem Markte zu den nebenstehenden günstigen Hotel-Vorzugspreisen abzugeben. Verlangen Sie bemusterte Offerte. Für grössere Quantitäten Spezial-Rabatte.

Basler

Basel, in der Aeschen, Tel. 22.09.25
Möbel, Vorhänge, Decken, Orient-Teppiche
Maschinen-Teppiche Bodenbeläge

Das Telefon im Hotel



Eine gute Telefonbedienung wird vom Gast geschätzt, aber sie hängt von der Einrichtung ab.

Autophon verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Planung und Ausführung von Hotel-Telephonanlagen jeder Grösse. Eine Rücksprache mit unseren Fachleuten wird sich immer lohnen.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 261 66



Hoteliers, Restaurateure!

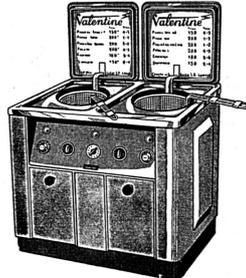
Arbeiten auch Sie über den Stossbetrieb der Festtage mit einer

Valentini-Friteuse

Der Apparat steht Ihnen gratis zur Verfügung. Telefonieren Sie uns rechtzeitig.

Vertretung für die deutsche Schweiz:

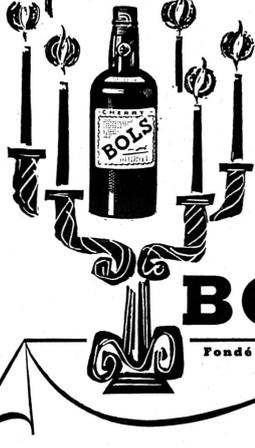
H. BERTSCH-MEIER, ZÜRICH 7/53
Telephon (051) 34 80 20 Sillerwies 14



2 mal 8 Liter - Fr. 2480.-

8 Liter - Fr. 1580.-

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE



BOLS

Fondé en 1575

Agence générale pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Wenn Sie die Angebote vergleichen

dann kaufen Sie das von Ihnen gewünschte 4-5-Personenauto, zum Beispiel den neuesten

VW-Volkswagen

bei uns. - Denn bei uns erhalten Sie ihn zu

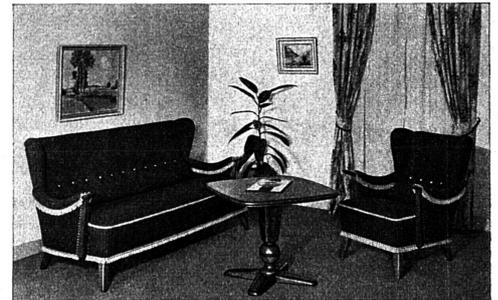
sehr kulanten Bedingungen, mit einer kleinen Anzahlung und mit monatlichen Raten schon von Fr. 125.- an.

Sie können bei uns auch zu verbilligten Preisen erfolgreich und schnell fahren lernen. Der neue VW hat hydraulische Bremsen, Synchrongetriebe und eine sehr schöne und bequeme Innenausstattung, mit eingebauter Heizung und Defroster.

Alle VW-Modelle, Personen- und Lieferautos, können wir Ihnen sofort liefern.

Es stehen Ihnen überdies in der ganzen Schweiz 100 VW-Vertreter mit einem schnellen und sorgfältigen Schmier-, Wasch- und Reparaturservice - zu Festpreisen - jederzeit zur Verfügung. Schreiben oder telefonieren Sie uns zu einer kostenlosen und genussreichen Probefahrt.

Franklin-Garage, Oerlikon-Zürich 11
Schaffhauserstrasse 344, Eingang Tramstrasse 2.
Telephon (051) 482233/34.



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen für Hotels und Restaurants

Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten. Bezugsquelle durch EMIL GROLLMUND-MÄRKLI, GmbH., USTER (Zch.) Polstermöbel- und Matratzenfabrik

Zeit und Geld sparen

jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

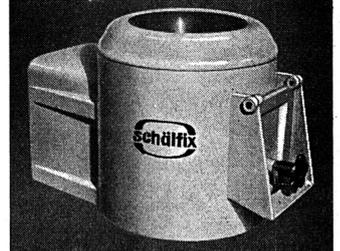
können Sie mit dem

Schälfix

der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine

Schälfix schält mühelos ca. 4-5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5-2 Minuten. Preis Fr. 795.-

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.



ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
Telephon (041) 2 35 00

Trotz Nässe und Schmutz mühelose Bodenreinigung mit unseren

Bodenputz-Maschinen

Kleine und grosse Modelle zum Spänen, Blochen und Fegen



SUTER-STRICKLER SOHN

Maschinenfabrik Horgen Tel. 924 624



Maxim Grossküchen-Anlagen

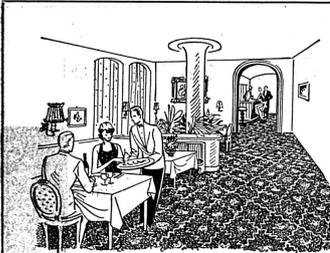
Unser Fabrikationsprogramm:
Elektrische Kippessel, Bratpfannen, Hotel- und Restaurationsherde, Brat- und Backöfen, Grills, Wärmeschränke etc.

Jeder fortschrittlich eingestellte Betrieb gibt den Maxim-Grossküchenapparaten den Vorzug, denn sie sind ausserordentlich leistungsfähig, auf hoher technischer Entwicklungsstufe und von extra-starker unverwundlicher Bauart.

Maxim A.G. AARAU

Fabrik für thermo-elektrische Apparate
Tel. 064/226 55





Vornehm und intim

wirken schön gemusterte Spannteppiche oder ausgesuchte Perser in der Halle, Grill-Room oder Bar.

Sie helfen mit, den Aufenthalt in diesen Räumen angenehm zu gestalten.

Unser grosses Muster-Sortiment sowie lang-jährige und vielseitige Erfahrung erleichtern die zweckmässige Beratung und Auswahl.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

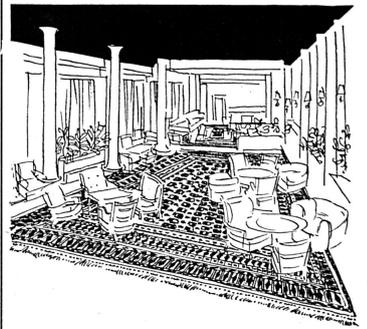


A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 34 30 43 et 34 30 44



Zu den verschiedenartigen Hotel- und andern Gastwirtschaftsbetrieben gehört das passende Geschirr. Langenthaler Porzellan - die bewährte schweiz. Qualitätsmarke - bietet praktische, schöne Formen und auf die Eigenart der Gaststätte abgestimmte Dekore.



**Geelhaar-Bera
interessant
für Übermass-Teppiche**

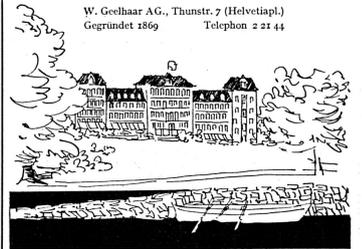
Grosse Teppiche für Hotel-Hallen, intime Speisesäle, Clubräume usw. sind im allgemeinen schwer zu finden.

Haben Sie ein besonderes Problem? Fragen Sie Geelhaar! Unsere Herren von der Hotel-Abteilung besuchen Sie gerne und unverbindlich, um grosse und kleine Teppichwünsche mit Ihnen zu besprechen.

Seit 50 Jahren Hotellieferant!



W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44



Giger Kaffee

fein und wohlausgewogen
kräftig und ergiebig
vom Guten das Beste!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



**Hotels
Restaurants**

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

Zu verkaufen

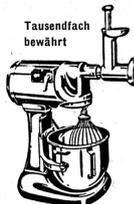
neue, solide
Stühle
schon ab Fr. 17.20,
O. Locher, Baumgarten, Thun

valise-collection

A vendre
état neuf
outillage complet de chef-cuisinier.
R. Fröhli, Mt. Tendre 4, Lausanne.



Universal-Küchenmaschinen



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Fruchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.-

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

Zu den bevorstehenden Feiertagen wünschen wir alles Gute!



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

Hotel-Restaurant

Im Kt. Nidwalden gelegenes
mit kompl. Inventar, per sofort sehr günstig zu verkaufen. Anzahlung nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre W 48886 Lz an Publicitas Luzern.

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



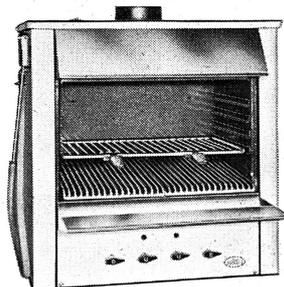
Der neue SURSEE-

Infrarot-Gas-Grillsalamander

vereint alle Vorteile eines modernen Grill-Apparates in sich!

**Rasches und äusserst
sparsames Grillieren
Einfache Bedienung
Grosse Leistung**

Machen auch Sie sich die Vorteile des SURSEE-INFRA-ROT-GAS-GRILL-SALAMANDERS zunutze und verlangen Sie unverbindliche Offerte



SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 576 44



Silberwarenfabrik Schaffhausen



Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Mainaustrasse 31 Telephon (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telephon (053) 5 12 91