

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser 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

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

Nr. 50 Basel, den 15. Dezember 1955

Erscheint jeden Donnerstag

64. Jahrgang 64^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 15 décembre 1955

N° 50

MÉDITATION POUR *NOËL*

par Paul André

Il faut bien que, dans l'année, luisse un jour plus lumineux que les autres. Est-ce un hasard s'il tombe, sous nos climats, peu après le début de l'hiver, quand les nuits sont les plus longues, et lorsque le soleil semble désespérément pâle? Non: ce ne saurait être un hasard. Ou c'est un hasard comparable au retour des saisons, au mouvement des astres, au mystère des rayons cosmiques, à l'ordre insondable de l'univers. Noël alors nous vient pour mieux marquer la toute puissance de son message dans une réalité hostile.

S'il avait fait jour, les bergers et les mages n'auraient pas vu l'étoile, qui les éclaira pourtant mieux que n'importe quel

Il eut des apôtres, pas de secrétaire. Son secrétaire sera Saint Paul, qui ne l'a connu que glorifié.

Les gens qui le suivaient étaient si mal organisés que les plus anciens récits qui nous soient parvenus remontent à trente ans après le drame du Calvaire. Il en exista certes auparavant; ils ont disparu, tant était modeste leur aspect. Modeste, mais avec quel rayonnement intérieur! On demande des miracles: avez-vous réfléchi à celui-ci? Voilà un message exposé aux pires aléas. Il semble devoir être perdu, n'ayant été enregistré que par des cœurs éblouis et fragiles. Sa grandeur même l'empêche d'être bien compris; il est en outre à la merci des défaillances



midi. C'était l'étoile de l'esprit parlant à la vie désespérée. La vie n'entend pas toujours l'esprit; elle en discerne mal la voix, parmi toutes les voix qui la sollicitent et pour souvent l'ensorcellement. Mais l'esprit a voulu cette fois paraître ici-bas dans tout son éclat. Le Fils de Dieu est né. Où? Pas au centre du gigantesque empire qui faisait trembler le monde; dans sa plus pauvre, sa plus obscure province. Comment? Vous savez la merveilleuse histoire de la crèche.

Trente ans plus tard, quand l'homme divin commença son ministère, tout était oublié de la prodigieuse nuit. Car enfin, depuis la naissance du Christ jusqu'à sa résurrection, on ne fêtera jamais Noël. Jésus parcourra la Palestine pour prêcher son Évangile comme si sa venue n'avait été annoncée que par les prophètes. Il ne fera rien pour que ses actes prennent place dans l'histoire, et pour que ses paroles, soigneusement conservées, imprègnent les générations suivantes; ces paroles dont il a cependant dit une fois, avec la présence de celui qui pénètre l'avenir comme le présent: «Elles ne passeront point!»

de la mémoire chez les disciples vieillissants, et des graves altérations que peuvent lui faire subir dans leur zèle les néophytes. Or il subsiste intact. Sa force surmonte tout: traduction de l'araméen en grec, puis en latin, et dans toutes les langues; disputes entre ces dogues féroces que sont la plupart des théologiens; critiques trompant par leur facile vraisemblance; amplifications abusives, interprétations contradictoires. Ce message incorruptible surmontera jusqu'aux crimes des chrétiens égarés.

Il ne faudrait pas que le message de Noël devint une rengaine. Une berceuse qui vous charme quelques instants, mais qui ne porte guère. Cette joie fondamentale, savez-vous encore ce qu'elle signifie? Nous n'en voyons plus que le symbole, bientôt estompé par un âpre lendemain. Illumination fugitive - tandis que le mythe aveuglant de l'existence ne tarde pas à nous ressaisir. On oublie que la création n'eut d'autre but que la présence de cette clarté au fond des âmes:

Am Weihnachtstag

Von Annette v. Droste-Hülshoff

*Still ist die Nacht; in seinem Zelt geborgen
Der Schriftgelehrte späht mit finstren Sorgen,
Wann Judas mächtiger Tyrann erscheint;
Den Vorhang lüftet er, nachstarrend lange
Dem Stern, der gleitet über Äthers Wange,
Wie Freudenzähre, die der Himmel weint.*

*Und fern vom Zelte über einem Stalle,
Da ist's, als ob aufs niedre Dach er falle;
In tausend Radien sein Licht er gießt.
Ein Meteor, so dachte der Gelehrte,
Als langsam er zu seinen Büchern kehrte.
Oh, weisst du, wen das niedre Dach umschliesst?*

*In einer Krippe ruht ein neugeboren
Und schlummernd Kindlein; wie im Traum verloren
Die Mutter kniet, Weib und Jungfrau doch;
Ein ernster, schlichter Mann rückt tief erschüttert
Das Lager ihnen; seine Rechte zittert
Dem Schleier nahe um den Mantel noch.*

*Und an der Türe stehn geringe Leute,
Mühselge Hirten, doch die ersten heute,
Und in den Lüften klingt es süß und lind,
Verlorne Töne von der Engel Liede:
«Dem Höchsten Ehr' und allen Menschen Friede,
Die eines guten Willens sind.»*

HOLZSCHNITT VON ROBERT FRANK, BASEL

Vois, la nuit couvre la terre et l'obscurité les peuples.
Mais sur toi se lève le Seigneur, et sa gloire t'illumine.

C'est Esaïe qui parle ainsi, à son soixantième chapitre. Et il ajoute plus loin: «Tu auras en permanence le Seigneur pour lumière.» Jamais n'ont manqué ceux qui n'en aperçoivent la moindre lueur. Ils préfèrent contempler les rayons émis par leur intelligence; peu importe que celle-ci règne sur un cirque foulant le plus vaste et le plus cynique des cimetières. Les hommes resteront tels quels; les choses ne sauraient aller autrement; il n'y a rien au-dessus; il n'y aura rien au delà...

C'est vite dit. L'ichtyosaure, aux temps antédiluviens, aurait pu tenir ce raisonnement - si son cerveau lui eût permis une réflexion de reptile. Pas d'évolution possible à ses yeux rudimentaires. Ce réaliste a raison pour autant qu'il s'en tient à sa carapace. J'imagine qu'aujourd'hui même les poissons, s'ils pouvaient philosopher, ignoreraient superbement les êtres échappant à leur domaine. Impossible, diraient-ils,

FREUET EUCH!

Freuet euch im Herrn alle Zeit!

Nochmals will ich sagen: Freuet euch! Lasset eure Freundschaft allen Menschen kund werden! Der Herr ist nahe. Sorget euch um nichts, sondern in allem lasset im Gebet und Flehen mit Danksagung eure Bitten vor Gott kund werden! (Phil. 4, 4-6).

Diese Verse habe ich einmal an einem ganz unpassenden Ort vorgelesen. Es war in einer Kirche, aber in einer Kirche mit einem ganz seltsamen Gesicht. Die Gemeindeglieder, die vor mir saßen, waren jedes in einem eigenen Abteil; links und rechts und hinten ging eine Wand hoch, und vorn war eine Brüstung, die nur noch gerade den Kopf des Zuhörers heraus schauen liess. Es war in einer Gefängniskirche. Und als ich diese Worte gelesen hatte, schien es mir, als ob all diese Männer und Frauen mich mit erstaunten Gesichtern anblicken würden, wie wenn sie fragen wollten: «Was sollen nun ausgerechnet wir mit dieser Freudenbotschaft anfangen können? Du da vorne, du hast ja gut reden; wenn du deine Aufgabe hier erfüllt hast, dann gehen wir dir alle die Türen auf, die für uns seit Wochen, Monaten, ja vielleicht seit Jahren verschlossen sind. Du kannst dich freuen, denn wenn du hinausgehst, wirst du die ganze Herrlichkeit der Natur wieder erleben können, von der wir in unserer Zelle höchstens durch das kleine Fenster oben ein winziges Flecklein blauen Himmels sehen können. Freude haben kann der, der mitten im Leben steht, aber wir, wir sind aus dem Leben herausgeschnitten worden; für uns ist jede Freude nun endgültig vorbei. Auch wenn wir einmal unsere Zeit hier erfüllt haben, werden diese erlebten Tage uns so geprägt haben, dass wir nie mehr davon loskommen!»

Auch an einem anderen ganz unpassenden Orte habe ich diese Verse vorgelesen, es war am Bett eines kranken Menschen, der mitten aus einem schönen, arbeitsreichen Leben herausgerissen und aufs Krankenlager gebettet worden war. In mühsamer Arbeit und zähem Fleiss hatte er durch Jahre hindurch verstanden, sich eine eigene Existenz aufzubauen, und er war nun eben bei jenem Zeitpunkt angelangt, da er voller Befriedigung hätte sagen können: «Nun hast du dein Ziel erreicht; jetzt kannst du endlich die Früchte deiner Arbeit geniessen!» Aber statt dessen hatte ein heimtückisches Leiden ihn befallen und hatte ihn, dessen Leben bis jetzt nur aus Arbeit und Eifer bestanden hatte, lahmgelegt. Auch er schaute mich mit solchen merkwürdig fragenden Augen an, als ob er sagen wollte: «Was soll ich mit der Freudenbotschaft nun anfangen? Weisst du denn nicht, dass nun das Schicksal mir einen grausamen Streich gespielt hat? Weisst du denn nicht, was es bedeutet, so untätig daliegen zu müssen? Für mich ist das Leben zum Unsinn geworden; ich bin ja für nichts anderes mehr da, als meinen Angehörigen zur Last zu fallen, und das halte ich fast nicht

mehr aus. Tränen sind meine Speise geworden, und schlaflose Nächte schmerzen mein Herz; da ist es endgültig vorbei mit der Freude. Ja, du, du kannst gut so reden, denn wenn du deinen Besuch bei mir gemacht hast, dann wirst du mit gesunden Gliedern hinausgehen und arbeiten können; du weisst ja gar nicht, was es bedeutet, ein wertloser Mensch geworden zu sein!»

Vielleicht kommt es Dir, lieber Leser, der Du diese Verse nun in unserem Weihnachtsartikel zu Gesicht bekommst, auch so vor, als stünden sie hier an einem unpassenden Ort, und als wären sie an ganz unpassende Menschen geschrieben. Ich weiss, dass auch Du mich mit diesem erstaunten Blick anschauen könntest. Auch Du hättest Fragen an mich zu stellen. Auch Du könntest Einwände vorbringen. Du bist ja auch ein Mensch, der wie alle anderen in seinen Sorgen und Nöten drin steckt. Es ist sicher nicht die Qual eines untätigen Lebens, nicht einfach die Not einer begangenen Schuld, die Dich nun nicht mehr loslassen will; es ist vielleicht viel eher das Zuviel an Arbeit, das auf Dir lastet; es sind Enttäuschungen, die Dir das Leben bereitet hat; es sind Deine Angestellten, die Dir Sorge bereiten; es sind die Gäste, die Dir keine Ruhe lassen; es ist noch viel anderes mehr, was einem im Menschenleben drin die Freude vergällen will. Besonders unsere Zeit, die auch wieder so viele schwarze Wolken am Himmel aufsteigen lässt und uns die Zukunft verdüstern will, lässt die Freude in unseren Herzen nicht recht aufkommen; das Fragen und Klagen ist den meisten unserer Mitmenschen näher als das Jubeln und Singen.

Ich hätte auch gar nicht den Mut, diese Aufforderung zur Freude an den Anfang unseres Artikels zu setzen und Euch auf diesem Wege gleichsam zuzurufen, wenn sie nicht ebenfalls an einem ganz unpassenden Ort entstanden und von einem ganz unpassenden Menschen geschrieben worden wäre. Es sind nämlich Worte, die aus einem Briefe stammen, der im Gefängnis seinen Ursprung hat. Und der dabei den Griffel geführt hat, ist der Apostel Paulus, der über sein eigenes Leben sagen kann: «Ich weiss in Niedrigkeit zu leben, ich weiss auch Überfluss zu haben; in alles und jedes bin ich eingeweiht, sowohl satt zu sein, als zu hungern, sowohl Überfluss zu haben, als Mangel zu leiden.» Er ist hier in Rom im Gefängnis, hat bereits sein Todesurteil in der Tasche und wartet nun auf seine Aburteilung. Um des Glaubens an Jesus Christus willen ist er Angeklagter und Verurteilter geworden; er hätte Ursache genug, sich hier in den letzten Tagen seines Lebens Gedanken zu machen über das, was aus seinem Lebenswerk nun werden möge, nun er, der Träger dieses Werkes auf einmal nicht mehr da sei. Er konnte menschlich gesehen nur mit Sorgen in die Gemeinden blicken, denen er das Evangelium verkündigt hatte; denn hinter ihm her waren ja, wie im Gleichnis des Herrn, jene Irrlehrer gekommen, die den giftigen Samen



Holzchnitt von Robert Frank, Basel

CESTE NUÏCT TANT HEUREUSE

*Ceste nuïct tant heureuse
Et pleine de soulas
Chose miraculeuse
Est advenue en bas
Car c'est chose certaine
Qu'en ceste sainte nuïct
Est naquist de la Vierge
Le Sauveur Jésus-Christ.*

*Les Saints Anges Célestes
De Dieu sont envoyés
Annoncer les nouvelles
Aux pauvres désolés
Disoient en leurs cantiques
Gloire à Dieu exalté
Et paix en terre aux
hommes
De bonne volonté.*

*Prenez resjouissance
O pauvres pastoureux
Vivant en espérance
Chantez Noël nouveaux
Allez voir votre maistre
Dans un petit hôtel
Ainsi a voulu naistre
Le Doux Emmanuel.*

*Allons donc, je vous prie
A Bethléem tout droit.
Ne craignons ni la pluie
Ni le vent, ni le froid
Et là nos bergeries
Laissons-les pasturer
Toutes en la prairie
Et l'allons adorer.*

*Entrant dedans l'étable
On vu une clarté
Ung rayon de sa face
Plus clair que le soleil
A genoux se prosternent
Adorant leur Seigneur
Qui gisait en la crèche
Entre l'asne et le bœuf.*

*Nous vous prions, ô Prince,
Prince sur toutes gens
Prenez en gré l'humblesse
De nos petits moyens
Car pour vous faire offrande
N'avons que nos jouets [de
Mais nos corps et nos âmes
Sont à vous s'il vous plaît.*

*Or, prions donc Marie
De cœur dévotement
Que pour nous, elle prie
Jésus, son doux enfant
Qu'il nous fasse la grâce
De si bien luy servir
Que tout soyt à sa gloire
Et nous doint Paradis.
Amen*

(Vieux Noël, La Roche-sur-Yon, sans date)

in den Acker gestreut hatten. Und er war nun verurteilt dazu, einfach untätig zuzusehen, was aus seiner und ihrer Saat werden müsste. Auch wenn er über sein eigenes Leben zurückblickte, was hatte es ihm in den letzten Jahren anderes gebracht, als wie er selbst es schrieb: «Hunger, Verfolgung, Blöße, Schwert.» Auch leibliche Krankheit hatte ihn immer wieder bedrückt; er war ein Mensch, der tatsächlich in alles und jedes eingeweiht war, der auch das menschliche Leid in einer beiherrn Schule hatte lernen müssen. Wenn dieser Mann, der doch sicher noch viel schwerere und drückendere Sorgen hatte, als wir alle miteinander, trotzdem so herrlich in diesen Freudenruf einstimmen kann, wenn er durch die Gitterstäbe seines Gefängnisses hindurch alle seine Mitmenschen einladen kann zu diesem Jubel, dann muss er wohl dafür ein ganz besonderes Geheimnis haben.

Er redet zu uns über das Geheimnis. Er lüftet es uns dort, wo er in seinem Briefe schreibt: «Der Herr ist nahe!» Die Gewissheit, dass Christus auch in seinem Gefängnis bei ihm sei, dass die Verheissung gelte: «Siehe, ich bin bei euch alle Tage, bis an das Ende der Welt!» gibt ihm auch jetzt in seiner Situation die Kraft, mit Freude in seine Zukunft zu schauen und mit Jubel auch seine schwere Gegenwart zu tragen. Wenn der Apostel von der Nähe des Herrn spricht, dann blickt er durch die Gitterstäbe seines Gefängnisses hindurch aber auf jenen Tag, den Christus verheissen hat, an dem er wiederkommen wird in seiner ganzen Herrlichkeit, um das Reich seines Vaters aufzurichten. Er weiss von jenem Reich, da kein Leid, noch Geschrei und kein Tod mehr sein wird, da Gott abwischen wird alle Tränen von unseren Augen. Und dieser Blick lässt ihm nun Stärkung zuströmen in seine Lage hinein.

Lieber Leser, will uns nicht das Weihnachtsfest, das wir als christliche Gemeinde wieder begehen, zur selben Gewissheit verhelfen? «Der Herr ist nahe!» Das ist doch die Botschaft der Weihnacht. «Fürchtet euch nicht, denn siehe, ich verkündige euch grosse Freude, die allem

Volk widerfahren wird; denn euch ist heute der Heiland geboren, welcher ist Christus der Herr in der Stadt Davids!», das ist die Botschaft, welche die Engel in unsere düstere und kalte Welt hineinrufen durften. Hören wir sie auch recht, wir in unseren Sorgen und Nöten, in unseren Anfechtungen und Plagen? Können wir es auch richtig erassen, was es bedeutet, dass uns der Heiland geboren ist? Die Weihnachtsbotschaft kündigt uns doch den, der bei uns ist, auch wenn wir im dunkeln Tale wandeln müssen; sie gibt mitten in das Dunkel unserer Zeit hinein die frohe Botschaft, das Evangelium, dass Christus immer noch unterwegs ist, und dass auch für uns alle einmal jener Tag kommen wird, da wir das Reich Gottes in seiner ganzen Herrlichkeit erfahren dürfen. Weil Christus gekommen ist, weil Gott in ihm Mensch geworden ist, und er in ihm seine versöhnende Hand entgegengehalten hat, darum darf nun der Weihnachtsjubel, der Freudenruf hineindringen in unsere Häuser und Stuben, hinab in unsere Küchen und hinauf in unsere Mansarden, tief hinein in unsere Herzen; er will uns mitreissen, dass diese Freude uns so erfülle, dass sie mitten in dieser angestvollen Zeit zu einem prächtigen Zeugnis werde für Gottes Güte und Barmherzigkeit. Nicht darauf kommt es jetzt an, dass wir unsere Seele mit einer schönen Weihnachtsdekoration verziern, nicht darauf kommt es an, dass wir Tannenbäume aufstellen und Lichter daran stecken; das alles bekommt seinen richtigen Sinn nur dann, wenn es eine Spiegelung dessen ist, was in unseren Herzen drin seinen Anfang

MÉDITATION POUR NOËL (Suite de la page 1)

d'exister sinon sous la forme de poisson et avec des idées de poisson. Mais l'homme possède le privilège de voir se dérouler le temps à travers les millénaires. Il est moins excusable de penser que sa personne va bloquer le mouvement ascensionnel de la vie. Le génie humain est grand, magnifique, présomptueux, atroce; pourquoi exclurait-il un génie sans aucune proportion avec ses insuffisants moyens, et qui l'attirerait pour le transformer? Noël: un contact avec Dieu, longuement préparé, lentement réalisé.

Inutile de rappeler tous les doutes que soulève cette révélation. La plupart sont fondés sur la souffrance humaine, qui crie au ciel l'injustice du sort, et préfère nier Dieu plutôt que de le supposer passif, impuissant ou méchant. Terrible argument, reconnaissons-le. La foi néanmoins en un toujours ou raison. Et ce n'est pas un rêve, la foi. La foi est avant tout un fait qui commande aux faits. Prenez un saint Augustin, un Calvin. Ni l'un ni l'autre n'eurent d'illusion sur ce que peut l'homme quand ne l'éclaire pas la grâce. Ils allaient si loin dans l'examen du mal que le plus pessimiste des athées ne saurait leur reprocher d'en avoir méconnu le pouvoir. Mais, cette effrayante lucidité, ils la devaient à la

même force qui leur permettra d'accomplir une œuvre bravant les siècles malgré ses imperfections parfois douloureuses.

Une lumière, la lumière de Noël, les conduisait dans cette nuit humaine dont ils mesuraient trop bien l'épaisseur, et dont ils furent quelquefois les victimes. Un optimisme miraculeusement efficace inspirera leur travail. Quels hommes d'action éduqués selon les principes modernes, quels organisateurs géniaux auraient pu faire, avec leurs moyens et dans les mêmes conditions, ce qu'ils ont fait? On parle beaucoup de miracles, depuis quelque temps; cela prouve que, par bonheur, le sens de la vérité profonde ne se perd pas. Je crois aux miracles. Mais les miracles les plus significatifs sont peut-être ceux qui ne se voient pas immédiatement. Toute vie en est comblée. Plus on s'élève dans l'échelle des êtres, plus le miracle y devient essentiel. Notre existence est un perpétuel miracle; songez au combat phénoménal dont elle est la récompense; combat physique, combat intellectuel, combat spirituel. La Providence? Mais elle travaille à chaque minute en nous tous, pas seulement chez les mystiques assez purs pour sentir sa présence. C'est un moment précieux que celui où l'on commence à s'en rendre compte. Un vrai Noël.

Paul André



hat nehmen dürfen. Es kommt jetzt alles darauf an, dass wir unsere Herzen ganz zubereiten, damit Jesus Christus in uns zur Welt kommen dürfe, damit er in unsere Seelen seinen Frieden und damit seine Freude bringen dürfe; unser ganzes und ernstestes Anliegen muss dahin gehen, dass wir zubereitet sind, ihn wirklich zu empfangen. Es muss deshalb für die Weihnachtszeit unsere persönlichste Bitte werden:

«Komm, o mein Heiland, Jesus Christ,
Mein's Herzens Tür dir offen ist.
Ach zieh mit deiner Gnade ein;
Dein Freundlichkeit auch uns erschein.
Dein heiliger Geist uns führ und leit
Den Weg zur ewigen Seligkeit.
Dem Namen dein, o Herr,
Sei ewig Preis und Ehr.»

Kurt Scheitlin, Zürich

Réveillon

par Eug. Bejottes

Les festivités relatives au solstice d'hiver indiquant que la nature commence, bien qu'indistinctement, à sortir de sa torpeur, remontent bien haut dans l'antiquité. Ces fêtes relevaient autant du domaine religieux que civil, et étaient célébrées en grande pompe; elles faisaient l'objet de réjouissances populaires dans les pays occidentaux, coutume qui s'est maintenue jusqu'à nos jours, grâce à la tradition chrétienne. C'est en effet au quatrième siècle que le pape Jules I^{er} a fixé définitivement au 25 décembre l'anniversaire de la naissance de Christ.

Le réveillon, à savoir le repas ou souper plus ou moins copieux qui réunissait toute la famille assistant à la messe qui se célèbre à minuit, entre le 24 et 25 décembre, sans doute eu pour origine le jeûne et la frugalité qui doivent précéder la messe. Il constitue une sorte de compensation. C'est probablement par extension que l'on réveillonne aussi, plus joyeusement peut-être, dans la nuit de St-Sylvestre pour marquer le changement de millésime.

Le réveillon, qui n'était probablement qu'un rite, au début, s'est modifié au cours des âges et a pris des proportions considérables.

Avant l'introduction de la dinde en Europe, c'était l'oie, cette gardienne du Capitul, qui tenait la grande place sur la table familiale; elle la tient encore d'ailleurs dans diverses contrées. Dans les châteaux et dans quelques monastères, la gourmandise s'était sensiblement propagée, car l'on y disposait de plus grandes possibilités. Les produits de la chasse, des étangs, de l'étable étaient fortement mis à contribution pour offrir aux convives le plus de victuailles possible. On peut même supposer que c'est l'aggravation de la gourmandise en ces occasions qui a incité l'Eglise romaine à classer la gourmandise dans les péchés capitaux.

Il y a beaucoup de façon à réveillonner, soit à Noël, soit à Nouvel An. Le genre de réveillon que l'on choisira dépendra en premier lieu de l'état des finances des réveillonneurs et pour ceux – et ils sont nombreux – qui aspirent à être des gastronomes et à apprécier la bonne chère – une question d'affinités, de goûts, de clima, de coutumes et d'âge.

Réveillon de luxe

Dans les restaurants chics, sur les nappes immaculées, cristaux et argenterie étincellent de tous leurs feux sur les tables retenues depuis longtemps. Ceux qui se réjouissent d'avance de ce repas solennel verront avec plaisir les sommeliers apporter à chacun d'eux une demi douzaine de « fines Belon », qu'ils arrosent de vins de Moselle, de Johannisberg ou de Sauternes. Sans hâte, ils savoureront une portion de caviar, accompagné de vodka, en attendant le *homard New Burg* ou l'*Armoricaine*. Il sera suivi de *beaux suprêmes de volaille sautés*, garnis de *pointes d'asperges*, coiffés d'une *large lame de truffe fraîche*, arrosés de leur fond de déglacé, additionnés de beurre noisette. Des *pêches Melba* ou des fruits flambés achèveront ce menu qui aura été humidifié sans exagération de vins rouges choisis et de Champagnes de qualité.

Ailleurs, les convives se trouveront devant un plateau de *hors-d'œuvre électionnés*, dressés de façon que chacun puisse se servir à son gré sans en détruire l'ordonnance. Les *escalopes de foie gras* (lisez médaillons, c'est plus joli), sont placées en relief au centre et brillent sous leur pellicule de gelée ambrée. Les vins blancs auront été également choisis avec attention.

Les hors-d'œuvre seront suivis du classique et traditionnel *dindonneau*, dont la farce fleurit bon, qui trônera au milieu des non moins classiques *marrons judicieusement glacés* et des *beaux choux de Bruxelles*. La saucière d'argent contiendra le *jus à la noisette* et une *salade d'endives* ajoutera sa fraîcheur à cette symphonie gustative. Les flacons de rubis ont remplacé les flacons de topaze. Une *omelette norvégienne*, dont la cheminée improvisée crache des flammes claires au parfum de la Jamaïque mettra le point final à cette agape.

Réveillon bourgeois

Mais changeons de cadre, nous sommes dans un restaurant bourgeois, où de joyeux convives sont attablés devant de merveilleuses *quiches* sortant du four qui emplissent de leur arôme la salle dans laquelle le sapin symbolique brille de toutes ses lumières. Comme ils ont plaisir à savourer ce mets qu'ils accompagnent d'un bon vin blanc. Les voilà prêts, maintenant qu'ils ont fait un tour d'arrêt, à s'exprimer sans phrase avec une *oie majestueuse* dont l'épiderme ruisselle attestant les talents du cuisinier ou de la cuisinière. Entouré de *pommes reinettes* vidées de leurs pépins, étuvées au beurre et joliment colorées, ce volatile n'est-il pas pour le regard une nature-morte de plus bel effet. Tendre

et croustillant à souhait, humectée de bons crus, l'oie de Noël concourt à glorifier la venue du Messie.

Des *cerises au Kirsch* suivies d'un *Punch* généreusement versé termineront le menu et activeront les digestions.

Réveillon rustique

Transportons-nous encore par la pensée à la campagne. Dans une auberge sympathique, les convives commencent leur réveillon par de succulentes *croûtes au fromage* arrosées de bons vins blancs du pays. Dans l'âtre aux vastes proportions crépite un feu de souches. Sur la broche placée devant, deux beaux *porcelets*, qui eussent fait pâmer d'aise leur plus illustre châtre, Charles Monselet, présentent tour à tour les faces de leur anatomie aux baisers ardents du brasier. Leurs flancs rebondis recèlent un de ces hâchis succulents composés de foie, de lard gras, de pain trempé, sel et poivre, d'un peu d'épices, des gousses d'ail indispensables et condiment spécial; une pincée de bolets séchés pulvérisés, de même que des herbes aromatiques, toutes choses prometteuses de joies gustatives. Quoi de mieux pour accompagner ses porcelets que des galettes de pommes de terre colorées à la poêle, aspergées de jus gras, dans les saladiers, *rampon* et *betteraves* mettront de la couleur à ce menu copieux. Pour la circonstance on a sorti de derrière les fagots quelques poussiéreuses bouteilles d'honnêtes vins rouges.

Terminons par un autre souvenir lointain qui se déroule dans la salle un peu bruyante attenant à la cuisine d'une bonne auberge. De gais compagnons se sont mis à table, l'appétit aiguisé par quelques rasades apéritives. Un arôme suave et pénétrant se dégage de *tripes à la mode* dont l'hôte à la spécialité. Cuites pendant au moins 12 heures en récipient hermétique dans le four du boulanger, avec les condiments, aromates et mouilllements indispensables, elles sont ensuite convenablement dégraissées, décantées, additionnées d'une brunoise de jambon de Bayonne, carottes et céleris, relevées de quelques giclées de vieux armagnac. Servies en portions copieuses dans des récipients de grossière faïence, brûlantes, succulentes, onctueuses, elles forment pour ces habitués, avec des pommes de terre en robe des champs, un plantureux réveillon. Elles ont été précédées il est vrai, du boudin grillé autre spécialité du pays substantielle et délicate.

Das Fest-Menu

Ein gastronomischer Exkurs von Harry Schraemli

Die Menükarte kann ein gastronomischer Fahrplan, ein Kulturdokument, aber auch ein Sorgenkind sein. Letzteres ist es wohl vorwiegend für den Hotelier, der gerade jetzt wieder vor der schweren Aufgabe steht, leckere Speisenfolgen für die Festtage zusammenzustellen, ohne dabei sein Küchenbudget ausser Rand und Band zu bringen. Spielt die Preisfrage für die Mehrzahl meiner Kollegen auch eine ausschlaggebende Rolle, so kommt noch ein anderer Faktor dazu, der heute fast ebenso schwerwiegend ist, nämlich die Personalfolge. In Küche und Service gebietet es uns je länger, je mehr an gutausgebildeten und einsatzfreudigen Kräften, ohne die aber ein festliches Essen nun einmal nicht herbeigezaubert werden kann. Der Hotelier, der sich in diesen Tagen an seinen Schreibtisch zurückzieht, um die unerlässlichen Vorarbeiten zu leisten, tut gut daran, nicht nur die Preisfrage zu überlegen, sondern auch zu prüfen, ob das von ihm geplante auch tadelloso ausgeführt werden kann und ob es auch ebenso tadelloso auf den Tisch des Gastes gebracht werden wird. Es ist Unsinn, einer Küchenbrigade Aufgaben zuzumuten, denen sie nicht gewachsen ist, und wer nicht über eine fachgewandte Kellnerbrigade verfügt, versteige sich nicht zu Extravaganzen, denn er könnte sich lächerlich machen.

Hat er diese primären Probleme einmal gelöst, so kann er sich beherrschen bei der Aufstellung der Menus machen. Auch in dieser Beziehung hat sich seit ehedem manches geändert. Nicht nur der Kunstgeschmack ist einem dauernden Wandel unterworfen, auch die Gaumenfreuden sind nicht zu allen Zeiten gleich. Sie ändern sich nicht nur periodisch, sondern auch von Land zu Land, von Gast zu Gast. Ausschlaggebend bei dieser Zusammenstellung muss nicht so sehr der Rang oder die Tradition des Hauses sein, sondern die Herkunft der Kundschaft. Es ist sinnlos, mit raffinierten Spezialitäten aufzuwarten, wenn die Gästeschar einer handfesteren Kost zugetan ist. Verrückte Bezeichnungen haben noch kein Gericht besser gemacht, und ein Gang zuviel, der keinen Anklang findet, kann mehr schaden als nützen. Lassen wir die Vernunft walten! Im Zeitalter der «schlinken Linie» und der Managerkrankheit sind allzuvielen Gästen vorsichtig geworden in der Auswahl ihrer Speisen. Mastige Gerichte, dicke Saucen und Schwerkverdauliches findet heute kaum noch Gnade. Mit einem ellenlangen Menu imponiert man nur noch dem Parvenu, dessen Magenwände verhärtet sind: der Kenner lässt sich nicht bluffen, und kalten Herzens lässt er alles stehen, was ihm nicht bekömmtlich ist, und hätte es uns selbst auch noch so viel Geld gekostet. Der unnötige Warenverschleiss an solchen Tagen ist bekanntlich enorm, und die Leidtragenden sind wir selbst.

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de secours pour sociétaires

Es ist leider eine Tatsache, dass unser Mitgliederunterstützungsfonds in einem Masse für Hilfszwecke in Anspruch genommen werden muss, der seine eigenen Kräfte bei weitem übersteigt. Er bedarf deshalb eines namhaften Zuschusses, um seiner Aufgabe gerecht werden zu können. Der Zentralvorstand hat deshalb beschlossen, den Ertrag der Neujahrsgratulationsablösung wiederum dem Mitgliederunterstützungsfonds zu überweisen.

Zahlreiche unserer älteren Kollegen müssen ihren Lebensabend in dürftigen Verhältnissen verbringen, bedrückt von materiellen Sorgen, die ihnen keine Angehörigen abnehmen können. Zu viele Jahre geschäftlicher Enttäuschung verunmöglichten es ihnen, Vorsorge für die alten Tage zu treffen. Oft sind auch noch harte Schicksalsschläge hinzugekommen, die ihre Lage verzweifelt gestalten. Hier tut Hilfe bitter not!

Lassen wir unsere betagten Berufskollegen, die sich während Jahrzehnten redlich bemühten, für die schweizerische Hotellerie Ehre einzulegen, nicht im Stich! Wer ohne persönliches Verschulden in eine Notlage gekommen ist, soll wissen, dass eine Berufsgemeinschaft hinter ihm steht, die ihm gegenüber solidarische Verbundenheit bekundet und ihm durch einen Zuschuss zu helfen bereit ist.

An unsere Mitglieder und Berufsfreunde richten wir deshalb die dringende Bitte, ihrer in Bedrängnis geratenen Berufskollegen durch eine kräftige Spende im Zeichen des Geistes christlicher Nächstenliebe zu gedenken. Der Stiftungsrat des Mitgliederunterstützungsfonds überwacht die Verwendung der Gelder sorgfältig auf ihre Zweckbestimmung hin.

Die Namen der einzelnen Spender werden wir auch diesmal in der Hotel-Revue veröffentlichen. Einzahlung nehmen wir mit herzlichem Dank entgegen auf

Postcheckkonto Basel V 85;

Vermerk: Neujahrsgratulation.

Ainsi selon les moyens, les goûts et les coutumes, la composition du réveillon change. Dans nos cantons, il y a bien des gens qui dédaignent les mets affublés de noms prestigieux préfèrent des spécialités régionales. Une fondue, une raclette, qui donnent l'occasion de trinquer entre amis, n'est-ce pas, pour prendre un exemple entre mille, des formes de réveillon qui en valent d'autres?

Voilà diverses façons d'unir au cours de la nuit sainte les joies spirituelles aux joies matérielles, ou de fêter le changement de millésime en espérant que l'année nouvelle apporte à tous les convives plus de bonheur, plus de joie et plus de santé que ce ne fut le cas dans l'année qui s'achève ou que l'on vient d'enterrer.

E. B.

Menu von 1929 (Rheinfelden)

Consommé double en tasse
Paillettes au Parmesan

Filets de Sole Choisy

Artichauts de Nice
Sauce Hollandaise

Perdreaux à l'Alsacienne
Pommes purée

Vacherin glacé

Menu von 1930 (St. Moritz)

Caviar Molossol

Consommé Madrilène aux Diablotins

Truites de Rivière givrées
Sauce Remoulade

Tournedos grillés Henry IV.
Haricots verts nouveaux

Fraises Romanoff
Corbeilles de Friandises

Fruits et Desserts

Menu von 1931 (Cannes)

Consommé double Ambassadeurs
Paillettes au Parmesan

Suprême de Mostèle Moine

Mignonnette de Behague Parisienne

Poularde de Houdan, rôtie aux sarments
Salade Chiffonnette

Délices Nesselrode
Gourmandises

Menu von 1933 (Rom)

Caviar Molossol

Consommé double Madrilène



Gordon's
the heart of every good cocktail:
for gin-fliz, gin and tonic, vermouth-gin a.s.o.
Sole Distributors: Jean Haecy Import A.G. Basel

In dieser Ausgabe:

Hoteltechnik

Nr. 2 Jahrgang 1955 Seite 11-14

**Hotelerneuerungen
am Genfersee**

Seite 22

Langoustes à l'Américaine
Riz Pilaw

Poularde truffée Derby
Salade Caprice

Soufflé glacé au Grand-Marnier
Gâteau friand

Corbeille de fruits

Menu von 1938 (Stockholm)
Oeuf poché Vaudoise

Saumon de Rheinfelden
froid en gelée

Côtelette d'Agneau
aux champignons arrosés

Soufflé glacé au Kirsch

Fromages assortis

Fruits et friandises

Menu von 1938 (Caux)
L'avant-goût délicatesse

Le pâté des gourmets
Les délices des Grisons
La salade Caprice
La Sauce au jus de groseille

L'essence de volaille helvétique

La selle d'agnelet des Alpes vaudoises
La Sauce aux herbes de menthe

Les cœurs d'artichauts Diplomate

Le cantaloup givré en surprise
Le gâteau «Suisse touristique»

Le fromage de nos montagnes
La Corbeille de Pomone

Menu von 1938 (Prag)

Pâté de foie gras en bellevue

Consommé double au fumet de céleris

Asperges fraîches
Sauce Hollandaise

Jambon de Prague sous la ceandre
Petits pois fins au beurre
Pommes nouvelles persillées

Bombe aux framboises
Mignardises

Fromages assortis
Corbeille de fruits

Menu von 1938 (Paris)

Le consommé aux diabolins

La langouste Thermidor

La selle de Pré-salé rôtie
Les pommes noisettes
Les fonds d'artichauts Princesse
La salade de saison

Le véritable Gruyère suisse

La glace Helvétia
Les petits Condés

Les corbeilles de fruits

Les friandises

Menu von 1940 (Bern)

Germény en tasse

Croustade Lucullus

Canetons Nantais à l'orange
Pommes Dauphine
Haricots verts fins
Salade de saison

Brioche Neuchâteloise

Omelette Stephanie

Menu von 1949 (Zürich)

Homard froid en bellevue

Tortue claire en tasse

Poularde de Bresse à la Gastronom
Petits pois gourmands
Salade chicorée rouge

Omelette Norvégienne

Menu von 1953 (Zürich)

Tassette d'Oxtail Methusalem

Langouste de la Méditerranée à la Newbourg

Filet-mignon de Charolais bonne Espérance
Noisettes de pommes
Haricots verts au beurre doré
Cœurs de laitues à l'Estragon

Soufflé glacé St-Sylvestre
Mignardises
Friandises

Menu von 1954 (Luzern)

La tassette à l'Eugène Lacroix

Les paupiettes de sole à la Richard Dietiker

Le Caneton de Bresse classique
Pommes chateau
Choux de Bruxelles
Marrons glacés, Applesauce

La Coupe St-Sylvestre
Friandises

La Corbeille de fruits

Menu von 1954 (München)

Caviar-Eier Romanoff

Fasanensuppe mit Sherry

Hummer «Alfred Walterspiels»

Brüsseler Poularde «Königin Friederike»
Chicoréesalat mit Nüssen

Halbgefrorenes Benediktiner
Kleine Näscherlein

An der einen oder andern Zusammenstellung könnte man etliches aussetzen. Das möge jeder für sich selbst herausfinden. Klugerweise werden wir unsere diesjährigen Menüs so auswählen, dass eine gewisse Vorarbeit geleistet werden kann und die Küche während des eigentlichen Services nicht mehr stark belastet wird. Wenn man z. B. einen Salm serviert, so lasse man ihn nicht ganz pochieren, um ihn eventuell von wildgewordenen Jüngern Ganymeds zerfetzen zu lassen. Solch grosse Fische werden heute portionenweise von der Küche angerichtet und gleich auf entsprechende Teller dressiert. Das hilft uns und hebt das demokratische Bewusstsein der Gäste, denn es bekommt dann wirklich jeder ein gleich schönes Stück. Ebenso hält man es mit Pasteten und dergleichen. Grosse Fleischstücke sollen an solchen Anlässen in der Küche zerlegt werden, da man dann die Gewähr hat, dass sie auch heiss serviert werden können. Auch das Flambieren – mit Ausnahme des «Christmas-Puddings» – vermeide man tunlichst, sonst kann aus dem Weihnachtsfest ein «Schwimmfest» werden. Kalte «Hors-d'oeuvres» serviert man bekanntlich nur mittags, und wenn man knapp an Servierpersonal ist, verzichte man darauf, zehnerlei «Salatchen» zu reichen, denn das hält den Service enorm auf. Lieber sich auf einige wenige Sachen beschränken, dafür aber nur Leckerbissen darreichen.

Wohlauf denn, liebe Leserinnen und Leser, mit frohem Mut hinein in den Rummel, und lasst' Euch nicht verdriessen, wenn etwas krumm geht, denn das kommt in den besten Familien vor. Mit den allerherzlichsten Wünschen für frohe Festtage lege ich für dieses Jahr den Überwurf über meine Maschine und gebe mich ganz der Vorfreude hin.

«Gîtes de France» für 120 Millionen Francs

Fehlaktion und Fehlinvestition im französischen Fremdenverkehr

Unser Pariser Korrespondent schreibt uns:

Vor etwa einem Jahr wurde an dieser Stelle auf die Gefahren hingewiesen, die nicht nur dem gesamten internationalen Fremdenverkehr von Qualität daraus erwachsen, wenn man «unentwickelte Regionen», praktisch also abseits der grossen Strassen gelegene ländliche Bezirke, mit behelfsmässiger Einrichtung beherrschungstechnischer Natur sozusagen um jeden Preis dem Fremdenverkehr erschliessen will.

Der Ausdruck «um jeden Preis» muss hier so verstanden werden, dass diese «Erschliessung des unbekannten Frankreichs», aber wahrscheinlich auch mehr oder weniger bekannter Regionen in andern europäischen Touristenländern, die Preise unserer Hotels und Gasthäuser ausser angemessen hoch betrachten und daher minderbemittelten Touristen, in erster Linie Studenten, Arbeitern und Angestellten, die sehr oft auf Fahrrädern oder Motorrädern (mit Soziussitz) Ferienreisen unternehmen, eine billige, aber saubere Unterkunft für Bauern verschaffen wollen.

In Frankreich, einem Land, in dem sich die berufsmässigen Hoteliers und Restaurateure seit dem Krieg, durchaus mit Recht, darüber beschwerten, dass die ihnen vom Staat gewährten *Unterstützungen* (seien es Beihilfen oder Kredite) infolge mangelnder Budgetmittel nur spärlich oder zu allzu hohen Zinssätzen gewährt werden, und in dem wirklich noch viel für die alteingesessenen und berufserfahrenen Hoteliers getan werden könnte, haben sich einige Parlamentarier zu einer Vereinigung zusammengeschlossen, die eine zwar nicht ganz neue, aber in ihrer Art recht *primitive Propaganda für möblierte Zimmer* auf dem Lande betreibt. Diese Parlamentarier gründeten eine «Fédération des gîtes de France» und teilen nunmehr mit, dass es ihnen gelungen sei, dank einer staatlichen Subvention von 120 Mill. fFr., die ihnen vom Landwirtschaftsministerium gewährt wird, in 20 französischen Landdepartementen etwa 1000 möblierte Zimmer in Bauernhäusern einzurichten und – zu Beginn der kommenden Saison – Interessenten aus dem In- und Ausland zur Verfügung zu stellen. In dem Text der betreffenden Mitteilung, die wir im letzten Informationsbulletin der Generaldirektion für Fremdenverkehr (Paris) entdeckten, heisst es wörtlich: «Ces gîtes, logiquement utilisables, pour un prix modique, chez les paysans des régions rurales de montagne, seront terminés pour la prochaine saison touristique...»

Damit von vorneherein jedes Missverständnis beim französischen wie beim Schweizer Leser ausgeschaltet sei, möchten wir vorweg erklären, dass man *keinem* Touristen verbieten kann und verbieten wird, sich bei irgendeinem Gebirgsbauern einzuquartieren. Er wird dies sogar immer dann tun müssen, wenn er derart abgelegene Strassen befährt oder Wege begreift, dass er im näheren Umkreis kein bescheidenes Gasthaus findet. Selbst in den ärmsten französischen Gebirgsprovinzen der Cevennen, des Massif central der Forez-Berge bei Lyon oder andern, weniger bekannten Mittelgebirgen, dürften solche Fälle indessen Ausnahmen sein. Es soll auch nicht das geringste dagegen eingewendet werden, dass moderne Wohnkultur bei den französischen Bauern gefördert wird und ihnen zu diesem Zweck staatliche Zuschüsse gewährt werden. Wenn man aber heute in Frankreich 120 Mill. fFr. – das sind immerhin 1,5 Mill. Schweizer Franken – dazu freimachen kann, *Gastzimmer* bei Gebirgsbauern einzurichten, während man für die Hoteliers und Gast-

wirte in Gebirgsgegenden bisher nichts oder jedenfalls viel zu wenig getan hat, so fragt man sich, wohin ein derartiger «tourisme rural» eigentlich führen soll...

Die ideologischen Befürworter der «gîtes de France» vergessen dabei zweierlei: Einerseits genügt es nicht, ein Bauernzimmer zu beschneiden den Preisen wonnlich zu gestalten, um eine, auch nur den primitivsten Anforderungen an Hygiene und Bequemlichkeit genügende Übernachtungsgelegenheit zu schaffen. Man müsste gleichzeitig dafür sorgen, dass die in französischen Landbezirken während des Krieges und nach dem Krieg stark in Rückstand geratene *allgemeine Wohnkultur*, d. h. Wasserleitungen, elektrischer Strom und vor allem ein Minimum an *sanitären Einrichtungen* – vorhanden ist. Wir zweifeln um so mehr daran, dass die «Fédération des gîtes de France» und die hinter ihnen stehenden Abgeordneten der inzwischen aufgelösten Nationalversammlung bei allen 1000 möblierten Zimmern, die sie in pittoresken Gebirgsgegenden einzurichten im Begriffe stehen, an die Erfüllung dieser Mindestforderungen gedacht haben. Da sich die französischen Hotelverbände mit Recht weigerten, beim Ausbau dieser neuen «Konkurrenz» mitzuwirken, und da insbesondere keinerlei fiskalische oder soziale Kontrolle über diese Beherbergungsgelegenheiten ausgeübt wird, steht zu befürchten, dass die ersten Touristen, die von diesen billigen Übernachtungsgelegenheiten Gebrauch machen, um so grössere Enttäuschungen erleben werden, als die Bauern auf dem Land nicht gerade als «Philantropen» bekannt sind und also, trotz der «mässigen» Preise, die man ihnen vorschrieb, der Versuchung unterliegen könnten, gegenüber dem Sommer- oder Wintergast auf andere Weise auf ihre Kosten zu kommen.

Es ist an sich, nach Ansicht der französischen Hoteliers, schon *anormal*, wenn ein Landwirtschaftsministerium sich um touristische Dinge kümmert, und es ist u. E. noch *anormal*, dass man in einem offiziellen Mitteilungsblatt der «Direction générale du tourisme» dafür Propaganda macht, dass dem französischen Hotel- und Gastwirtgewerbe durch diese «gîtes de France» eine neue und leider höchst unlautere Konkurrenz entsteht. Wer zu viel plant, subventioniert, dirigiert und animiert, der verfehlt meistens den Zweck seiner Aktionen. Bei der Unternehmung, die der «Verband der ländlichen Unterkunftsmöglichkeiten» mit Hilfe der

Aus den Verhandlungen des Zentralvorstandes

Der Zentralvorstand des SHV. trat am 6. Dezember zu einer ganztägigen Sitzung zusammen, um zu verschiedenen Fragen von Bedeutung Stellung zu nehmen. Mit Interesse nahm er davon Kenntnis, dass die Idee von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, einen Garantiefonds zu schaffen für die Mobilisierung von *Hotelerneuerungskrediten der Banken zugunsten der Saisonhotellerie*, und zwar insbesondere der *Berghotellerie*, Gestalt anzunehmen beginnt. Auf Grund der bisherigen Beratungen mit Vertretern der privaten Wirtschaft und Finanz bahnt sich als Lösung die Errichtung einer *Hypothekarkarbschaftsgenossenschaft* an. Die Geschäftsleitung wurde ermächtigt, die Verhandlungen auf der bereits gewonnenen Grundlage weiterzuführen.

Ferner befasste sich der Zentralvorstand in eingehender Aussprache und in Anwesenheit von Herrn O. Wenzler, Vertreter des SHV. in der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, mit dem die *Nachwuchswerbung und Nachwuchsausbildung* umfassenden Fragenkomplex. Aus dem Tschumifonds soll ein namhafter Betrag für die Lehrlingsausbildung zur Verfügung gestellt werden.

Des weiteren wurde beschlossen, unter bestimmten Voraussetzungen an einem gastgewerblichen Gemeinschaftswerk mitzuwirken, dessen Zweck darin besteht, mittels eines *dokumentarischen Spielfilms den Berufsnachwuchs für Hotellerie und Gastgewerbe* fördern zu helfen.

Ausserdem kamen Fragen der Preisnormierung und des Hotelführers sowie die aktuellen Probleme sozialpolitischer Natur zur Sprache. Mit besonderer Genugtuung nahm der Zentralvorstand davon Kenntnis, dass der SHV., dank des guten Geschäftsganges unserer weltbekannten *Fachschule in Lausanne*, in die Lage versetzt wird, das Schulgeld für *Söhne und Töchter unserer Mitglieder* in allernächster Zukunft ganz wesentlich zu reduzieren.

Eine ausführlichere Berichterstattung erscheint in der nächsten Nummer der «Hotel-Revue».

französischen Agrarbehörden aufzuziehen sucht, scheinen uns beides: *Fehlinvestition und Fehlaktion*, in besonders drastische Weise zutage zu treten.

Dr. W. Bg. (Paris)



WEIHNACHT

Von einem gastgewerblichen Angestellten

Hörst du, o Mensch, im irdischen Trubel,
Heiliger Weihnachtsfesttag ist heute!
Es eilen die Kinder behutsam und leise
Zum Kinde im Kripplein, singend die Weise:
Heilige Nacht, Alleluja,
Christ der Retter ist da!

Hörst du der Orgeln festliche Klänge
Und all' die alten schönen Gesänge?
Heut' jubeln die Jungen, singen die Greise,
Freudig frohlockend die liebliche Weise:

Heilige Nacht, Alleluja,
Christ der Retter ist da!

Hörst du, o Mensch, im irdischen Trubel
Nicht heiliger Engel jauchzender Jubel?
Hörst du nicht singen die himmlischen Geister,
Die loben den Mensch gewordenen Meister?:

Heilige Nacht, Alleluja,
Christ der Retter ist da!

Lukas Walter Keller



WEBSTAR

HOSPES
Goldmedaille
I. Rang

mit Glückwunsch
für unsere
erstklassigen
Webstar-Cigarren



CIGARES



100 Jahre

E. BUESS

WEINBAU UND WEINHANDEL AG

SISSACH

Oberländische Hilfskasse in Bern

Montag, den 5. Dezember, fand im *Hotel Kreuz* in Interlaken unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn alt Kantonalbankdirektor E. Scherz, die *ordentliche Generalversammlung* statt. Präsident Scherz, der die Verhandlungen mit grossem Geschick leitete, machte in seiner Eröffnungsansprache ergänzende Mitteilungen zum gedruckten Geschäftsbericht. Ein zusammenfassender Rückblick über die Tätigkeit der Hilfskasse soll an der nächsten Generalversammlung gegeben werden, die diesmal schon im Frühjahr stattfinden wird.

Anknüpfend an das am 1. Januar in Kraft tretende neue Bundesgesetz über rechtliche und finanzielle Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe vom 24. Januar 1955, erinnerte Herr Scherz an den langen Weg, der in der Hotelgesetzgebung zurückzulegen war. Beim Rückblick auf die wichtigsten Etappen der Hotelanierungsgeschichte ist es ein Trost, dass einmal mehr die Optimisten und Unverzagten den Sieg davontrugen. Gewiss waren der Vermögensschwund, die verlorengegangene normale Existenzbasis und ein Leben zwischen Hoffen und Bangen für die Beteiligten schmerzende, niederdrückende Erlebnisse. Immerhin konnte das Schlimmste dank der beizeiten gegen einen allgemeinen Zusammenbruch organisierten Abwehrmittel vermieden werden. Auch darf man nie vergessen, dass wir von direkten Kriegsschäden verschont geblieben sind. Die etappenweise, den jeweiligen Bedürfnissen angepassten Hilfsmittel, unterstützt durch Ersatzaktionen (Internierung und Hospitalisierung, GI-Urlaubsaktion) haben über manche gefährliche Situation hinweggeholfen. Es ist gut, immer wieder zu betonen, wie mit relativ bescheidenen finanziellen Mitteln der öffentlichen Hand das Ziel des Durchhaltens, d. h. der Erhaltung und Stärkung notleidender, jedoch lebensfähiger Betriebe erreicht werden konnte und wie es dadurch gelungen ist, sie in eine Periode der Wiederbelebung des Tourismus hinüberzuführen. Im Tätigkeitsgebiet der Oberländischen Hilfskasse ist bis 1952 dank den Vorschüssen von 11,7 Millionen Franken ein *Schuldenabbau* von 52 Millionen Franken bewirkt worden. Interessant ist auch die Feststellung in der bundesrätlichen Botschaft vom 10. Dezember 1954, wonach in der langen Zeit von 31 Jahren (1922-53) von 60 Millionen Franken vom Bund der SHTG, gewährten Hilfsmitteln nur rund 10 Millionen Franken Verluste (Verluste auf Darlehen, Stilllegungsbeiträge, Verwaltungskosten) zu verbuchen waren, während 10 Millionen wieder zurückbezahlt wurden und noch 38 Millionen Franken Darlehen ausstehend sind, die an Bonität zunehmen.

Präsident Scherz erinnerte an den aschgrauen Pessimismus, mit dem hochangesehene Persönlichkeiten den Platz Interlaken endgültig verloren gaben, während die tatsächliche Entwicklung ihm – wie auch vielen andern – neuen Auftrieb gab.

Leider steigen die *Ertragnisse* der Hotellerie nicht im Einklang mit dem vermehrten Umsatz, denn es be-

steht nicht die Möglichkeit, den Kostenzuwachs voll zu decken. Immerhin sei als Positivum erwähnt, dass im Sommer 1955 die Hotels des Berner Oberlandes einen Frequenzzuwachs von 80 000 Logiernächten registrierten.

Wenn das neue Hotelhilfsgesetz auch eine Lockerung der obligatorischen Gläubigerkonzessionen und einen Abbau der Hilfeleistungen bringt, so ist es doch für das Hotelgewerbe wertvoll zu wissen, dass auch in Zukunft für berechnete Hilfsbedürfnisse ein eigenständiges Hilfsinstitut in Funktion bleibt. Hoffen wir, dass die eingetretene Besserung im Hotelgewerbe anhält, damit immer weniger von den Hilfsmitteln des Staates Gebrauch gemacht werden muss.

Herr Scherz benützte die Gelegenheit, um auf den Wegfall der Entschuldung im demnächst in Kraft tretenden neuen Hotelhilfsgesetz hinzuweisen und auf die sich daraus ergebende Konsequenz, dass *Gesuche um Entschuldung*, die auch bei einer Erneuerung notwendig werden kann, bis Ende 1955 eingereicht werden müssen, sollen sie noch berücksichtigt werden können.

Crans a enchanté André Malraux, le plus sauvage des habitants du «Golf»

Venu pour trois semaines, il en a passé dix dans son ermitage. Mais quel ermitage singulier! Tour de force de M. et Mme Turini, qui ont su créer pour lui en plein hôtel un home à part. Il fallait aussi l'entourer sans rien lui faire subir, le comprendre. Respecter son désir de ne voir personne, et ne pas froisser les visiteurs, qui ont tous fait chou blanc. «Nous en avions eu, des sauvages. Mais à ce point...»

Pourtant, la veille de son départ pour Venise, nouvelle réussite de la diplomatie hôtelière: il s'est matérialisé à notre table. Tendue, altérée de solitude; un pli presque hostile à travers le visage, comme un verrou. – Le pays? Je le trouve charmant. Mais je n'ai guère eu le temps de le découvrir. Il faut choisir...

Ce forfait de la pensée s'est enfilé avec son œuvre, apparaissant tout juste heures des repas, et encore! Faisant quelque fois une promenade pour tenter de se désintoxiquer. Il a vu les gorges.

– De qui sont les vitraux?
Tout autour autour de cette idée, de cette clef qui ouvre toutes les portes de sa vie actuelle: L'œuvre. C'est qu'il donne une suite à son magistral ouvrage: *Les voix du silence*.

Sans cesse, la même préoccupation revient: – Je regrette de n'avoir pu voir la collection Reinhardt... Oui, je me sens très bien ici. Je reviendrai. Dommage qu'on soit si loin des bibliothèques et des musées...

Il ressemble à ce qu'il écrit. Il ressemble à ce qu'il

Mit dem Wunsche, es möge das Jahr 1956 weitere Fortschritte bringen, schloss Präsident Scherz seine Ansprache.

Die *geschäftlichen Traktanden* waren rasch erledigt. Die *Jahresrechnung* weicht von der vorjährigen nicht wesentlich ab. Einzig bei den bewilligten Darlehen ist eine Steigerung zu verzeichnen, denen ein Rückgang der flüssigen Mittel sowie der Bankguthaben und Wertpapiere entspricht. Auch dieses Jahr ist das Rechnungsergebnis des Hilfsinstituts absolut zufriedenstellend. Die Rechnung, zusammen mit dem Jahresbericht, wurde unter Entlastung der verantwortlichen Organe einstimmig genehmigt.

Der Vorsitzende gab bekannt, dass Herr Direktor *Bücher* von der Spar- und Leihkasse Thun auf eine Wiederwahl verzichtet. Die notwendig werdende Ersatzwahl sowie die Gesamtneuerungswahl des Vorstandes wurde bis zur kommenden Generalversammlung im nächsten Frühjahr verschoben.

Als *Rechnungsrevisoren* wurden die Herren von *Stiebelthal* und *Urfer* einstimmig bestätigt.

Der Vorsitzende verfehlte nicht, Herrn Direktor *F. Flühmann* für die umsichtige Leitung der OHK, und seinem Mitarbeiterstab den besten Dank auszusprechen.

est. Elégant, extrêmement civilisé, survolté. On sent une profonde blessure nerveuse. Un esprit au grain très fin, très serré, très sûr. Un humour précis comme une horloge. Mais pas le temps de rire. Parfois très «Ministre», l'air d'avoir fait dire: préparez vos questions et soumettez-les moi à l'avance par écrit. Il ne ruisselle pas comme certains causeurs rafraichissants qui vous permettent de penser vous-même: il vous tient. Pourtant se livre un peu:

– En arrivant, j'ai dormi, j'ai dormi... L'altitude? Je me souviens qu'en Espagne, en rentrant d'un vol, après deux combats, je suis tombé endormi sur le trottoir.

Revoilà aussi cette scène de *L'Espoir* où les damnés arrivent en colonne, domptés, passifs, comme du bétail? Ils semblent avoir tout oublié, sinon qu'il faut mourir. Ils avancent d'eux-mêmes, les uns après les autres, pour prendre leur place contre le mur. Combien de fois n'ai-je pas assailli, m'imaginant parmi eux, d'échapper à travers la lande, quitta à culbutter sous une rafale de mitraille. Pourquoi ai-je toujours fini, moi, le lecteur, par me trouver aussi contre le mur, comme les autres.

Il ne comprend pas ma question, il ne voit pas la révolte qu'elle traduit contre l'enchaînement, l'envoûtement de cet extraordinaire talent qui vous rend passif et vous exécute; et ne sort plus du chemin qu'il trace.

– Cette scène, dit-il, je la vivais d'avance. C'est ce qui arrive assez souvent chez l'écrivain. (Il cite de cé-

Robert Frank – ein Basler Holzschnneider

«Schon bei meiner Geburt stand ich im Zeichen der Holzschnidekunst. Es war noch Winter, als ich am 13. Februar 1902 geboren wurde. Mein Vater war Zimmermann. Im Winter herrschen Weiss und Schwarz vor, und Zimmerleute haben mit Holz zu tun, ergo...» so beginnen die biographischen Aufzeichnungen von Rob. Frank.

In Basel aufgewachsen, wollte Rob. Frank nach Absolvierung der Schulen Bildhauer und Maler werden. Ein erster Anlauf in einer Bildhauerlehre war mit unerfreulichen Erfahrungen mit seinem Lehrmeister verbunden. – Schwierige Familienverhältnisse liessen es nach dem ersten Weltkrieg geraten erscheinen, bald etwas zu verdienen; so arbeitete er 12 Jahre lang auf dem Telegraphenamt. Aber 1930 versuchte er auf neue, sich der Künstlerlaufbahn zuzuwenden. Doch die Entwicklung verlief nicht geradlinig; öfters mussten mit Brotarbeit längere Zeiträume überbrückt werden. Schon von Anfang an zeigten sich starke Liebe und Begabung für Schwarz-Weiss-Wirkungen. Zu Beginn mehr landschaftliche Motive, mischten sich mit der Zeit figurliche Momente bei (Kartoffelschälerin, Landarbeiter). Am meisten zog ihn immer wieder das Problem des harmonischen Zusammenklings von Mensch, Tier und Umwelt an.

Während der Jahre 1934-37 besuchte Rob. Frank Kurse an der Basler Gewerbeschule. Seit 1935 beschickte er die Weihnachtsausstellungen der Basler Kunsthalle. – Nach und nach stellten sich auch Erfolge ein. 1951 brachte er zwei Holzschnitte im Schweizer Salon, was ihn berechnete, Mitglied der Gesellschaft Schweizer Maler, Bildhauer und Architekten zu werden. In letzter Zeit beschäftigt er sich besonders stark mit Farbholzschnitten.

Die Arbeiten Rob. Franks – neben Holzschnitten auch Aquarelle und Monotypen – finden stets mehr Beachtung und zeigen, dass der Künstler sich weiterentwickelt. Wir freuen uns, in der heutigen Weihnachtsnummer zwei Proben seines Könnens unsern Lesern zu zeigen und damit gleichzeitig einen bescheidenen Beitrag zur Hilfe für bildende Künstler zu leisten, wie es vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung angeregt wurde.

lebensbeispiele). Un peu plus tard, c'était réellement mon tour de prendre place contre le mur. Mais je ne sais ce qui m'a averti: le défilé des fusils qu'on armait, la voix du chef de peloton... La chose ne s'est pas produite, et je savais qu'elle n'allait pas se produire.

La condition humaine. *L'Espoir*. *Les Voix du silence*. Le titre couvre les livres comme la lune couvre le ciel. Ils sont étoilés. Mais elle rassemble le ciel. Et André Malraux, dans ses livres, rassemble le monde. «Un prisme», selon le mot si pur, si juste de M. Charles Turini. Oui, mais un prisme qui recompose le rayon, et l'écrit. L'écrit en utilisant avec un tel génie les matériaux imparfaits du langage que voilà percé le mur de l'inexprimable.

Bojen Olssonmer

Festliche Menus – Festliche Weine



ZU FISCHEN

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

Neuenburger
Bielersee
Riesling × Sylvaner

zu Krustentieren oder Meerfischen und zu weissem Fleisch

einen etwas kräftigeren Weisswein, wie:

Fendant
Lavaux
Chablais



ZU GEFLÜGEL

sofern es sich nicht um Wildbret handelt, kann man Weiss- oder Rotwein servieren:

Weissweine:

Johannisberg
Dézaley
Chablais
Bonne Côte

Rotweine:

Neuenburger
Gamay aus Genf und Waadt
Zürcher
Schaffhauser
Thurgauer



ZU ROTEM FLEISCH UND WILD

gehört ein guter Rotwein:

Dôle
Pinot noir du Valais
Gamay aus Genf und Waadt
Merlot del Ticino
Zürchersee Clevner
St. Galler Rheintal
und Oberland
Herrschaftler



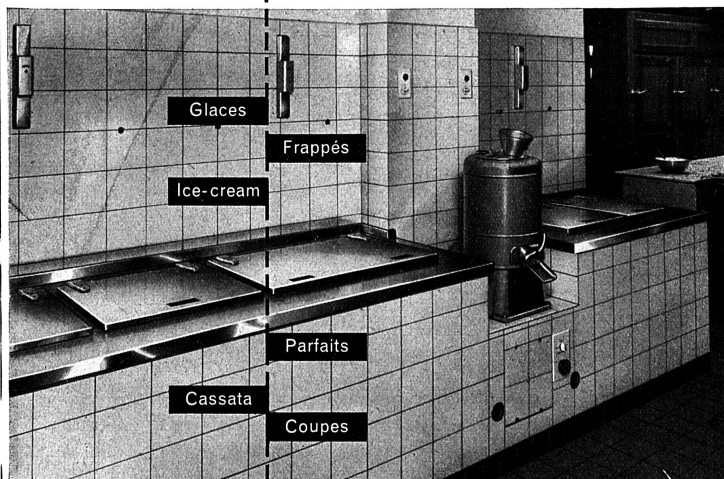
UND ZUM DESSERT

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

Anigine
Arvine
Ermitage
Malvoisie
Tokayer
einen «Vin flétri»

oder einen einheimischen *Schaumwein*, währenddem Sie zum Kaffee den guten *Schweizer Marc* servieren.

Mit Glaces den Umsatz erhöhen.....



Stets eine verlockende Auswahl von Eisspezialitäten offerieren zu können, darin liegt eine bis heute vielfach unausgenützte Chance. Die Erfahrung zeigt, dass Glaces-Anlagen zu denjenigen Kühlanlagen gehören, die sich am schnellsten amortisieren.

Verlangen Sie Vorschläge für *Therma*-Glaces-Anlagen, die Ihrem Betrieb angepasst sind.

Prospekte und Originalphotos von neuesten Anlagen stehen Ihnen zur Verfügung.

Glaces-Anlagen
Kühlvitrinen
Buffetanlagen
Patisserie-Schränke
Kühlraum- und
Gefrieranlagen

Therma

AG. Schwanden/Gl.

Kältebüro Zürich
Hofwiesenstr. 141, Tel. (051) 26 16 06

Büros in:
Bern Tel. (031) 532 81
Lausanne Tel. (021) 26 01 21
Genf Tel. (022) 26 02 42

Im Alltag und zu frohem Feste: Der Wein des Landes ist der beste

Le Comité central de la SSH. à tenu séance

Le Comité central de la SSH. s'est réuni le 6 décembre à Zurich pour tenir une longue séance au cours de laquelle il a discuté divers problèmes et pris des décisions importantes.

Il a appris avec le plus grand intérêt que l'idée du *Dr Franz Seiler*, président central, de créer un *fonds de garantie* pour mobiliser des crédits bancaires, en faveur des rénovations de l'hôtellerie saisonnière, et plus spécialement de l'hôtellerie de montagne, commence à prendre forme. A la suite des consultations et discussions qui ont eu lieu jusqu'à présent avec les représentants de l'économie privée et de la finance, on estime que la solution réside dans la création d'une *coopérative de cautionnements hypothécaires*. Les organes directeurs de la société ont été autorisés à poursuivre des négociations sur cette base.

En outre, le Comité central s'est occupé de manière approfondie, après avoir étudié la ques-

tion et entendu M. O. Winzeler, représentant de la SSH. au sein de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, des divers aspects du *recrutement de jeunes employés* et de la *formation professionnelle*. Le Fonds Tschumi sera appelé à mettre à disposition une contribution importante en faveur de la formation des apprentis.

En outre, il a décidé, sous certaines conditions, de coopérer à une œuvre commune de l'industrie hôtelière, qui aurait pour but d'aider à développer l'apprentissage et le recrutement des apprentis pour les hôtels et restaurants, au moyen d'un *film documentaire*.

La réglementation des prix d'hôtel, le guide suisse des hôtels et des problèmes actuels de politique sociale ont également fait l'objet d'échanges de vues. Le Comité central a pris connaissance avec une satisfaction toute particulière du fait que, grâce à la bonne marche de notre école hôtelière de Lausanne, réputée dans le monde entier, la SSH. serait en mesure de *réduire* sensiblement très prochainement l'*écologie* pour les enfants de nos membres.

Erfahrungen des westdeutschen Hotelgewerbes 1955

Das westdeutsche Hotelgewerbe hat in der Hauptsaison 1955 Gelegenheit gehabt, interessante Erfahrungen zu machen. Die steigende Kaufkraft hat eine breitere Schicht der Bevölkerung für die Sommerreise erschlossen. Dass die für Reisen verfügbaren Summen grösser geworden sind, wird in erster Linie auch dem Umstand zugeschrieben, dass der Nachholbedarf für Kleidung jetzt gedeckt ist. Dadurch sind auch die kleineren Einkommensträger in die Lage versetzt worden, für eine Sommerreise zu sparen. Die Hausgehilfin, die für zwei Wochen nach Italien fährt, ist durchaus keine Einzelercheinung, ebensowenig wie die Putzfrau im Bundesernährungsministerium, die eine längere Geschäftsreise nach Spanien machte.

Viel haben zu dieser Verbreitung der erholungssuchenden Bevölkerung die *Sonderzüge* der Bundesbahn beigetragen. Diese Züge sind derart bequem ausgestattet, dass auch ältere Leute sie gern benützen. Der Bundesbahn gebührt daher ein Extraplo. Auch die Tagespresse hat sich ein Verdienst erworben, indem sie das Publikum auf günstige Reiseziele hinwies.

Die Erfahrungen der Bundesbahn gehen u. a. dahin, dass Reisende, die erstmals seit dem Krieg eine längere Ferienreise machten, die billigeren Wochen der *Vor- und Nachsaison* bevorzugten. Meist handelt es sich dabei um jüngere Leute, die nur wenig älter als 20 Jahre sind, oder um ältere Leute, die mehr als 60 Jahre zählen. Dass gerade die jüngeren Leute frühzeitig das Reisen lernen, bietet eine gute Grundlage für die Zu-

kunft des Reiseverkehrs. Die älteren Leute benützen die Reisegelegenheit der Vor- und Nachsaison der grösseren Bequemlichkeit wegen, während in den Monaten der Hauptsaison die Ehepaare mit Kindern an vorderster Stelle stehen. Das Jahr 1955 hat gerade einen starken Reisendenzuwachs von kinderreichen Familien mit sich gebracht. Sogar Familienreisen mit drei Generationen sind gar keine Seltenheit mehr gewesen; was sich früher nur die sehr bemittelten Bevölkerungskreise leisten konnten, nämlich mit der ganzen Familie Erholungsreisen zu machen, das kann sich heute selbst der Mittelstand schon leisten.

Dass die Reiselust des weiblichen Geschlechts grösser ist als die des männlichen, ist schliesslich keine neue Erfahrung mehr, aber sie wurde 1955 in verstärkter Masse gemacht. Dabei handelt es sich vorzugsweise um Frauen in mittleren Jahren; diese verfügen heute über mehr Geld als früher, weil sie mehr arbeiten. Auch bei den jugendlichen Erstreisenden überwiegen bei weitem die Frauen. Bei besonders billigen Ferienreisen machten 20jährige Mädchen 10,5% der Teilnehmer aus, während die männlichen Altersgenossen nur 4,3% ausmachten. Die Billigkeit der Sonderreisen der Bundesbahn bringt es ferner mit sich, dass die jugendlichen Reisenden gern die entferntesten Reiseziele wählen. Der weitaus grösste Teil der Jugendlichen begnügt sich dabei mit Reisen von einer Woche. Ein weiterer Teil verreiselt für zwei Wochen. Noch längere Ferienreisen kommen kaum vor.

L'Araignée rouge

Un roman de Bojen Olsommer

Bojen Olsommer nous avait annoncé il y a quelque temps qu'un roman de sa plume allait sortir de presse et nous attendions sa parution avec curiosité et impatience. Nous connaissions en effet suffisamment l'auteur pour pressentir qu'une œuvre de lui serait d'une qualité exceptionnelle, qu'elle serait étonnante, puisque nous sommes aujourd'hui facilement étonnés par tout ce qui nous arrache au matérialisme et à la technique imitoyables de notre temps. Nos espérances, qui étaient grandes, ont été pourtant dépassées, car le roman de Bojen Olsommer nous a immédiatement transporté dans un monde extraordinaire où la fiction et la réalité alternent, s'entremêlent parfois, ou se superposent dans un monde qui est naturel aux enfants et où seuls quelques privilégiés savent se réfugier après avoir affronté les vicissitudes de l'existence.

Qui pourrait rester insensible ou ne pas s'attacher au petit Cohen Ibiscott dont on peut suivre les tribulations d'enfant abandonné par une humanité conformiste? Qui ne se sentirait attiré par la «maison rose du sorcier», par ce refuge de beauté, de poésie et de vraie bonté que le «grand père» savait créer autour de lui pour protéger cet enfant contre la méchanceté et la stupidité des hommes. Combien sont rudes les contacts de Cohen Ibiscott avec ceux qui devraient être ses semblables et à qui l'on enseigne pourtant «Aimez-vous les uns les autres». Il n'est guère possible d'évoquer mieux que ne le fait l'auteur la vie de collège et l'incroyable calvaire que peut être une discipline schématique pour une âme qui ne peut s'adapter au moule commun, ceci jusqu'à ce que l'individu se dédouble en un être physique – qui n'est plus qu'un fantôme – et un être essentiellement spirituel dont la puissance de rêve est telle qu'elle se confond avec la réalité. Pauvre Cohen Ibiscott, lorsque la force physique t'est venue, au moment où tu pensais pouvoir protéger à ton tour le grand père, tu n'as retrouvé que la désolation dans le paradis de ton enfance; lorsque tu as eu les moyens d'accomplir tes rêves de vengeance, tu n'as trouvé qu'une ville où l'«araignée rouge» régnait en maîtresse.

En lisant l'«araignée rouge», on ne peut s'empêcher de penser au «Petit prince» de St-Exupéry. Le Petit prince vit dans un désert et des mondes imaginaires, il ne peut comprendre la bêtise humaine et les grotesques occupations d'êtres qui n'ont plus de contact avec la nature et qui ne saisissent pas la beauté qui s'en dégage. Cohen Ibiscott est également un petit prince, mais un petit prince obligé de vivre au milieu d'un monde objet dans lequel il n'y a pas de place pour les âmes d'élite comme la sienne, pour les êtres sensibles à tout ce qui est beau, en un mot, à la poésie de l'âme et du cœur. Un roman comme l'«araignée rouge» ne se raconte pas. Il faut le lire et le relire, car on y trouve sans cesse des observations nouvelles. C'est un roman trop dense pour que l'on puisse prétendre en avoir épuisé la substance à la première lecture.

L'araignée rouge est peut-être prophétique à une époque où l'on s'attache à exterminer les insectes nuisibles dans la nature par des moyens chimiques et à extirper le mal des âmes par des moyens psychiatriques. Mais on oublie qu'en tuant le mal, on tue aussi le bien et qu'il ne restera peut-être de cette épuración que des «parasites accoutumés, cuirassés qui ont multipliés jusqu'à l'anéantissement des cultures leur race désormais indestructible».

Nous pensions qu'il serait vain de présenter ici le directeur de la Chambre valaisanne de commerce, puisque tout le monde connaît ses qualités de juriste, d'économiste et de journaliste. Nos lecteurs apprécieront dans notre revue ses monographies si vivantes et si complètes. On aime sa prodigieuse facilité verbale et son sens d'observation. Il se révèle aujourd'hui dans son roman sous un nouvel aspect, celui d'un vrai poète.

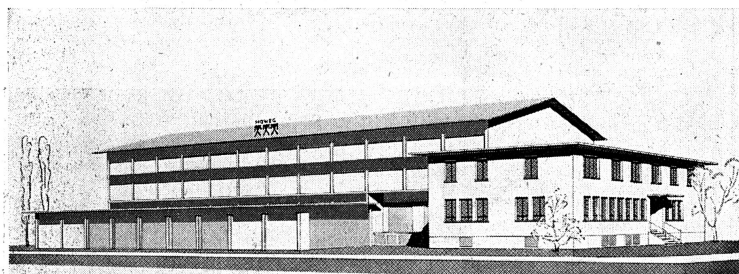
La critique littéraire romande a fait un chaleureux accueil au livre de Bojen Olsommer publié par l'Imprimerie Gessler & Cie, Sion.

Die *Kurzreise* ist aber auch bei den älteren Reisenden festzustellen. Schon aus rein beruflichen Gründen ist es meist nicht möglich, mehr als zwei Wochen zu verreisen. Hin- und Rückreise können selbst bei sehr entfernten Reisezielen in einer Nacht bewältigt werden, es gehen dadurch also keine Urlaubstage verloren. Vielfach werden die Urlaubswochen auf zwei Reisen verteilt. Vor allem war festzustellen, dass Kaufleute, leitende Angestellte, höhere Beamte und selbst Krankenschwestern ihre Urlaubsreisen verdoppeln. Interessant ist ferner, dass 1955 viele Reisende vom Auto zu Gesellschaftsreisen in der Eisenbahn abgewandert sind, weil man mittlerweile festgestellt hat, dass bei den Gesellschaftsreisen selbst die Fahrt schon als Erholung gebucht werden kann. Besser situierte Kreise haben heuer neben der üblichen Ferienreise noch eine kür-

zere Erholungsreise gemacht, meist in der Nachsaison mit ihren verbilligten Tarifen. Dabei ist wiederum bemerkenswert, dass in der Nachsaison das ältere Element weit stärker in Erscheinung tritt, wobei mit deutlicher Vorliebe gerade die teureren Reiseziele den grösseren Anteil hatten. Sehr viele der Reisenden aus der Damenwelt sind Witwen, die offenbar auf der Suche nach einem neuen männlichen Partner sind. D.

Obst und Gemüse der Woche

Wirz, Sellerie, Randen
Berner Rosen, Sauergrau, Jonathan
Menzner Jäger



Projekt Lagerhaus Lausanne-Ecublens

Die Howeg

Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische
Hotel- und Wirtegewerbe

entbietet

ihren Mitgliedern und Geschäftsfreunden
zum Jahreswechsel die besten Wünsche



Eigene Lagerhäuser und Warendepots in
Grenchen, Zug, Lausanne, Lugano und Arosa

Auskunft über die *Howeg*-Mitgliedschaft erteilt die
Direktion in Grenchen (Sol.), Telefon (065) 87021

Mit der Verwirklichung des Lagerhauses Lausanne-Ecublens wird der Selbsthilfe der schweizerischen Hotellerie ein weiterer, wichtiger Baustein eingefügt.

Getragen vom Vertrauen einer grossen Mitgliedschaft wird sich die *Howeg* auch in der Zukunft zum Wohle des Hotel- und Wirtgewerbes kraftvoll und zielsicher einsetzen.



FRITOUT

Allen Fritout-Besitzern
und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

Frohe Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1956

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

H. OBERLAENDER & CIE., APPARATEBAU, ROMANSHORN



MINERAL-UND TAFELWASSER


LABEL

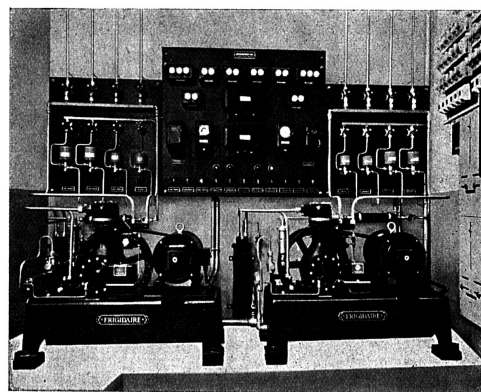
DENZLER



**LANGENTHALER
PORZELLAN**

**SUISSE
LANGENTHAL**

Ein blaues Unterglasur-Dekor
für die
familiär gedeckte Hotel-Tafel



Hat Sie Ihre Kühlanlage den Sommer über befriedigt?

Wenn nicht, dann wenden Sie sich an unseren technischen Beratungsdienst, der Ihnen, dank seiner über 30jährigen Erfahrung, wirklich zweckmässige Vorschläge für den Um- und Ausbau Ihrer Kühlanlage unterbreitet. Eine Unterredung ist kostenlos und verpflichtet Sie zu nichts. Berichten Sie uns schon heute, denn jetzt haben wir reichlich Zeit, Ihre Probleme eingehend zu studieren. Zögern Sie nicht, wir sind für Sie da!

Frigidaire
AUTOMATISCHE KÜHL- UND KLIMAANLAGEN
INGENIEUR SCHUTZMARKE FABRIKAT DER GENERAL MOTORS

Vertretungen in Basel, Bern, Chur, Colombier/Ne, Genève, Kesswil, Lausanne, Luzern, Rapperswil, St. Gallen, Sion, Winterthur und Zürich (siehe Telefonverzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Leysin à un tournant de son histoire?

La dernière assemblée de la SDL, semble marquer une nouvelle orientation de la grande station vaudoise

La Société de développement de Leysin a tenu la semaine dernière une assemblée générale qui fera probablement date dans l'histoire de la station. Vu l'importance de l'ordre du jour les membres présents étaient extrêmement nombreux, témoignant ainsi de l'intérêt qu'ils portent à la situation et à l'avenir de la station.

Il est incontestable que Leysin traverse une crise qu'il faut s'efforcer de surmonter. Mais la tâche est difficile en un moment où la concurrence des autres stations est de plus en plus grande. C'est ce que fit remarquer M. F. Tissot, président de la SDL, en procédant à un large tour d'horizon et en commentant les intentions du Comité qui envisage de tenter de créer un centre touristique, sans toucher en aucun cas au centre médical. La coexistence des deux activités et parfaitement possible, comme le prouve l'exemple de Montana-Crans, de Davos, d'Arosa, qui ont toutes trois évolué de la même façon il y a une vingtaine d'années.

Pour atteindre ce nouveau but, il faut, déclara M. Tissot, «dans toute la mesure du possible, réunir une unanimité sans laquelle rien de positivement constructif ne peut être entrepris avec succès. Il y a aussi de la confiance que nous devons inspirer aux autorités et organisations de l'extérieur, lesquelles ont été et seront encore sollicitées pour prêter leur indispensable appui à l'action de redressement entreprise depuis plusieurs mois.»

Parmi les points les plus importants à l'ordre du jour figurait celui de la construction d'un télé-cabine reliant Leysin à la région d'Al. Une commission spéciale a étudié la question dans tous ses détails et examiné diverses propositions et projets. Elle s'est arrêtée au tracé Place-Large-La Berneuse, car cet abaissement offre davantage de possibilités touristiques que celui ayant la Crête d'Al comme terminus.

On prévoit une installation monocâble, supportant des cabines de 4 places, le télé-cabine reliera deux points séparés par une dénivellation de 717 m, avec une pente moyenne de 42%. Le coût total de l'entreprise s'élèvera à 750 000 francs, pour lesquels l'Office fédéral des transports, dont dépend l'octroi de la concession, exige la souscription d'un capital-actions de 500 000 fr. au minimum.

Après une longue discussion, la votation au bulletin secret décida du projet de La Berneuse, à une très forte majorité. Là-dessus, l'assemblée quasi-unanime vota une participation de 100 000 fr. de la SDL, au capital-actions, prouvant ainsi son désir très vif de voir le projet aboutir, et cela dans les plus brefs délais.

Les opérations statutaires furent promptement liquidées, et le comité sortant, présidé par M. Tissot, fut réélu sans aucune modification.

Ainsi le vœu exprimé par le président semble avoir été réalisé. Tous les groupements de Leysin sont fermement décidés à faire un front commun dans l'intérêt

de la station, puisque les décisions ont été prises à la quasi unanimité.

Il n'est pas aisé d'imprimer une nouvelle orientation à une station qui s'est acquise dans sa spécialité une réputation mondiale, mais l'activité du Comité de la SDL parviendra certainement à surmonter les obstacles qui peuvent éventuellement se présenter et, grâce à son initiative, Leysin connaîtra probablement à brève échéance un nouvel essor. C'est ce que nous souhaitons.

Cet hiver la Suisse risque de manquer d'électricité

On sait l'importance prise par l'électricité ces dernières années, importance qui est confirmée par les chiffres que vient de publier d'Office fédéral de l'économie électrique. La consommation du pays en énergie électrique s'est élevée de 7168 millions de kWh en 1944/45, à 8973 millions de kWh, cinq ans après, et à 13 074 millions pendant l'année 1954/55.

Sérieuses craintes pour cet hiver

Dans ces conditions, l'approvisionnement en énergie électrique en hiver, est assez précaire depuis quelques années.

La sécheresse, qui persiste depuis le début d'octobre éveille de sérieuses craintes quant à la couverture de nos besoins d'électricité cet hiver, d'autant plus que depuis octobre également l'augmentation de la consommation s'est encore accélérée. Le débit du Rhin à Rheinfelden, qui reflète relativement bien les variations de l'écoulement de l'ensemble des rivières de la Suisse, est descendu en octobre à 82 %, en novembre à 63 % et au début de décembre à 58 % de sa valeur normale.

Bien que les usines thermiques de réserves soient en service depuis des semaines et que l'énergie électrique soit importée en quantité croissante, les réserves d'énergie accumulées dans les lacs sont mises à contribution d'une manière excessive. Il est déjà certain aujourd'hui que même si les débits des rivières devaient redevenir normaux, il serait nécessaire d'importer encore plusieurs mois de grandes quantités d'énergie pour couvrir les besoins.

L'importation atteignait au début de novembre 8 % de la consommation du pays et elle s'est élevée maintenant à 14 %, ce qui est encore insuffisant. La situation n'est naturellement pas identiquement précaire pour toutes les entreprises électriques.

Le Conseil fédéral envisage des restrictions...

Dans sa séance du 9 décembre, le Conseil fédéral

a adopté un message aux Chambres proposant un arrêté fédéral sur le ravitaillement du pays en énergie électrique en cas de pénurie. Cet arrêté déclaré urgent devra être examiné par les Chambres dans le courant de cette session encore et sera valable jusqu'au 15 mai 1956. Il autorise le Département des postes et des chemins de fer à prévoir toutes les dispositions nécessaires pour adapter la consommation d'énergie électrique à la quantité disponible pour autant que l'énergie produite par voie hydraulique et thermique et celle importée ne suffisent plus à couvrir les besoins.

Une conférence réunira prochainement les représentants du Département compétent et les délégués de l'économie électrique en vue d'examiner les mesures à prendre, de fixer le délai de leur application. Le faible niveau d'eau de nos lacs d'accumulation et de nos rivières impose une restriction importante de la consommation de courant; même s'il devait y avoir des précipitations abondantes ces prochains temps, celle-ci n'augmenterait en hiver, que les cours d'eau et les réservoirs des pré-alpes, mais non pas ceux des Alpes. Pour des raisons techniques, il est cependant peu probable que les restrictions interviennent avec la fin de l'année.

Ces restrictions seront vraisemblablement les mêmes que celles qui furent imposées durant la guerre et dans les années qui suivirent immédiatement celle-ci. Autrement dit, elles concerneront avant tout le chauffage électrique des chauffe-eau, l'éclairage des vitrines et des panneaux publicitaires. Il n'est pas encore possible de déterminer jusqu'à quel point la mesure l'industrie, qui consomme 45 % de l'énergie produite, devra être tenue à économiser du courant. Relevons que les entreprises électriques forcent dans la mesure du possible les importations de courant qui sont toutefois limitées, l'étranger souffrant également de pénurie d'énergie.

... et les chemins de fer fédéraux aussi

Les chemins de fer fédéraux et les entreprises de transport se trouvent en présence des mêmes difficultés que les usines électriques privées et le reste de l'industrie suisse. Ils ne peuvent pas s'attendre à recevoir d'autres centrales que des leurs un supplément appréciable d'énergie électrique.

Désireux de ménager aussi longtemps que possible leur réserve de courant pour la traction des trains, les chemins de fer fédéraux se voient dans l'obligation de prendre une série de mesures sévères. Ils doivent notamment diminuer la longueur de leurs trains et limiter au strict minimum l'adjonction de voitures de renfort. Ces prochains temps, il pourra donc arriver ici là que des voyageurs faisant de courts trajets ne trouvent pas à s'asseoir dans les trains.

Le chauffage des trains absorbe beaucoup d'énergie à lui seul. Les voyageurs pourront eux-mêmes contribuer efficacement aux économies en ayant soin de tenir les fenêtres fermées et en ne laissant pas les portières inutilement ouvertes lorsqu'ils entrent dans une voiture ou en sortent.

Emil Bögli – 30 Jahre im Dienst der Oberwalliser Verkehrswerbung

Wie wir bereits erwähnten, konnte am Tag der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes Herr Direktor Emil Bögli auf eine dreissigjährige Tätigkeit als Leiter des Publizitäts- und Werbedienstes der Oberwalliser Bergbahnen – im besonderen der Visp-Zermatt- und der Gornergrat- und der Furka-Oberalp-Bahn – zurückblicken. Am 1. Dez. 1925 wurde Herr Bögli vom damaligen Direktor der Betriebsgemeinschaft, A. Marguerat, mit der Leitung des zu schaffenden Publizitäts- und Werbedienstes betraut. Er hat dieses Amt während drei Jahrzehnten mit grosser Umsicht und Fachkenntnis ausgeübt. Dank seiner künstlerisch-literarischen Begabung und seinen journalistischen Fähigkeiten ist es ihm gelungen, das Oberwalliser Fremdenverkehrsgebiet durch werbetchnisch hervorragende Imprime in der ganzen Welt bekannt zu machen. 1936 übernahm er auch die Leitung des Werbedienstes Zermatt. Auch für dieses bedeutende Fremdenverkehrszentrum hat er eine fruchtbare Werbetätigkeit entfaltet.

Der Umstand, dass Herr Bögli 1955 zum Vizepräsidenten des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren ernannt wurde, zeigt besser als viele Worte, wie sehr seine Fachkenntnisse und Fähigkeiten von seinen Berufskollegen der übrigen Schweiz anerkannt werden. Auch wir möchten nicht verfehlen, dem liebenswürdigen Werbefachmann unsere besten Glückwünsche zu seinem Dienstjubiläum zu entbieten, und wir hoffen, dass es ihm vergönnt sein möge, noch viele Jahre im Dienste des schweizerischen Tourismus tätig zu sein.

Süddeutsche Hotel- und Gaststättenausstellung 1958

Der deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) hat die Konzentration im Ausstellungswesen durch eine Neuordnung der Fachausstellungen für das Hotel- und Gaststättengewerbe mit einem in Stuttgart unlängst gefassten Beschluss entscheidend gefördert. Alljährlich soll, so verlangt der DEHOGA, in der Bundesrepublik eine Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe als Repräsentation des gesamten Gewerbes abgehalten werden. Neben dieser Bundesfachschau wird der DEHOGA künftig nur noch zwei oder drei regionale Fachausstellungen jährlich unterstützen, die in den Teilen der Bundesrepublik abgehalten werden sollen, in denen die Bundesfachschau nicht stattfindet.

Da 1956 die Bundesfachschau in Frankfurt a. M. stattfand, sie für 1957 nach München bestimmt wurde und 1958 Berlin als Ort der Bundesfachschau vorgesehen ist, wird 1958 auch eine grosse süddeutsche Hotel- und Gaststättenausstellung fällig. Diese süddeutsche Hotel- und Gaststättenausstellung soll auf dem Höhenpark Killesberg in Stuttgart sein, dessen hervor-

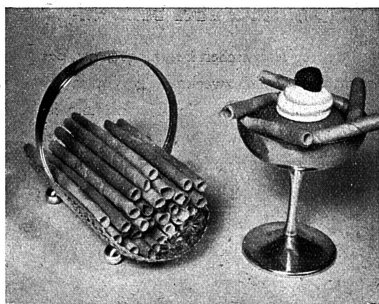
Fortsetzung Seite 10

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

A Noël et au Nouvel-An également



on apprécie une glace comme dessert. Les coupes, les bombes, les mousses ou les parfaits glacés seront toujours bien accueillis après un repas de fête.

En employant le liant «FRIG», vous confectionnerez non seulement des glaces exquis et onctueuses, mais aussi des mousses ou des parfaits glacés délicieux et bien pris.

Voilà pourquoi, en hiver aussi, vous servirez des glaces, mais des glaces faites avec



«FRIG» neutre et «FRIG» à la vanille, au chocolat et au moka s'obtiennent chez

DR A. WANDER S.A. BERNE Téléphone (031) 55021



Kühlschränke

Unsere Schränke sind modern und zweckmässig. Sie besitzen eine praktische Inneneinrichtung, geruchssicher getrennte Abteile, Fischschubladen und Würfelisfabrikation.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 48 15 55

Autofrigo

Ihre Silberpoliermaschine

hat wahrscheinlich eine Ergänzung der Polierstahlkugeln nötig. Überprüfen Sie die Sache, bevor Ihr Tafel- und Küchensilber Schaden leidet und bestellen Sie rechtzeitig das benötigte Quantum Qualitäts-Polierstahlkugeln.

Fr. LEOPOLD & CIE. AG., THUN Telephone (033) 22113

Lieferung erfolgt in Original-Cartons von ca. 6 1/2 kg franko per Post oder SBB-Emfangsstation

LUNELLA la joie de la ménagère

10 Jahre Garantie 10 ans de garantie

Polstermöbel & Matratzen Uster GmbH, Uster
Telephon (051) 96 94 74

Zu beziehen durch die Fachgeschäfte
En vente chez tous les marchands de meubles





Christbaumständer «Bülach»

aus starkem, strahlendem Grünlas. Wie in einer Vase steht der Weihnachtsbaum im Wasser und kann ständig Feuchtigkeit aufsaugen. Dadurch bleibt er lange grün und frisch, und die Nadeln fallen weniger schnell ab. Auch ist die Brandgefahr geringer, weil der Baum grün bleibt. In diesem schweren, mit Wasser gefüllten Ständer steht der Christbaum sicher und fest.

Ladenpreise:

Kleines Modell für Bäume bis 1,50 m Fr. 6.-
Grosses Modell für Bäume bis 2,50 m Fr. 7.70
Neu! «Mignon» für Bäume bis 1 m Fr. 4.80



Glasstern «Bülach»

als Kerzenhalter
Geeignet für die Tischdekoration Fr. -75
Geschenkpäckung, enthaltend 6 Sterne mit passenden Kerzen Fr. 5.80

Erhältlich in den Haushaltgeschäften, Eisenhandlungen usw.

Glashütte Bülach AG.

Gerantin

mit Zürcher Fähigkeitsausweis und gut eingearbeitetem Personalstab sucht per sofort zur Führung oder pachtweisen Übernahme

Hotel oder Restaurant

Referenzen stehen zur Verfügung. Eilofferten unter Chiffre E 52428 G an Publicitas Zürich erbeten.

Katholische

TOCHTER

40 Jahre alt, gepflegt und gut präsentierend, sehr tüchtig und schon viele Jahre im Gastgewerbe tätig, wünscht

BEKANNTSCHAFT

mit Oberkellner, Küchenchef oder Chef de service zwecks Hotel- und Übernahme eines Geschäftes, oder mit Besitzer eines eigenen Betriebes. Offerten mit Bild unter Chiffre B K 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundige

TOCHTER

deutsch, französisch, englisch, italienisch und schwedisch sprechend, mit In- und Auslandpraxis, sucht Stelle als

Chef de service

in Erstklassbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre T S 2224 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir empfehlen unsere Spezialitäten:

Seeländer PFLÜMLWASSER

und
KIRSCH naturein

Apéritif Bitter MARTINAZZI

VERMOUTH MARTINAZZI TORINO

rot, weiss und gran classico

Wir wünschen allseits recht frohe
Festtage und guten Erfolg für 1956

E. LUGINBÜHL-BÖGLI & SÖHNE, AARBERG/BE
Distillerie und Spirituosen en gros

Ehrlicher, strebsamer Jungling, mit 3jähr. Sekundarschulbildung, sucht

Koch- lehrstelle

in grösserem Hotel in Basel. Offerten erbeten an Rolf Keller, St.-Gallerstrasse 22, Arbon (TG).

Gelernter Koch, mit Handelschulbildung, sucht auf nächstes Frühjahr Stelle als

Büro- praktikant

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Offerten unter Chiffre K B 2225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtige, sprachgew., gutpräsentierende

Barmaid

sucht passenden Posten in gute Bar, Saison- oder Jahresbetrieb. Per sof. od. nach Übereink. Off. unter Chiffre B D 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Engländer, 20 Jahre, aus guter Familie

sucht Beschäftigung jeglicher Art in Hotel in Davao für ungefähr 3 Monate. Zuschriften an Mr. Malin, 18 Alum, Chine Road, Westbourne, Bournemouth, England.

Insrieren bringt Gewinn

Hotel-Direktor

frei ab März/April oder auf Vereinbarung

sucht analoge, ausbau-
fähige Position

Grosses Erstklasshaus bevorzugt.

Eingaben unter Chiffre H D 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreichisches Ehepaar

Portier-Hausbursche

28jähr. (ohne Fremdsprachen),

Serviertochter oder Zimmermädchen

24jähr., mit Englischkenntnissen, sucht Engagement in Saisonstelle. Eintritt sofort möglich. Zuschriften erbeten unter Chiffre H 2 2234 an die Hotel-Revue, Basel 3.

Insrieren bringt Gewinn!

Hôtelier

Suisse allemand, marié, actuellement directeur d'une maison de 180 lits, cherche situation analogue comme

directeur

pour le printemps. Références de premier ordre. Offre sous chiffre D R 2247 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

2 Fräulein, geestrichen Alters, suchen selbständige

Vertrauensposten (Leihung)

Gerantin

Gouvernante

bewandert in allen Zweigen eines erstklassigen Betriebes. Offerten erbeten unter Chiffre C 19234 Z an Publicitas Zürich 1.

Pianist

frei vom 23. Dezember bis 8. Januar. Alleinunterhalter oder im Orchester. Heuberg, Bella Vista, Arosa.

28jähriger, tüchtiger Konditor, mit guten Referenzen und guten Kochkenntnissen, sucht Stelle als

Kochpraktikant

(evtl. gekürzte Lehre). Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre K P 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

de 19 ans, correct de confiance, de très bonne présentation, désirant faire carrière dans hôtellerie, cherche place dans hôtel de montagne (Suisse allemande), comme

aide de bureau

réception ou analogue, où il aurait l'occasion d'apprendre l'allemand. Faire offres: Albert Lavanchy, député, Plaine 45, Yverdon.

Erstklassiger

Barpianist

ab 23. Dezember frei
Beste Hotelreferenzen, Telefon (091) 2 36 12.

Junger Koch

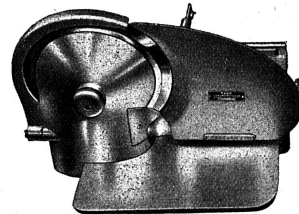
sucht Stelle als

Commis- Entremetier

in grosses Hotel für die Wintersaison, wenn möglich im Graubünden. Offerten an Robert Gacon, 81a, Restaurant «La Petite cave», Neuchâtel. Tel. (038) 817 99.

Aber gewiss

... nur bei Insrieren kaufen!



«TEKO»

Elektrische Aufschnittmaschinen

Ganz rostfrei
Robust und formschön
Geringster Platzbedarf (20x40 cm)
Konkurrenzloser Preis!

Prospekte und Vorführung durch:



Waagen und Aufschnittmaschinen

LUZERN

Obergrundstrasse 36 - Tel. (041) 2 00 84

Eigener Service-Dienst
für die ganze Schweiz

Fleissigem, gutem Koch ist Gelegenheit geboten, durch Übernahme von neu renovierten kleineren

HOTEL

mit sehr schönen Restaurationsräumen an glänzender Verkehrslage sich eine Lebensposition zu schaffen. Vernünftiger Zins. Etwas Barschaft zur Übernahme des Inventars ist erforderlich. Übernahme bis spätestens Frühjahr. Offerten unter Chiffre U H 2226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune

maître d'hôtel

Suisse, sérieuses références, expérience internationale, cherche place de saison ou à l'année, de préférence Genève, Lausanne ou Montreux, pour avril 1956. Ecrire sous chiffre MH 2192 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge Deutsche sucht Stelle als

Praktikantin für allgemeine Verwaltung

in erstem Kur- oder Winterporthotel. Englisch und französische Sprachkenntnisse. 4 Monate in erstem deutschem Kurhotel absolviert. 1. Referenzen. - Ursula Wouters, Beethovenplatz 3, Bonn (Rhein).

Hotelier

mit eigenem erstklassigem Winterbetrieb, wünscht Beschäftigung für Sommersaison als

Pächter, Direktor oder Gerant

in gutes Haus des In- oder Auslandes. Gute Beziehungen mit ausländischer Kundschaft. Frei ab ca. 1. Mai. Bitte Angebote mit Verdienstmöglichkeiten unter Chiffre H S 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.



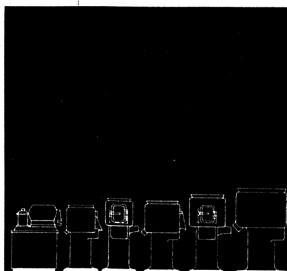
Das «Biege-Prinzip»
wie es bei der Herstellung der
Horgen-Glarus-Stühle Verwen-
dung findet, verbürgt die grösste
Solidität der einzelnen Teile

Die gebogenen Teile entsprechen den
anatomischen Grundsätzen des Sitzens
und sind zudem formvollendet

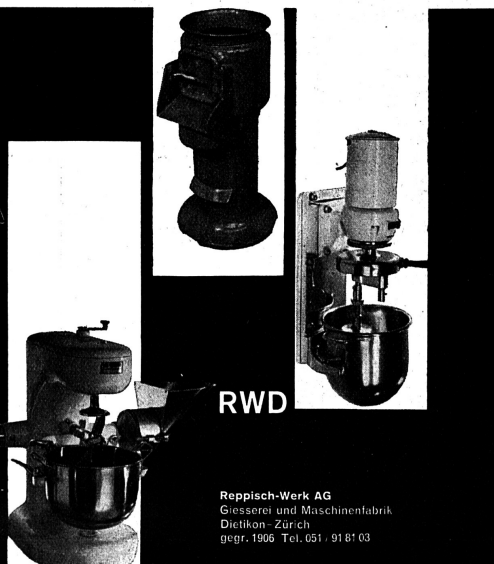
HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS

Tel. (058) 5 20 81



RWD-Kartoffelschälmaschinen und RWD-Universalmaschinen haben sich in tausenden von Betrieben im In- und Ausland bewährt.
Für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe fabrizieren wir das richtige Modell.
Bitte verlangen Sie unsere Prospekte.



Reppisch-Werk AG
Grosserei und Maschinenfabrik
Dietikon - Zürich
gegr. 1906 Tel. 051 91 81 03

ragende Eignung für Fachaussstellungen eben wieder die 6. Deutsche Bundesfachschau erwiesen hat. Die dort vorhandenen, technisch aufs beste ausgerüsteten Hallen gewährleisten alle Anforderungen entsprechende Durchführung der Ausstellung und ermöglichen eine Planung von einer Grösztigkeit, die für eine solche Leistungsschau der gesamten Zulieferungsindustrie des Hotel- und Gaststättengewerbes unangemessen ist.

AUS DER HOTELLERIE

Henri Stofer 70jährig

Am 15. Dezember dieses Jahres feiert Herr Henri Stofer, Direktor des *Hotels Métropole* und des *Café Schuh* in Interlaken, seinen 70. Geburtstag.

Wer das Glück hatte, mit diesem tüchtigen Berufsmann, lieben Kollegen und Freund in Berührung zu kommen, wird sich uns anschliessen und dem rüstigen Jubilär, der trotz vielen Schicksalsschlägen den Mut nie verlor, von Herzen viele weitere Jahre guter Gesundheit und innerer Befriedigung wünschen. O. Sch.

H. Burkhard-Spillmann 80jährig

Kürzlich konnte unser persönliches Mitglied Herr Hermann Burkhard-Spillmann seinen achtzigsten Geburtstag feiern. Er gehört zu den markantesten Vertretern der internationalen Völkerverständigung und der Freizügigkeit im weltweiten Tourismus. Seine führende Stellung im Internationalen Hotelbesitzer-Verein und in der «Alliance internationale de l'hôtellerie» sind allen, die ihn kennen, noch in lebhafter Erinnerung. Es lag ganz auf der Ebene seiner kosmopolitischen Überzeugung, dass er auch 1946 aktiv an der Gründung der «International Hotel Association» mitwirkte. Als Mitglied des Schweizer Hoteliers-Vereins – Herr Burkhard-Spillmann war Besitzer des *Hotels Europe* in Lugano-Paradiso und später des *Hotels du Lac* in Luzern – nahm er je und je aktiv an unserem Verbandsleben teil, bis ihn in den letzten Jahren Krankheit und Gehbeschwerden daran hinderten, engeren Kontakt mit seinen Schweizer Kollegen zu pflegen. Noch immer aber besitzt Herr Burkhard-Spillmann einen wachen Geist. Wir wünschen ihm, der von harten Schicksalsschlägen nicht verschont geblieben ist, einen gesunden und friedvollen Lebensabend.

Neue Hoteldirektoren in Pontresina

Auf die bevorstehende Wintersaison wird Herr Schär, Sohn von Herrn Direktor Schär der *Publicitas* in Chur, die Direktion des bestbekannten *Hotel Müller* in Pontresina übernehmen. Herr Schär hat seine Fachausbildung an der Hotelfachschule in Lausanne und in mehreren Hotelunternehmen des Inlandes geholt.

Der Verwaltungsrat der *Hotels Enderlin AG*, hat Herrn Direktor *Ernst Hofer* als Nachfolger von Herrn Direktor C. H. Bethge gewählt, der sich nach lang-

jähriger erfolgreicher Tätigkeit zurückzieht. Herr Direktor Hofer ist zurzeit mit der Leitung der *Seiler-Hotels* in Zermatt betraut. Am 1. April 1956 wird er die neue Stelle antreten und als Leiter der beiden traditionsreichen *Hotels Park* und *Weisses Kreuz* wirken. ol.

TOTENTAFEL

Hotelier Charles A. Scheck †

Charles A. Scheck, Bruder unseres Mitglieds W. Scheck, Restaurant zum Braunen Mutz, Basel, starb vor einigen Tagen im Alter von 61 Jahren an einem Herzschlag in Washington (USA.). Er stand dem Hotel Kenwood des Golf and Country Club in Bethesda, 20 Minuten von Washington entfernt, bis zu seinem nach zweimonatiger Krankheit erfolgten Tod als General Manager vor.

Herr Charles A. Scheck wurde als Sohn des bekannten Hoteliers Albert Scheck sen. in Biel geboren. Gleich seinen drei Brüdern wählte er die Hotelier-Laufbahn, die er mit dem Besuch unserer Hotelfachschule in Lausanne begann. Sein Beruf führte ihn durch ganz Europa und die Vereinigten Staaten, wo er bald nach seiner Ankunft im Jahre 1923 die Staatsbürgerschaft erwarb.

Herr Charles A. Scheck stand früher in Verbindung mit der Ritz-Carlton-Hotelkette, die Häuser in Paris, London und New York besitzt. Seine Tätigkeit führte ihn ebenfalls ins Belmont und ins Sherry Hotel in Chicago, ins Town House in Los Angeles, und bei der Eröffnung des *Hotels New Yorker* in New York City war er dessen «Chief steward». Er wirkte auch als Restaurant-Direktor der *Adolphus Hotels* in Dallas und im *Fort Montagu Hotel* in Nassau (Bahamas).

Der Gattin des Verstorbenen, die mit ihm im Hotel Kenwood wohnte, und seinen beiden Schwestern und Brüdern, die in der Schweiz leben, bezeugen wir zu dem schweren Verlust unser aufrichtiges Beileid.

FACHLITERATUR

Das goldene Buch der Kochkunst

Der Cercle des Chefs de Cuisine Berne, eine berufliche Vereinigung von mehr als 250 Küchenchefs, Hoteliers und Restaurateuren, dessen Mitglieder einen grossen Anteil am Gelingen der Internationalen Kochkonnatstellung der HOSPEs hatten, beschloss an seiner Generalversammlung, einen Teil des schönsten Bildmaterials jener einzigartigen Schau zu erwerben und den gastronomischen Berufsfreunden in Form eines Werkes, das vollständig aus dem Rahmen der üblichen Kochbücher und deren Aufmachung fällt, zugänglich zu machen.

Das Buch wird sich auszeichnen durch ein prachtvolles Material von Mehrfarben- und Schwarzweiss-

Drucken von Kochkunstplatten aller Art, Patisserie und schönsten Zuckerarbeiten sowie Bildern über Tafel-schönheiten.

Als Mitarbeiter werden die Delegationschefs oder andere Teilnehmer sämtlicher 16 Länder, welche National- oder Regionalmannschaften an die HOSPEs delegierten, sowie Preisrichter und bekannte Autoren gastronomischer Werke zugezogen.

Um jedem Interessenten zu ermöglichen, dieses Werk zu erwerben, wird es im Selbstverlag zum absoluten Selbstkostenpreis abgegeben werden.

Weitere Mitteilungen und Inserate, den sehr interessanten Subskriptionspreis betreffend, folgen.

BÜCHERTISCH

Schweizer Journal, Dezember 1955

In seinem Dezemberheft hat das «Schweizer Journal» allerlei Kostbarkeiten zusammengetragen. Sehr interessant ist der Beitrag von Fritz Laufer, «Vom Himmel in der Malerei». In den verschiedenen Epochen hat der Mensch eine sehr unterschiedliche Beziehung zum Himmel gehabt, die auch in der Malerei zum Ausdruck kommt. Von einer andern Warte aus betrachtet Fritz Egger den Himmel; für ihn ist er die grossartige Welt der Sterne, Sonnen und Monde, und in seinem Beitrag «Die Grösse der Welt», der in Fortsetzungen die Leser mit den Wundern am Sternenhimmel bekannt machen will, erzählt er von der unendlichen Vielfalt der Welten, von den Milchstrassen und Spiralnebeln. Sterne sind für uns Menschen seit jeher das Sinnbild des Ewigen, Göttlichen gewesen, so wie auch ein grosser Stern in der Nacht erschienen ist. In diesem Sinn ist die Novelle «Der Stern im Süden» eine weihnachtliche Geschichte, obwohl sie in den Tropen spielt. Ihren eigenwilligen Verfasser J. F. Vuilleumier lernen wir in der Reihe «Schweizer Schriftsteller stellen sich vor» kennen. – In die Welt der Vögel führt uns ein Beitrag von Werner Haller. – Die Reihe «Wie die andern leben» führt uns diesmal in den Kraftwerkbau der Grande Dixence. Viele grossformatige Aufnahmen und interessante Kurzgeschichten ergänzen dieses schöne Weihnachtsheft.

Paul Reboux: *Abc der Liebe*. Kleines Lexikon wohlgeordneter Ratschläge, gemischt mit vielen wissenswerten Dingen. Für Lernbeflissene deutscher Zunge hergerichtet von Werner De Haas und von Peynet mit diebischer Freude illustriert. – 328 Seiten mit 23 Federzeichnungen. – 1955, Albert-Müller-Verlag AG., Rüschlikon/Zürich und Konstanz. – Leinen Fr. 15.40.

Dieses Buch ist nicht für Spieser und Zeloten bestimmt, vor deren Herz der tierische Ernst grimmig knurrend an der Kette liegt, sondern für wissbegierige junge Menschen jeden Alters, für Liebhaber französischer Esprits, für Feinschmecker, die einen koketten Text zu schätzen wissen. Zu welcher Gruppe gehören Sie?

Paul Reboux, ein Pariser Autor von Rang und Ruf, hat sein der Liebe gewidmetes Werk höchst liebevoll geschrieben, mit Geist, Klugheit und grossem Wissen; die klassischen Dichter der Weltliteratur, berühmte Schriftsteller unserer Zeit und Koryphäen der Wissenschaft sind seine «Mitarbeiter» gewesen. Was alles mit Charme, Witz und gesundem Menschenverstand über die Sitten und Unsitten, die Praktiken und Spielarten der Liebe sagen lässt, über ihre Geheimnisse und Wunder, ihre Ästhetik, über das ganze Drum und Dran, die Bemühungen und Fehlleistungen, Ausschweifungen, Verirrungen und Absonderlichkeiten, über die öffentlichen und privaten Kundgebungen Amors – in diesem *Abc der Liebe* ist es unter dem adäquaten Stichwort zu finden.

Die Liebe kann edelsten und primitivsten Seelen Erfüllung bringen, Genies erniedrigen und Narren Erhabenheit verleihen. Sie ist in Wirklichkeit die Allmacht, die unser aller Leben beherrscht.

Doris Eicke: *Kain lebt weiter*. Roman. Hans-Feuz-Verlag, Bern. Ca. 320 Seiten, gebunden Fr. 9.80.

In ihrem neuen Buch «Kain lebt weiter» gibt uns die bekannte Schriftstellerin Doris Eicke einen neuen Beweis ihrer Vielseitigkeit. Ein Mord ist geschehen. Der einzige Zeuge der Untat ist ein kleiner Knabe. Der Täter ist wie vom Erdboden verschwunden. Monate lang sucht die Polizei, ja das ganze Land umsonst nach einer Spur. Der einzige, den es nicht nach Rache verlangt, ist Schorror, der Mann der Ermordeten. Was sind seine Gründe? Schlechtes Gewissen oder Menschlichkeit?

Inzwischen tastet sich eine Mutter Schritt für Schritt an das furchtbare Geheimnis ihres einzigen Sohnes heran, dem sie ihr ganzes Lebensglück opferte. Verzweifelt erkennt sie ihre Irrtümer, ja ihre Mitschuld, die sie durch die kritiklose Vergötterung ihres Sohnes trifft. Im Übermass ihres Leidens rafft sich ihre zarte Seele auf zur Bewährung. Sie bejaht die Notwendigkeit der Sühne, der er entgegengeht. – Einmal mehr beweist Doris Eicke ihr tiefes Verständnis für alle menschlichen Unzulänglichkeiten.

Das grosse Weihnachtsheft von Nellys Kalender

Die über 160 Seiten starke, reich illustrierte Dezember-Nummer der interessanten Fachzeitschrift für die Frau, mit einer Fülle von Anregungen, Vorschlägen und Hinweisen für sinnvolle Geschenke. Zum Preis von Fr. 1.80 an allen Kiosken und in den Buchhandlungen erhältlich.

Aus dem reichen Inhalt: Diana und der Flüchtling, eine seltsame Weihnachtsgeschichte. Dezember, Monat der Geschenke. Wir backen für die Weihnachtszeit. Zuckerkranken dürfen mit kleinen Abänderungen alle unsere Festmenüs mitgeniessen. Nelly schlägt Ihnen vor, wählen Sie aus (Menüs und Rezepte für jeden Tag des Monats). Das Neujahrsmenü. Mode im Dezember. Bereit zum Fest: Geschenkvorschlüsse für die Frau, für den Mann, für die junge Tochter, für den halbwüchsigen Sohn, für die Grossmutter und die Enkelin. Wir schmücken die Räume zum Weihnachtsfest. Wie wir Geschenke hübsch und originell verpacken können.

Schindler Aufzüge



schnell
sicher
bequem

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler + Cie. AG. Luzern

Die meistgekauft Kaffeemaschine



Ist die meistgebrauchte Maschine

In Ihrem Betriebe, wir meinen die Kaffeemaschine, auch die beste Maschine? Sie sollte so in Ordnung und tüchtig sein, wie ein Herz, das unermüdlich arbeiten muss. Davon kann das Wohlergehen Ihres Betriebes im kommenden Jahre abhängen!

20 Jahre Bewährung
— eine Garantie für
jeden-Egros-Käufer



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

Verkauft 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	Ramistrasse 14,	051/24 47 66
Autometro AG., Genf	Rue Bonnard 8,	022/2 65 44

Erneuerung des Hotels Regina in Grindelwald

(Ernst Wirz, dipl. Architekt SIA, Bern; Innenausstattung: F. Bussinger, Bern)

Die Umwandlung des ehemaligen Hotels Regina Alpenruhe in das heutige Grand Hotel Regina ist innerhalb der bisherigen Erneuerungsaktionen unserer Saisonhotellerie ein einmaliges Beispiel.

Der Bauzustand des im Jahre 1893 vorwiegend in Bruchstein erbauten und nach 12 Jahren erweiterten Gebäudes, das in den letzten Jahren noch als Militärsanatorium und Flüchtlingslager diente, stellte die Weiterexistenz als Hotel ernsthaft in Frage. Es war der privaten Initiative vorbehalten, das scheinbar unlösbare Problem zu lösen und das baufällige Raumvolumen von rund 21 000 Kubikmetern so gründlich zu sanieren oder «auszukern», dass heute von einer etwa 90prozentigen Substanzerneuerung gesprochen werden kann. Ähnliche Verhältnisse kennen wir bis anhin nur bei städtischen Betrieben. Um so erfreulicher ist es vom architektonischen Standpunkt aus, dass ausnahmsweise ein Berg-hotel einen derart durchgreifenden Verjüngungsprozess an sich erfahren durfte. Das alte Regina hat, mit Ausnahme überflüssiger Schnörkel, sein

äusseres Kleid beibehalten. Ob zum Vor- oder Nachteil, darüber sind die Meinungen geteilt. Sicher ist, dass die Wiedererstehung des Hotels in Form eines luxuriösen, erstklassigen Etablissements mit den neuesten technischen Einrichtungen und einer gepflegten innenräumlichen Ausstattung für Grindelwald von weittragender Bedeutung und für den berneroberrländischen Fremdenverkehr eine starke Stütze ist.

Das neue Haus verfügt über 185 Fremdenbetten. Sämtliche Zimmer besitzen eigenes Klosett und je nach Preiskategorie einen entsprechenden sanitären Ausbau. Sie sind künstlich entlüftet. Die Betten sind mit Boltaflex überzogen und die Wände mit Galbantapeten tapeziert. Besonders intensiv ist die Transformation und Neuschaffung der Gemeinschaftsräume. Der grosse Theatersaal wurde horizontal unterteilt: der obere Teil erdgeschossbündig in einen Tearoom, der untere Teil im Untergeschoss in eine Tanzbar umgewandelt. Der alte Speisesaal wurde vergrössert und ein neuer Frühstücksraum geschaffen. Der Tearoom steht mit der Hotel-

wohnhalle und die Tanzbar mit dem Speisesaal in direkter Verbindung. Die Restaurationsräume haben neben der internen Verbindung einen separaten Zugang. Neu ist ebenfalls die der Südfassade vorgelagerte Kaffee- und Liegeterrasse. Alle diese Räume geniessen, durch grosse Fenster begünstigt, einen einzigartigen Ausblick auf die nahe Berg- und Gletscherlandschaft. Sämtliche Gemeinschaftsräume eines Geschosses können durch teilweises Öffnen der Wände in eine Raumeinheit verwandelt werden, was dem Innenraum bei festlichen Anlässen ein seltenes Ambiente verschafft.

Grosses Gewicht wurde auf den vorbildlichen Ausbau der Personalräume gelegt, um auch den Hotelangestellten neuzeitlichen Komfort zu bieten.

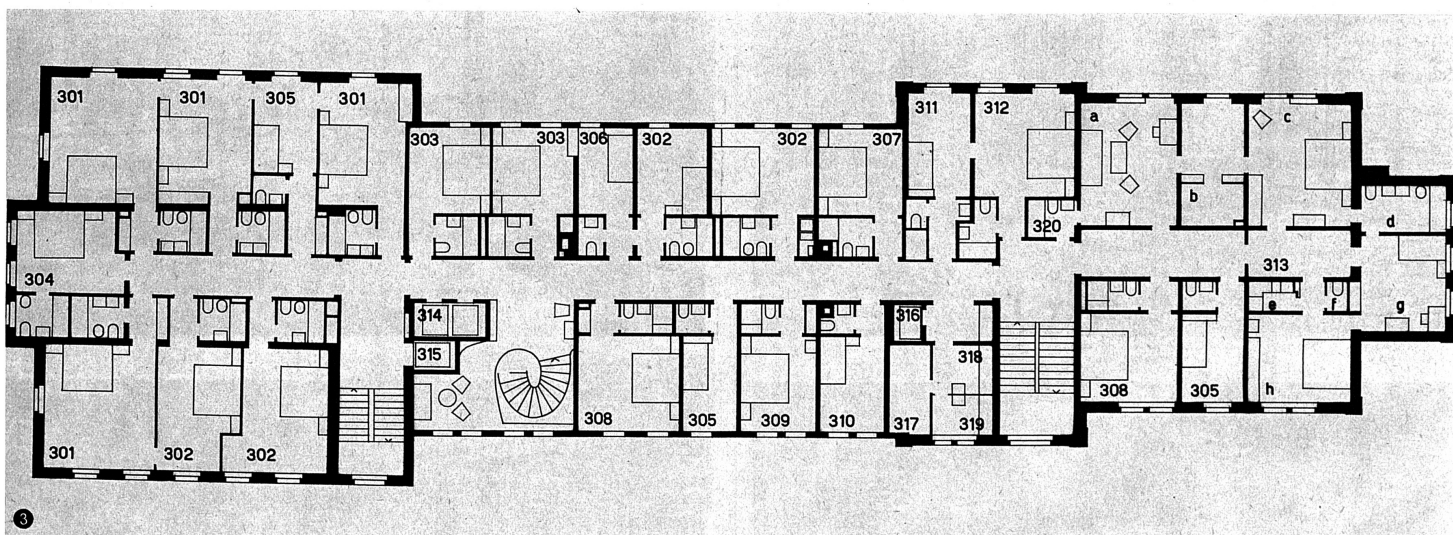
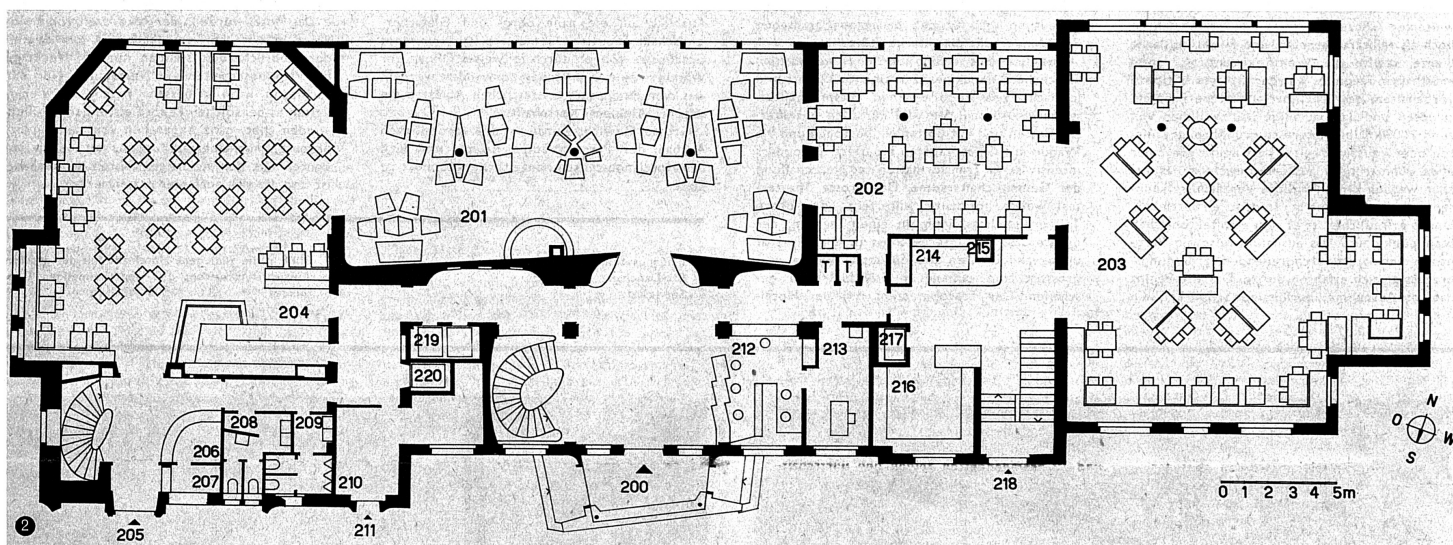
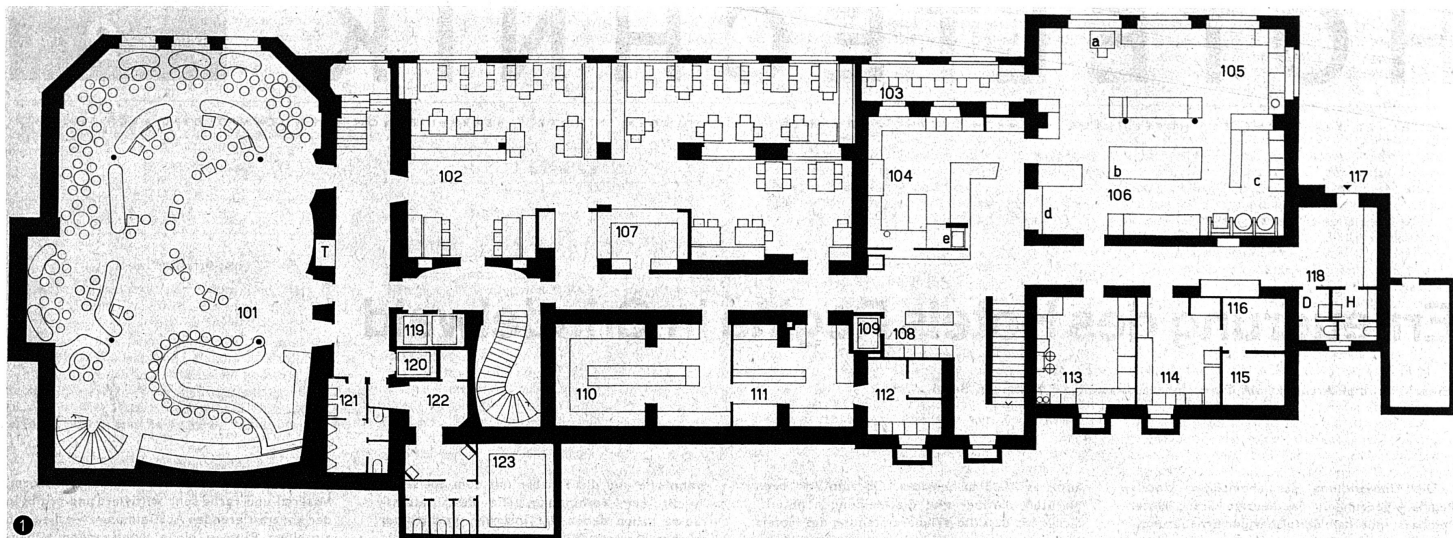
Die Behandlung der Innenräume ist in Form, Material und Farbe sehr kultiviert und ergibt in der kontrastierenden Abstimmung zwischen den einzelnen Räumen einen wohlthuenden Milieuwechsel. Die vorbildlich organisierte Küche liegt im Untergeschoss. Die Kommandoverbindung Saalservice-Küche-Keller erfolgt durch Rohrpost.

Das Hotel wurde in der Rekordzeit von 7 Monaten erbaut bzw. umgebaut. Bis zum Beginn der Abbrucharbeit standen nur 36 Werkzeuge für Planungsarbeiten zur Verfügung. Nur der Fachmann kann ermessen, welche Schwierigkeiten es bei solchen Rekordleistungen zu überwinden gibt, ganz abgesehen von den unvorhergesehenen Überraschungen, mit denen bei Bauten aus den neunziger Jahren zu rechnen ist und die sich auch hier präsentierten.

- 1 Eingangsvorhalle mit Treppe
- 3 Bar-Dancing
- 4 Speisesaal

- 2 Blick in die gediegene Hotelhalle mit der grossen Aussichts-fensterfront und dem heimeligen Cheminée





- | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 Grundriss: 1. Untergeschoss | 106 Hauptküche | 115 Kühlraum Fleisch | 200 Hotelleingang | 209 WC Herren | 218 Service-Eingang |
| 2 Grundriss: Erdgeschoss | 107 Buffet | 116 Kühlraum Gemüse | 201 Hotelhalle | 210 Skiraum | 219 Personenlift |
| 3 Grundriss: 1. Obergeschoss | 108 Gläserspüle | 117 Lieferanteneingang | 202 Frühstückszimmer | 211 Eingang Skiraum | 220 Gepäcklift |
| | 109 Servicelift | 118 Toiletten (Personal) | 203 Speisesaal | 212 Reception | 301-312 Zimmer A-N |
| | 110 Weinkeller | 119 Personenlift | 204 Thé Dansant | 213 Direktion | 313 Direktionswohnung |
| | 111 Ökonomat | 120 Gepäcklift | 205 Eingang Thé Dansant und Bar | 214 Office | 317 Telephonautomat |
| | 112 Kühlräume | 121 WC Herren | 206 Garderobe | 215 Speiselift | 318 Zimmermädchen |
| | 113 Pâtisserie | 122 WC Damen | 207 Kiosk | 216 Office | 319 Portier |
| | 114 Kalte Küche | 123 Öltank | 208 WC Damen | 217 Servicelift | 320 Etagenbad |

Neubau Hotel Ascot in Zürich

(Architekturgemeinschaft)

Fa. Bärlocher und Unger, dipl. Architekten SIA und Fritz Rüeßegger, Architekt, Zürich
 Innenausstattung: Fa. Kung und Aubry, Neuenburg.)



Die in den letzten Jahren in Zürich erstellten Hotelneubauten unterscheiden sich in verschiedener Hinsicht von den klassischen Bautypen. Die Abweichung von den bis heute anerkannten Normen ist in erster Linie durch zwei Forderungen bedingt; erstens die Baukosten durch einen minimalen Aufwand unproduktiven Raumvolumens möglichst niedrig zu halten und zweitens die Nutzung des Erdgeschosses auf dem teuer erkauften städtischen Baugrund möglichst lukrativ zu gestalten. Deshalb werden bei den heutigen Neubauten die Aufenthaltsräume und oft auch die Küche in ein Obergeschoss verlegt und der gewonnene Platz dem Restaurationsbetrieb oder hotel fremden, ertragreicheren Gebrauchszwecken überlassen. Dieser Schrumpfungprozess ist unter Preisgabe wichtiger Funktionen des Beherbergungsbetriebes bei einzelnen Objekten schon so weit getrieben worden, dass der Hotelcharakter durch die typischen Eigenschaften des privaten Appartementhauses verdrängt ist. Die nach wie vor bestehende Diskrepanz zwischen Baukosten und Hotelpreisen, welche die bauliche Erneuerung der Saisonhotellerie so schwierig gestaltet, findet im städtischen Hotelbau ihren Ausdruck in dem oben angedeuteten Bastardisierungsprozess, dem unsere bewährten Hotelbautypen immer mehr zum Opfer fallen. Vielleicht ist diese Entwicklung unaufhaltbar; möglicherweise entstehen aus ihr neue Hoteltypen.

Das neuerstellte Hotel Ascot in Zürich gehört zu den guten und in mancher Hinsicht sehr aufschlussreichen Beispielen. Die hoteleigenen Räume beanspruchen nur die Hälfte der zur Verfügung stehenden Erdgeschossfläche, der übrige Teil wird durch Verkaufsläden beansprucht. Der Hoteleingang mit der Reception ist auf Minimalmasse reduziert. Die ganze administrative Tätigkeit ist in die im ersten Stock befindlichen Büros der Hotelverwaltung verlegt. Neben dem Hoteleingang befindet sich ein Strassenkiosk. Der Restaurationsraum beschränkt sich auf ein Tagesrestaurant mit 55-60 Sitzplätzen und einer Bar mit 17 Stühlen. Durch

zwei grosse, versenkbare Fenster gegen die Strasse kann das Restaurant im Sommer in ein Boulevardcafé verwandelt werden. Dieses steht in ebenerdiger Verbindung mit der Küche, von der aus auch der Frühstücksservice erfolgt. Die interne Stockwerkverbindung nach oben übernimmt eine Dienstentreppe, die eigenartigerweise nicht bis in den Keller geführt wurde. Die dortigen Kühl- und Vorratsräume sind an die allgemeine Verkehrsanlage angeschlossen. Die Hotelhalle liegt direkt neben der Liftbatterie im ersten Stock. In Anbetracht der sehr engen Eingangsverhältnisse wäre auch eine Verlegung der Reception ins obere Stockwerk in Frage gekommen, und zwar in direkter Verbindung zur Hotelhalle einerseits und den administrativen Räumen andererseits.

Die oberen Geschosse mit total 50 Zimmern und 70 Fremdenbetten zeigen den wirtschaftlichen zweibündigen Bautyp mit den zwischen Zimmer und Korridor eingebauten, künstlich ventilierten Sanitärblöcken mit vollem sanitären Ausbau.

«Der Gast hat die Wahl, modern, gemütlich oder gar in echten antiken Stilameublements zu wohnen, gerade so, wie es ihm gefällt.» Mehr kann man nicht verlangen. Die Stülzimmer finden aus Erfahrung besonderen Anklang, wahrscheinlich weil die neuzeitlichen Einrichtungen nicht mit der gleichen Liebe behandelt worden sind. Zimmerkombinationen sind nach alter Tradition durch Öffnen gemeinsamer Zimmertüren möglich. Die Zimmer weisen Allgemein- und Einzelbeleuchtung auf. Einige Zimmer besitzen eine Kleinküche mit Kühlschrank. Die Heizung befindet sich im zweiten Untergeschoss. Die Fremdenzimmer haben Deckenheizung erhalten, die aber noch nicht alle Erwartungen erfüllt.

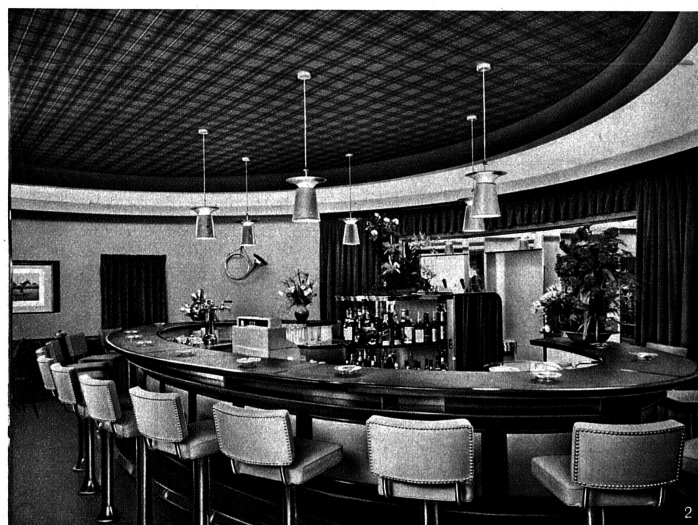
Die schwachen Punkte dieses sehr interessanten Hotelneubaues liegen im internen Verkehr und in der architektonisch nicht voll überzeugenden Gestaltung der Erdgeschossräume. Die Aussenarchitektur entspricht der heutigen Norm.

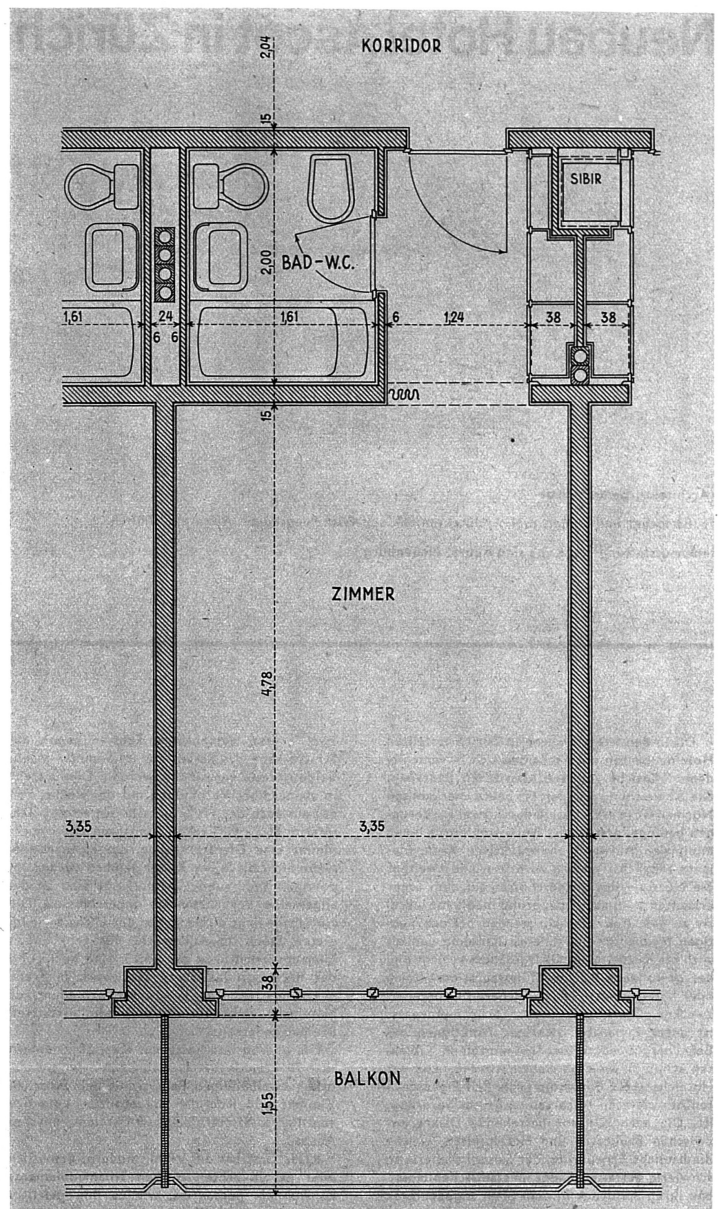
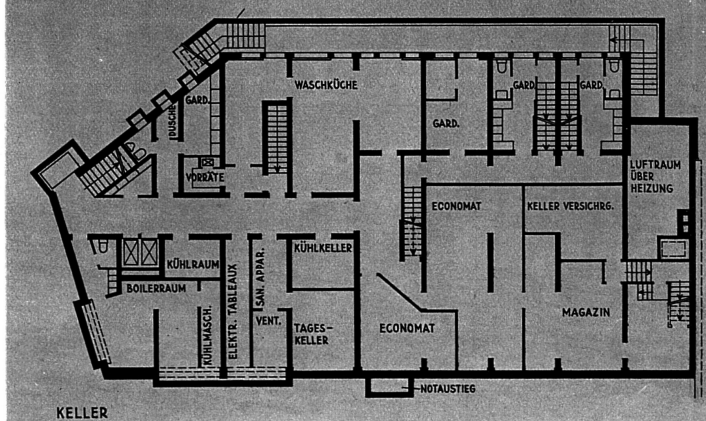
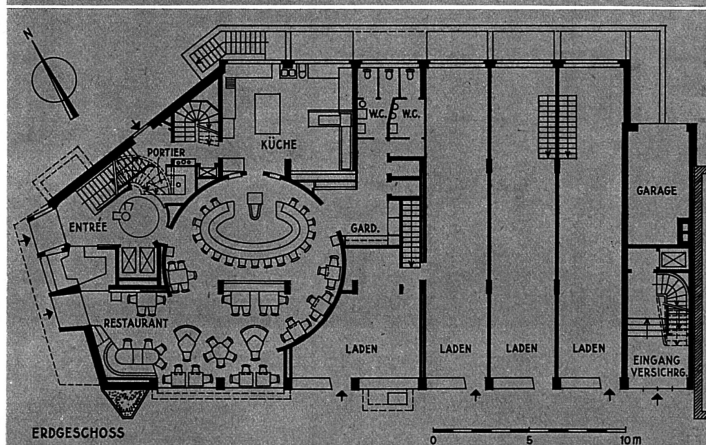
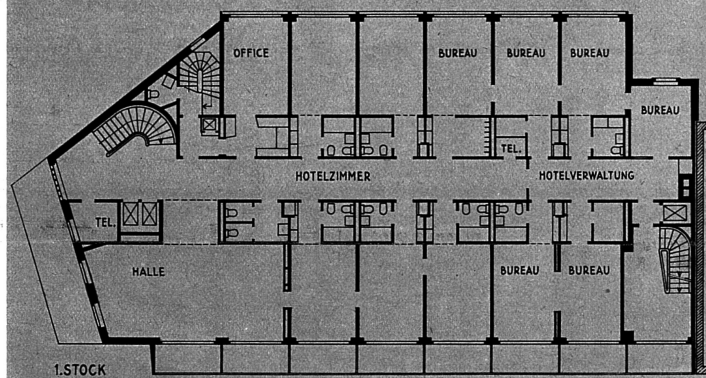
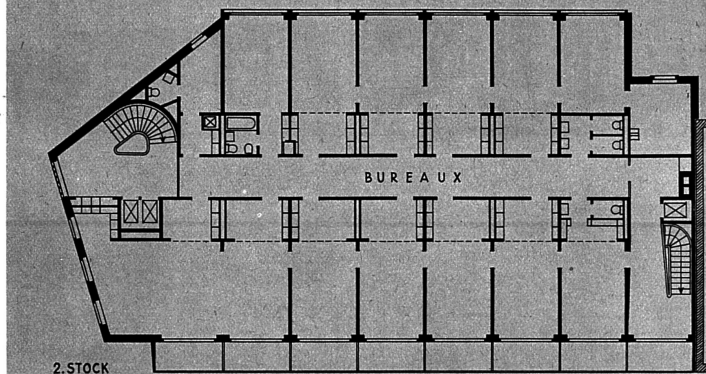
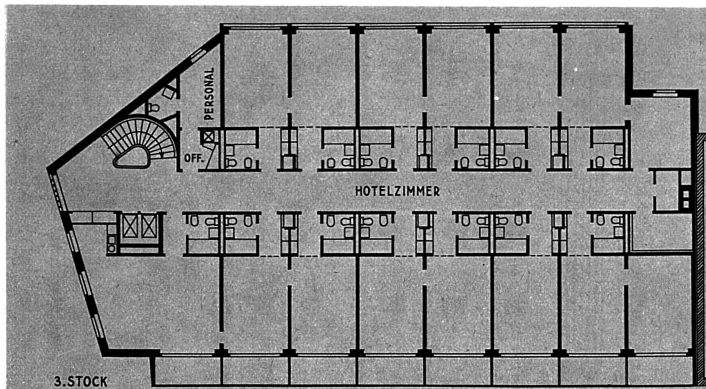
1 Hotel «Ascot»

2 Snack-Bar im Restaurant

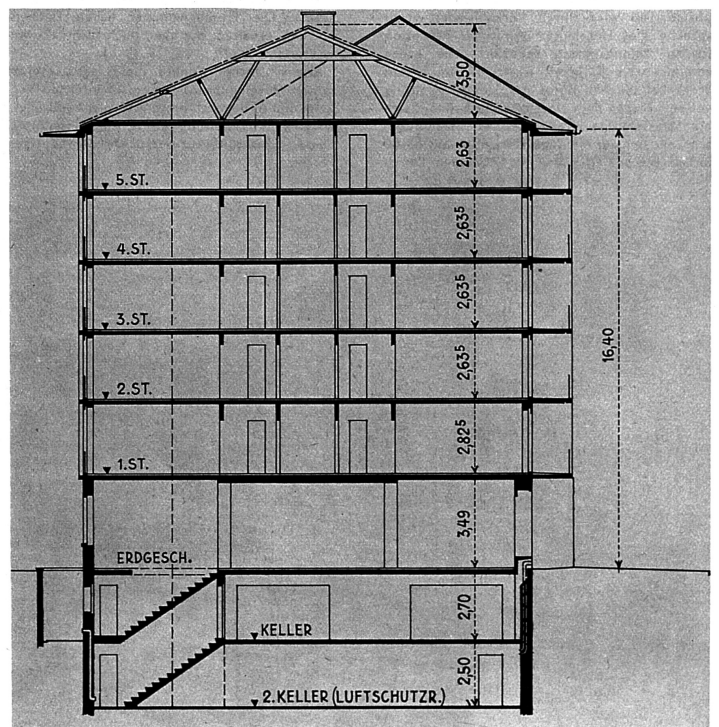
3 Hotelzimmer

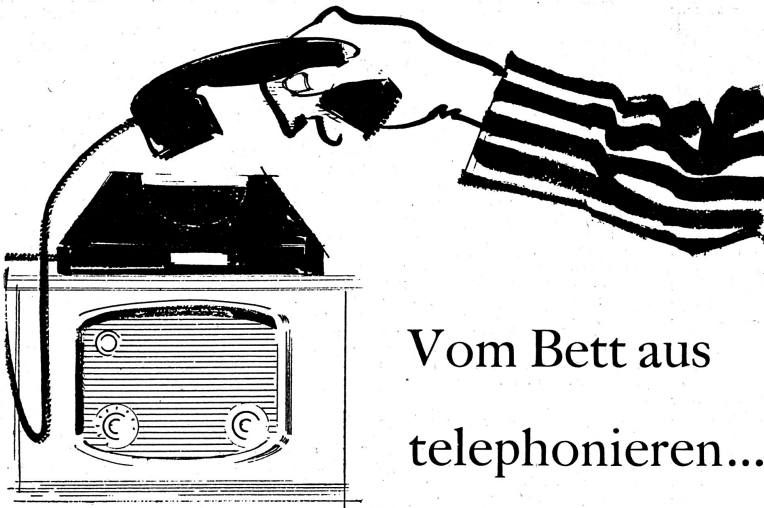
4 Hotelzimmer





◀ Grundrisse ▲ Einzelzimmer ▼ Schnitt





Vom Bett aus
telefonieren...

...nicht nur eilige Geschäftsleute, welche ihr gedrängtes Tagesprogramm einteilen müssen! Das Telefon im Hotelzimmer ist auch für den Feriengast eine Annehmlichkeit, die er als zeitgemässer Komfort zu schätzen weiss. Neben der Möglichkeit, vom Hotelzimmer aus ungestört Lokal- und Ferngespräche zu führen, bietet das Telefon besondere Vorteile für den internen Dienstverkehr: es beschleunigt den Service und erleichtert die Dienstleistungen am Gaste.

Für das gut organisierte Hotel

Unverbindliche Auskunft *die rationelle Telefonanlage!*
und Beratung durch
die Telephondirektion



Pro Telephon

Zu verkaufen wegen vorgerückten Alters der Besitzer, bestbekanntes und florierendes Privat- **KINDER-HEIM**

in klimatisch hervorragender subalpiner Berglage oberhalb Lugano, modern eingerichtet und in sehr gutem Zustande. 20 Betten und kann noch erweitert werden. Sehr günstige Existenzgelegenheit. Notwendiges Kapital zur Übernahme des Betriebes Fr. 22000.-. Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre K H 2168 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

Silber- oder Chromstahl-Platten
60-88 cm sowie
Tee- und Kaffeekännli
Schneckenabeln
und -Teller
Mänge
100-150 cm breit.

R. Olinger, Gasthaus Alpen-
klub, Engelberg, Tel. 74 1243.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Le vrai Porto d'origine

DOW'S

BY SPECIAL



APPOINTMENT

PORT

Shipped by

Silva Cosulich
EST. 1798 OPORTO

Agence générale pour la Suisse:

PIERRE FRED NAVAZZA - GENÈVE

Case Rive 120

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank
mit dem entfettenden
Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt
schonend und schnell.

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten Kundendienst

Praktische Welschblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Apprenez l'anglais en Angleterre!

6 semaines d'études intens. à Cliftonville, Kent. Début des cours: 5 févr. et 8 avril 1956. Prix 500 fr. (y compris log. et pens. compl. à l'hôtel). Four renseignements détt. et arrangements de voyage, s'adr. à: Hotel-Plan, 4/6 Limmplatz et Talacker 30, Zurich.



Die
meistgekaufte
Steinhäger-Mark!

Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Bücherstrasse 28

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!



Die Sonne von Hawaii

bringt die herrlich aromatischen Ananasfrüchte zum Reifen. Taufisch geerntet, sind sie wenige Stunden später bereits in der Dose. Ob geraspelt, als Würfel, in kleinen Segmenten oder Scheiben - es sind Konserven erster und feinsten Qualität! Libby's Konserven besitzen bewährte Tradition seit 1868. Und Libby's fabriziert ausschliesslich in Hawaii, dem besten Produktionsgebiet der Welt!

Wenn Ananas - dann Libby's!

Die Festlichkeit der Tafel beginnt beim Tischtuch. Silber, Porzellan und Kristall, auf Tischleinen hübsch hergerichtet, strahlen einen edlen, gediegenen Glanz aus. Es ist aber nicht allein die Schönheit, es ist auch die Dauerhaftigkeit, welche diese edlen Gewebe seit allen Zeiten zur zweckmässigsten Tischwäsche gemacht hat.

Ein festliches Damastgedeck
verrät Kultur und diert dem Zweck.

Für

Rindsniederstücke la
Kuhnerstücke I u. IIa
Kuhfilets I u. IIa
Schweinscarrées

wenden Sie sich bitte an
Metzgerei Müller, Brugg
Telephon (056) 4 12 22

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in
Margate am Meer, 2 Stunden
von London. Ganztägiger
Unterricht in Konversation
und Korrespondenz für ma-
ximal 8 Studierende. Fam-
ilienschluss, la französische
Küche. Eintritt jederzeit.
- Preise für Unterricht und
Pension: 12 Wochen 70 £,
8 Wochen 48 £, 4 Wochen
28 £. The Gables, Ram-
gate Road, Margate, Eng-
land. Verlangen Sie Aus-
kunft, Prospekt, Referenzen.

Hotels in Spanien

Eindrücke eines Mitarbeiters von seinem Spanienaufenthalt

Hinter den Pyrenäen hört zwar Europa bis zu einem gewissen Grad auf. Man sieht auf dem Lande noch uralt Ochsenskarren, schlechte Sandwege statt guten Strassen, keine Traktoren und fast keine Autos. Die Bewässerung des Landes geschieht noch durch Pferde, die durch kreisende Bewegung Wasser aus einem Sodbrunnen schöpfen, ganz wie seit uralten Zeiten in allen maurischen Ländern, d. h. heute noch in Nordafrika.

Aber Spanien ist ein Land grosser Gegensätze. Es wäre trügerisch, es aus den oben erwähnten Gründen als «altmodisch» und «hinterwäldlerisch» bezeichnen zu wollen. In den Städten findet man den modernsten Komfort, und auch die Hotellerie ist überall, selbst in ganz abgelegenen Zonen, vorbildlich. Saubere Zimmer, meist mit fliessendem Wasser, empfangen den Gast. Der Boden besteht meist aus Steinplatten, die kühler sind als Holz, das ohnehin rar ist. Die Bett- und Toilettenwäsche wird oft mehr als einmal wöchentlich gewechselt, ob sie beschmutzt ist oder nicht. Jedermann trägt in den Strandhotels etwas Sand ins Zimmer, der immer wieder reichlich entfernt wird.

In Barcelona wurde in Mittelklasshotels sogar ein Zimmer mit Bad und Dusche zur Verfügung gestellt, das, mit Telefon versehen, auch verwöhnten Ansprüchen gerecht wird. Mit Frühstück bezahlt ein Ehepaar dafür täglich nur 11 Franken, alles inbegriffen. Das Frühstück bestand aus Kaffee (mit Milch), aus Tee oder Schokolade, mit Gipfeln und weissen Süssbrötchen.

Nachteilig bei den spanischen Hotels ist indessen die auf die Dauer etwas eintönige, typisch spanische Verpflegung. Bald einmal erinnert man sich gerne an die heimische, abwechslungsreiche Kost oder an jene, die in einem guten Schweizer Hotel selbstverständlich ist. Die spanische Küche ist zwar gesund, gut und reichlich. Die Mahlzeiten werden schmackhaft und recht zubereitet. Auf jeden Tag gibt es ein und dieselbe Vorspeise, nämlich zwei in Olivenöl getunkte Blättchen Salat, darauf eine grössere Sardine, eine oder zwei Scheiben Dauerwurst (Salami oder ähnliches) und eine oder zwei Scheiben Tomaten. Hat man diese appetit-anregende Vorspeise hinter sich, rollt ein Gang Gemüse an, leider allzu oft grüne Bohnen mit Kartoffeln, dann ein Gang Fleisch (Beefsteaks, Braten usw.), das sehr gut zubereitet ist, und am Schluss ein Dessert, bestehend aus Früchten oder Glace. Das Gemüse, oft auch Reis, kann mit Fischarten vermischt sein oder ein Fischgericht kann das Fleisch ersetzen. Ungewohnt ist nur, dass Gemüse und Fleisch nicht zusammen, sondern stets in zwei streng getrennten Gängen serviert werden. Geste, besonders Frauen, lieben es nicht, Fleisch ohne Zutaten zu essen. Auch Gemüse ohne Fleisch entspricht nicht unseren kulinarischen Gewohnheiten. Das alles wäre dem Gast an sich gleichgültig, weil er sich der

Sitte des fremden Landes anzupassen vermag, aber der Speisezetteln wiederholt sich alle paar Tage, und das wird auf die Dauer unerträglich.

So sehr sich der Spanier Mühe gibt, seinem Gast etwas zu bieten, kommt er in kulinarischer Hinsicht nicht an unsere Hotels heran. Dagegen gewinnt man auf der iberischen Halbinsel den Eindruck, der Gast werde überall sehr verwöhnt. Man bedient ihn gerne und mit innerem (nicht nur geschäftlichem) Interesse. Es besteht kein Weinzwang, wie z. B. in Italien, wo man mehr oder weniger gezwungen wird, eine Weinflasche auf dem Tisch stehen zu haben. In Spanien kann der Gast selber darüber verfügen, wann und wieviel Wein er zu trinken gedenkt. Eine Karaffe mit kühlem, schmackhaftem Wasser aus den Bergen schmückt den Tisch jedes Gastes, ob er danach verlangt oder nicht. Angenehm fällt ausserdem auf, dass man innerhalb oder ausserhalb des Hotels niemals betrogen oder angebettelt wird. Dazu ist auch der Armsteiz stolz. Das Sprichwort vom stolzen Spanier hat unbedingt seine Daseinsberechtigung.

Die Essenszeiten werden wie folgt festgesetzt: Um 9 Uhr wird das Frühstück aufgetragen, zwischen 14 und 15 Uhr das Diner, und nie vor 21 Uhr setzt man sich an den Abendstisch. Infolgedessen geht der Spanier stets sehr spät zu Bett. Wie er es aushält, dennoch früh aufzustehen, ist dem Gast ein Rätsel.

Nachteilig im Vergleich zu einem Kuraufenthalt in der Heimat ist überall im Süden, ganz besonders aber in Spanien, der Lärm. Schon um 5 Uhr morgens und früher rumpeln die ersten miserablen, veralteten Omnibusse heran, um die Leute auf dem Lande zum Bahnhof zu bringen, wo sie meist in die 60 km und mehr entfernten Industriegebiete von Barcelona abdampfen. Auf die Fremden in ausgesprochenen Kurorten wird nicht die geringste Rücksicht genommen. Mitten in der Nacht wird laut auf der Strasse geschwätzt, man lässt längere Zeit knatternde Motoren laufen, oft direkt unter den Hotel Fenstern, und kündigt sich nicht im geringsten darum, ob Kurgäste schlafen oder nicht. Einzig in Barcelona herrscht Nachtruhe und besteht ein Hupverbod. Da aber fast alle Bewohner Haustiere, Hähne, Kaninchen, Tauben usw. haben, geht frühmorgens ein Krähnen und Gurren los, das ebenfalls weckt.

Was aber bei uns ganz unmöglich wäre, sind die dem Fremden reservierten «Zimmer», wenn das Hotel überfüllt ist. Teils werden sie in benachbarten Büroräumen, teils in Kellern, d. h. im Tiefparterre des Hotels, untergebracht. Bei uns würde jeder seriöse Hotelier bedauernd mitteilen, das Haus sei besetzt; dort geht es trotzdem. Reisegesellschaften, die ihren Obolus im voraus entrichtet haben, behandelt man mit Vorliebe etwas nachlässiger als die andern Gäste, die ja jederzeit ihr Quartier wechseln können. Manchen sind aber

Sonne und Meer wichtiger als das Zimmer, wo sie sich nur nachts aufhalten. Was indessen überall fehlt, sind Lese- und Aufenthaltsräume, wo man abends noch schreiben kann. Alles hat Vor- und Nachteile, auch das spanische Hotel. P. H.

AUSLANDSCHRONIK

Gute Fremdenverkehrssaison in Griechenland und Jugoslawien

Griechenland hat in diesem Jahre eine gute Touristensaison zu verzeichnen. Bis Ende August wurde vom Touristengewerbe des Landes der Gegenwert von 20 Millionen Dollar eingenommen. Man rechnet damit, dass die Einnahmen der Fremdenverkehrsindustrie des Landes für das Jahr 1955 etwa 31 Millionen Dollar betragen werden.

Jugoslawien wurde in den ersten sechs Monaten dieses Jahres von 155 000 Touristen besucht; 55 000 mehr als während der gleichen Periode des Vorjahres. Die meisten Touristen hatte die adriatische Küste zu verzeichnen, wo 95 % der Hotels ihre Räume an ausländische Gäste vermieten. Im Juli statten 97 000 Ausländer Jugoslawien einen Besuch ab gegenüber 55 000 im Jahre 1954. S. B.

Hotelbauprojekte in Kanada

Die sehr grosse Knappheit an geeigneten Hotels in der kanadischen Großstadt Toronto dürfte jetzt ein Ende finden. Das Hotel Plaza wird in Kürze einen zwölfstöckigen Anbau mit 250 Guestzimmern erhalten. Der neue Flügel wird etwa 12 Millionen \$ Fr. kosten und wird mit dem Hauptgebäude durch eine glasverkleidete Lounge und Empfangshalle verbunden sein. Unter diesen Räumen wird eine zweistöckige unterirdische Garage angelegt.

Im November begannen die Arbeiten am Hotel Lord Simcoe. Die Baukosten für diesen Neubau werden ungefähr 45 Millionen \$ Fr. betragen. Das Hotel wird 18 Stockwerke mit 900 Guestzimmern haben, und, wie bei andern kanadischen Neubauten, eine unterirdische, zweistöckige Garage. Das Hotel Simcoe wird das erste kanadische Hotel sein, in dem Gäste mit ihrem Wagen bis direkt an den Empfangsschalter fahren können, von wo aus dann der Wagen durch Hotelpersonal in die Garage gebracht werden wird.

Ein weiteres, 16stöckiges Hotel mit 400 Guestzimmern soll das Torontonian (früher Grosvenor) ersetzen. Einen Namen für das geplante Hotel hat man noch nicht gefunden. Es ist vorgesehen, jedes Apartment mit Küche oder Kochnische auszustatten. Alle Räume werden mit Klimaanlage ausgerüstet sein. Bauherren sind die Dominion Hotel and Development Corporation, die etwa 15 Millionen \$ Fr. bereitstellen werden. W.P.J.

100 Jahre Weinhandlung Buess, Sissach

Im Jahre 1855 gründete Jakob Buess (1819–1902) in Sissach ein eigenes Weinhandelsgeschäft, nachdem er bisher im Betrieb seines Onkels Heinrich Fiechter als Mitarbeiter tätig war. Hervorragende Fachkenntnisse und Solidarität begründeten den Ruf der neuen Firma in der engeren und weiteren Umgebung der Heimat, wie im benachbarten Weinbaugbiet des Elsass und Markgräflerlandes.

1883 wurde Emil Buess, Sohn (1850–1940), wohl-vorbereitet auf seinen Beruf, als Teilhaber aufgenommen. Errichtung eines neuen, zweckmässigen Geschäftshauses, Ausbau der Beziehungen zur Kundschaft, Vergrößerung des Weinsortiments kennzeichnen diese Epoche.

Mit Jakob Emil Buess (1883–1950) trat die dritte Generation in das Geschäft ein und brachte der Firma neue Impulse. Diese galten vor allem dem Qualitätsprinzip, dem vermehrte Aufmerksamkeit zugewandt wurde. Bahnbrechend wirkte die Neuerung, die besseren Weine vom Fass auf Literflaschen abgefüllt an die Kunden zu liefern. Immer mehr Weinsorten des In- und Auslandes nahmen ihren Weg nach Sissach und von dort zur ständig wachsenden Abnehmerenschaft.

1920 wurde die Firma in eine Familienaktiengesellschaft umgewandelt. Im Jahre 1927 erwarb Jakob Emil Buess künftlich die «Domaine de Champévères» bei Neuchâtel und bezog so auch den Weinbau in die Tätigkeit des Hauses ein. Systematische Versuche bestätigten, dass sich dieser Wein in besonderer Weise auch zur Champagnisation eignen würde. Seit Jahren wird nämlich ein Teil der Ernte dieser speziellen Bestimmung zugeführt.

Im Jahre 1947 erfolgte eine neue Erweiterung der Kellereien. Die bestehenden Anlagen wurden durch Erstellung eines Tunnels unter der Kantonsstrasse mit dem neuen Keller verbunden und der Arbeitsprozess dadurch rationalisiert. Drei Jahre hernach, am 22. August 1950, hat Jakob Emil Buess allzu früh Abschied nehmen und sein Werk der Familie und den langjährigen, bewährten Mitarbeitern überlassen müssen. Der Geist, in dem das Geschäft geführt wird, kommt in den Worten des Verstorbenen prägnant zum Ausdruck, die einem seiner Referate entnommen sind:

«Der Weinhandel ist nicht auf Rosen gebettet. Aber das, was uns immer wieder über all das Ungemach hinweghilft, ist die Freude an der wunderbaren Ware, die wir betreiben, und der Gedanke, dass wir denjenigen, die solches zu würdigen wissen, die herrlichste Göttergabe, den Wein, bauen und vermitteln dürfen.»

Wir gratulieren der in Hotelkreisen bestbekannten Firma Buess zu ihrem Jubiläum und wünschen weiterhin eine gedeihliche Entwicklung.



che schlossbar

mit rotem filet bei 20 g 1.10
mit roten filets bei 20 und 40 g 1.20
ähnlich, aber schwerer (kastellbar): 1.10
mit rotem filet bei 20 g
mit echtgold-filet am trinkrand und
schwarzen filets bei 20 und 40 g 1.50
10% spezialrabatt innert 30 tagen

likörkel

Ham-fäh
GLASHALLE GEGR. 1876

zürich 1 schiffhölle 32 rapperswil
(051) 32 57 80 telephone (055) 218 55

20% mehr verdienen



durch Melitta-Kaffee-Schnellfilter, weil Sie fast mehrlaufige Mahlung verwenden können, die sich in 7 Größen für 1–80 Tassen erhällich.

Prospekte und Auskünfte durch die Melitta AG. Zürich 1/24, Tel. 051/34 47 77



...die «gommapiuma»-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

«gommapiuma»-Matratzen

sind Produkte der **IRELLI sapsa**

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beigem oder blauem Sanitätsdrill-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug.

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

IRELLI

Vertretung für die Schweiz: **ARIA AG., ZÜRICH**
Limmatstrasse 214, Telefon (051) 42 56 58

National-Zeitung

Kommentare die Gattine haben

• Vorhänge spannen!

Modernste eigene Rahmen-Konstruktion, Ausführung und Lieferung für jeden Bedarf.

Spannrahmen-Fabrikation

Alfred Berger, Fliederstr. 5, Glattbrugg (ZH)
Telephon 93 61 85 Privat 28 72 65

Zum Beginn der Wintersaison eine Valentini-Friteuse mit dem Saison-Zahlungsplan oder in Miete mit Anrechnung

Lieferung innert Tagesfrist

Typen mit 5-20 Liter Inhalt.

Generalvertretung und Service: H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7, Telefon (051) 34 80 20.



Hotelytyp 8-10 Liter

Fort mit «wüsten» Senfhäfel!

Zeit und Geld kostet Sie das Reinigen der unpraktischen Senfhäfel! Beim heutigen Personalmangel gibt es nur eine Lösung, die auch den Gästen sympathischer ist:

Thomy's Senf in der Tube auf den Tisch!

Suchen Sie eine tüchtige Mitarbeiterin? Ich bin eine gutpräsentierende Frau vom Fach, sprachgewandt und suche Posten als

Gouvernante, Serviceaufsicht

Schreiben Sie mir bitte vertrauensvoll unter Chiffre S 8499 Y an Publicitas Bern.

GUINNESS

IS GOOD FOR YOU



GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A. G. ULMER & KNECHT ZÜRICH/LUZERN

Ein südamerikanisches Luxus- und Grosshotel in Kolumbien

Bogotá, Kolumbiens Hauptstadt, besitzt eines der modernsten Grosshotels Südamerikas.

Das Hotel Tequendama wurde mit einem Kosten-aufwand von ca. 8 Millionen USA-Dollar erstellt, verfügt über 17 Stockwerke mit 450 Zimmern, eigene Licht- und Kraftherzeugungsanlage, eigene Wasserversorgung und ist vollständig unabhängig von den öffentlichen Diensten der Stadt Bogotá. Der Gast findet in diesem Hotel alles, was er braucht, Luxusgeschäfte jeder Art, Kino, Bank, Post und Telegraph, Reisebüros usw. Das Haus verfügt über Personenaufzüge, welche in 8 Sekunden vom Parterre ins 17. Stockwerk steigen, diverse Bars (eine davon ausschliesslich für Männer), Grill-Room, Restaurants, Bankettsaal für Feste sowie Tanzsaal für 500 Paare.

Das Hotel wird nach europäischen Prinzipien geführt. Das billigste Zimmer kostet ohne Essen ca. 10 USA-Dollar, steigend bis zu «Suits» zu 60 USA-Dollar pro Tag.

Das Hotel wird von der Intercontinental Hotel Corporation geführt. Die Generaldirektion liegt in den Händen eines Schweizer, Herrn Ernst Etter. Auch der Küchenchef Viktor Niggli ist ein Schweizer.

DIVERS

Brochures régionales de sports d'hiver

On nous écrit:

Nous venons de voir les nouvelles et belles publications de sports d'hiver des différentes régions de la Suisse. Nous trouvons celles des Grisons particulièrement attrayantes ainsi que celles du Valais et de l'Oberland bernois.

Nous pensons toutefois que toutes ces brochures pourraient avoir un format uniforme, par exemple le format de la brochure des Grisons env. 20 x 21 cm. Nous croyons que cela pourrait faciliter le travail des offices de tourisme en Suisse et à l'étranger ainsi que des bureaux et agences de voyages.

On pourrait confectionner des pochettes cartonnées pour ces brochures de même format et de cette manière, les préposés aux bureaux de tourisme seraient en mesure de donner tous les renseignements utiles, disposant de toutes les indications nécessaires dans cette même pochette, les brochures ne contiennent-elles pas les cartes des différentes régions, les pistes de ski avec les degrés de difficulté, les installations de remontées, soit téléphériques et autres avec les prix, durée des trajets, les prix des écoles de ski et de patinage, etc.? Les différentes régions pourraient également joindre

les plans des principales stations comme dans la belle brochure du Valais.

Le nouvel office vaudois du tourisme voudra certainement éditer également une jolie brochure dans ce genre pour les stations du canton de Vaud.

Des brochures régionales de même format pourraient être également faites pour les stations de montagnes en été avec toutes les indications utiles, les cartes des différentes régions, les routes, chemins de fer de montagnes, télésièges, téléphériques, les promenades et excursions à pied et en voiture, les sports pratiqués, piscine, terrains de golf, tennis, dates des différentes tournois, golf miniature, équitation, pêche, etc.

Vers une belle saison d'hiver à Verbier

En constante progression, l'école suisse de ski de Verbier, dirigée avec compétence par M. François Carron, guide et instructeur de ski, s'est adjoint pour la prochaine saison quatre professeurs de Saas-Fee. En effet, Alphons Supersaxo, plusieurs fois champions suisse de fond, Walter Imsej, sélectionné olympique, César Zurbriggen et Othmar Bumann prêteront leur concours à l'école. Avec les professeurs de ski de la station et les aides, Verbier peut envisager la saison avec beaucoup d'optimisme.

Afin de situer l'ampleur de l'école de ski, il y eut l'année dernière jusqu'à 25 classes (professeurs et aides) et 299 élèves en une journée. Verbier arrive ainsi au quatorzième rang des écoles suisses, sitôt après les grandes stations des Grisons et de l'Oberland bernois.

Avec son deuxième télésiège, exposé en plein sud, et ses quatre téléskis, la station de Verbier va au-devant d'une belle saison touristique.

Journées gastronomiques en Ajoie

L'Ajoie qui est située aux confins de notre pays a déjà un caractère extrêmement français. Cette impression commence à Delémont et s'accroît encore lorsqu'on se dirige vers Porrentruy, soit en passant par le tunnel de St-Ursanne, soit en gravissant les hauteurs des Rangiers. Les Ajoillots sont connus pour être de «fins-bees», et l'on venait déjà de loin pour savourer des plats bien mijotés dans les sympathiques auberges de la région.

Cette année, Porrentruy et les villages environnants ont voulu donner le ton en organisant récemment deux journées gastronomiques offertes à la clientèle des bons restaurants de l'Ajoie. Pour bien montrer que l'on n'entendait pas faire les choses à moitié, la société régionale des hôteliers avait placé ces deux journées sous le patronage, pourrait-on dire, du fameux «Club Prosper Montagné de Paris». Celui-ci avait délégué son trésorier, M. André Ledur, qui s'est révélé un magnifique ambassadeur de la gastronomie et de la gentillesse françaises.

La société des hôteliers offrit en son honneur à l'Hôtel du Cheval blanc un grand dîner, réunissant des représentants des autorités et de la presse, dîner qui fut une belle démonstration de la faveur que rencontre la gastronomie à Porrentruy. Ce dîner fut suivi d'une causerie de M. Ledur, qui fit un bref historique de l'évolution de la gastronomie et défini les qualités d'un véritable gastronome. Il eut d'aimables paroles pour notre pays en déclarant que l'hôtellerie suisse ajoutait le confort et la bonne présentation à la finesse de la gastronomie française.

M. Ch. Sigrist, animateur de ces journées, remercia l'ambassadeur de la gastronomie française et insista sur le fait que la seule ambition des hôteliers et restaurateurs de l'Ajoie était de bien traiter leur clientèle et de satisfaire son goût de bien-manger.

Le Journal de Porrentruy, «Le Jura», publia à l'occasion de ces journées gastronomiques une page consacrée aux spécialités offertes dans quelque vingt-cinq restaurants de l'Ajoie. Les mets les plus raffinés y figurent, mais l'on y sent surtout le désir d'offrir les spécialités régionales et de mettre en valeur les produits du pays, ce qui est, quand on connaît le souci de la qualité qui anime des maîtres queux de l'Ajoie, le propre de la véritable gastronomie. Nous sommes convaincus que ces journées gastronomiques auront permis à l'hôtellerie de l'Ajoie d'affirmer encore un des meilleurs côtés de son caractère français et auront été une excellente propagande touristique.

BÜCHERTISCH

Strahl uns noch der Stern von Bethlehem?

Astronomische Tatsachen, die mit dem Text der Bibel übereinstimmen, erklären uns das Wunder des Weihnachtssternes.

«Es gibt Sterne, die sogenannten Novae oder neuen Sterne, die plötzlich zu himmlischen Atombomben werden», so schreibt die Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» in ihrer Dezembernummer, und fährt fort: «Ein Stern dieser Art kann mit solcher Vehemenz explodieren, dass seine Leuchtkraft innerhalb weniger Stunden um das Hunderttausendfache zunimmt. In der einen Nacht ist er womöglich mit blossen Auge überhaupt nicht zu sehen, in der nächsten hingegen herrscht er den Himmel völlig.

Novae sind – keineswegs seltene – Katastrophen im Weltall. In jedem Jahr wird eine ganze Anzahl beobachtet, wenn auch nur wenige so nahe sind, dass man sie ohne Teleskop beobachten könnte. Zwei- oder dreimal in tausend Jahren jedoch wird ein Stern dabei zur Supernova und erhöht seine Leuchtkraft in wenigen Stunden um das Tausendmillionenfache. Nehmen wir einmal an, dass die Supernova Bethlehem, da sie auch

bei Tag sichtbar war, so hell gewesen ist wie die Venus. Was es wirklich eine solche Supernova, die die drei Weisen gesehen haben, dann eilt ihr Licht auch heute noch durch den Weltraum. In den zwanzig Jahrhunderten, die verlossen sind, seitdem Menschen zum ersten- und zum letztmal dieses Licht gesehen haben, hat es die Erde weit hinter sich gelassen. Auch für Lebewesen, die es etwa heute an ihrem Himmel wahrnehmen, strahlt es noch immer viel heller als jeder andere Stern, denn seine Helligkeit hat sich auf dieser Reise durch weitere zweitausend Jahre nur um die Hälfte verringert.

Der Stern von Bethlehem steht also womöglich jetzt, in diesem Augenblick, am Himmel zahlloser ferner Welten.

Estrid Ott: Amik in den grossen Wäldern. Eine Erzählung aus Nordkanada. Aus dem Dänischen übersetzt von Ursula von Wiese. – 152 Seiten. – 1955. Albert-Müller-Verlag AG, Rüschlikon/Zürich und Konstanz. – Halbleinen Fr. 10.-.

Viele Jahre hat Amik, die aus den grossen kanadischen Wäldern erst in ein dänisches Pensionat gekommen ist (in «Mädchen aus den Fremden») und dann in Paris eine Malschule besucht hat (in «Amik lernt das Leben kennen») ihren Bruder Robert nicht mehr gesehen; doch nun fliegt sie zu ihm – zum Mistassiny-See im Norden von Kanada, wo Robert den Handelsposten der Hudsonbay-Kompagnie verwaltet. Welch eine unbekannte neue Welt lernt sie kennen! Sie lebt unter den Indianern der heutigen Zeit, die im Winter noch weiter nordwärts ziehen, um Pelztierfänge zu treiben, die ihre eigenen Sitten, Gesetze und Anschauungen haben und eine kleine eigenartige Welt für sich bilden. Amik erlebt all dieses Neue mit den wachen Sinnen der jungen Künstlerin. Aber nicht alles wickelt sich idyllisch ab; es fallen sogar Schüsse, denn Amik kommt im Verein mit ihrer Freundin Marie und einem flinken Indianermädchen einer Diebstahlsaffäre auf die Spur, und die drei unternehmungslustigen Mädchen machen sich – da Robert abwesend ist – auf, den Dieb zu erwischen. – Wie sich Amik zu einem Menschen entwickelt, der des Daseins bunte Vielfalt richtig zu geniessen und zu verwerten weiss, so entwickelt sich auch die Künstlerin in ihr, so dass sich zum Schluss der Erzählung ein schöner Ausblick auf ihre Zukunft eröffnet.

SAISONERÖFFNUNGEN

Arosa: Hotel Alexandra, 15. Dezember
Hotel des Alpes, 18. Dezember
Wengen: Hotel Montana, 20. Dezember
St. Moritz: Kulm-Hotel, 17. Dezember

ESI

das neue, sparsame und schonende **VOLLWASCHMITTEL**, auf Fettbasis, wirkt vierfach als: Einweich-, Wasch-, Spül- und Bleichmittel

ESI

- garantiert
- keine Inkrustierungen
- keinen Faserangriff
- keine Fettläuse

ESI

- ist praktisch erprobt
- denkbar einfach in der Anwendung
- wirklich vorteilhaft im Preis

Benützen auch Sie die neuzeitlichen Produkte

ESI Vollwaschmittel und

PON Abwasch- und Feinwaschmittel

Beide mit dem Gütezeichen Q ausgezeichnet

SEIFENFABRIK HOCHDORF

für beste und schonendste Waschmittel

Das goldene Vlies edler Burgunderweine



Les grands vins de Bourgogne

Sollten Sie Liebhaber ausgesuchter alter Burgunderjahrgänge sein, sogenannter Antiquitäten, die kaum mehr in Frankreich erhältlich sein dürften, dann lassen Sie sich darüber orientieren von

Arthur Witschi
Vins fins

St. Gallen Tel. (071) 24 37 37

Revue - Inserate haben Erfolg!

Zu übergeben

per sofort oder nach Übergabe von Gesundheitszeugnissen

HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT

an internationaler Strasse der Waadtländer Riviera. Geschäft in vollem Aufschwung. Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre P. S. 61778 L an Publicitas Lausanne.

Christen & Co. S.
BERN Telefon 25611

SPEZIALGESCHÄFT FÜR GROSSKÜCHENEINRICHTUNGEN

Bar-Pianist evtl. Bar-Duo

frei für Weihnacht-Neujahr (etwa 10-14 Tage), prima Hotelreferenzen. Rob. Thiele, Prof. de piano, Lausanne, Bourg 25, tel. (021) 22 55 14.

Erfahrene, zuverlässige

Hotelsekretärin

30 Jahre alt, deutsch, französisch und englisch sprechend, spezialisiert auf Journalführung und Kasse, sucht Stelle per sofort. Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre E Z 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Tessin zu pachten gesucht

Ferienpension

mit etwa 15-20 Betten. Langjährige, praktische Erfahrung in grossen, guten Häusern. Beste Referenzen. Kautions- oder Miet-Vorauszahlung kann geleistet werden. Angebote an Chiffre AS 5744 Lu, Schweizer-Annoncen AG., ASSA, Lugano.

Inserieren bringt Gewinn!

Junger Hoteller mit Sommerbetrieb sucht Stelle als

Chef de service, Alleinkoch oder Büro

Ich leite auch Ihren Betrieb in Ihrer Abwesenheit. Offerten sind zu richten unter Chiffre J H 2249 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in Einsiedeln

neue, edle Lokale, 50 Betten und flussend Wasser. – Für Koch oder Köchin ausgezeichnete Existenz. Grössere Anzahlung erwünscht. – Anfragen unter Chiffre J S 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auch Sie können bei der nächsten Traubensaft-Bestellung bis zu Fr. 12.- bar verdienen

Die Kellerei für echten Rahm-Traubensaft, Hallau/Klettgau, Telefon (053) 631 44, hat Ihnen kürzlich den **rosa Gutscheine** zugestellt. (Bitte nachverlangen, wenn keinen erhalten, solange Vorrat.) Dieser **rosa Gutschein** berechtigt Sie, 3 Harassen Edeltraubensaft RIMUS-Sport, müssierend, süssdruckt zum **Preis des gewöhnlichen Traubensaftes** zu beziehen. Lösen auch Sie den Gutschein sofort ein, um von dieser Vergünstigung Gebrauch zu machen.

Tanzcafé-Restaurant-Hotel-Bar

mit 17 Fremdenbetten, in süddeutscher Großstadt, mit günstiger Geschäftslage, wegen Todesfall zu verkaufen. – Kaufpreis DM 480.000.-. Günstige Zahlungsbedingungen. Glänzende Existenz. Angebote unter St. T. 15032 an Annoncen-Expedition Carl Gabler, Stuttgart, Königstrasse 62 (Deutschland).

Assistant-Manager

Junger, erfolgreicher Geschäftsführer (Absolvent der Hotelfachschule Lausanne), mit Auslandspraxis, sucht Vertrauensposten als

oder ähnliche Stelle. Beste Referenzen. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch flussend. Spanische Anfangskenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre A M 2261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere

Hotelsekretärin

mit allen im Hotel vorkommenden Arbeiten vertraut, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Angebote unter Chiffre Z U 2066 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Schweizer, 43 Jahre alt, sucht Winterstationstelle als

Barman-Chef de service-Chef de hall-Barkellner

sprachenkundig. Offerten unter Chiffre B H 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tanzpaar

erstklassige Arrangeure. In- und Auslandsreferenzen, sucht Engagement zur Wintersaison. Offerten unter Chiffre T P 2256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel

Nr. 50

Offene Stellen - Emplois vacants				
TARIF	Mit- oder StV.	Nichtmit- glieder	Ausland	
Erstmalige Ansetzung bis zu 4 Zeilen	5.-	6.-	6.50	
jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.-	
Spesen jeweils extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag. Beleg-Nummern werden nicht versandt.				

Gesucht für Wintersaison: II. Kaffeeköchin, Etagenportier, Küchenbursche. Offerten an Dir. W. Federle, Berghotel Schatzalp, Davos. (1086)

Gesucht in Jahresstelle: jüngere Serviertochter für Saal- und Etagenervice. Offerten an Hotel Neuse Schloss, Zürich. (1084)

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

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

- Jahresstellen**
- 6388 Hausbursche-Portier, sofort, mittl. Hotel, Olten.
6393 Hausmädchen-Mithilfe in der Lingerie, Anfang Januar, mittl. Hotel, Neuchâtel.
6395 Chef de partie, Lingerie-Mädchen, Hilfs-Economatgouvernante, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Biel.
6410 Hausbursche-Portier, 15. Dezember, Hotel 25 Betten, Kanton Bern.

Hôtel de premier ordre de Suisse romande
cherche pour entrée immédiate ou à convenir: Jeune
téléphoniste-secrétaire
expérimentée, connaissant les trois langues principales
fille de salle
trois langues indispensables
Pour mars 1956:
chef de réception-caissier
ayant déjà occupé un poste analogue dans un
hôtel de premier rang
Faire offres avec copies de certificats, photo et références
sous chiffre H P 2263 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für Saison 1956, März-November:
Selbständiger, tüchtiger, sprachgewandter
Chef de réception
tüchtige, energische
Etagen-Gouvernante
(evtl. Büromithilfe)
freundliche, sprachkundige, im à-part-Service
gewandte
Barmaid
Chasseur sprachkundig
mit Autofahrbewilligung bevorzugt.
Offerten von nur bestausgewiesenen Kräften (Schweizer)
an Direktion Hotel Reber zu Lac, Locarno.

Gesucht für lange Sommersaison: erfahrene
Lingerie-Gouvernante
tüchtige, energische
Economat- und Officegouvernante
Praktikantin für Economat und Office
Küche:
Service:
Chefs de rang, Demichels, Commis
Chasseurs, Logen-Tourant
Sprachkenntnisse unerlässlich
2 Kaffeeköchinnen
Buffetmädchen für Gartenrestaurant
Office- und Küchenmädchen
Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Lohnansprüchen an
Carlton-Hotel Tivoli, Luzern.

GESUCHT
ab Ende März evtl. April, für lange Sommersaison
1956, in führende Unterhaltungsstätte (Stadt)

Buffetdame
versiert, sprachkundig und an Stossbetrieb
gewöhnt
Warenkontrollierer
mit guten Fachkenntnissen, integer und seriös.
Offerten mit Lohnansprüchen, Bild, Referenzen
und Zeugniskopien unter Chiffre U S 2178 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort: Hausbursche-Portier, Anfangszimmer-
mädchen. Gute Zeugnisse unerlässlich. Offerten an Hotel
Slalom, Davos-Platz, Tel. 354 58. (1087)

Wir suchen mit sofortigem Eintritt: jüngeren Hilfsportier-
Hausburschen. Offerten an Posthotel Rosli, Gstaad. (1085)

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Ansetzung (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.-

Mehrere an mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung.
Kostenfrei. Einzahlung auf Postcheckkonto V 85. - Brief-
marken werden nicht in Zahlung genommen. - Für ge-
wünschte Belegnummern be- zugeben 50 Cts. extra beizufügen
bei Nachbestellung von neuem die Chiffre anzugeben.
Anschlussschluss: Dienstag 16 Uhr. - Allen Anfragen gef.
Rückporto beizufügen.

Bureau und Reception

Sekretärin-Journalführerin, erfahrene, sprachkundige, sucht
passendes Engagement für die Wintersaison. Es kommt evtl.
auch Jahresstelle in Frage. Offerten unter Chiffre 450

- 6416 Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, Alleenkoch, Bureau-
praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
6428 Commis de cuisine, Küchenbursche, 2 Zimmermädchen,
20/25. Dezember, mittl. Hotel, Basel.
6436 Buffetkocher oder -praktikantin, Lingerie-Mädchen, Office-
mädchen, sofort, Restaurant, Olten.
6440 Hausbursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.
6452 Buffetbursche oder -tochter, sofort, mittl. Hotel, Biel.
6461 Alleenkoch oder tüchtiger Commis de cuisine, Serviertoch-
ter, sofort, Hotel-Restaurant, Sempach.
6468 Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffetdame, Kellerbursche,
sofort, mittl. Hotel, Zürich.
6473 Restauranttochter, sofort, Kurhaus 100 Betten, Berner
Oberland.
6474 Buffetdame, Serviertochter, Buffettochter, Hausbursche,
sofort, Restaurant, Basel.
6477 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Neuenburg.
6482 Buffettochter oder -dame, 1./15. Januar, Bahnhofbuffet, Ost-
schweiz.
6483 Buffetpraktikantin, Hausbursche-Portier, Serviertochter, 2.
Januar, kleines Hotel, St. Gallen.
6487 Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
6498 Office-Buffetbursche, Commis de Restaurant, sofort, mittl.-
großes Hotel, Zürich.
6510 Hausbursche-Portier, Küchenbursche, nach Übereinkunft,
mittl. Hotel, Basel.
6513 Buffetdame, sofort, Restaurant, Basel.
6523 junger Officebursche, 15. Januar, evtl. früher, Erstklasshotel,
Basel.

- Wintersaison**
- 6380 Haus-Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten,
Berner Oberland.
6399 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, evtl. Jahresstelle,
Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
6402 Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6405 junger Kellermeister, sofort, Restaurant, Arosa.
6408 Buffettochter-Kassiererin, Pâtissier, nach Überein-
kunft, Hotel 100 Betten, Davos.

Hôtel Richemond, Genève
cherche pour son Grill-Room «Le Gentil-
homme» un
chef de rang
de première force, ayant l'habitude de la grande
carte. - Offres avec curriculum vitae, copies de
certificats et photo à la Direction.

Gesucht für Saison März-November in Bad-Hotel
Gouvernante
(Stütze der Hoteliere, evtl. Jahresstelle)
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Tournee
Küchen- u. Office-Mädchen
Offerten an Postfach 31923, Baden

Erstklasshaus
(60 Betten) sucht für Wintersaison sprach-
gewandten, versierten
Oberkellner
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel des
Alpes, Arosa.

Gesucht in Jahresstellen jüngere
Allgemein-Gouvernante
tüchtige
Restaurations-tochter
Buffet-Pâtissier-tochter
Entremetier
Offerten von nur bestausgewiesenen Personal an K.
Seeger, Restaurant Mövenpick, Luzern.

Barmaid
(débutante)
cherchée pour de suite.
Faire offres à l'Hôtel Bristol, Genève.

Salle und Restaurant

Chef de service-Oberkellner, versiert, mit den allerbesten
Referenzen, ab sofort frei, Offerten unter Chiffre J 4728 Lz an
Publicitas Luzern. (575)

Cuisine und Office

Chefkoch, sprachkundig, routinierter, solider Arbeiter, sucht
Stelle für Wintersaison für alleinstehende, auch mit Restauration.
Berner Oberland oder französische Schweiz. Offerten unter
Chiffre 449

Küchenbursche, blink, tüchtig, sucht ab 1. Januar 1956 Stelle.
Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Jahresstelle er-
wünscht. Offerten unter Chiffre 448

Jüngling sucht Stelle als Praktikant neben Küchenchef. Eintritt
15. Januar 1956. Offerten unter Chiffre G 6417 Y an Publicitas
Bern. (574)

Loge, Lift und Omnibus

Etagenportier, Schweizer, arbeitsam, sauber und zuverlässig,
solid, Nichtraucher, Nichttrinker, wünscht Stelle. Sehr gute
Zeugnisse zu Diensten. Deutsch und Französisch, wenige Englich-
kenntnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 445

- 6412 Kaffeeköchin, Hausmädchen, nach Übereinkunft, grösseres
Hotel, Wengen.
6423 Stöplerei, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6424 Commis de cuisine-Entremetier, Commis de cuisine, Chef
de rang oder II. Oberkellner, Kaffeeköchin, nach Überein-
kunft, mittl. Hotel, Arosa.
6434 Kellner oder Oberaufseher, Hotel 100 Betten, Davos.
6439 Kellner oder Oberaufseher, Hotel 25 Betten, Berner
Oberland.
6444 Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übe-
reinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Glarus.
6451 Junger Koch, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graub-
ünden.
6455 Oberkellner, sofort, mittl. Hotel, Arosa.
6464 Chef-Pâtissier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Arosa.
6469 Kellermeister, Tellerwäscher, Kaffeeköchin, Etagenportier,
nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6478 Chasseur, sprachkundig, nach Übereinkunft, Erstklass-
hotel, Graubünden.
6480 Küchenbursche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Gstaad.
6481 Bureauaufseher, sprachkundig, sofort, Erstklasshotel,
Arosa.
6488 Commis de cuisine, junge Köchin neben Chef, nach Übe-
reinkunft, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6490 Anfangs-Barthochter, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6491 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6492 Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.
6493 Küchenbursche, Office-Mädchen, sofort, Hotel 60 Betten,
Graubünden.
6495 Hilfszimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, Haus-Küchen-
bursche, 20./25. Dezember, kleineres Hotel, Grindelwald.
6503 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
6504 Warenkontrollierer, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6505 Lingerie-Glitterin, 2 Küchenmädchen, nach Übereinkunft,
mittl. Hotel, Gstaad.
6508 Küchenbursche-Mithilfe im Saal, sofort, kleineres Hotel,
Davos.
6509 2 Hilfgouvernanten (keine Anfängerinnen), 15./20. Dezem-
ber, Erstklasshotel, Zermatt.
6514 Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner
Oberland.

Gesucht
per sofort nach Arosa
evtl. anschließende Sommersaison nach Mon-
teux:
I. Chef de rang
(Weinbutler)
Kaffeeköchin
Berghotel Prättichli, Arosa, Tel. (081) 31861.

Gesucht
per 18. April, für Sommersaison 1956, in erstkl.
Kurhaus-Hotel, mit elektr. Küche
Küchenchef
Bewerber mit Referenzen von Hotels bester Mittel-
klasse sind gebeten, ihre Offerten mit Bild und Ge-
haltansprüchen zu richten unter Chiffre K H 2245 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in Jahresstelle per sofort
II. Buffetdame
Buffetochter od. Praktikantin
Grillroom-Kellner
Casserolier
Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu rich-
ten unter Chiffre B A 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Important établissement dans ville de Suisse
romande cherche pour entrée immédiate ou
date à convenir:
secrétaire-maincourantier
expérimenté, de nationalité suisse, connaissant les
langues française, allemande et anglaise, et ayant
déjà occupé un poste semblable dans hôtel de
premier ordre. Place à l'année. Faire offres sous
chiffre S M 2091 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Wer Chiffre-Inserate
aufgibt,**
mache sich zur Pflicht, die nicht
berücksichtigten Offerten samt den
Beilagen so rasch als möglich an
die Bewerber zurückzusenden. Er
erweist damit nicht nur diesen, son-
dern auch sich selbst einen Dienst.

Hôtel-Chauffeur-Conducteur, guter Fahrer und fachkundig,
sucht Stelle für Wintersaison oder Jahresstelle. Auch als
Concierge-Conducteur oder Nachteconierge. Frei nach Übe-
reinkunft. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an W. Niederber-
ger, Mahofstrasse 47, Luzern. (444)

Divers

Italiener, 20-jähriger, sucht Stelle als Office- oder Buffetbursche
in der Westschweiz. Spricht Italienisch und Deutsch. Frau
Wührich, Grabenstrasse 55, Chur, Tel. (081) 231 52. (573)

Mann (Spanier), seriöser, junger, französisch sprechend, sucht
irgendwelche Arbeit in Hotel für sofort. Angebote an A. Wie-
derkehr, in den Ziegeleihen 88, Basel. (576)

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

Lehrstellen

6418 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.

**„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.

- 6223 Cuisinière pour la cafétéria, l'avou(euse) expérimenté(e),
saison d'hiver, hôtel 80 lits, Valais.
6239 Fille de salle (restaurant), de suite, hôtel-restaurant,
canton de Neuchâtel.
6252 Filles ou garçons de cuisine, saison d'hiver, hôtel moyen,
Alpes vaudoises.
6253 Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
6258 Commis de rang, Suisse, de suite, restaurant, Genève.
6269 Fille de salle, femme de chambre, de suite ou à convenir,
hôtel moyen, Jura vaudois.
6279 Commis-Pâtissier, de suite, restaurant, Genève.
6284 Fille et garçon de cuisine, saison d'hiver, hôtel 60 lits,
Oberland bernois.
6286 Aide de buffet, de suite, grand restaurant, Lausanne.
6287 Aide de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
6288 Dame de buffet, commis de cuisine, de suite, hôtel-restau-
rant, Bière.
6290 Cuisinier pour le personnel, saison d'hiver, grand hôtel,
Alpes vaudoises.

Gérant (Paar)
für gutgehendes Hotel-Re-
staurant (Nähe SBB-Bahnhof,
Basel) nach Übereinkunft
gesucht. Handschriftl. Of-
fer mit Lebenslauf (Rel., Ref.
unw.) unter Chiffre H 13758
O an Publicitas Basel.

**Jeune cuisinière
ou
fille de cuisine**
sachant cuire, serait enga-
gée de suite pour petit
hôtel neuf. Bons gages, vie
famille. Faire offres avec
références, âge, prétentions
à H. Corday, Auberge Fleur
de Lys, Prilly a. Lausanne.

Gesucht
für sofort, evtl. nach
Übereinkunft
Chef de partie
in Jahresstelle.
Offerten mit Zeugnisko-
pien, Photo, Alter und
Angabe der Lohnansprü-
che gef. an
Casino Berne

Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge be-
liebe man bitte an die
Administration, nicht an
die Redaktion zu
richten.

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
engage
tout de suite ou pour date à convenir:
portier de nuit
(connaissance des langues)
portier tournant
(connaissance des langues)
chasseur
(jeune homme désirant conclure par la suite un
contrat d'apprentissage de préférence). Places à l'année en cas de convenance. Offres dé-
taillées, avec copies de certificats, photo, timbre
réponse à M. J.-L. Butticher, Dir. Prop.

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

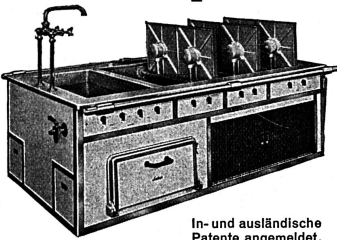
Wir suchen
auf kommendes Frühjahr in die Zentralschweiz
**Direktions-
Ehepaar**
für die selbständige Leitung eines Mittelklas-
sen-Hotels mit 80 Betten. Vorwiegend ausländische
Kundschaft. Handgeschriebene Offerten erbeten
unter Chiffre D E 2254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente angemeldet.

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

Locher

Gesucht
für die Wintersaison (Des.-Östern) sowie lange
Sommersaison, tüchtiger

Patissier

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

GESUCHT

Chef de cuisine

für lange Sommersaison. Offerten mit Zeugniskopien von bestausgewiesenen Bewerbern an Grand Hotel Beau Rivage, Interlaken.

Grand Hotel Tschuggen, Arosa
sucht per sofort sprachkundigen

Sekretär-Korrespondent

sowie tüchtiger

Office-Gouvernante

Offerten an die Direktion.

Jeune cuisinier

(évent. cuisinière avec certificats de capacité)
sachant travailler seul, une

jeune fille de salle

capable, sont demandés pour début janvier ou à convenir, région Neuchâtel. Etrangers exclus. Congé le dimanche. Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions sous chiffre P 8112 N à Publicitas Neuchâtel.

Wir suchen
auf die Sommersaison 1956 in Berghotel der
Zentralschweiz

Geranten-Ehepaar

Der Gerant muss der Küche vorstehen können und gelernter Koch sein. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen unter Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre K 47292 Lz an Publicitas, Luzern.

Gesucht
in Stadthotel ersten Ranges auf Frühjahr 1956 ein
tüchtiger, gewissenhafter und sprachkundiger

Aide chef de réception- II. Caissier

Bewerber, die schon in erstklassigen Häusern gearbeitet haben, wollen ihre Offerte mit Zeugniskopien und Photo richten unter Chiffre A R 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort für die Wintersaison

Barman

evtl.

Barmaid

Nur tüchtige Bewerber(innen) wollen Ellofferen einreichen an Postfach 127, St. Moritz.

Gesucht
per sofort

Restaurationstochter

in Spezialitäten-Restaurant. Auskunft erteilt:
Tel. (061) 381083.

Wir suchen

auf April 1956 für Saison bis Oktober sprachkundige

Generalgouvernante

als Stütze der Direktion und Einsatz in Office, Economat, Etage, Cafeteria etc. - Energische, erfahrene Damen, die befähigt sind, dem Personal vorzustehen, beliebigen Offerten mit Bild, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen zu senden an Dir. C. Schaerer, Parkhotel Kurhaus, Bad Schinznach.

GESUCHT

HOTEL- DIREKTOR

energisch, fachtechnisch ausgebildet in allen Gebieten des Betriebes. Spanisch erforderlich, katholische Religion, für neuestes modernes Hotel (300 Betten) in Nordspanien. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Curriculum vitae gefl. zu richten an: Empresa Nacional de Turismo, Velazquez 47, Madrid (Spanien).

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Barmaid

in erstklassige Dancing-Bar.

Gut präsentierende, seriöse und versierte Bewerberinnen wollen ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen unter Chiffre B. A. 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldigem Eintritt

Aide de cuisine Köchin

jüngere, neben Chef
Offerten an Hotel Post, Valbella-Lenzerheide,
Tel. (081) 42212.

GESUCHT

per sofort oder nach Übereinkunft in Hotel am Zürich-
see tüchtiger

Saucier guter Restaurateur
Patissier jüngerer, tüchtiger

Sekretärin jüngere, sprachkundig u.
selbständig, die auch gewillt ist, für 2 Monate Befristung zu machen.

Kochlehrer
dem Gelegenheit geboten ist, eine tüchtige Koch-
lehre zu absolvieren in kleinerer Brigade.

Offerten unter Chiffre Z S 2144 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
nach Ascona, Saison 1956, März bis Oktober:

Oberkellner oder Obersaaltochter

Saaltöchter und Praktikantinnen

Lehrtochter für Zimmer und Saal

Patissier-Aide de cuisine

Aide de cuisine

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion Hotel
Sonnenhof, Ascona.

Gesucht

per sofort oder 1. Januar nach Zürich tüchtige

Glätterin

Offerten an Hotel Rigihof, Universitätsstr. 101,
Zürich.

Clinique Val Mont, Gilon s. Montreux
demande pour entrée immédiate un

commis pâtissier

de 22 à 25 ans bien recommandé. Adresser offres
avec copies de certificats et photo à la direction.

Wir suchen
ein tüchtiges, fachkundiges

Wirte-Ehepaar

für unser neu erstelltes Hotel. Wir bieten ein
Restaurant mit 80-100 Sitzplätzen, schöne Hotel-
zimmer, 26-32 Betten, eine doppelte vollautomatische
Kegelbahn, eine grosse Einzelgarage ist
im Hause; auch ein Parkplatz ist vorhanden. Die
Lage ist im Zentrum der Ortschaft (14000 Ein-
wohner) und man hat eine schöne Fernsicht. Not-
wendiges Inventar Fr. 30000-50000. Offerten
sind zu richten an Willi Knöpfel, Schmidgasse
Nr. 14, Herisau.

SCHÖNWALD

HOTEL

PORZELLAN

PRAKTISCH UND FORMSCHÖN

BEZUGSQUELLEN-NACHWEIS
KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1
Talstrasse 11 - Telephon (051) 23 91 34

Hotel Waldhaus Vulpera

sucht für Sommersaison 1956, mit Eintritt April, versierte

General-Gouvernante

Es wollen sich nur bestausgewiesene Kräfte melden. Offerten
mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen belieben
man an die Direktion Waldhaus Vulpera zu richten.

Hotelsekretärin

an die italienische Riviera
gesucht.

Evtl. Jahresstelle. Englisch,
Deutsch und Französisch erwünscht. Gute Gelegenheit,
die italienische Sprache zu
erlernen. Anmeldungen mit
Photo und Zeugniskopien an
Hotel Cosmopolite, San
Remo.

Gesucht

junger

KOCH

Guter Gehalt. - Offerten an
Hôtel de la Croix d'or, La
Chaux-de-Fonds. - Télé-
phone (038) 243 53.

Gesucht nach Davos

guter

Alleinkoch

Ellofferen unter Chiffre OFA
4562 D an Orell Füssli-An-
noncen Davos.

Altbekannte

deutsche

WEINKELLEREI sucht in
Schweizer Hotels und Gaststät-
ten eingeführten

VERTRETER

für Rhein- und Moselweine

CARL ACKER, WIESBADEN Gegr. 1848

Gesucht

auf Januar

KÖCHIN

gesetzten Alters, in kleineren Betrieb. Offerten
mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Alters-
heim Wengistein, Solothurn.

Gesucht

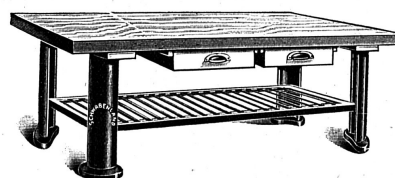
Stütze des Patrons Buffetdame

in Betrieb Nähe Basel. - Eintritt Anfang Januar 1956.
Detaillierte Offerten unter Chiffre S P 2214 an die Ho-
tel-Revue, Basel 2.

Unser Verkaufsprogramm

Geschirrwaschmaschinen
Universalküchenmaschinen
Patisserie- und Arbeitstische
Küchenbatterien
aus rostfreiem Chromnickelstahl
und rein Aluminium
Economateinrichtungen
etc.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte
oder Vertreterbesuch



SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH
Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüscherstr. 44, Tel. (051) 25 37 40



Haben Sie Personalsorgen?

Lösen Sie dieselben mit MEIKO, der vollkommenen Geschirrwashmaschine

MEIKO mehr als eine Nasenlänge voraus!

Kennen Sie die wichtigen 10 Punkte?

- 1 PROGRAMMSCHALTUNG:**
Ein Druck auf den Schaltknopf und ein ganzer Waschprozess wird automatisch in 50 Sekunden abgewickelt, d. h.
a) Bedienungsfehler sind ausgeschlossen.
b) Genaue Dosierung des heissen Spülwassers durch Magnetventil (2½ Liter pro Geschirrkorb).
c) Signallampen zeigen Wasch- und Spülprozess an.
d) Das Arbeitstempo wird diktiert.
e) Minimale Anforderungen an die Personalausbildung.
- 2 DRUCKKNOPFSCHALTUNG:**
Durch einfache Hebelstellung Umschaltung der Maschine auf Druckknopfschaltung, d. h. Wasch- und Spülprozess können durch Schaltknöpfe beliebig lang gewählt werden.
- 3 Tankheizung mit Thermostat.** Dadurch Waschlauge dauernd auf vorgeschriebener Wärme.
- 4 Kein Verbrennen der Heizung möglich,** da eingebaute Trockengangsicherung.
- 5 Alle Modelle mit doppeltem Wasch- und Spülsystem,** daher kann das leichteste Geschirr und Glas mit den MEIKO-Maschinen gewaschen werden.
- 6 26 verschiedene Modelle.** Für jeden Betrieb die geeignete Maschine. Alle Maschinen in Chromstahlführung oder Stahlblech verzinkt und einbrennemailiert.
- 7 Jede Maschine auch an kaltes Wasser anschliessbar,** da mit eingebautem Durchlauferhitzer ausgerüstet.
- 8 Neukonstruierte Waschpumpe mit 650 Liter Min.-Leistung,** daher grösserer Waschwirkungsgrad.
- 9 30jährige Erfahrung, Tausende von Referenzen.** Garantierter Service durch ausgebildete Monteure.
- 10 Kaufen Sie preiswert und das Modernste.** Ein Vergleich lohnt sich.

Meine Vertreter beraten Sie jederzeit gerne. Lassen Sie sich mit einer preiswerten und günstigen Offerte überraschen. — Zahlungsvereinfachungen.

Alleinimporteur und Generalvertretung:

ED. HILDEBRAND, ING., ZÜRICH 1

Talacker 41

Tel. (051) 254499 / 277030



Belohnen Sie tüchtige Angestellte

mit einem guten Fachbuch. In den nächsten Tagen erscheint in 5. vollständig umgearbeiteter Auflage

Das grosse Lehrbuch der Bar

von Harry Schraemli

Dieses reich illustrierte einzigartige Werk ist eine Fundgrube des Wissens für jeden Bar- und Serviceangestellten. Alles Wissenswerte über den Service, die Warenkunde, den Wein, Bier usw. wird anschaulich erläutert. Über 1000 alte und neue Rezepte machen das Mixen zur Freude. Ihr Service wird besser, wenn dieses wertvolle Buch allen Angestellten zugänglich ist. Preis Fr. 21.50 inklusive WUST. Bestellen Sie es noch heute!

Fachbuchverlag der «Union Helvetia», Luzern 2.



Tagespreise für Nelken

per Dutzend . . . Fr. 3.60
per Hundert . . . Fr. 25.—
Sendungen ab Fr. 15.— Porto
und Verpackung frei

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 2 76 71



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Auf den Sommer: Englisch lernen!

im Sprachkurs, 10. Jan. bis 12. April (Englisch Hauptfach, dazu Französisch auf Mittelstufe) oder im Frühjahrs-Englischkurs, 17. April bis 15. Juni 1956.

Ferner: Kurse für Küche und Service
je ab 4. Jan., 23. Febr., 19. April; je 7½ Wochen.
Prospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 2 55 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel «Montana»

Zu verkaufen
eine

Glacemaschine

komplett, 2 Jahre alt. Preis
günstig. — Anfragen unter
Chiffre PZ 0178 an Pfläster AG,
Annoncen, Winterthur 1.

Occasion: Schwerer, kupferner

Kochtopf

45 Liter, Fr. 80.—, M. Wohlgemuth, Albisriedenstr. 84, Zürich 3, Tel. (051) 62 80 36.

Von Privat zu kaufen gesucht gut erhaltenes

franz. Billard

Barzahlung. Offerten mit Preisangaben unter Chiffre OFA 7017 8 an Orell Füssli-Annoucen, Solothurn.

Insertate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Nur zuverlässige Angebote können sich auf die Dauer behaupten!



Alleinverkauf für die ganze Schweiz:

Jos. Krug & Co.
Winterthur 8
Oberfeldstr. 106
Telephon (052) 2 40 33

Einwandfreie CHEMISCHE REINIGUNG

von Deckbetten und Kissen
inkl. Waschen und Plätten der Fassung, per Kilo Fr. 3.20, besorgt in kürzester Frist

Bettfedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telephon (034) 2 21 14

Eiercognac Eierkirsch

in bester Qualität. Verlangen Sie Gratismuster. Werner Landwirth, Brennerstr. 1, Schwyz.

Insertieren bringt Gewinn

Der Drink für festliche Anlässe

Eine edle und wohlschmeckende Erfrischung, die pur oder mit einer Zitronenscheibe serviert wird.

Schweppes
INDIAN QUININE WATER

INDIAN TONIC EIGNET SICH VORZÜGLICH AUCH ZUM SPRITZEN VON GIN UND ALLEN APERITIFS AUF ORANGEN-BASIS



Ist es Ihr Wunsch, Ihren Hotel-Räumlichkeiten

ein neues Aussehen

zu geben, dann verlangen Sie unsere unverbindlichen Vorschläge und Offerten über gediegenen, zeitlosen Innenausbau und Möblierung von der Fachfirma



Ed. Hirzel's Söhne
Innenausbau + Möbelfabrik
Wetzikon / ZH
Telephon 051 / 97 85 28

Referenzen aus 1. Häusern stehen Ihnen zur Verfügung



Komplette Hotelleinrichtungen
Unser Vertreter besucht Sie gerne

WÄSCHETROCKENMASCHINEN

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL (Aargau)

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Neue Wege zur Finanzierung der Hotelenerneuerung

Von Jos. Bischof, Zürich

Der Verfasser dieses Artikels wirft einen neuen Gedanken zur Frage der Finanzierung der Hotelenerneuerung, der Wiederbeschaffungskosten auf dem *Versicherungsprinzip*, in die Diskussion. Bei der raschen Überalterung der Hotelanlagen kommt der Wiederbeschaffung des mutmasslichen Erneuerungsaufwandes grösste Bedeutung zu. Da die Bildung von Rückstellungenreserven, namentlich bei ungenügender Rentabilität, erfahrungsgemäss auf grosse Schwierigkeiten stösst, kann die Reservebildung durch eine Art von Zwangssparen ersetzt werden. Natürlich löst diese Art des Vorgehens das Problem für jene Fälle nicht, wo der Geldbedarf ein unmittelbarer ist. Hier kommt, wenn die Eigenfinanzierung nicht möglich ist, nur der *Kreditweg* in Frage. Unsere Mitglieder wissen, dass gegenwärtig Bestrebungen im Gange sind, den Hotelkredit auf privatwirtschaftlicher Basis wieder in Fluss zu bringen. Wird jedoch Geld für Investitionszwecke erst in einem fernen Zeitpunkt benötigt, so kann sich der im nachstehenden Artikel beschriebene Weg als gangbar und nützlich erweisen. (Die Red.)

Es ist genugsam bekannt, dass unsere Geldinstitute für die Finanzierung der Wiederbeschaffungen und der Erneuerungen wenig Interesse zeigen. - Offensichtlich halten sich Geldgeber an einen herkömmlichen und ungeschriebenen Grundsatz, wonach die Instandhaltung und die Wiederbeschaffungen der technischen Anlagen und der Immobilien vom jeweiligen Eigentümer bezahlt werden müssen.

Diese Erfahrungstatsache treibt aber jeden weitblickenden Unternehmer von anlageintensiven Branchen - wozu auch die Hotellerie gehört - zu zweckmässigem Handeln an. Wenn die erforderlichen Gelder zur Bezahlung der Erneuerungskosten weder auf dem Kreditweg erhältlich, noch aus privaten Quellen flüssig gemacht werden können, so bleiben glücklicherweise noch andere Wege offen. Entweder sind in solchen Fällen die Erneuerungskosten aus den Gewinnen der Hotelunternehmungen zu finanzieren, oder der Hotelier führt einen besonderen Kreislauf des Geldes herbei, welcher die vorhandenen Betriebswerte der Anlagen in greifbare Reserven zurückbildet. Dabei hat aber die Liquiditätsspitze dieser betriebseigenen Gelder zeitlich mit dem Ende der Nutzungsdauer der heutigen Anlagen bestmöglich zusammenzufallen und zugleich mit der Grössenordnung der vermuteten Erneuerungskosten übereinzustimmen.

Da aber Geschäftsgewinne nicht erzwingen, noch auf Jahre hinaus berechnet werden können, so darf man sie nicht zur Lösung von lebenswichtigen Aufgaben heranziehen. Ebenso unnütz wäre der Versuch, die Illiquidität der Unternehmung durch einen möglichst komplizierten Kontenplan der Buchhaltung zu umfahren, *anstatt die Liquidität auf positiv gangbaren Wegen anzustreben*. Daraus ersähe man, dass die kalkulatorischen Abschreibungen in den Verpflegungs- oder Übernachtungstarifen - sowie die bilanzmässigen Abschreibungen der derzeitigen Anlagen in der Buchhaltung - und auch diese Liquiditätsbildung zur Finanzierung der nachfolgenden neuen Anlagen, *je eine Sache für sich sind*, ihr Eigenleben besitzen - und dennoch ein *geschlossenes Ganzes* bilden.

Gelegentlich hört man die Klage - wie übrigens auch in anderen Branchen: «Was nützen mich die Kalkulationen, wenn doch die Preise von der Konkurrenz vorgeschrieben werden? Ich muss mich nach diesen Konkurrenzpreisen ausrichten...!» Nun gibt es aber bei diesem Abstieg im Preise auch eine unterste Grenze, die nicht unterschritten werden darf. Diese liegt offenbar da, wo der Hotelier beginnt, seine persönlichen Arbeitsleistungen oder seine Vermögenssubstanz an die Kundschaft zu verschenken, statt zu verkaufen. Wie werden sie aber verkauft?

Praktische Beispiele:

a) aus dem Verpflegungssektor:

Nach 15 Jahren soll eine neue Kücheneinrichtung im Betrage von Fr. 40 000.- angeschafft werden.

b) aus dem Beherbergungssektor:

Nach ca. 20 Jahren sollen für die Renovationen der Logis rund Fr. 100 000.- bereitstehen.

Folglich sind gleichzeitig zwei Liquidationsspitzen anzustreben, nämlich von

Fr. 40 000.- auf Ende 1970 (Kücheneinrichtung) und Fr. 100 000.- auf Ende 1975 (Logiserneuerung)

Total Fr. 140 000.- auf Ende 1970-75.

NB. Dabei bleiben aber die üblichen Unterhaltskosten im Sinne des Preisgefüges der Tarife weiterbestehen.

Anwendung auf Gruppe 4:

Zweissaisonhotel mit 80 Betten bei 50prozentiger

mittlerer Besetzung, Einnahme pro Gast ca. 22 Fr. pro Tag.

Umsatz = 40×365 Übernachtungen = 14 600 Übernachtungen $\times$ Fr. 22.- = Fr. 321 000.-

Sortierung der Betriebsausgaben laut Kostenstruktur (Forschungs-Institut der Universität Bern 1955):

Wareneinsatz	ca. 30 %	des Gesamterlöses
Personalkosten	ca. 23 %	des Gesamterlöses
	(Bar- und Naturalleistg.)	
Unkosten	ca. 35 %	des Gesamterlöses
	(ohne Abschreibung)	
	= 88 %	des Gesamterlöses
Rückstellungen und Gewinne:	12 %	des Gesamterlöses
Total:	ca. 100 %	des Gesamterlöses.

Da aber die bilanzmässigen Abschreibungen in der Buchhaltung sowohl theoretisch wie erfahrungsgemäss mit der Finanzierung der neuen Ersatzanlagen nichts zu tun haben - und weil den kalkulatorischen Abschreibungen-Einnahmen keine Forderungen gegenüberstehen, als Anzahlungen für die künftigen Einrichtungen, besteht offensichtlich keine zwingende Organisation zur Herbeiführung der erforderlichen Liquidität der Unternehmung auf die Termine der Erneuerungen.

Darum müssen wir die Liquiditätsbildung vom Fernziel der Erneuerungssumme her anstreben, indem wir eine Marschordnung dazu aufstellen, die jenes Fernziel zwingend erreichen wird. Die Frage lautet also für den

Hotelier so: Welche jährliche Einzahlung, oder welcher Betrag pro Tag oder pro Gast ist in einen Erneuerungsfonds zu legen (Marschordnung), um am vorgesehenen Ende der Nutzungsdauer die vermuteten Kosten der neuen Einrichtungen damit bezahlen zu können (Fernziel)?

Diese Berechnungsaufgabe wird aber am zuverlässigsten gelöst und aktiviert durch die Kapital-(Lebens-)Versicherung.

Ferngesteuerte Liquiditätsbildung durch Kapitalversicherung:

Ein 40jähriger Hotelier schliesst eine Kapitalversicherung ab in der Höhe der vermuteten Küchenerneuerungskosten von Fr. 40 000.- per Ende der voraussichtbaren Nutzungsdauer der heutigen Kücheneinrichtung, d. h. bis 1970.

Die Jahresprämie beträgt z. B. bei der Patria Basel hierfür Fr. 2872.- abzüglich Gewinnanteile = Fr. 7.80 Tageskosten für sämtliche Tagesgäste, oder:

$40 \times 365 = 14 600$ Übernachtungen von Gästen:
Fr. 2872.- = ca. Fr. -20 pro Gast.

Derselbe Hotelier schliesst aber noch eine 2. Kapital-(Lebens-)Versicherung in der Höhe der vermuteten Kosten der Logiserneuerung im Betrage von 100 000 Franken per Ende der Nutzungsdauer der heutigen Logis im Jahre 1975 ab. Diese Jahresprämie beträgt: 5500 Franken abzüglich Gewinn oder pro Übernachtungsgast: Fr. 5550.-: 14 600 = Fr. -38.

Für die Liquiditätsbildung sind also folgende Beträge abzuziehen:

Kücheneinrichtung 1970:	Fr. 2872.-	pro Gast: Fr. -20
Logiserneuerung 1975:	Fr. 5550.-	pro Gast: Fr. -38
Pro Jahr abzüglich Gewinnanteil:	Fr. 8422.-	pro Gast: Fr. -58

Bei dem Durchschnittspreis von Fr. 22.- pro Gast beträgt somit der Anteil zur Selbstfinanzierung der Erneuerungskosten ca. 2,6%.

Einschluss dieser Prämien-Ausgaben für eine Liquiditätsbildung in die Kostenstruktur der festen Betriebsausgabe

Wareneinsatz:	30 %	von Fr. 321 000.-	= Fr. 96 360.-
Personalkosten:	23 %	von Fr. 321 000.-	= Fr. 73 876.-
Unkosten (o. Abz.):	35 %	von Fr. 321 000.-	= Fr. 112 420.-
Erneuerungsprämie:	2,6 %	von Fr. 321 000.-	= Fr. 8 422.-*
	90,6 %	von Fr. 321 000.-	= Fr. 291 078.-

* abz. Gew.

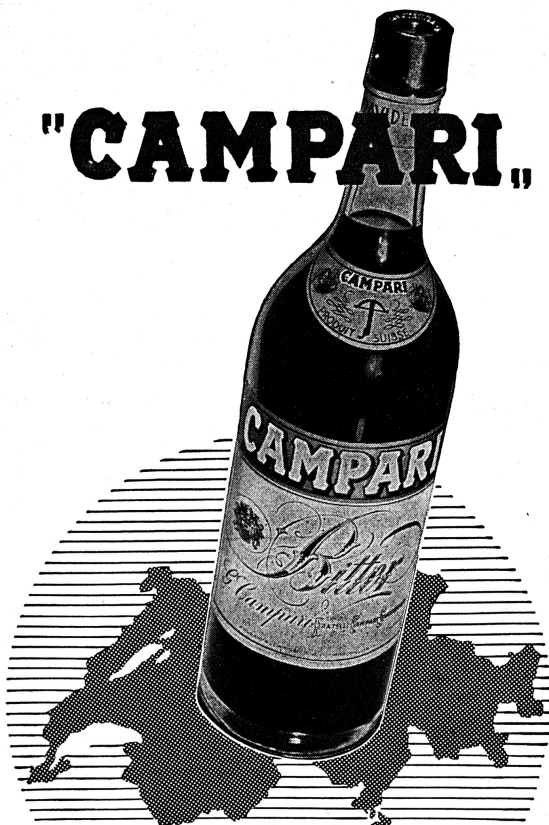
Ertragsrechnung:

Gesamteinnahmen:	$40 \times 365 \times$ Fr. 22.-	Fr. 321 000.-
= 100 % =		
Waren-, Personal- und Unkosten	= Fr. 282 480.-	
Liquidationsprämie: 2,6 %	= Fr. 8 422.-	Fr. 290 902.-
Reingewinn = 9,4 %	Fr. 321 000.-	Fr. 30 098.-

Diese Liquiditäts- bzw. Versicherungsprämien sind

FLAWA FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
KAFFEE-Filter FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN

"CAMPARI"



der in der Schweiz meist
verlangte Aperitif!



H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerverilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpaca, 90 g versilbert und rostfrei -
Platten, oval und rund, schwerverilberte Ausführung -
Légumiers, Kannen etc. - Rechauds in Chromnickelstahl.

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



Vollendete Wäschepflege

gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

sichern

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

Erhöhter Feuerschutz, dank dem patentierten Zusatz "FIBERPROTECT"

Henkel

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

also als eine Aufspaltung der fiskalisch erfassten Gelder anzusprechen und berühren somit nur die Vermögens-, nicht aber die Ertragsrechnung. — Andererseits bestimmen sie auch die Grössenordnung der Betriebswertverminderung der heutigen Anlagen. Diese Vermögenssubstanz würde aber gemäss dieser neuen Kostenstruktur bestimmt nicht an die Kundschaft verschenkt, sondern tatsächlich verkauft! (20 Rp. pro Dienstleistung der Küche und 38 Rp. pro Dienstleistung des Logis während einer Nacht). Für die Liquiditätsbildung wäre alsdann nur noch eine Blockierung dieser Erlöse erforderlich.

Ein weiterer Ansporn für diese versicherungsmässige Liquiditätsbildung liegt im Einschluss einer *Verdienstausfall-Versicherung* und einer *Todesfall-Versicherung*. Sie bietet also noch folgende interessante Vorteile (Versicherungsbedingungen der Patria Basel):

- Ausrichtung eines Taggeldes von Fr. 50.— ab 90. Tag bei Krankheit und bei Unfall;
- Operationskostenbeitrag bis Fr. 1000.—;
- Prämienbefreiung bei Invalidität;
- sofortige Auszahlung der Summe von Fr. 140 000.— beim evtl. früheren Tode des Hoteliers an die Hinterbliebenen;
- privilegiertes Kapital im Falle von Schuldbetreibung und Konkurs im Erbrecht lt. BG. über den Versicherungsvertrag vom Jahre 1908.

Diese Versicherungsart kann als integrierender Bestandteil im Kostengefüge aller Tarife eingebaut werden und ist bei allen Gesellschaftsformen anwendbar. Sie ist auch bei der Aktiengesellschaft durchführbar, ohne dass damit eine Doppelbesteuerung eintreten würde. Seit mehr als 10 Jahren findet diese versicherungsmässige Liquidationsbildung Interesse bei verschiedenen schweizerischen Berufsverbänden, wobei die Praxis keinerlei Schwierigkeiten hervorbringen konnte.

Wenn aber alljährlich 2-3 Hotelzimmer gründlich renoviert werden, so gehört dies zu den Instandhaltungskosten, die in der erwähnten Kostenstruktur mit 8,75 % = ca. Fr. 28 000.— der Gesamteinnahmen erfasst wurden. Demgegenüber können aber andere Renovationsarbeiten, wie z. B. die *Erneuerung der Fassade, der Umbau des Treppenhauses mit Liftbau, die Umdachung* usw. nicht stückweise vorgenommen werden. In solchen Fällen verbleibe die Versicherungssumme von Fr. 100 000.— für diese Ausgaben vorbehalten.

Eine Zustimmung der Steuerveranlagungsbehörde zum vorgelegten Buchhaltungsabschluss bedeutet noch nicht, dass die *kommerzielle Geschäftsführung* in Ordnung ist. Diese ist Sache des *Unternehmers* und nicht der Buchhaltung, noch einer Kontrollstelle, noch des Fiskus. Niemand hilft ihm mit Geld, wenn seine Geschäftsführung unrichtig war.

Ein weitverbreiteter Abschreibungs-Komplex erschwert wie ein wucherndes Wurzelgeflecht unter dem Boden eine gesunde Liquiditätsbildung. Komplexe sind aber schwer zu beseitigen, weil sie aus Vorurteilen zusammengesetzt sind. Besonders schwer aus der Welt zu schaffen sind sie dann, wenn diese Vorurteile trügerische Hoffnungen erwecken oder künftige Vorteile ohne Opfer vorkauften, die sie gar nicht erreichen können. Noch heute vermuten oder erwarten Unternehmer und Buchhalter von den vorangetriebenen bilanzmässigen Abschreibungen eine greifbare Reservebildung zur Finanzierung der Erneuerungen, obwohl feststeht, dass es sich dabei nicht um einen Geldverkehr, sondern nur um einen buchhaltungstechnischen Vorgang handelt, nämlich um die Steuerabzüge zu erwirken.

In einer solchen selbstzufriedenen Überschätzung der Bedeutung der bilanzmässigen Abschreibungen in der Buchhaltung und der kalkulatorischen in der Kostenstruktur einerseits, sowie in der gefühlsmässigen Überschätzung der Bedeutung des vom Fiskus genehmigten Buchhaltungsergebnisses andererseits, liegen offensichtlich mitentscheidende Ursachen der vielerorts eingetretenen Verschuldung, bzw. des Unvermögens, die fälligen Erneuerungen mit eigener Geldkraft zu bezahlen.

Bei der Wirtschaftsstruktur der Schweiz sind deshalb vorerst alle Möglichkeiten der Selbstfinanzierung und der Eigenwirtschaftlichkeit der Unternehmung auszu-schöpfen. Solche Möglichkeiten scheinen, wie aus dem Gesagten überzeugend hervorgeht, bei der Hotellerie tatsächlich noch zu bestehen. Wenigstens sollte auf solchen geschäftsplanmässigen Wegen die Selbstfinanzierung der Wiederbeschaffungen so weit vorangetrieben werden, dass die künftige Kreditgewährung in die früheren normalen Formen zurückkehren kann.

Gewiss gibt es auch achtbare Gründe, welche diesen Vorschlägen zuwiderlaufen. Ebenso würde eine gestörte Gesundheit des Hoteliers eine solche versicherungsmässige Liquiditätsbildung erschweren. Unser Vorschlag richtet sich auch nicht an jene Hotel-Unternehmungen, die bereits überschuldet sind oder unmittelbar vor einer dringlichen Grosserneuerung stehen, sondern an alle übrigen — und doch muss jeder einzelne Fall als eine Besonderheit behandelt werden. Schliesslich gilt auch hier das Wort eines französischen Dichters: «Der Erfolg ist die Tochter der Kühnheit — und der klaren Überlegung.»

Un bel exemple de modernisation et rénovation



La pension Elisabeth à Montreux avant et après sa transformation

Si les rénovations d'hôtels sont à l'ordre du jour et si la Société suisse des hôteliers fait campagne pour que l'hôtellerie saisonnière, et l'hôtellerie de montagne en particulier, puissent effectuer des rénovations dont elles ont un urgent besoin, il convient de souligner le magnifique effort que font certains hôteliers pour adapter aux goûts et aux exigences modernes — et cela de leur propre initiative et par leurs propres moyens — des établissements qui commencent à dater.

On ne peut trouver d'exemple plus probant dans ce domaine que celui de la *Pension Elisabeth à Montreux*, qui vient d'être modernisée et transformée par les soins de la Société de l'Hôtel Excelsior dont elle fait partie. Les photographies que nous reproduisons ci-dessus

se passent de commentaires, tant l'on a peine à reconnaître dans ce nouvel immeuble aux lignes élégantes et modernes, l'ancienne pension, style un peu rococo, qui, située entre des établissements d'une autre conception, semblait être un témoin d'une époque révolue.

C'est que la Pension Elisabeth ne date pas d'hier, puisque c'est une ancienne propriété privée qui a été transformée en pension, il y a plus que quarante ans. Elle avait d'ailleurs déjà été modernisée une première fois en 1930.

A la suite de la transformation, la Pension Elisabeth, qui comptait 25 lits, en disposera de plus de trente. Toutes les chambres sont maintenant face au lac et possèdent un balcon. Trois d'entre elles comportent

une salle de bain privée. Parmi les améliorations apportées, citons encore l'installation du téléphone dans les chambres, celle d'un ascenseur pour relier le jardin, qui constitue un coin idyllique au bord du lac, à l'entrée principale nouvelle qui donne sur la rue Bon Port.

Les installations techniques n'ont pas été négligées, puisque la cuisine a été l'objet de soins attentifs et que le chauffage au mazout permet de chauffer facilement et régulièrement toutes les chambres.

L'on a tiré parti au mieux d'une situation idéale, car la Pension Elisabeth est au midi et elle est admirablement protégée des vents. La clientèle automobiliste dispose de grandes facilités, le grand garage de l'Hôtel Excelsior et un parc pour autos étant à proximité.

Une nouvelle formule hôtelière à Genève

Etre chez soi, tout en bénéficiant des avantages de l'hôtel

Un des caractères de l'hôtellerie est l'obligation constante de s'adapter aux goûts de la clientèle et à certaines habitudes créées par les conditions de la vie moderne. Faire l'histoire de notre industrie, c'est précisément évoquer la manière dont les touristes ou les personnes appelées à se déplacer vivaient ou désiraient vivre.

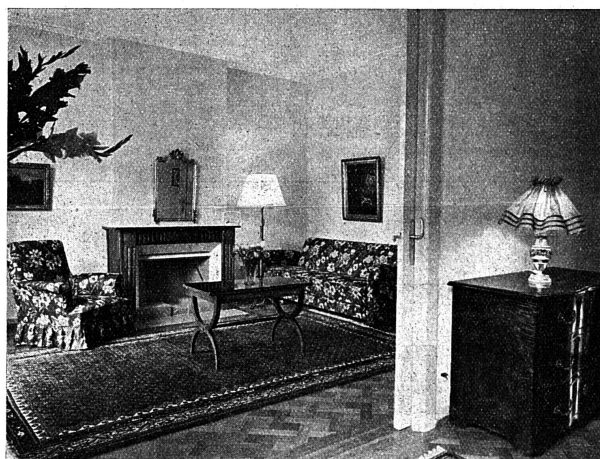
Si agréable que soit la vie d'un grand hôtel, elle n'est pas exempte à la longue d'une certaine monotonie et l'on comprend fort bien que des clients aspirent à une formule qui leur donne mieux l'impression d'être chez eux. De même, il existe des particuliers qui désirent bénéficier de la vie d'hôtel sans pour cela aliéner les avantages que leur offre leur appartement privé.

Est-il possible de concilier les deux choses? Il le semble, puisque l'*Hôtel Richemond* à Genève vient de créer des appartements qui sont étroitement liés à l'entreprise hôtelière et qui sont susceptibles de gagner à l'hôtel une clientèle nouvelle. Mais voyons plus en détail de quoi il s'agit.

Vivre en appartement ou habiter une villa a beaucoup de charme, mais présente aussi passablement d'inconvénients. Il peut être amusant de pouvoir faire à sa guise. A la longue, cependant, trop de petites servitudes et de soucis domestiques entachent cette liberté et, sans vouloir renoncer à celle-ci, on aimerait bien se libérer de ceux-là. L'hôtel Richemond a résolu le problème en offrant à ses clients toute une série de nouveaux studios et appartements meublés où l'on pourra désormais vivre «at home» tout en bénéficiant des nombreuses facilités qu'offre un grand hôtel: service privé de femme de chambre, valet, lavage-repassage, concierge, téléphone.

En effet, les personnes qui louent un de ces studios ou de ces appartements n'aliènent rien leur liberté. Elles sont chez elles. Si le cœur leur en dit, elles peuvent préparer elles-mêmes leurs repas. Une cuisinette extrêmement bien aménagée leur en donne la possibilité. Préfèrent-elles manger au restaurant ou au Grill-Bar «Le Gentilhomme», elles n'auront que quelques pas à faire. Désirent-elles recevoir des amis et sont-elles

ments est décoré avec infiniment de goût et de recherche. Les uns s'inspirent des styles classiques: meubles d'époque, riches tentures, très beaux tapis



Un des studios

d'orient, cheminée aux lignes harmonieuses ajoutant encore une note intime et confortable. D'autres, au contraire, répondent au goût le plus moderne: mobilier en bois clair aux formes très étudiées, tissus aux couleurs vives, lampes d'une originalité de bon goût.

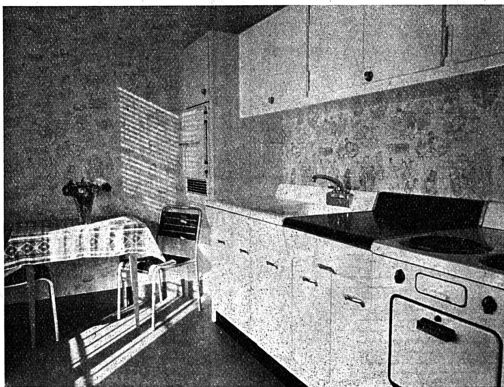
Chaque appartement dispose bien entendu du téléphone, de la radio, ainsi que d'un coffret mural.

chauffage et de domesticité pendant les mois d'hiver. N'est-ce pas une preuve de plus de la volonté de l'hôtellerie de sortir des chemins battus et de satisfaire toujours mieux sa clientèle?

Produits suisses — produits de qualité

Il faut souhaiter que le peuple suisse accorde aux producteurs indigènes la confiance qu'ils méritent par l'excellente qualité de leurs produits et qu'il accepte de payer les prix équitables qui lui sont demandés. Il y a quelques mois, le Délégué aux occasions de travail, M. Zipfel, a attiré l'attention du public sur les difficultés économiques résultant de l'achat inconsidéré de produits étrangers non marchés, mais de qualité inférieure. Il souligna à cette occasion que notre pays est quasiment envahi par des produits quelconques. Cet état de choses devient surtout dangereux lorsque ces produits sont offerts au public en donnant l'impression qu'il s'agit de produits suisses.

Dans un but publicitaire en faveur de la marque suisse d'origine, les affiches habituelles vont faire, avant les fêtes, leur apparition dans toute la Suisse. Lors d'achats de cadeaux, il serait indiqué de se placer au point de vue de la solidarité nationale, que bien des étrangers savent mettre au premier plan en de telles occasions, et de contribuer par l'achat de produits suisses à fournir travail et gagne-pain à nos commerçants, artisans et industriels.



Une cuisine privée

prises de court pour leur offrir une collation ou un drink? Il leur suffira d'appuyer sur un bouton et l'hôtel les tirera d'embarras. Et ce n'est pas tout. Les droits de locataire dépassent largement les limites du studio ou de l'appartement puisque salons et salles de lecture de l'hôtel sont à disposition. La télévision y est installée! Comprenant une, deux ou trois pièces, un hall, une cuisinette et une salle de bain, chacun de ces appartements

Aménagées et décorées selon une formule tout à fait nouvelle et unique en Europe, les cuisinettes sont dotées d'un équipement ultramoderne commandé en Amérique. Chaque salle de bain, au décor des plus coquets, a un téléphone, une pharmacie encastrée derrière un miroir, un lavabo-coiffeuse de forme inédite et un thermostat permettant de régler automatiquement la température de l'eau du bain et de la douche.



Agent général: P. F. NAVAZZA, Genève



NEUE WEGE

zur Bereitstellung der
notwendigen Kapitalien
für Hotel-Erneuerung

Orientierungsstelle

Jos. Bischof • Zürich

Bremgartnerstrasse 59
Telephon (051) 339170

The
superb
scotch



Ballantine's

Whisky

Brewed by George Ballantine & Son Ltd., Dumbarton, Scotland

Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Service - Lichtruf



Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird.

Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.

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

Für
die
feine
Küche

mild
und
natürlich



Was sagen Sie zum Urteil **3** der Kenner?

Bei der letzten offiziellen Weinprämierung wurden die Weine der Provins mit den höchsten Noten ausgezeichnet.

Was sagen Sie zum Urteil der Kenner?

Sie können sich Ihre Meinung selber bilden. Und zwar so: Setzen Sie einigen Ihrer guten Kunden vier oder fünf verschiedene Fendants vor — darunter einen von Provins. Lassen Sie die Flaschen so verhüllen, dass keine Etikette lesbar ist. Numerieren Sie die Flaschen — und schenken Sie dann ein: jeden Fendant in ein anderes, gleich nummeriertes Glas. Lassen Sie nun die Weine degu-

stieren und wie folgt mit Punkten bewerten:

Farbe und Klarheit	1—3 Punkte
Bouquet	1—5 Punkte
Vollmundigkeit	1—4 Punkte
Reintönigkeit	
(Nachgeschmack)	1—4 Punkte
Gesamteindruck,	
Charakter	1—4 Punkte
Total maximum	20 Punkte

Genau so haben die Experten der SLA 1700 Weine bewertet — und Provins als einzigem Produzenten der welschen Schweiz das Maximum von 20 Punkten zugesprochen.

Provins hat Ihnen aber nicht nur wirklich erlesene Weine anzubie-

ten — sie hilft Ihnen auch verkaufen: mit einer konstanten, weit gestreuten Propaganda. Nützen Sie sie aus! Verlangen Sie von Ihrem Lieferanten unsere günstigen Konditionen.

An der Landwirtschaftlichen Ausstellung haben die erfahrensten Weinexperten einem einzigen welschen Produzenten

provins

das absolute Maximum von 20 Punkten zugesprochen.



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Unsere Nelken

schaffen eine freundlichere Atmosphäre

Wir importieren täglich frisch geschnittene Nelken aus der Riviera. Verlangen Sie telefonisch unsere Tagespreise. Unsere Spedition arbeitet prompt und zuverlässig.

FRITZ & CO., CHUR

Telephon (081) 21917.

Portier-Uniformen

Liefert stets zu vorteilhaften Preisen. Occasionsstücke ab Fr. 180.—, einzelne Occasionsmützen ab Fr. 18.—.

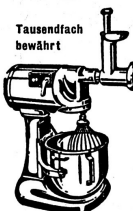
Helbling & Co., Rapperswil (SG)
Uniformenfabrik, Tel. (059) 22121

Zu verpachten oder zu verkaufen
zu günstigen Bedingungen ein bestbekanntes

Berghotel

mit Restaurationsbetrieb

an gut frequentierter Bahnstation. Offerten unter Chiffre B H 2211 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Universal-Küchenmaschinen

zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Fruchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1150.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstr. 45
Tel. (051) 278099



Distributeurs pour la Suisse
des sachets de thés «Lipton's»

Zufriedene Gäste — frohes Personal



Restaurant „Hermitage“, Luzern

Architekt Hugo Breitschmid, Luzern

Plastobeläge

Altdorf

Dätwyler AG., Schweiz. Draht-, Kabel- und Gummiwerke, Altdorf-Uri
Verkauf durch den Fachhandel

Wie zufrieden fühlt sich doch der Gast in einer gediegenen Atmosphäre des Raumes! Ein zweckentsprechendes Interieur und natürlich der farblich moderne oder diskrete Bodenbelag erfreuen den Gast in seinen Mußstunden ebenso wie das Personal bei der Arbeit. Ja, gerade Plastobeläge „Altdorf“ tragen dank ihrer vielseitigen Farbgebung Wesentliches zur idealen Raumgestaltung bei. Dazu kommt ihre Schmutzunempfindlichkeit, die jährlich nicht unbedeutende Einsparungen an Arbeits- und Materialaufwand für Reinigung und Unterhalt erzielen läßt. Auf Plastobelägen „Altdorf“ läuft es sich übrigens so angenehm, elastisch, weich und gleitsicher. Sie reduzieren das Ermüden der Füße und erhalten selbst nach stundenlangem Gehen und Stehen dem Personal Arbeitsfreude und Arbeitslust.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer
In der hoteimässig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent

Neue Kurse beginnen: 7. Jan., 31. März u. 22. September 1956 à £ 72 alles inkl.
Ausführliche Prospekte durch Generalsekretariat Niederhofstrasse 20, Zürich 8.



SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
TEL. (021) 263333 - LAUSANNE

Unsere feinsten

Meringueschalen per Paar 10 Rp.
Pellerine per Kilo Fr. 10.—

Confiserie-Pâtisserie Wenger, Coppet (Waadt).

Zu verkaufen

Aus Alters- und Gesundheitsrücksichten bieten wir in prächtiger, aussichtsreicher Lage weltweit Thun unsere heimelige

Pension mit Restaurant

(Jahresbetrieb, 30 Betten) zum Kaufe an. Alles in gutem baulichen Zustand, zweckmässig eingerichtet, schöner Garten. Gute, angestammte Kundschaft. Kenntnisse der englischen Sprache erwünscht. Nur Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre N 6798 T. an Publicitas Thun.

Geflügel gefroren

Poulets ★ Poularden ★
Gänse ★ Hühner ★

frische Schlachtung, beste Qualität und günstige Preise!

Wir liefern rasch und sorgfältig in die ganze Schweiz!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3
Telefon (031) 22735



Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.—.

O. Locher, Baumgarten, Thun

Lerne Englisch

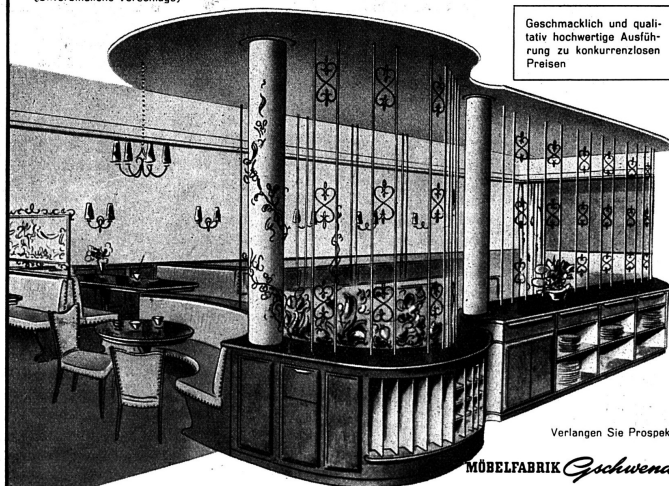
in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W1.
Spezialkurse für jeden Zweck des ganzen Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Inserieren bringt Gewinn

Sorgfältige Vorbereitung Ihres Umbau- oder Neubau-Projektes

(Unverbindliche Vorschläge)



Geschmacklich und qualitativ hochwertige Ausführung zu konkurrenzlosen Preisen

Verlangen Sie Prospekt!

MÖBELFABRIK Gschwend

Das Innenausbau-Unternehmen mit der großen Erfahrung!

Steffisburg-Thun Tel. (033) 26312

Auch in Pastellfarben lieferbar

ROYAL



Ab Fr. 295.— Kaufmiete

DIE
LEISE
PORTABLE



ROBERT GUBLER

BAHNHOFSTR. 93 ZÜRICH TEL. 234664