

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
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

Insrate: 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. - Redaktions 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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. - Imprimé par 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 13. Dezember 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 13 décembre 1956

N° 50



A. Cingria, 1942, Ependes (Fribourg)

Photo Helios, Genève

PAIX SUR LA TERRE!

Paix sur la terre! ont dit les anges
Aux bergers, la nuit de Noël;
Et leur cantique de louanges
Sur nous encor descend du ciel.
Ils chantaient l'amour insondable;
Ils proclamaient les temps bénis
Que dans sa bonté secourable,
Dieu nous apportait en son Fils.

Paix sur la terre! a dit le Maître,
Je viens pour toi, pauvre pécheur;
Livres-moi ton cœur, tout ton être,
Je serai ton Libérateur.
Pour toi je veux donner ma vie,
Fatigué de te voir souffrir.
Ah! viens, ma paix est infinie;
En moi veux-tu vivre et mourir!

Paix sur la terre! doux message,
Viens diriger nos faibles pas,
Et ranimer notre courage;
Paix de Dieu, ne nous quitte pas!
Fais-nous vivre à jamais en frères,
Resserre encore nos liens!
Assez de pleurs, assez de guerres,
Suscite un peuple de chrétiens!

Paix sur la terre! à ce cantique,
Réponds, ô pauvre humanité;
Jamais appel plus magnifique
N'a vibré dans l'éternité!
Réponds à genoux en prière,
D'un cœur plein d'amour et de foi:
«Christ est ma joie et ma lumière;
Christ est ma paix, Christ est mon Roi.»

* * * * *

Richtig Weihnachten feiern

In einer Zeit, die nach einem Wort des grossen spanischen Philosophen José Ortega y Gasset wohl durch «die Herrschaft der Massen» und das «Steigen des Lebensniveaus» charakterisiert ist, die aber auch Gefahr läuft, sich der zunehmenden Technisierung des Lebens auf allen Gebieten und damit dem Materialismus zu verschreiben, richten wir den Blick auf ein Fest, das die Jahrhunderte durchdauert hat und das in seinem innersten Kern unzerstörbar scheint.

Was geschieht? Der liebende Allvater inkarniert sich in seinem Sohn. Im Kleide der Armut wird ein Kindlein in einer Herberge geboren. Auf Stroh, im Schein einer armseligen Lampe, umgeben von den warmen Nüstern der nahen Tiere. Mysterium. Es sind die Schlichten, die Hirten, die Männer auf dem Felde, die zuerst von dem Geheimnis erfahren. Sicher sind sie gelegentliche Gäste der Herberge. Die Herberge ist ein Ort der Begegnung, einer der Ihren ist vielleicht Knecht des Wirtes oder dieser Wirt, der in den Zeiten der Wirren nie genug Platz hat, kommt vielleicht selbst aus dem Hirtenstande. Gott wusste, warum er Seinen Sohn hier aus dem Schosse der Jungfrau Maria ans Licht dieser Welt gebären lässt. Man verstehe das recht: im Kleide der Dürftigkeit, der Armut. Was bringt dieses Kind, das später in den grossen Epochen der europäischen Menschheit unzählige Maler gemalt haben, unzählige Musiker und Komponisten besungen? Es bringt die Botschaft von der Unverlorenheit des Menschen, es bringt die Hoffnung auf diesen kleinen Planeten, die Hoffnung (und nicht nur sie, sondern für den Gläubigen auch die «Gewissheit»), dass der Tod überwunden werden kann, so wie dieser gross gewordene Jesus einst der Endgesetze auf dieser Erde spottet und seinen Jüngern im Kleide einer höheren «Materie» erscheint.

Von dieser so schlichten und doch unerhörten Tatsache sind lebende Ströme durch die Jahrhunderte, durch die Wirren, Kriege, Nöte der Völker und Einzelindividuen gegangen. Denn - nicht wahr? - wir bauen und konstruieren, wir

erobern immer mehr jene technischen Realitäten, von denen unsere Altvordern nur in Utopien zu träumen wagten, und doch sind wir, geben wir uns diesen «Realitäten» ganz und ausschliesslich hin, von einem nagenden Gefühl der Leere ergriffen. Es braucht die Hoffnung über dies alles hinaus - es braucht das Wissen, dass der, der «recht tut», hinausgehoben wird, nicht mit seinem Umhang und Anhang an materiellen Konditionen und Gütern; doch in seinem Wesentlichen. Daher kann Weihnachten - ertrinkt sie nicht, wie das leider immer wieder die Gefahr ist, in Lärm und «Betrieb» - zu einer Quelle innerer geistiger Erfrischung, zur Selbstbesinnung, zu einer Oase in der Wüste des täglichen Einerleis werden.

Die Herberge, das Gasthaus oder Hotel ist - wir sagten es schon - ein Ort der Begegnung, ein Kreuzungspunkt, ein wohl ruhendes Zentrum, aber zugleich durchschossen und immer wieder aufgeschreckt. In Gottes Plänen ist nichts zufällig. Dass der Christ in einem Gasthaus - das heisst in der Dependence dieses Gasthauses - zur Welt kam, ist durchaus vorgesehen. Spirituelle Saat kann nur da aufgehen, wo der Mensch sich nicht allzusehr eingerichtete hat. Die Herberge ist ein Ausdruck dafür, die Hirten sind es - später werden es Fischer und andere Handwerker sein - auch. Es ist ein Kommen und Gehen, andere Gäste reisen von weither. Unter ihnen sind gar Könige. Der «Stall von Betlehem» wird viele Stimmen hören, immer wieder kommen Menschen herein und gehen fort, das Zentrum des Gasthauses ist in dem Augenblick verlagert. Es ist «nebenan»... und doch schon die Mitte einer Welt, die mit Macht sich anschickt - keineswegs mit äusserem Trara und Prunk - die Welt zu durchsäuern.

Das Schicksal hat uns aussersehen, ein Land der Begegnungen zu werden. Begegnungen, die immer wiederholt werden müssen, soll die tiefere

Erkenntnis aufblühen. Die sichtbare Form dieser Rendez-vous sind unsere Gasthäuser, Pensionen, Hotels. Sie stehen in irgendeinem Zusammenhang mit der kleinen armseligen Herberge in Nordafrika. Sie sind zugleich Zeugen eines Lebens auf dieser Erde, das in grössere Zusammenhänge hineinwuchs. In der Weihnachtsnacht erblühen, wie allerorten in den Häusern, die Lichter in ihnen. Der Wirt, der Hotelier, der Patron erinnert sich der guten Dienste seiner Angestellten. Da ist im Eifer und in der Hast vielleicht hier und da ein hartes Wort gefallen. Die Weihnachtsnacht daran erinnern, dass wir, innerhalb der grösseren Familie der Gäste, die kleinere und intimere sind. Dass dieses Fest der «Hausgemeinde» nicht vernachlässigt werde, dass es vor allem andern seinen besonderen Platz einnehme, das muss die erste Sorge jedes Verantwortlichen sein.

Um «richtig» Weihnachten zu feiern, braucht es keinen Apparat, es braucht nur den richtigen Blick auf die Gäste und Menschen, die der Zufall oder die bewusste Entscheidung ins Haus geführt hat. Ein Tannenbaum, eine kleine Aufmerksamkeit, das besondere Wort, das der Hotelier an solchen Abenden an jeden Gast richten sollte. Denn dieser Gast ist auch «unterwegs», unterwegs wie wir alle; an diesem Fest soll er erfahren, dass man um seine besondere Art weiss, dass er Mitglied einer grösseren Familie wird.

Ich erinnere mich an eine Weihnacht in einem grossen Hotel des Auslandes. Die Radiomusik war an diesem Abend abgestellt. Der Wirt hatte sich nicht gescheut, eine Pianistin zu engagieren, die einheimische und fremde Weihnachtslieder mit Geschmack und Nuance zu Gehör brachte. Die Kinder eines Gastes sagten eine Kleinigkeit auf. Ihrer rührenden, erwartungsvollen Stimmen gaben der intimen Feier das besondere Cachet. Als bald herrschte eine Atmosphäre, wie man sie vorher nie gekannt hatte.

Die Gefahr: dass Weihnacht zu einer sentimentalistischen Angelegenheit, dass die «Rührung» provoziert oder das Fest durch einen

allzu neutral-geschäftigen Anstrich seines wahren Gehaltes entkleidet wird. Hier heisst es Obacht geben und den Akzent nicht auf Dinge richten, die mit der eigentlichen Weihnacht nichts zu tun haben. Selbst viele, die sie nur im traditionellen Lichte sehen - und diese Seite darf man keineswegs geringschätzig belächeln, ist doch die Erinnerung an die Kindheit eine starke Kraftquelle -, wollen sie feiern. Überhaupt vermag dies Fest wohl wie kein anderes die gegensätzlichen Richtungen und Meinungen zu vereinigen und das zu erzeugen, was man eine «tiefe und beglückende Stunde» genannt hat. Wenn nun allzusehr das «traditionelle Moment» überwiegt, so haben wir dabei nicht zu richten, in die letzten Geheimnisse einer Menschenseele blicken wir nicht hinein, ihr aber die Bedingungen im materiellen Raum zu ermöglichen, das sollte das Anliegen all jener sein, die Weihnacht mit «andern» und selbst mit ganz Fremden feiern und teilen.

«Auf dass das Licht in die Finsternis strahle.» Ewiges Anliegen dieser hohen Tage. Die Welt liegt - trotz aller sozialen Besserungen - im Argen. Hunderte von lebenswichtigen Problemen sind nicht gelöst. In Ländern, die sich eben anschicken, ihre nationale Freiheit zu erobern, droht der Chauvinismus, in den hochhinaufgezichteten Zivilisationen unseres europäischen Kontinents lauern andere Gefahren: Nivellierung, Überfüllung auf allen Gebieten, Neurosen, die Verminderung dessen, was zur Zeit Goethes die «Persönlichkeit» ausmachte.

Weihnacht berührt wie ein vertikaler Blitz ins Zentrum des Wesentlichen. Immer wieder ist es die einzelne menschliche Begegnung, die wichtig ist. Die Gefahr, dass man in Ziffern denkt und schliesslich in Ziffern empfindet, ist bei jedem Stand und Beruf vorhanden. Sie kann durch die Konfrontation mit Gott, in der der Mensch - auch oft der von der Managerkrankheit angesteckte - sich dem Höchsten verbindet, aufgehoben werden. Aber sie muss von Zeit zu Zeit geschehen, der Mensch muss sich seines höheren Zieles erinnern, er muss wieder den Stolz haben, auch das in sich und durch sich auszudrücken, durch was er sich von den andern

unterscheidet. Jesus war Persönlichkeit, um und um. Die grösste «Person» aller Zeiten. Sie legt dar, dass Weihnacht schliesslich im letzten sich in der Seele des einzelnen vollziehen muss, soll sie Weihnacht werden, die «hinausleuchtet».

Richtig Weihnacht feiern – heisst also zu sich selbst finden, ein weihnachtlicher Mensch werden, heisst ein Wesen sein, das um ein höheres Wurzelgeflecht weiss, das seinen angestammten Kreis auf dieser Erde ausfüllt und in den zu be-

stehenden Gewittern und Schicksalsschlägen die innere Gewissheit und Heiterkeit nie verliert. Solche Weihnacht ist mehr als ein äusserlicher «Anlass» mit Kuchen, Kristallgläsern und Weihnachtsbaum, es ist ein Fest- und Starkwerden nach innen, ein Heitersein und Gütigwerden nach aussen.

Wird dieses hohe Ziel immer wieder in den Blick genommen, dann erblüht die echte Gastlichkeit von selbst!
Eduard H. Steenken

La naissance de Jésus

par Paul André

On peut sérieusement se demander si le message de Noël porte encore, et s'il a en somme jamais porté plus que quelques minutes multipliées par leur impuissance. C'est chaque année les mêmes appels à la bonne volonté, avec une luxuriance de trémolos dans toutes les langues et sur tous les tons. Les trémolos de Noël: quelle anthologie à faire! Il y a les bas, les hauts, les lents, les explosifs – en majeur ou en mineur. Puis quoi? Nul n'ignore la suite, aussi vaine que si personne n'avait parlé. J'allais dire: blasphémé. Car enfin, ne trouvez-vous pas que la chanson commence à tourner au blasphème? Ou la prendre finalement au sérieux, ou avoir la pudeur de se taire: pas d'autre alternative, maintenant.

Une prestigieuse fête, dont on célèbre le retour sans oser y croire autrement que sous la forme banale de quelque ronron familial.



François Baud, Fuite en Egypte
St-Pierre, Fribourg

Etoile, bergers, voix, crèche, mages, enfant – mais quelle nuit, en même temps, sur cette terre! Il s'agirait cependant de savoir si les espérances alors venues tombaient d'en haut, comme un rayon éternel dans le drame qui dure, ou si elles ressemblent, après vingt siècles, aux cartons argentés que l'on suspend aux branches des sapins pour la joie des bambins. Aux sermons de répondre, bien entendu. Et les sermons répondent, avec la plus régulière unanimité, tandis que les ouailles somnolentes digèrent les derniers restes du réveillon, et relèvent parfois la tête, comme sous un coup d'épée, en pensant à la dinde qui rôtit ailleurs non sans discrète éloquence...

Un conte de Noël? Il m'est certes plus d'une fois arrivé, comme à tous ceux qui tiennent une plume, d'en écrire dans les premiers jours de novembre, pour la dernière quinzaine de l'année. On cherche alors l'anecdote gentille comme une carte illustrée, où veillent les lumignons de quelque chaumière sous la neige. Et toujours on la trouve, cette histoire – grâce aux innombrables ressources dont dispose ce genre rabâché et touchant. Mais n'y a-t-il rien, dans l'histoire vraie, qui dépasse en beauté et en signification profonde toutes les histoires imaginables? Bien sûr! Mais c'est autrement plus difficile à évoquer.

Il faut tout d'abord se demander alors jusqu'à quel point on a le droit de suivre les récits connus. La critique reconnaît maintenant aux trois premiers Evangiles, qui forment la base du Nouveau Testament, une valeur documentaire bien supérieure à celle que leur attribuaient naguère les savants: exception faite cependant pour quelques épisodes, dont précisément ceux qui se rapportent à la nativité. Le ministère de

Jésus a laissé une trace aussi nette dans la mémoire que s'il avait été aussitôt enregistré; ses paroles, plusieurs recueils, aujourd'hui disparus, en conservèrent un souvenir comme sténographié, et les évangélistes les eurent manifestement sous les yeux. Sur sa naissance, en revanche, le mystère reste entier. On doit accepter les choses comme a voulu se les représenter la foi de pieux continuateurs.

Quand on lui racontait, tout petit, le merveilleux récit de Noël, le docteur Albert Schweitzer demandait: «Comment se fait-il qu'avec tous les cadeaux qu'ils ont reçus, les parents de Jésus soient demeurés si pauvres?» On pourrait ajouter: comment se fait-il qu'une obscurité si dense ait pour eux suivi les hommages dont le nouveau-né fut l'objet? Car, entre la naissance de Jésus et son ministère, trente ans s'écouleront, dont on ne sait à peu près rien, sauf le pénétrant incident de l'entretien avec les docteurs de la loi. Trente ans qui passeront en somme inaperçus aux yeux des contemporains.

Les bergers et les mages seraient-ils donc arrivés une génération en retard – c'est-à-dire après la glorification du Christ, et parce qu'il semblait inadmissible, dans les communautés chrétiennes, que quelques hommes au moins n'eussent pas adoré le Messie dès sa naissance? Possible. La parole des anges demeure pourtant divinement juste: «Et voici à quel signe vous le reconnaîtrez; vous trouverez un enfant emmaillotté et couché dans une crèche.» Mais les anges ont probablement parlé en vain au cœur des hommes de bonne volonté, les rares qui attendaient, au fond de leur conscience, la nouvelle éclatante du salut; souvent la voix des anges n'est pas entendue, même par ceux qui cherchent loyalement à y être sensibles, de nos jours non moins qu'il y a deux mille ans. C'était le plus pauvre des enfants dans la plus pauvre des familles: il y en a trop qui se ressemblent. Jésus a commencé par être comme la plus grosse partie de tout le monde: le moyen de le reconnaître? Pour voir, au-dessus de lui, l'étoile qui indique un miracle de nature à transformer le monde, il eût fallu regarder attentivement le ciel. Or



François Baud, Nativité
St-Pierre, Fribourg

nul n'y songe, tant la terre nous en impose, avec sa redoutable hiérarchie de fausses valeurs.

On a donc voulu que le peuple fût averti: c'est le récit des bergers. On a voulu aussi que les savants fussent avertis: c'est le récit des mages. On a voulu enfin que les grands fussent avertis: c'est le récit de la jalousie d'Hérode. Mais il semble bien qu'en réalité le peuple ne le fut pas davantage que les savants ou les grands. Il suffit de se rappeler comment Jésus, quand il remuait déjà les foules, fut accueilli dans son village de Nazareth, pour avoir une idée de ce qu'y a été sa jeunesse. C'est le seul lieu où il refuse d'accomplir des miracles. Les habitants



Jacques Dublin: Detail aus Chorfenster, Kirche Aesch

Photo Peter Heman, Basel

néanmoins ne lui étaient pas hostiles: comment le seraient-ils? Ils le connaissent tous, le charpentier fils du charpentier. Ils le connaissent mieux que quiconque: un rêveur.

Telle est l'atmosphère dans laquelle il grandira une atmosphère à étouffer la plus énergique vocation. Vingt ou trente ans, on ne sait au juste, sans le moindre contact en profondeur, lui dont l'existence est toute spirituelle, avec ces gens qui croient le connaître, et qui n'entendraient aucune de ses paroles, s'il pouvait leur parler son vrai langage. Indifférence naturelle qui l'eût paralysé plus efficacement que la haine, s'il n'était un jour parti, soit pour commencer tout de suite son ministère, soit pour achever ailleurs sa préparation: nul n'est prophète en son pays!

Jésus inconnu jusqu'à son premier message, telle est la vérité. La surnaturelle magnificence de son avènement n'en ressort que d'une façon plus pure et plus émouvante. Noël: humble naissance qui n'a pas duré que l'espace d'une nuit; elle s'est prolongée durant tout le temps où, dans le silence de méditations que nul ne soupçonnait, l'Esprit préparait lentement l'Esprit à sa tâche salvatrice. Comme il n'eut pas de berceau, dans une nuit de décembre, le Fils de l'Homme n'eut rien pour le soutenir dans cette autre nuit que fut sa longue initiation au plus haut des apostolats. A la pauvreté s'ajoutait l'isolement moral. Quelle leçon, pour un siècle comme le nôtre, où l'on croit enrichir les âmes en les organisant le plus tôt possible!

Paul André

Une grande œuvre

par Paul André

Sicèle dramatique et désespérée comme le fut, toutes proportions gardées, celui de la Renaissance, le vingtième reprend comme le seizième contact avec la Bible. Elle n'a jamais été mieux étudiée et mieux diffusée, dans tous les milieux, aussi bien catholiques que protestants. On observe, chez des lettrés hier encore indifférents, un significatif réveil d'intérêt pour ce livre qui ne disparaîtra qu'après l'humanité. Les savants des deux confessions y contribuent par les soins qu'ils apportent à en pénétrer toujours plus profondément le sens, puis à lui rendre une puissance quelquefois affaiblie sous les maladroites de traduction ou le vieillissement des tournures.

Le français a perdu en diplomatie sa prééminence, et son expansion culturelle diminuée. Mais il conserve un enviable prestige dans l'interprétation biblique. Ses traductions font la loi pour les autres langues, comme s'il avait repris le rôle jadis dévolu au latin de la Vulgate – dont l'influence demeurait telle, douze siècles après sa composition, que le Concile de Trente promulgua l'interdiction d'y toucher.

C'est tout le reste une erreur de croire que l'on attendit la Réforme pour traduire en langue vulgaire le texte sacré. Une des plus anciennes productions de notre littérature, à peu près contemporaine de la Chanson de Roland, puisqu'elle date de la fin du XI^e siècle, se trouve être une version des Psaumes en dialecte normand, connue sous le nom, qui peut prêter à confusion, de Psautier d'Oxford. Innombrables, d'autre part, sont les allusions à la Bible dans les œuvres du moyen âge: ce qui est compréhensible, leurs auteurs ayant tous étudié chez les religieux.

se rencontrent trois sources provenant de trois époques, n'est pas en effet le style des livres historiques, la plupart explicitement datés; les livres poétiques ont aussi un langage à eux, comme se distinguent par leur les pages des moralistes et celles des prophètes. Il en va de même pour les Evangiles et la littérature apostolique, plus proches cependant de nous, parce que le grec a plus de relations avec notre langue que l'hébreu. Quand on sait combien celui-ci en diffère, on mesure la complexité de la tâche, surtout pour les passages les plus profonds, toujours à la merci d'une fidélité qui les rend incompréhensibles, ou d'une interprétation qui les dénature.

Cette traduction nouvelle parvient-elle à donner par tout l'équivalent de l'original, dans une langue spontanément expressive et directement assimilable? Toutes les précautions ont été prises pour y réussir. Un comité a revu chaque texte, et, dans ce comité, il n'y avait pas des spécialistes, il y avait des écrivains: Etienne Gilson, Gabriel Marcel, Henri Marrou, Albert Béguin. C'est d'ailleurs la première fois que l'on recourt dans ce domaine à la participation de laïques; ils doivent avoir proposé d'heureuses retouches. Mais les collabo-



Die Weihe der Nacht

Friedrich Hebbel

Nächtliche Stille!
Heilige Fülle,
Wie von göttlichem Segen schwer,
Säuselt aus ewiger Ferne daher.

Was da lebte,
Was aus engem Kreise
Auf ins Weisse strebte,
Sanft und leise
Sank es in sich selbst zurück
Und quillt auf in unbewusstem Glück.

Und von allen Sternen nieder
Strömt ein wunderbarer Segen,
Dass die müden Kräfte wieder
Sich in neuer Frische regen,
Und aus seinen Finsternissen
Tritt der Herr, so weit er kann.
Und die Fäden, die zerrissen,
Knüpft er alle wieder an.

rateurs furent nombreux: d'une compétence technique égale, de talents néanmoins divers, et appliquant chacun ses principes. Si plusieurs livres ont été confiés au même traducteur, comme c'est souvent le cas, il lui arrive d'être plus à l'aise dans l'un ou l'autre: question ici de tempérament.

Notons que la forme donnée à la Genèse met distinctement en évidence cette spiritualité quelquefois

primitive, mais déjà si intense, qui caractérise l'essentiel du Pentateuque. Les Psaumes, en revanche, attestent trop l'intention de respecter littéralement les images hébraïques. Plus d'une strophe heurte celles qui chantent dans nos mémoires, et qui, pour être discutables quant à l'exactitude, n'en sont pas moins chargées depuis longtemps de vie intérieure. De toute manière voilà, pour nourrir nos méditations, un précieux instrument de travail. Paul André

Le Comité central de la SSH. s'est réuni à Langenthal

C'est à Langenthal que le Comité central de la SSH, a tenu les 4 et 5 décembre, sous la présidence du Dr Franz Seiler, sa quatrième séance de l'année. Cette cité industrielle avait été choisie comme lieu de réunion en raison de sa situation centrale et pour répondre à une invitation de la fabrique de porcelaine de Langenthal qui avait insisté pour que les dirigeants de l'hôtellerie suisse visitent la seule fabrique de porcelaine existant dans notre pays, à l'occasion du 50^e anniversaire de la fondation de cette entreprise.

L'ordre du jour de cette séance, qui était en quelque sorte un prélude à l'assemblée extraordinaire des délégués des 22 et 23 janvier à St-Moritz, était très chargé et contenait des objets particulièrement importants pour l'avenir de notre profession. Tous les membres du Comité central avait répondu à la convocation qui leur avait adressée et MM. R. Mojonnet et O. Schweizer, respectivement président et directeur de notre Ecole hôtelière, avaient été invités à participer aux délibérations.

Communications du président central

En ouvrant la séance, le Dr Franz Seiler évoqua tout d'abord les événements tragiques auxquels nous venons d'assister et rappela que la lutte héroïque que les Hongrois mènent pour leur liberté est probablement l'un des faits les plus marquants de l'histoire universelle. Toutes les possibilités demeurent ouvertes et il est difficile de prévoir l'évolution de la situation. Il faut en tout cas s'attendre à une accentuation de la guerre froide. L'on constate cependant avec satisfaction que – malgré la gravité des temps que nous venons de vivre – la panique que l'on pouvait craindre ne s'est pas produite dans les pays d'où viennent traditionnellement les touristes qui séjournent en Suisse. Il semble pour l'instant, si rien de nouveau ne se produit ces prochaines semaines, que la saison d'hiver pourra se dérouler assez normalement.

L'initiative du président central de destiner le produit de notre traditionnelle souscription de fin de l'année à l'aide de la Croix-Rouge suisse en faveur de la Hongrie a éveillé des échos chaleureux. Les premiers résultats obtenus montrent que l'on ne fait pas appel en vain à la générosité et à l'esprit de charité de nos membres. Une fois la souscription terminée – et on peut s'attendre à récolter une somme appréciable – le Comité central décidera s'il versera simplement ce montant à la Croix-Rouge ou si, d'entente avec cette

organisation et suivant l'exemple de l'Oberland bernois qui a financé lui-même l'accueil d'un certain nombre de réfugiés, il organisera de préférence des œuvres de ce genre.

Les répercussions que la crise de Suez et les événements mondiaux ont pour notre tourisme se résument actuellement en une menace de pénurie de pétrole et d'essence. Toutefois la décision de l'Amérique de se substituer dans la mesure du possible aux pays qui ne fournissent plus à l'Europe ces précieux produits permet d'espérer que les restrictions actuelles ne seront que provisoires.

Il faut cependant s'attendre à une hausse des prix de certaines marchandises qui viennent de l'Orient et la volonté des autorités de renforcer notre défense nationale risque de nous empêcher d'obtenir, sur le plan fiscal, les allègements que l'on pensait retirer de la réforme des finances fédérales.

Le Conseil fédéral s'est prononcé en faveur d'une révision de l'article de la Constitution, réglementant les jeux de hasard dans les kursalas, pour permettre une adaptation des mises au renchérissement. Le Conseil fédéral estime que les mises maximums ne devraient pas être fixées constitutionnellement, mais faire l'objet d'un arrêté fédéral soumis au referendum. Si l'on adopte cette procédure, nous risquons d'aller au devant de deux votations. Il vaudrait donc mieux laisser au Conseil fédéral le soin de fixer le montant maximum des enjeux en question. Mais la nouvelle attitude des autorités de la Confédération fait espérer que l'on aboutira à une solution dans cette question si controversée.

Interdiction pour les véhicules à moteur de circuler le dimanche

A la suite de ces communications, le président central ouvrit une discussion sur l'interdiction de circuler le dimanche décrétée par le Conseil fédéral. Après avoir pris note des démarches faites par la Société des hôteliers des Grisons auprès du gouvernement cantonal, ainsi que de la motion présentée par M. E. Scherz, député, au Grand Conseil bernois, pour demander que les autorités cantonales interviennent auprès de qui de droit, le Comité central s'est occupé de manière approfondie d'une restriction qui nuit considérablement à l'hôtellerie. Il demande énergiquement que cette interdiction soit prochainement levée.

Une délégation de la Fédération suisse du tourisme dans laquelle la SSH. est représentée, au

Festtagsgratulationsablösung SHV. für die Ungarnhilfe

Souscription de fête de fin d'année pour l'aide à la Hongrie

Les dons continuent à affluer à notre compte de chèques postal et au début de cette semaine, le total des souscriptions en faveur de l'aide à la Hongrie avait dépassé la somme de

12 000 francs.

400 donateurs nous ont envoyés des sommes dont le montant varie certes considérablement, mais qui révèlent partout la volonté de faire un geste charitable en faveur des martyres de la liberté. L'oppression est loin d'avoir cessé et il faut s'attendre à ce que la Croix-Rouge suisse ait besoin de moyens toujours plus grands pour mener à bien son œuvre charitable.

Tout en remerciant ceux de nos membres qui ont fait leurs dons en faveur de l'aide à la Hongrie, nous adressons encore un pressant appel avant les fêtes de fin d'année pour que ce magnifique mouvement de générosité se poursuive avec le même enthousiasme que pendant ces deux dernières semaines. N'attendez pas plus longtemps et versez la somme que vous voudrez au compte de chèques postal de la Société suisse des hôteliers V 85, Bâle, avec la mention « œuvre de la Croix-Rouge suisse en faveur de la Hongrie ».

12 000 Franken

überschritten hat. Dabei sei vermerkt, dass Sonderaktionen, die in einzelnen Regionen des Landes im Gange sind, der Opferfreudigkeit unserer Mitglieder ebenfalls ein ehrenvolles Zeugnis ausstellen.

Die Not des ungarischen Volkes ist unvorstellbar gross. Wir danken allen unsern Mitgliedern für ihre Spenderfreudigkeit und hoffen, dass noch viele in den nächsten Tagen sich an dieser Aktion der Schweizer Hotellerie, die unsern Berufstandehrt, beteiligen werden.

Einzahlungen sind nach wie vor erbeten auf Postcheckkonto SHV. V/85, Basel, Vermerk: Ungarnhilfe.

chef du Département fédéral de l'économie publique que cette interdiction soit en tout cas suspendue pendant les fêtes de fin d'année – si des restrictions devaient être maintenues – que l'on prenne des mesures tenant plus équitablement compte des intérêts justifiés du tourisme et de l'hôtellerie.

Le Comité central est reconnaissant aux organisations et aux personnes qui sont intervenues pour faire lever cette restriction et espère surtout que les démarches de nos autorités pour assurer le ravitaillement de la Suisse en essence seront couronnées de succès, ce qui serait préférable à n'importe quelle forme d'entrave à la circulation.

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Le Dr Franz Seiler put annoncer que l'hôtellerie a déjà souscrit une somme supérieure à celle qu'on lui avait attribuée. Sa participation au capital social de la coopérative de cautionnement dépasse 600 000 francs.

Plusieurs banques hypothécaires participent à cette œuvre de solidarité pour plus d'un million de francs et d'autres établissements bancaires semblent devoir suivre prochainement le bon exemple qui leur a été donné par les premiers souscripteurs.

La campagne de propagande auprès des grandes entreprises de l'économie privée a été lancée à un très mauvais moment, car l'envoi des invitations et les conférences de presse – qui ont eu lieu le 5 novembre à Berne et à Lausanne pour appuyer les circulaires adressées aux différents établissements – coïncidaient avec les événements que l'on sait. La situation actuelle a sans doute incité de nombreuses maisons à ajourner leur décision définitive, mais les réponses reçues sont en général encourageantes.

La constitution de la fortune de la Coopérative est donc en bonne voie; le total des sous-

criptions atteint déjà près de deux millions de francs.

La dernière étape qui devait débiter en décembre auprès des petites entreprises de l'artisanat suisse, et spécialement auprès des fournisseurs dont les intérêts sont étroitement liés à l'économie touristique, a été envoyée au début de l'année prochaine.

Les souscriptions et l'attitude des banques prouvent à elles-seules que cette institution répond à une urgente nécessité et les premières réactions de l'économie privée permettent de penser que le programme établi sera suivi sans trop de difficultés.

Revision du règlement des taxes de service

Le Comité central a pris connaissance du résultat des négociations qui ont eu lieu entre la SSH. et les co-signataires du règlement des taxes de service. L'actuel règlement a pu être prorogé jusqu'au 31 mars et le règlement révisé entrera en vigueur le 1^{er} avril 1957.

Rappelons à nos lecteurs que les taux des taxes de service à percevoir dès le printemps prochain seront de 15% pour les séjours de un et deux jours et de 12% pour les séjours de 3 jours et plus.

L'organisation du personnel ayant formulé de nouvelles revendications au sujet des salaires garantis à allouer au personnel d'hôtel, le Comité central estime que des salaires garantis uniformes et obligatoires pour toute l'hôtellerie seraient inotables. Ils ne tiendraient aucun compte de la diversité du caractère et des conditions de travail de chaque entreprise et une telle schématisation entraînerait des inégalités et des injustices flagrantes.

Les salaires garantis ne peuvent être que facultatifs, chaque hôtelier devant être libre de les fixer individuellement avec ses employés dans leur contrat d'engagement.

De nouvelles propositions relatives à l'élargis-

Hi, USA!

Spezialbericht vom 8. Kongress der IHA in Washington

Von Harry Schraemli

Lassen Sie sich durch den merkwürdigen Titel meines Berichtes nicht aus dem Konzept bringen. Das «Hi» hat nichts mit unserem «Hi, hi, hi!» zu tun, sondern es stellt wieder einmal einen amerikanischen Rekord dar. Früher begrüssten die Amerikaner mit einem «Hello!», was vollständig genügt, da wir Europäer uns noch mit so langatmigen Flöskeln wie «Guten Morgen», «Buon giorno» usw. abplagten. Als sich dann Europa daran machte, amerikanischer als die Amerikaner sein zu wollen und man sich gegenseitig mit «Salut», «Tsch» oder auch «Ciao» begrüßte, wurden die Amerikaner stutzig. Einer ihrer Schnellrekorde geriet in Gefahr, und so wurde das lange Wort «Hello!» ausgemerzt und durch das prägnantere «Hi!» ersetzt. Es kommt in jedem Film mindestens 300mal vor und es verbindet in echt demokratischer Art und Weise den Strassenwischer mit dem Präsidenten der «United-Baby-Sitters-Transworld-Trust-Company».

Wenn Sie also einen Amerikaner mit «Hi!» begrüßen, so beweisen Sie, a) dass Sie mindestens einen amerikanischen Film gesehen haben, und b) dass Sie dabei nicht eingeschlafen sind. Je nachdem, wie lang Sie dieses «Hi!» ziehen können, erkennt man auch, ob, wie

lange und wo Sie in den Vereinigten Staaten waren. So kurz das Wörtchen auch aussieht, es lässt sich wie Kaugummi ziehen, und je länger es gezogen wird, um so besseren Eindruck macht es. Also bitte: «Hihihihi!»

Mr. Albert Pick junior hält Wort

Als an der Schlussitzung des 7. Kongresses in Rom ein gewisser Albert Pick, der ausdrücklich als «junior» vorgestellt wurde, eine Einladung an uns ergehen liess, den 8. Kongress doch in den USA abzuhalten, da lächelte man sich aus zweierlei Gründen zu. Herr Pick junior war ein Herr, der so aussah, wie man sich bei uns den Grosspapa wünscht, und das «junior» kam uns spanisch vor. Wollte er damit festhalten, dass er einen Vater hatte, oder wollte er damit sagen, dass er der junge Pick sei und es ewig zu bleiben wünsche? Und wenn er nun selbst doch einen Sohn hätte? Wie müsste der sich aus der Klemme ziehen? Es gibt zwar einen Dr. Dr. bei uns, aber auf einen Jr. bin ich noch nie gestossen. Das zweite Lächeln betraf die Art, wie uns Herr Pick die Vorzüge der amerikanischen Hotels und vor allem die «American Hospitality» rühmte. Noch waren uns die gesegneten Fleischtopfe Roms so nahe, um uns mit Kaugummi, «Hot-dogs» und «Hamburgers» vertraut zu machen. Beim Gedanken, dass man sich dort drüben bei einem Bankett vor einem Automaten aufstellen müsse, um ein tiefgefrorenes Beefsteak zu ergattern, das man sich dann unter Radarstrahlen selbst grillieren könne, wurden alle still und bleich. Da auch noch andere Delegierte Einladungen an uns ergehen liessen, erhofften wir das Beste.

Eines Tages aber kam von Paris aus die Mitteilung, dass der 8. Kongress auf Grund der Einladung des Herrn Pick nun doch in den USA stattfinden werde,

und zwar in Washington, der Hauptstadt des Landes. Es war nicht Herrn Picks Schuld, dass viele sich pikiert fühlten und die Einladung im unermesslichen Abgrund ihres Papierkorbes verschwinden liessen. Dank meiner nicht schönen, aber guten Nase tat ich das nicht, sondern meldete mich spontan an. Irgend etwas an Mr. Pick hatte mir imponiert: ich glaube ihm, als er sagte, die amerikanischen Kollegen würden das Menschennögliche tun, um uns unvergessliche Tage zu bereiten. Am 8. Pick wurde ich erst wieder erinnert, als ich in Washington mein Zimmer betrat und mein Blick auf eine Banknotenklammer, deren Mittelstück aus einem soliden Silberdollar bestand, fiel, die jedem Kongress Teilnehmer vom gleichen Mr. Pick in generöser Weise geschenkt wurde. Sie hat mir übrigens glänzende Dienste erwiesen, und hinzugefügt sei auch noch gleich, dass Mr. Pick Wort gehalten hat. Wer nicht am Kongress teilnahm, hat sich selbst um ein herrliches Erlebnis gebracht. Ich bin versucht, gleichzeitig drei Hüte aufzusetzen, denn wenn ich nur einen vor den amerikanischen Hoteliers abziehe, so genügt das einfach nicht. Hi!

Demokratie und Bürokratie

Amerika ist die grösste Demokratie und mindestens die zweitgrösste Bürokratie der Welt. (Welches Land die grösste Bürokratie der Welt ist, sage ich nicht, denn die Berner sind in dieser Beziehung sehr empfindlich.) Wer meint, man könne nur eine Fahrkarte lösen und so mir nichts, dir nichts über den grossen Teich padeln, der irrt sich. 14 Tage vor meiner Abreise wiegte ich mich noch im Glauben, die Schweiz habe mit den USA ein Abkommen, wonach für die Bürger beider Staaten die Visumpflicht aufgehoben sei. Zufällig frug mich ein Bekannter, ob ich das Visum schon habe, und als er mir noch mitteilte, dass er seinerzeit 2 Monate darauf warten musste, blieb mir das Herz fast stehen. Sofort setzte ich mich mit dem Konsulat in Zürich in Verbindung, das mir prompt 1/2 Kilo Papier zuschickte. Diese bunten Papierchen enthielten all das, was üblich ist, wenn ein Bürger etwas von einem Staat will, also

Gordon's
Gin
stands supreme

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Cognac Havraud
LA MARQUE DU CHATEAU

In dieser Ausgabe:



Hoteltechnik

Nr. 3 Jahrgang 1956 Seite 11-14

sement des barème de répartition, à la rétribution des apprentis et à celle des possesseurs des livres de travail ont été approuvées par le Comité central. Ce nouveau règlement sera commenté à l'intention des délégués et des membres de la SSH. lors de l'assemblée extraordinaire des délégués de St-Moritz.

Revision du règlement des prix

Le Comité central a examiné à fond le nouveau projet de règlement des prix établi sur la base des indications de l'assemblée des délégués de Lugano par notre commission de réglementation des prix. Il a approuvé les nouvelles dispositions qui y figurent et y apportant quelques modifications rédactionnelles. Ce règlement, qui sera communiqué sous peu pour étude aux sections, sera encore discuté lors de l'assemblée extraordinaire des délégués de St-Moritz.

Cotisations de sociétaires

Le Comité central a examiné différentes suggestions tendant à modifier le système de calcul actuellement en vigueur pour les cotisations de sociétaires, afin de répondre aux vœux exprimés par certains membres. Le Comité central a constaté que quelques nouvelles propositions devaient encore être étudiées plus à fond, afin que l'on se rende mieux compte des répercussions et des incidences des innovations envisagées. Les délégués de la SSH. seront également orientés sur cet objet lors de l'assemblée extraordinaire de St-Moritz.

Questions sociales

Le Comité central avait reçu des exposés généraux sur la situation sociale du personnel d'hôtel en Suisse et à l'étranger et il a pris connaissance avec intérêt de cette documentation. Il a examiné différents points touchant à la politique sociale de l'hôtellerie, points qui seront encore discutés à St-Moritz.

Donnant suite à la décision prise par l'assemblée des délégués de 1956 à Lugano, les organes directeurs de la SSH. se sont occupés activement de la question de l'assurance-maladie et ont mis

au point une organisation interne pour l'assurance du personnel d'hôtel. La plupart des difficultés que soulevait ce problème ont pu être liquidées. Une entrevue aura encore lieu à ce sujet avec une délégation de l'association des employés. Ainsi, la SSH. sera sous peu à même de présenter à ses membres une assurance-maladie qui leur vaudra des avantages administratifs précieux. Ce contrat de faveur, qui ne sera nullement obligatoire, est un instrument dont nos sections et nos membres pourront se servir à leur gré, et qui leur permettra de bénéficier pour leurs polices-maladie de conditions extrêmement favorables.

Formation professionnelle

a) Ecole hôtelière

MM. Mojonnet et Schweizer renseignèrent le Comité central sur l'excellente situation de notre école hôtelière qui abrite actuellement 260 élèves auxquels viendront s'ajouter en février 50 élèves du cours préparatoire. En été 1957, 75 élèves suivront le cours de service, 67 le cours de cuisine, 75 les cours de comptables et manœuvres et 43 jeunes filles cul de aides-directrices. Les inscriptions pour le semestre d'hiver 1957/58 sont déjà très nombreuses.

Grâce à la réorganisation du cours de cuisine, à l'engagement de nouveaux professeurs et à la constitution de petits groupes d'études, il est possible de maintenir – malgré le nombre des élèves – le caractère individuel de l'enseignement hôtelier qui est ainsi d'autant plus profitable que la direction se montre très difficile dans le choix des élèves qui prétendent suivre les cours de l'Ecole hôtelière.

L'école et ses élèves ont participé à l'aide à la Hongrie en libérant dans l'internat des locaux permettant d'abriter une famille de trois personnes et en engageant pour le service de maison des Hongrois qui, s'ils ont les capacités voulues, pourront suivre gratuitement l'été prochain le cours de service. Ils auront ainsi l'occasion de se créer une existence. Les élèves ont spontanément participé à cette aide en veillant à ce que ces nouveaux hôtes de l'Ecole hôtelière puissent se vêtir et ne manquent de rien.

b) Recrutement et formation des apprentis

Le Comité central a pris connaissance avec intérêt des premiers résultats de la tentative de former des apprentis dans les entreprises saisonnières de l'Oberland bernois. La Société suisse des hôteliers, qui a accordé l'année dernière un crédit de 20 000 francs à prélever sur le fonds Tschumi, pour la formation et le recrutement du personnel, participe au financement des cours théoriques en garantissant pour un montant déterminé le déficit éventuel. En effet, quelque 25 contrats d'apprentissage ont pu être conclus

Suite page 5

Ablösung der Festtagsgratulationen des SHV. für die Ungarnhilfe

Souscription de Nouvelle Année de la SSH. en faveur de l'aide à la Hongrie

Hr. R. Aeschlimann, Strandhotel Seeblick, Faulensee
M. A. D. Alioth, Hotel Montana, Lausanne-Ouchy
Hr. A. von Allmen, Hotel Eiger, Mürren
Hr. R. Amsler, Hotel Oldenhorn, Gstaad
Hr. F. Amstutz, Hotel Thalwilhof, Thalwil
Hr. M. Anderhub-Caprez, Hotel Bündnerhof, Klosters
M. Paul Anex, dir., Grand Hôtel, Les Rasses
s. Ste-Croix
Bad- und Kuranstalten Ragaz-Pfäfers, Bad Ragaz
M. Louis Bagnoud, Hôtel Beau-Site, Crans s. Siere
Sig. Filippo Balzari, Grand Hotel Excelsior Bellevue
Palace, San Remo
Fam. P. Beck's Erben, Hotel Kurhaus, Alvaneu-Bad
Hr. R. Bentele-Hofmann, Hotel Merkur, Zürich
Hr. Tony Benz-Wenk, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Hôtel des Bergues, Genève
M. A. Berthod, dir., Hôtel Bellevue, Macolin
Hr. C. Bertozzi, Hotel Schweizerhof, Bellinzona
Fam. Biasca-Caroni, Albergio Ascona, Ascona
Hr. H. Bieri-Christen, Cresta-Palace, Celerina
Hr. F. Binck-Floetti, Hotel Rex garni, Lugano
Hr. René Boehm, Hotel Kronen, Trogen
Hr. Max Bölle-Borer, Rest. Zoologischer Garten, Basel
M^l M. & J. Bolens, Hôtel Beau-Site, Les Rasses
s. Ste-Croix
Hr. Primus Bon, Bahnhofstrasse 102, Zürich
Fam. Botz, Hotel Jura, Interlaken
Hr. W. Brändlin, Eden-Hotel, Interlaken
Fam. W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken
Hr. M. Burri-Ammon, Grand Hotel Alpina, Gstaad
Hr. S. & E. Camenzind, Hotel Kronen, Andermatt
Hr. A. Candrian, Suvretta-House, St. Moritz
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB, Zürich
Hotel Carlton, Lausanne
Hr. Emilio Casanova, Stadt-Casino, Basel
Geschw. Casty, Gasthaus & Pension Waldeck,
Flims-Waldhaus
Hr. Jodocus Cavelti, Sagens GR
Fam. Ceccarelli, Albergio Bellavista,
Lugano-Montalga
M. Chr. Cottini, Hôtel-Pension Monte-Sano, Montana
M. R. Crittin, dir., Société des hôtels de
Loèche-les-Bains
Hr. K. Delway, Dir., Hotel Métropole, St. Gallen
Hr. L. Demont-Weibel, Hotel Touring, Engelberg
M. F. Dénéraz, dir., Hôtel d'Angleterre,
Montreux-Territet
Hr. J. Dettwyler, Dir., Hotel Bellavista,
Flims-Waldhaus
Frau I. Dierckx, Hotel Mirafior, Brissago
Hr. A. Dubi-Gehret, Pension Waldrand, Lenk i. S.
Fam. Dufour-Stähli, Hotel Lötschberg, Spiez
Hr. H. Dummert, Hotel Post & Viamala, Thuis
Hotel Eden AG., Arosa
Fam. C. Eggel, Gasthaus Blatten bei Naters
M^l I. Egger, Hôtel de l'Athénée, Genève
Hr. P. Elwert-Eggen Söhne, Hotel Central, Zürich
Hr. Jos. Ernst, Hotel-Pension Planta, Locarno-Orselina
Hr. Eugen Escher, Hotel Schweizerhof, Andermatt
S.A. Hôtel Excelsior, Montreux
Hr. F. Fahmi-Schraz, Pension Sonnenhalde, Adelboden
Frau Emly Fassbind-Imfeld & Söhne,
Hotel Continental, Lugano
M. H. E. Fauconnet, Hôtel Eden, Genève
Hr. W. Fehl, Hotel Adler, Schwanden
Frau E. Flückiger, Pension Beau-Site, Zürich
Fiüela Sporthotel, Davos-Dorf
Flughafen-Restaurant AG., Kloten-Zürich
M. G. Flury, Hôtel Métropole, Genève
Hr. E. Früh, Hotel Terminus, Küblis

Hr. Willi Früh, Rest. Kunsthalle, Basel
Hr. A. Frutiger, Hotel Alpenblick, Wilderswil
Frl. F. V. Gasparotto, Hotel Paradiso, Lugano-Paradiso
Hr. Hans Gauer-Recheiner, Hotel Rössli, Flawil
Tippichhaus W. Geelhaar AG., Bern
M^l M. Gertsch, Pension Chalet Gentiana, Montana
Hr. Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern
Hr. Dino Gobbi, Hotel de la Poste, Piotta
Golf-Hotel, Crans s. Siere
Hr. F. Greub, Dir., Grand Hotel Bellevue, Gstaad
Fam. Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden
Hr. H. Hablützel-Flury, Hotel Alesandra, Lugano
Jean Haecy Import AG., Basel
M. F. Haefliger, Hôtel du Parc, Lausanne-Ouchy
M. A. Haller, Pension Les Sapins, Lully-les-Pléiades
M^l J. Handwerck, Hôtel-Brasserie du Siècle, Genève
M. A. Hauri, dir., Hôtel Lorient, Montreux
Oscar Hauser Hotel Schweizerhof AG., Luzern
Fam. O. Hauser, Hôtel du Midi au Lac,
Lugano-Cassarate
Hr. J. Heimgler, Hotel Bellevue, St. Moritz
Hr. Chr. Heinrich, Hotel Engadinerhof, Pontresina
M. H. Heitz, Hôtel de la Gare, St-Maurice
M. C. Henchoz, Hôtel Victoria, Châteaue-d'Oex
Hr. Thomas Hew, Hotel Vereina, Klosters
Hr. Eduard Holliger, Hotel Union, Luzern
Hr. R. Huber-Sohm, Strandhotel Seegarten,
Lugano-Lido
Hr. und Frau X. und M. Huber-Albisser,
Hotel-Kurhaus, Oberalpberg
Hr. Giorgio Huhn, Grand Hotel Eden, Lugano
Hr. E. Huppert, Hotel Navigna-Lido,
Locarno-Minutio
Fam. Hüwyler, Hotel Alpenhof-Post, Melchtal
M. A. Jaeger, dir., Hôtel Victoria, Glion s. Montreux
Hr. Roger Jahn, Hotel Hertenstein, Hertenstein
Hr. C. Jenal, Pension Jenal, Samnaun
Hôtel International au Lac, Lugano
Fam. Jossi, Hotel-Pension Bodnwald, Grindelwald
Geschw. Julien, Hotel Abendruh, Zermatt
Hr. Médard Julien, Chalet Martina, Zermatt
M. E. Kähr & fils, Hôtel Régina, Genève
Kath. Gesellenhaus, Friedenstrasse 8, Luzern
Hr. D. Keller-Hubler, Hotel Terminus-Bristol,
Zweismimmen
Hr. A. Kempler, Hotel Kempler, Lugano
Hr. A. Kilcher, Dir., Hotel Emmenthof, Zürich
Hr. W. L. Kirchner, Hotel Maloja-Kulm, Maloja
Hr. G. Klainguti-Saratz, Klainguti's Hotel Langard,
Pontresina
Fam. Klopferstein, Hôtel Dent du Midi, Bex-les-Bains
Hr. A. Knaus, Badrutt's Privat-Hotel au Réduit,
St. Moritz
Fam. A. Kuchen-Häberli, Hotel Europe, Interlaken
Hr. H. Kühne, Dir., Hotel Eden, Arosa
Kurhaus Cademario AG., Cademario
Hr. Fritz Lang, Hotel Bahnhof, Brugg
Frau Germaine Lang, Verwalterin, Aarberg
Hr. Hermann Langen, Sporthotel Langen, Zerne
Hr. H. Langenegger, Vize-Dir., Dolder Grand Hotel,
Zürich
Lausanne-Palace S.A., Lausanne
M. J. Lendi, dir., Hôtel des Familles, Genève
M. W. Lichtenberger, Hôtel Belvédère,
Villars-Chesières
Mme Vve Lina Lugon, Hôtel du Mont-Blanc, Finhaut
Hr. Ernst Manz & Sohn, Hotel St. Gotthard, Zürich
Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern
Hr. B. Markwalder, Hotels Verenaehof und Ochsen,
Baden

Fortsetzung Seite 5

Fragen, Aufforderungen, Hinweise, Drohungen usw. Fast hätte ich meinen nicht auf Flaschen abgefüllten Mumm verloren. Was man da alles angeben musste, brachte mein demokratisches Herz in wilde Wallungen. So wollten sie z. B. wissen, wo ich seit meinem 16. Lebensjahr überall gewohnt habe, und zwar mit genauer Adresse. Am liebsten hätte ich ihnen das Hotelverzeichnis des «Internationalen» beigelegt, aber das ging nicht. Als ich diese Liste fertig hatte, musste ich feststellen, dass ich jahrelang als Zigeuner vegetiert hatte und daher sehr wahrscheinlich als suspekt zurückgewiesen werde. Mein Freund hatte mir noch einige gute Ratschläge verlobt und mir abzugebende Antworten aufnotiert. Da hiess es:

Frage 1: Sind Sie, Ihre Frau, Ihre Kinder, Ihre Grossmutter oder sonst jemand, den Sie kennen, ein Mitglied einer kommunistischen Partei gewesen? Antwort: Habe nie etwas von einer solchen Partei gehört.

Frage 2: Was ist eine Sichel? Antwort: Ein Maniküreinstrument.

Frage 3: Was ist ein Hammer? Antwort: Ein Handwerkzeug, mit dem man meistens daneben schlägt.

Frage 4: Was bedeutet der Gruss mit der geballten Faust? Antwort: Dass der Kerl Geld in der Hand hält.

Frage 5: Ist Rot Ihre Lieblingsfarbe? Antwort: Nein, ich verabscheue alles, was rot ist, deswegen trinke ich nur Saft von grünen Tomaten.

Frage 6: Was wollen Sie in den USA? Antwort:

Nur schnell ein Päckchen Kaugummi kaufen, da er dort billiger ist als hier.

Leider kann ich nicht alle Fragen hier bringen, ich habe nur die intelligentesten ausgesucht. Natürlich helfen mir die Notizen meines Freundes nichts, denn inzwischen hatten sie den Fragebogen wieder geändert, aber er war auch so noch sehr verlässlich. Man erliess es mir sogar, einen Auszug aus dem Strafregister zu bringen – vielleicht weil man ahnte, dass ich – merkwürdigerweise – noch nicht drin verurteilt bin. Einige Tage vor meiner Abreise musste ich in Zürich anfragen und vor einer hübschen Vizekonsulin meine schriftlichen Angaben beschwören. Himmel, war ich froh, dass ich nicht gefunkelt hatte, denn als Eidgenosse muss man es mit einem Eid doppelt genau nehmen. Ich hatte meine Pocken hatte impfen lassen, war alles in bester Ordnung. Wer glaubte, sich an der Impferlei vorbeidrücken zu können, der irrte sich, denn das wurde prompt in Amerika nachgeholt, und was hier 12 Franken kostete, wurde drüben mit ebensoviele Dollars abgeboten. Immerhin sei noch lobend erwähnt, dass ich das Visum für 4 Jahre, und zwar kostenfrei, erhielt. Besonders eingeschärft wurde mir noch, nicht zu vergessen, vor meiner Abreise aus den USA ein «Sailing-Permit» zu beschaffen. Dies tat ich denn auch, was mit 2 Taxifahrten, aber keinen weiteren Spesen verbunden war. Auch dort stellte mir eine Dame dieses Zeugnis aus, das besagte, dass ich keine Steuerschulden in den USA habe. – Woher sie das wusste, weiss ich nicht. Diesem Sailing-Permit wird allgeröste Wichtigkeit beigegeben; aufgefallen ist mir aber doch, dass mich bei der Ausreise kein Mensch danach frag. Eigentlich hat mich das gefreut, denn es bewies mir, dass auch der amerikanische Amtsschimmel wohl wiehert, aber nicht beisst.

Swiss-Air ahoi!

Aus den vielen Möglichkeiten, die Staaten zu erreichen, wählte ich mir den Flug mit der Swissair Zürich-New York aus, und auch hier versagte meine gute Nase nicht.

Abends um 6 Uhr trafen sich rund 20 Schweizer und einige ausländische Kollegen am schönsten Flughafen der Welt, nämlich unserem Kloten. Wir bestiegen die elegante DC-6 HB-IBI, deren Besatzung aus 9 Personen bestand, worunter sich ein Steward und 2 reizende Hostesses befanden. Wenn die Swissair heute den Ruf hat, die beste Fluggesellschaft der Welt zu sein, so ist das verdient. Man muss kein Chauvinist sein, um sich

darüber zu freuen, und da ich in meinem Leben nicht wenig geflogen bin, darf ich mir ein Urteil erlauben. Später hörte ich in den Staaten von Teilnehmern, die mit andern Gesellschaften geflogen waren, dass wir das grosse Los gezogen hatten. Es kam wohl auch nicht von ungefähr, dass wir in Paris noch rund 50 ausländische Reisende aufnahmen, worunter sich sehr viele Franzosen befanden.

Die Sicherheit, die Bequemlichkeit, die geradezu an Mütterlichkeit grenzende Betreuung während des Fluges sind einmalig. Wenn ich hier dem Steward Fred Bucher und den beiden Hostesses Margrit Gloor und Meta Hinderle ein besonderes Kränzlein winde, so tue ich dies nicht nur allein, weil mich ihr fachliches Können begeisterte, sondern auch, weil mich die schweizerischen Passagiere spontan aufforderten, diesem liebenswürdigen Team in unserer Revue ganz speziell zu danken. Wer glaubt, dass so eine Hostess nur hübsch lächeln müsse, sonst aber die Dame spielen könne, der irrt sich gewaltig. Die Arbeit, die von diesen drei sympathischen Menschen lautlos, reibungslos und mit Freude geleistet wurde, war bewundernswert. Abgesehen vom Apéro, servierte sie uns das nachstehende Menü (zwischen Paris und Shannon) in einer Art und Weise, wie sie kein Erstklasshotel besser bieten kann. Es wurde sozusagen «à la carte» serviert, und da so ein Flugzeug länger ist als manches Restaurant, hatten sie viele Kilometer zurückzulegen, bis wir endlich zur Zigarre griffen. Ich persönlich war direkt gerührt von dieser vorbildlichen Betreuung in rund 5000 m Höhe, und ich wünschte mir, die Kolleginnen von unten hätten zusehen können.

Ehe wir aber assen, gab es eine Zwischenlandung in Paris, wo man uns mit Champagner traktierte und wo man schon auf diesen oder jenen alten Bekannten stiess. Etwa 8.45 Uhr flogen wir in Orly ab, und bald darauf hatten wir einen Anblick, wie er in einem Märchenbuch nicht schöner geschildert werden kann. Wir flogen über das bunte Lichtermeer der Millionenstadt London. Worte versagen, das Gefühl zu beschreiben, das mich bei diesem Anblick beschlich. Man wurde klein und fühlte sich doch hochgetragen, denn ist es nicht menschliche Erfindungsgabe, die es uns heute ermöglicht, ein solch gewaltiges Schauspiel zu genießen? Dieser Blick auf das unermessliche Lichtermeer ist derart eindrucksvoll, dass man ihn nicht schnell vergisst.

Und hier nun das Menü, das uns säuberlich gedruckt mit der Widmung der Swissair vorgelegt und mit Grazie serviert wurde.

Délices Swissair
*
Tortue claire en tasse
Paillettes dorées
*
Tournedos «Cordon rouge»
Pommes noisettes
Bouquetière de légumes
Salade de saison
*
Assortiment de fromages suisses
Crackers
Vermicelles Chantilly
*
Corbeille de fruits
*
Café – Liqueurs – Pralinés

Auch auf die Gefahr hin, dass meine Leser bloss vor Neid werden, muss ich doch festhalten, dass das Essen nicht nur fein serviert wurde, sondern dass es auch in kulinarischer Beziehung vollendet war. Die «Délices Swissair» bestanden aus einem «Hors-d'œuvre riche», bei dem weder Kaviar noch Hummer und ähnliche Delikatessen fehlten. Das Tournedo war köchelnheiss, und es ist geradezu verblüffend, wie man bei der Begrenztheit der Räumlichkeiten ein solches Gala-Diner absolut fachgerecht auftragen konnte. Dass sich die Direktion der Swissair bei dem relativ bescheidenen Flugpreis zu einer solchen Leistung herbeilassen, soll hier ausdrücklich und dankbar anerkannt werden. Wir Schweizer waren wieder einmal stolz, denn die Ausländer machten uns ständig Komplimente, die wir auf diesem Wege nach Kloten weitergeben.

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee



Die grosse Kraft seines Aroma macht ihn ökonomischer.

Ka Tee Ka, ZÜRICH 5
Tel. (051) 423131

Hr. H. Martin-Meier, Hotel Lattmann, Bad Ragaz
 Hr. W. Mathys, Pension Schössli, Bönigen
 Hr. Fritz Matthys-Schär, Kurhaus, Schlegwegbad
 Hr. Alfred Maurer, Hotel du Nord, Interlaken
 Hr. E. Meier-Hirt, Hotel Löwen, Schaffhausen
 M. J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey
 Hr. R. Mohr, Silvahof, Bern
 M. R. Mojonnet, Hôtel Bon-Accueil, Montreux
 M. Roger Moret, Hôtel Byron, Villeneuve
 Hr. Toni Morosani, Grand Hotel Belvédère, Davos-Platz
 Hr. Hermann L. Moser, Hotel Bellavista, Davos-Platz
 M. A. Mudry, Hôtel Alpina und Savoy, Crans s. Sierr
 Hr. A. Müller, Hotel Weisses Kreuz-Schweizerhof, Flüelen
 Hr. Chs. Müller-Soutter, Buffet SBB, Basel
 M. M. Müller, Hôtel Victoria, Genève
 M. W. Müller, Hôtel Beau-Séjour, Châteaud'Oex
 Hr. W. Müller, Hotel-Pension Post, Locarno-Monti
 M. J. Naef, Hôtel Eden, Evolène
 Hr. Y. Niggli, Privat-Hotel Belmont, Davos-Platz
 Hr. Ed. Nikles, Hotel Huldi, Adelboden
 HH. O. Nussbaumer & Sohn, Hotel Limmthof, Zürich
 Hr. W. Oehen, Hotel Belvédère, Weggis
 M. André Oyex, 9, Rue du Midi, Lausanne
 Hôtel La Palma au Lac, Locarno
 Hr. W. Pavan, Albergo Paladina, Pura-Lugano
 Hôtel du Pavillon, Paris
 MM. Pellaud frères, Hôtel Beau-Site, Chemin VS
 Hr. G. Pinós, Vulpera
 Hr. G. Pfau, Dir., Kongresshaus, Zürich
 Hr. E. Reich, Hotel-Pension Daheim, Locarno
 Fam. Reichen, Hotel-Kurhaus, Kandersteg
 Hr. Wilh. Reist, Pension-Villa Rosenegg, Grindelwald
 Frau Rosa Renner, Sport-Hotel Sonne, Andermatt
 Hr. H. Reuter-Forrer, Hotel Terminus, Vitznau
 M. & Mme O. Riedel, Hôtel du Lac, Vevey
 Hotel «Rigihof», Zürich
 Hr. J. Ruch, Hotel Alpenruh, Kandergrund
 Frau F. Rüttimann, Hotel Aurora, St. Moritz
 Hr. J. Ruppner, Hotel Linde, Heiden
 Hr. W. Rysler-Bernegger, Hotel Métropole-Monopole, Basel
 Hôtel des Salines, Bex
 Fr. A. Salm, Hotel-Pension Erica, St. Moritz
 Hr. H. E. Saver, Eden-Sport-Hotel, Davos-Platz
 Hr. C. Schaerer, Dir., Bad Schinznach
 HH. Gebr. Schürz, Strandbadhotel, Därligen
 Hr. B. Schaub, Hotel Rätia, Sent
 Fam. W. Scheck, Rest. brauner Mutz, Basel
 Hr. Jean Scheuer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Lugano
 Hr. F. Schlup, Viale S. Francini 10, Lugano
 Frau J. G. Schmid, Hotel Schmid, Lugano-Paradiso
 Hr. Sigm. Schmid, Posthaus, Gersau
 Elsa und Fritz Schmid und Sohn Anton, Hotel Storchchen, Schönenwerd
 Hr. A. Schorno, Hotel Suvretta, Lugano-Massagno
 Hotel Schweizerhof AG., Davos-Platz
 Hr. C. Seegers, Hotel Beatus, Merligen
 Hr. W. Seiler, Hotel National, Bern
 Hr. H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa

Frau Dr. E. Siegrist, Hotel Bärghus, Wilderswil
 Apartmenthotel Silvahof, Bern
 Hr. G. Siméon, Hotel-Pension Edelweiss, Arosa
 Hr. H. Spertl, Alpenstrasse 19, Bern
 Stadthof-Posthotel AG., Zürich
 Hr. H. J. Steiger und Familie, Casa Willi, Klosters
 Hr. Werner Steiger, Hotel-Pension Neptun, Zürich
 Frau M. Steinegger, Pension Villa Maria, Luzern
 Hr. Ernst Steiner, Hotel Kreuz, Bern
 M. René Strautmänn, Hôtel des Communes, Les Geneveys-s. Coffrane
 Hr. Otto Sutter, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz
 Suvretta-House, St. Moritz
 Hr. P. Tani-Gredig, Hotel Firenze, Lugano-Castagnola
 Terrasse-Hotel al Sasso, Locarno-Orselina
 Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich
 Hr. H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg
 Fam. Tscharner, Cas'aula Hotel Belvédère, Feldis

Ungenannt
 Hr. H. Waldmeyer-Schneiter, Hotel Krafft am Rhein, Basel
 Hr. E. Walsöe, Derby-Hotel, Davos-Dorf
 Hr. Hans Walther, Hotel Schweizerhof, Pontresina
 Hr. Gottlieb Werder, Hotel Interlaken, Interlaken
 Hr. Jack Werder, Hotel National, Interlaken
 White Gates Hotel, La Tour-de-Peilz
 Geschw. Wick, Hotel Belvédère, Weissbad
 Hr. J. Widmer, Pension Collinetta, Locarno-Monti
 M. J. Wilhelm, Hôtel Moderne, Genève
 Hr. B. Williner-Andenmatten, Pension Alpenrose, Grächen
 Fam. Winkler, Hotel Terminus, Scuol-Schuls
 Fam. Wolf, Hotel Albana, Weggis
 Hr. Hans Wüger, Hotel Sternen, Zürich-Oerlikon
 Hr. Jakob Wurm, Hotel Bolgenschanze, Davos-Platz
 HH. Gebr. Zimmermann, Post-Hotel Terminus, Weggis

Ungarn-Hilfe

Wir publizieren an dieser Stelle laufend Stellenangebote von Ungarflüchtlingen, die sich bereits in der Schweiz befinden. Wir bitten unsere Mitglieder, welche offene Stellen zu besetzen haben, sich an unsere Stellenvermittlung zu wenden, damit wir ihnen die vorhandenen Unterlagen zustellen können.

Hotel-Bureau Basel

- 10002 Ungarin, 41j., deutsch, engl., etwas ital., Leiterin einer Pension während 5 J., sucht irgendwelche Beschäftigung im Hotelfach.
- 10003 Ungar. Ehepaar (2 Kinder), deutsch sprechend, Mann Oberkellner, mit Kochkenntnissen, suchen Anstellung.
- 10004 Ungarin, 9 Jahre Praxis Hotelfach, französisch, deutsch, ital., gute Köchin, sucht Stelle als Sekretärin, Empfang, Service oder evtl. Köchin.
- 10005 Ungarin, deutsch sprechend, fachkundig, sucht Stelle als Kaffeeköchin, Lingerieouv., Buffet-dame, Zimmermädchen.

Les délibérations du Comité central

(Suite de la page 4)

au printemps avec des apprentis cuisiniers et sommeliers. Au mois d'avril et de mai ces jeunes gens sont entrés en service dans différentes entreprises de l'Oberland.

Une fois la saison d'été terminée, la plupart de ces jeunes gens ont passé des vacances bien méritées auprès de leurs parents et le 5 novembre le premier cours professionnel régional débutait à Interlaken. Ce cours a duré cinq semaines et les jeunes gens inscrits ont suivi la première moitié de l'enseignement prescrit. Actuellement, ces apprentis s'apprennent à occuper les places qui leur ont été attribuées dans les hôtels de sports d'hiver de l'Oberland. L'automne prochain ils suivront la deuxième moitié du cours théorique qui leur permettra d'affronter l'examen final en 1958.

Le Comité central est heureux que cette première tentative soit couronnée de succès et il espère que cet exemple sera suivi à bref délai dans d'autres régions. Le Comité central a pris note que la Société suisse des restaurateurs a chargé M. P. Kaiser de procéder à une enquête sur le problème des apprentis. La SSH. veut bien participer dans une certaine mesure aux frais de cette expertise, en continuant à réaliser sur le plan régional des initiatives qui, dans ce domaine, ne supportent guère une centralisation administrative.

Le film de propagande «Die weite Welt», fi-

nancé par les organisations professionnelles obtient beaucoup de succès. Sous les auspices de la Société des hôteliers du canton des Grisons et grâce aux démarches faites par M. Tarnutzer, secrétaire de cette association, ce film passera sous peu dans toutes les communes grisonnes qui fournissent du personnel à l'hôtellerie.

Le Comité central décide - toujours dans le cadre du crédit de 20 000 francs mentionné ci-dessus - de contribuer avec la Société des hôteliers des Grisons aux frais de cette présentation qui doit intéresser les jeunes montagnards aux carrières hôtelières.

Le jubilé de la SSH.

Notre société fêtera le 75^e anniversaire de sa fondation les 28 et 29 mai, lors de l'assemblée des délégués ordinaires qui se tiendra au Bürgenstock. Le Comité central a examiné comment il conviendrait de célébrer dignement cette commémoration et il verra encore dans quelle mesure il peut collaborer avec la Société des hôteliers et l'Office du tourisme de la Suisse centrale pour organiser cette manifestation et lui donner le caractère solennel qui lui convient.

Pour ce jubilé, le rapport de gestion de la Société paraîtra sous une forme élargie et contiendra divers chapitres retraçant l'histoire et l'évolution de la Société et ses institutions.

A cette occasion, le Comité central a aussi décidé de doter le personnel du bureau central d'une assurance-retraite qui remplacera l'assurance-vie de groupe qui existait actuellement. Le financement de cette nouvelle assurance se fera - en partie - au moyen du fonds de prévoyance du personnel de la SSH.

Assemblée extraordinaire des délégués des 22 et 23 janvier 1957 à St-Moritz

Le Comité central a fixé les grandes lignes de l'ordre du jour qui sera traité par l'assemblée extraordinaire des délégués des 22 et 23 janvier 1957 à St-Moritz. Celle-ci aura à traiter des objets particulièrement importants puisque l'ordre du jour - sur lequel nous reviendrons d'une manière plus précise ultérieurement - comporte des exposés, entre autres, sur les questions sociales, sur la revision du règlement des prix, sur la revision du règlement des taxes de service, sur les cotisations de sociétaires, etc. etc.

Wer liebe Bekannte zum Christfest

mit einer Aufmerksamkeit bedenken will, kann oft das Passende nicht finden. Ein Blumenguss durch FLEUROF dürfte hier das Richtige sein. Er verrät Ihren guten Will und bereitet - gerade durch die persönliche Art der Übermittlung - immer grosse Überraschung und Freude. Über 20 000 Blumengeschäfte der FLEUROF-INTERFLORA vermitteln Ihre Aufträge bei bescheidenen Gebühren nach 70 kontinentalen und überseeischen Ländern.

über die ganze Welt  -Service



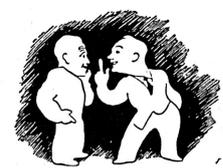
FRI TOUT

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

Frohe Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1957

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

H. OBERLAENDER & CIE., APPARATEBAU, ROMANSHORN



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

- ✦ **Weisflog-Bitter**
vor oder nach dem Essen und seit über 80 Jahren bewährt.
- ✦ **Aristo-Eiercognac**
etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.
- ✦ **Rigoletto**
grande Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.
- Fox-Bitter**
der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschnitz serviert.
- Omnibus Liqueur fine**
aus reinen Fruchtsäften und altem, feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.
- Columbus-Cocktail**
Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

FOX-LIQUEURE
Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extra feinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen.

Wir führen auch alle andern Spirituosen und Liqueure

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger
ZÜRICH - ALTSTETTEN
Telephon (051) 52 12 24

✦ wurde von der HOSPES die höchste Auszeichnung **GOLDMEDAILLE** mit **FELICITATION** verliehen. Ein neuer Beweis überlegener Qualität.

Nous recommandons d'ores et déjà à tous les membres qui s'intéressent aux questions professionnelles de réserver ces deux jours pour participer aux discussions de problèmes extrêmement importants pour notre profession.

Office comptable et fiduciaire de la SSH. à Montreux

Après avoir entendu de la bouche de M. Tissot des renseignements très favorables sur l'activité de notre nouvel office comptable et fiduciaire à Montreux, le Comité central est d'avis qu'il convient de donner à cette institution la plus grande indépendance possible pour garantir le secret professionnel à l'égard des membres qui recourent à ses services. Il décide pour cela de le constituer en société anonyme. Les délégués et membres entendront aussi un rapport sur ce point à St-Moritz.

Statistique des hôtes voyageant en automobile

La Fédération suisse du tourisme voudrait faire établir une statistique des nuitées des clients d'hôtel voyageant en automobile. Bien que de tels chiffres puissent rendre service, le Comité central décide de ne pas appuyer ce postulat qui obligerait les hôteliers à remplir une deuxième formule et entraînerait des complications administratives, sans que les résultats puissent être garantis.

Une soirée à l'Hôtel Bären à Langenthal

Avant d'être la cité industrielle d'aujourd'hui, la ville de Langenthal était un bourg cosmé où les riches paysans et les gros propriétaires des environs devaient avoir l'habitude de se rencontrer à l'occasion de foires et des marchés. On imagine volontiers la liesse de ces jours de fêtes qui viennent couper le trantran quotidien et l'on comprend que Langenthal ait été dotée en son temps de ces magnifiques auberges de campagne qui sont encore un des joyaux de notre hôtellerie. Tout en s'adaptant aux exigences et au confort modernes, l'Hôtel Bären — où le comité central a tenu séance et où il était invité le soir du 4 décembre des dirigeants de la Fabrique de porcelaine de Langenthal — a conservé son cachet, son atmosphère hospitalière et chaude, alliée à une tradition hôtelière dont la famille Bieri est la fidèle dépositaire et gardienne.

Quand une ville possède des filatures et une fabrique de porcelaine, il est clair que le linge et la vaisselle seront des échantillons de ce qui se fait de plus élégant

et de plus distingué dans la production actuelle. Et lorsque les couverts sont rehaussés par une décoration de table du meilleur goût et un menu de haute qualité, servi dans une salle qui montre que les *rénovations bien comprises sont parfois supérieures à de nouvelles constructions*, il n'est guère possible de trouver de cadre convenant mieux pour établir rapidement d'excellentes relations entre les représentants de deux industries qui ont, sous bien des rapports, des destinées semblables, puisque la *porcelaine d'hôtel* est une des grandes productions de Langenthal.

D'aimables paroles furent prononcées par MM.

A. Klaesi et E. Wegmüller, respectivement président du Conseil d'administration et directeur général de la Fabrique de porcelaine de Langenthal ainsi que par le Dr F. Seiler, président central, qui remercia au nom du Comité central et adressa ses félicitations et ses vœux à la Fabrique de porcelaine pour son jubilé.

Le lendemain après-midi, une visite de la fabrique permit de se rendre compte de la complexité de cette production et de la magnifique organisation dont cette entreprise est dotée. Nous n'y reviendrons pas plus longuement puisque nous en avons déjà parlé dans le dernier No de l'Hôtel-Revue.

Erfa-Gruppen I und II diskutieren Propagandaprobleme der Hotellerie

Werbung in der Hotellerie

Der Erfahrungsaustausch in unserem Gewerbe hat seit dem Kriege einen beachtlichen Aufschwung genommen. Die Erfa II wurde 1946 ins Leben gerufen und hat im Laufe der Jahre ihren Mitgliederkreis namhaft erweitern können. Inzwischen ist auch eine zweite Erfa-Gruppe gegründet worden, die ERFA I, die seit Jahren eine rege Tätigkeit entfaltet. Eine ERFA III soll im Entstehen begriffen sein. So darf also die erfreuliche Feststellung gemacht werden, dass der ERFA-Gedanke Fortschritte verzeichnet. Tatsächlich gelangen immer mehr Mitglieder des SHV. zur Überzeugung, dass durch einen betriebswirtschaftlichen Erfahrungsaustausch wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden können, die sich für das einzelne Hotelunternehmen positiv im Sinne einer rationelleren, kostensparenden Betriebsführung auswerten lässt, was sich zwangsläufig in einer Verbesserung der Rentabilität, Sinn jedes wirtschaftlichen Unternehmens, auswirkt.

Die Erfahrungsaustauschgruppen erfüllen aber auch noch eine andere Funktion. Dadurch, dass Hoteliers aus allen Teilen des Landes zusammenkommen, sich freimütig über ihre betriebswirtschaftlichen Erfahrungen und Probleme aussprechen und ihre Berufskollegen einen Blick tun lassen in Sphären, die man gewöhnlich als Geheimphasen betrachtet, entstehen vertrauensvolle Beziehungen, freundschaftliche Bande, die vielleicht ebenso wertvoll sind wie die Ergebnisse des Erfahrungsaustausches.

Am 27. November tagten die ERFA-Gruppen I und II unter dem Vorsitz des Obmannes der ERFA I, Herrn H. Schellenberg, gemeinsam im Hotel Sonnenberg in Zürich, um über das Thema «Werbung in der Hotellerie» zu diskutieren. Die beiden Obmänner hatten die glückliche Idee, das Thema aus zwei verschiedenen Gesichtswinkeln heraus beleuchten zu lassen, weshalb sie den Herausgeber der bekannten Monatszeitschrift «Organisator», Herrn Gaston Friedländer, eingeladen hatten, um die Frage der Propaganda der Hotellerie vom Standpunkt des Gastes aus als auch von der Warte des Organisations- und Reklamefachmanns einer kritischen Würdigung zu unterziehen und in sinnvoller Ergänzung dazu das Referat eines gewiegten Hotelpraktikers in der Person von Herrn Direktor H. Weissenberger (Zürich) über die betriebliche Organisation der Hotelwerbung entgegenzunehmen.

Herr G. Friedländer verbreitete sich über eine Reihe von Grundsätzen der Reklameplanung und zeigte anhand praktischer Beispiele, wie gut oder wie schlecht im einzelnen Fall namentlich die Zeitungsreklame gelöst wurde. Das individuelle Zeitungsinserat hat nur dann Berechtigung, wenn es durch Wiederholung und geschickte textliche und graphische Gestaltung das Interesse des Lesers zu wecken imstande ist. Das Kollektivinserat sollte man nicht von der Zeitung aus arrangieren lassen, sondern bewusst planen. Besonders empfehlenswert sind Gruppierungen von Hotels mit gleichgerichteten Interessen. Alle teuren Restaurants und alle Hotels mit Atmosphäre müssen darauf achten, dass das, was sie dem Gast bieten können — gutes Essen in einer gemühtlichen Ambiance —, auch in der Insertion den Gast anspricht. Wenn man aber eine Werbung nicht vermag, weil sie sich nicht bezahlt macht, dann sollte man so ehrlich sein und grundsätzlich auf sie verzichten und sich nicht aus Prestigegründen darauf versteifen. Bei Serieninseraten ist darauf zu achten, dass alle einzelnen Inserate aufeinander abgestimmt sind und jedes zum andern in einer inneren Beziehung steht. Man sollte sich auf eine Vorlage einigen.

Inserate in der Lokalpresse müssen regelmässig auf jene Zeitpunkte hin erscheinen, da etwas los ist. Die Werbung muss also gezielt sein, und man muss mit ihr wieder aussetzen. Wichtig ist die einheitliche Aufmachung und das Anbieten bestimmter Leistungen. In den grossen Blättern drängt sich das Kollektivinserat auf, das preislich günstiger ist, da die Einzelreklame in der Regel zu teuer zu stehen kommt.

Unter den andern Werbemitteln nimmt der Prospekt eine zentrale Stellung ein. Jedes Haus braucht einen Prospekt. Dieser, wenn er gut ist, muss durch die Bilder und den Text Einblick in die Atmosphäre geben. Ein Plüschchen sollte nicht fehlen, präzise Preisangaben, und zwar die Pauschalpreise, sind unerlässlich.

Die billigste Reklame ist immer noch die Empfehlung durch Freunde und zufriedene Gäste, denn sie kostet nichts. Auch Beziehungen zu ausländischen Reisebüros können sich propagandistisch gut auswirken. Empfehlungen basieren in erster Linie auf der Leistung und — dadurch bedingt — auf dem Wohlbefinden des Gastes.

Aufhebung des Sonntagsfahrverbotes

Mahnung zur Sparsamkeit im Benzinverbrauch

Der Bundesrat hat beschlossen, das Sonntagsfahrverbot aufzuheben. Das Verbot war zum vornherein nur als vorübergehende Massnahme gedacht. Nach wie vor muss aber mit dem Treibstoff haushälterisch umgegangen werden, weshalb an Stelle des Verbots eine andere Regelung tritt.

Der neue Beschluss des Bundesrates sieht vor, dass die Abgabe von Treibstoff durch die Importeure an die Abnehmer kontingentiert wird. Durch diese Massnahme soll in Verbindung mit einer freiwilligen Einschränkung der Fahrten der Verbrauch von Benzin und Dieselloil um wenigstens einen Fünftel herabgesetzt werden. Der Bundesrat erwartet, dass die Motorfahrzeughalter das ihre zur notwendigen Einsparung von Treibstoffen beitragen. Er hofft, dass dank der Disziplin der Treibstoffverbraucher von schärferen Massnahmen, wie zum Beispiel einer Rationierung, Umgang genommen werden kann.

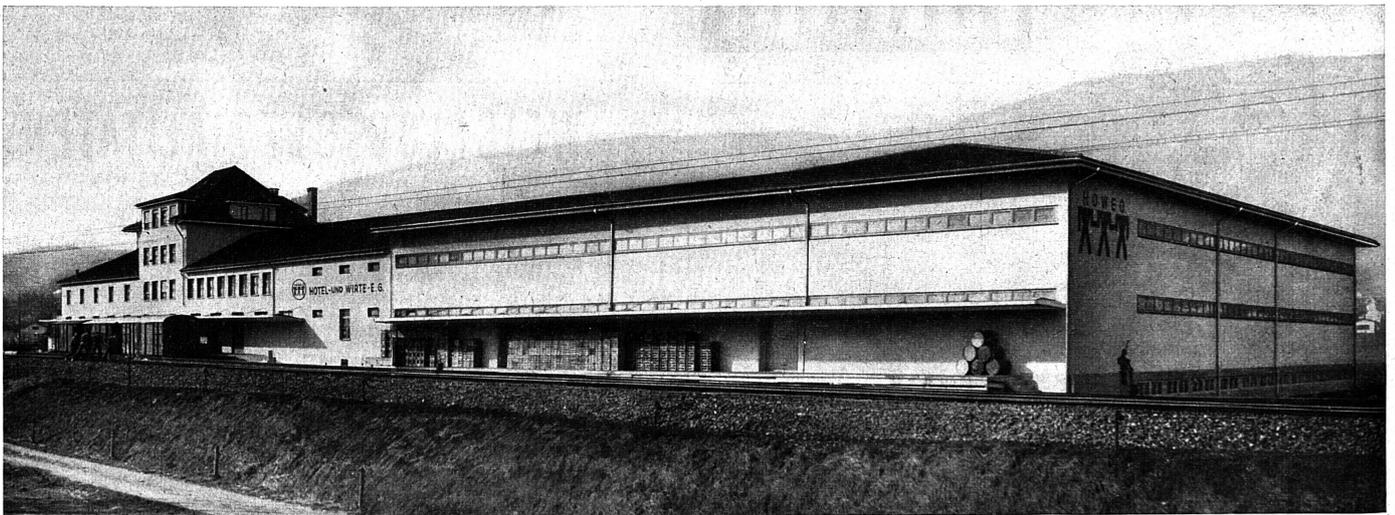
Im übrigen wird die bereits geltende Bestimmung beibehalten, wonach an den Tankstellen flüssiger Treibstoff für Motorfahrzeuge nur in die eingebauten Treibstoffbehälter der Fahrzeuge abgegeben werden darf, nicht aber in zusätzliche Gebinde. Ferner sollen weiterhin bei der Armee, im Postautobetrieb und bei den konzessionierten Autotransportunternehmen Sparsamnahmen getroffen werden. Ausserdem bleiben die Ausfuhrbeschränkungen für flüssigen Treibstoff bestehen.

Dieser erfreuliche Beschluss des Bundesrates kommt für uns nicht überraschend. Auf Grund vertraulicher Informationen durften wir mit einer baldigen Aufhebung des Verbotes rechnen, weshalb wir auch davon abgesehen haben, mit einer Eingabe an die Bundesbehörden zu gelangen.

Das Gastgewerbe wie auch das Garagengewerbe gehörten zu den vom Sonntagsfahrverbot am schwersten betroffenen Wirtschaftszweigen. Es sind uns Fälle gemeldet worden, wonach Gaststätten, die zur Hauptsache auf Autokundschaft eingestellt sind, am Sonntag einen so katastrophalen Umsatzzwund verzeichneten, dass eine Schliessung die für sie «billigste» Lösung gewesen wäre. Während der Festtage hätte sich das Fahrverbot auch für viele Hotels in den Winter-sportregionen verhängnisvoll ausgewirkt. Mit dem Beschluss des Bundesrates ist nun dieser Alptruck gewichen. Um so mehr muss man hoffen, dass die verschiedenen Appelle zu sparsamem Benzin- und Ölverbrauch beachtet werden, denn wenn es gelingt, auf freiwilliger Basis einen Fünftel einzusparen, so verdanken wir es der Einsicht und Disziplin des motorisierten Bürgers, dass wir von schärferen behördlichen Massnahmen zur Drosselung des Konsums verschont bleiben.

Neujahrskarten, eine kleine Aufmerksamkeit (Stoffteilchen, Bergblumen) können sich als sehr wertvolle Werbemittel erweisen. Der Slogan muss einprägsam

Die HOWEG-Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe
Lagerhaus Grenchen



4000 Wirte und Hoteliers

reichen sich unter diesem Zeichen die Hand in einer

Selbsthilfe-Organisation

des gemeinsamen Einkaufes

Lagerhäuser in Grenchen, Zug, Lugano, Lausanne
170 angeschlossene Vertragslieferanten

Auskunft über die HOWEG-Mitgliedschaft
erteilt die Geschäftsstelle
der HOWEG, Grenchen, Telephon (065) 87021



„Wir hoffen, dass diese Namen auch bald in Ihrer Küche erklingen werden. Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute zum Jahreswechsel.“

ARO
AG.

Friteusen „fri-fri“ — Grosskochenlagen Junker + Ruh
Apparate für Hotel und Restaurant

BIEL

Bözingenstrasse 52a — Telephon (032) 37196/97



Was verspricht Ihr Horoskop?

Wird 1957 Ihnen Gutes bringen? Unter welchem Sternzeichen Sie auch geboren seien, so steht es in Ihrer Macht, das kommende Jahr glücklich und erfolgreich zu gestalten. Solange Ihre Wünsche im Bereich der Möglichkeiten liegen, steht ihrer Verwirklichung nichts im Wege.

Wenn Sie Verlangen nach einem gutgehenden Betrieb tragen, haben Sie Ihr Ziel nicht zu hoch gesteckt. Vielleicht möchten Sie auch die Organisation Ihres Geschäftes modernisieren, um ihm neuen Auftrieb zu geben. Sollte dies zutreffen, so wenden Sie sich an unseren Vertreter; er wird Ihnen unverbindlich darüber Auskunft erteilen, wie wir anderen Betrieben eine genauere Kontrolle und eine bessere Bedienung verschaffen konnten.

Wir wünschen Ihnen glückliche Festtage und sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen, dass 1957 für Sie zu einem vortrefflichen Jahr wird.

National Registrierkassen AG. - Zürich
Stampfenbachplatz — Tel. 264660

Fabrikneue Registrierkassen, in Bülach konstruiert
Occasionsmaschinen mit Fabrikgarantie
Miete — Umtausch — Zahlungserleichterungen
Spezialmodelle für das Hotelgewerbe

National



**LANGENTHALER
PORZELLAN**

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

BERNDORF

Schwerversilberte

**Bestecke, Kannen, Platten
Cuppen, Glaceschalen
Légumiers, Ausstellplatten**

in anerkannter Qualität für

**HOTEL-RESTAURANT
TEA-ROOM**

Verlangen Sie die Berndorfer Offerte. Es ist Ihr Vorteil.



Berndorfer Metallwerk AG. Luzern

Murbacherstrasse 3 — Telephon (041) 24791

Ausstellung in Zürich: Löwenstrasse 30,
Telephon (051) 233557

und Ausdruck dessen sein, was hinter einem Betrieb steckt. Der *Werbebrief* ist immer noch dasjenige Werbemittel, das man präzise steuern kann. Er muss positiv eingestuft sein. Die Werbung für ein Restaurant kann sehr wohl durch einen Werbetreibenden gemacht werden. Eine *Gästekarte* erleichtert die Bearbeitung der alten Kunden. Neuerungen, für die sich die Gäste interessieren, können mittels Werbefreier vorteilhaft bekanntgemacht werden. Persönliche Briefe wirken viel mehr als Drucksachen.

Unter den diversen andern Reklamemöglichkeiten ist prinzipiell das *Plakat* nicht zu empfehlen. Nur in Ausnahmefällen und für Grossbetriebe kann es unter Umständen, sofern gute Placierungsmöglichkeiten (z. B. in Bahnhöfen) bestehen, von etwelchem Nutzen sein. Kinoreklame in Form von Diapositiven kann als Orts- oder Quartierreklame sich als zweckmässig erweisen. Der Film kommt dagegen nicht in Frage, weil die Kosten im Verhältnis zum möglichen Nutzen viel zu hoch sind.

Abgeschlossen kam Herr Friedländer auf die *Notwendigkeit eines Reklameplanes* zu sprechen. Er bildet das beste Verteidigungsmittel gegen aufdringliche Acquisiteure. Die Pläne müssen eingehalten werden. Auf keinen Fall darf man sich durch die Konkurrenz drängen oder beeinflussen lassen. Über Falsch oder Richtig in der Reklame entscheidet nur die *Werbekontrolle*. Was die sog. unerwünschte Verkehrsreklame betrifft, so erfüllt eine Zentralstelle, die alle Angaben sachlich und gründlich prüft, eine wertvolle Funktion.

Die betriebliche Organisation der Hotelwerbung

Über die Durchführung der Buchhaltung und Kontrolle in der Hotelwerbung hatte es ein ERFA-Mitglied, Herr H. Weissenberger, übernommen, das Wesentliche zu sagen und darzulegen. Auch er betonte die Wichtigkeit eines wohlüberlegten Werbeplanes als Voraussetzung erfolgreicher Werbetätigkeit, denn die Werbekosten müssen in einem richtigen Verhältnis zu den übrigen Betriebsausgaben stehen, soll das Geschäftsergebnis nicht gefährdet werden. Bei der enormen Steigerung des Reklameaufwandes ist die Aufstellung eines Werbebudgets unerlässlich. Über die Höhe der Werbeausgaben, die zwischen 1-1,6% des Betriebsaufwandes schwanken, lässt sich nichts Allgemeingültiges sagen, denn je nach Art und Rang des Geschäftes oder in speziell gelagerten Fällen kann die Höhe des Budgetansatzes sehr stark variieren. Es kann aber gesagt werden, dass bei den Mitgliedern der ERFA, die ihre Betriebskosten regelmässig vergleichen, von Jahr zu Jahr auch auf dem Werbebudget erhebliche Einsparungen erzielt werden können. Die Aufstellung eines Reklamebudgets muss ergänzt werden durch eine laufende Kontrolle hinsichtlich der folgerichtigen Durchführung des Reklameplans. Die Anwendung des Normalkontenplans der schweizerischen Hotellerie, der das Reklamekonto in 18 Unterkonten zerlegt, ermöglicht die spezielle Kontrolle jeder Gattung von Werbekosten in unübertrefflicher Weise. Zur Überwachung der getroffenen Werbemaßnahmen bedarf es noch weiterer Hilfs-

mittel, so einer Kontrolle der Publikationsorgane, eine *Cliché-Kontrolle*. Wo für die Propaganda in grösserem Umfang die Tagespresse bzw. die Insertion in Fach- und illustrierten Blättern in Frage kommt, ist die Erstellung einer *Insertionstabelle* von grossem Nutzen, vermag sie doch fehlerhafte Dispositionen aufzuzeigen. Das Rückgrat unserer Werbetätigkeit muss die *Werbekontrolle* bilden, die uns nach und nach zu durchdachtem Vorgehen und zu grösserer Sparsamkeit erzieht und uns ein Gefühl der Sicherheit bei künftigen Dispositionen verleiht. Die Rationalisierung und Konzentration unserer Werbung auf jene Gebiete, welche die meiste Aussicht auf Erfolg bieten, muss das Leitmotiv unserer Anstrengungen sein. Die Werbekontrolle hat natürlich nicht nur den Erfolg der Inseratenkampagne zu erfassen, sondern sie muss sich auch auf die direkte Werbung durch Prospektversand, Werbefreier, Propagandareisen etc. erstrecken. Unser zuverlässigster Helfer in dieser Richtung ist die *Statistik*. Die Kontrolle der direkten Werbung setzt das Vorhandensein einer *Werbe- und Gästekarte* voraus. In einer Gästekarte steckt ein wertvolles Kapital, das meist viel zu wenig ausgenutzt wird, und deren richtige Handhabung unser Reklamebudget ganz wesentlich zu entlasten vermöchte.

Werbeführung und Werbekontrolle erfordern keineswegs eine eigene Werbeabteilung. Sie richten sich nach der Grösse des Hauses, nach dem Umfang der Werbung. Um ein Minimum kommt man aber heute nicht mehr herum, denn die Reklame ist heute eine *kaufmännische Angelegenheit* geworden. Wo das Werbebudget wermässig einen grösseren Umfang erreicht, da ist die Zuziehung eines Reklameberaters zu empfehlen. Die entstehenden Honorarkosten dürfen durch die Vorteile einer zielsicheren und gewandten Leitung der Werbung aufgewogen werden. Der Betriebsleiter oder sein Büro werden dadurch in vermehrtem Masse für die Werbeführung und für die Werbekontrolle frei. Der wirtschaftliche Erfolg allein entscheidet über die Richtigkeit unserer geschäftlichen Massnahmen, weshalb die Werbung mit kaufmännischer Überlegung geführt werden muss. «Nur noch Qualitätswerbung, d.h. gezielte Werbung» muss die Devise des fortschrittlichen und verantwortungsbewussten Hoteliers sein.

An die beiden Referate schloss sich am Nachmittag eine rege Diskussion an, die den eindrücklichen Beweis lieferte, dass die Behandlung betriebswirtschaftlicher Fragen im engeren Fachkreis ausserordentlich fruchtbar ist, zum Nachdenken anregt und manchem Anregungen vermittelt, die er bei nächster Gelegenheit in die Tat umsetzen wird. Es hat sich in der Aussprache auch gezeigt, dass gerade auf dem Gebiete der Werbemaßnahmen jedes Haus selbst prüfen muss, was ihm frommt und was nicht, weil die Voraussetzungen meist ganz verschieden sind. Dabei müssen aber die allgemeinen Werbegesetze stets beachtet und auf den konkreten Fall sinnvoll angewendet werden. Unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, der als Gast der Sitzung beiwohnte, unterstrich gerade diesen Punkt, indem er darauf hinwies, dass angesichts der Mannigfaltigkeit der Erscheinungen nicht alles über einen Le-

sten geschlagen werden kann, dass aber Grundlage jeder zweckmässigen Reklame die Qualität der Leistung bildet und dass in Betrieben mit alter Stammkundschaft der persönliche Kontakt mit dem Gast oft von ausschlaggebender Bedeutung ist. Für die Saisonhotellerie ergeben sich hinsichtlich der Werbemittel oft andere Probleme als für die Stadthotellerie. Es ist aber eine unbestreitbare Tatsache, dass alljährlich *viele Millionen* durch ungenügend überlegte Werbung *zum Fenster hinausgeworfen* werden. Ein weiterer Gast, Herr A. L. Thurnher (Zürich), bezeichnete die Mundreklame als die teuerste, weil sie die langsamste ist, aber gleichzeitig ist sie die *wirkungsvollste*, denn sie basiert auf dem Gedanken der *Atmosphäre*, die durch zahllose Kleinigkeiten in der Führung eines Hauses entsteht. Oberster Grundsatz der Werbung muss sein, zu halten, was man im Kleinsten verspricht. Redaktor Pfister wies schliesslich noch auf den *Auskunftsdienst des Zentralbüros* hin, der über eine reiche Dokumentation verfügt und die Mitglieder gerne über neue Führer, Schilder, Clubs orientiert, für die gerissene Acquisiteure den Hoteliers das Geld aus der Tasche zu locken versuchen. Er ersuchte auch, allfällige Wahrnehmungen im Bereiche der *unerwünschten Verkehrsreklame* dem Zentralbüro unverzüglich zu melden.

In der Mittagspause liess der Gastgeber, Herr Rud. Wismer-Meng, ein vortreffliches Essen auftragen und erbrachte damit den Beweis, dass der ERFA-Gedanke, dem die rationelle und ökonomische Betriebsführung zugrunde liegt, keineswegs mit dem Qualitätsprinzip in Konflikt gerät, sondern geradezu ein Ansporn zu höchster Leistung ist.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Celerina

Am 26. November wurden die Mitglieder der Sektion Celerina von ihrem Präsidenten, Herrn P. Ronzi, zu einer ausserordentlichen Generalversammlung ins Hotel Misani aufgerufen.

Der Bericht des rührigen und sehr initiativen Präsidenten galt vorwiegend dem *Angestelltenproblem*, der Beschaffung von Arbeitskräften und dem Kampf mit den Behörden um eine gerechte und speditive Erledigung der Gesuche. Wir erwarten von den Behörden, dass sie unsern Belangen das nötige Verständnis entgegenbringen, ist doch die Hotellerie im Kanton Graubünden der wichtigste Erwerbszweig der Bevölkerung. Man scheint dies noch nicht überall zu wissen.

Mit Genugtuung konnten drei neue Mitglieder in die Sektion aufgenommen werden, nämlich die Herren: Hans Bieri, Cresta-Palace, Giacomo Obrist, Hotel Misani, Jakob Dermont, Hotel Bernina garni. Der Präsident hiess die drei Neuaufgenommenen herzlich willkommen und sprach die Erwartung aus, dass sie aktiv am Geschehen der Sektion mitarbeiten werden.

Nach Erledigung der weiteren Geschäfte wurde unser Mitbegründer der Sektion, Dir. Geo Bisenz, mit

L'interdiction de circuler le dimanche est rapportée

... mais il n'en faudra pas moins économiser les carburants

Voilà une nouvelle qui fera plaisir à tous les milieux touristiques et hôteliers et probablement à tous les automobilistes. On l'attendait certes pour les fêtes de fin d'année, mais on ne peut assez se réjouir de ce qu'elle ait été publiée en ce début de semaine et qu'elle entre en vigueur dimanche prochain déjà. Ainsi tous les touristes pourront faire des projets... et les hôteliers leurs préparatifs en vue d'une saison normale. Avec l'introduction des *billets du dimanche à partir du 22 décembre*, on n'a donc plus à craindre que les stations d'hiver soient isolées du reste du monde.

Nous reviendrons ultérieurement sur la situation de notre approvisionnement et sur la prudence qui est cependant de rigueur.

Akklamation zum ersten *Ehrenmitglied* ernannt. Präsident Ronzi widmete dem Jubilaren Worte tiefempfundenen Dankes für seine langjährige, uneigennützig arbeitende Arbeit zum Wohle der Sektion und des SHV. Der Jubilar verdankte die Worte der Herren Ronzi und Wohlwend auf beste, und liess die langen Jahre seiner Tätigkeit nochmals Revue passieren.

Mit einem gemeinsamen Mahl fand die wohlgeplungene Versammlung ihren Abschluss.

Gründung des Hotelier-Vereins Solothurn und Umgebung

Nach wiederholten Besprechungen im Schosse der Sektion Aaretal wurde die Gründung einer neuen *Sektion Solothurn und Umgebung* von den interessierten Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins als angezeigt erachtet. Der Zusammenschluss in einer lokalen Sektion bietet zweifellos die Möglichkeit zur engeren kollegialen Zusammenarbeit.

Unter dem Vorsitz von Herrn Herbert Bossi fand Freitag, den 30. November 1956, im Hotel Krone in Solothurn die von 15 Interessenten besuchte Gründungsversammlung statt. Nach allseitiger Aussprache wurde einstimmig die Gründung der Sektion Solothurn und Umgebung beschlossen. Nach einmütiger Genehmigung der Statuten bestellte die Versammlung Herrn Herbert Bossi, Hotel Krone (Solothurn), durch Akklamation zum Präsidenten. Als weitere Vorstandsmitglieder be liebten die Herren W. Hochstrasser (Solothurn), R. Homberger (Herzogenbuchsee), E. Bader (Balsthal) und F. Zingg (Grenchen).

Der Vorsitzende gab der Hoffnung auf eine gute und erfreuliche Zusammenarbeit aller Kollegen besonderen Ausdruck.

Anschließend fand in Anwesenheit von Herrn M. Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, ein reger Gedankenaustausch über verschiedene Berufsfragen statt.



Festliche Menus - festliche Weine

Alle Jahre wieder und auch heuer bereitet zum Jahreswechsel die so reiche Vielfalt unserer herrlichen Weine:

- * leichte, bekömmliche Tropfen aus dem Genfer Vignoble
- * fröhliche, spritzige Neuenburger- und Bielensee-Weine
- * Waadtländer mit der ganzen Stufenleiter an Bouquet und Geschmack
- * gehaltreiche Weiss- und Rotweine und die „Spezialitäten“ des Wallis
- * rubinroter, körperreicher Merlot aus dem Tessin
- * blumiger Riesling x Sylvaner mit dem besonderen Sortenbouquet
- * fruchtige, nuancierte rote Landweine der Ost- und Nordwestschweiz
- * oder gar ein „stimmungsvoller“ Schaumwein aus auserlesenen Schweizer Trauben

aus den festlichen Menus ein wahres gastronomisches Vergnügen

Und wenn alkoholfrei: ein roter oder weisser Schweizer Traubensaft und als besonderer Genuss ein alkoholfreier Schaumwein



Schweizer Wein soll es sein!



Glacen und Halbgefrorenes als Dessert

zum Weihnachts- oder Neujahrs-Menu!

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

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

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

H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

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

Zürich:

Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden

A. HAARI

Talackerstrasse 41, Telephon (051) 25 11 40

Luern, Ausstellungsraum:

A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 290 76



La pénurie de carburants en France

SNCF et Air France en profitent pour améliorer le trafic de Noël

Il est normal que la SNCF et les grandes sociétés aériennes profitent de la crise actuelle de la circulation routière pour faire une propagande touristique accrélérée et renforcée.

Les chemins de fer français annoncent qu'ils rétabliront pour les jours de fête le «Train Bleu» et le «Mistral» (Calais-Paris-Côte d'Azur) ainsi que certains rapides internationaux à traction Diesel (tels que Lyon-Genève et Lyon-Milan).

Air France communique de son côté que bon nombre de services supplémentaires seront mis en ligne sur les secteurs méditerranéen et européen à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Le trafic postal connaît une activité très intense en cette période de l'année, entre la France et l'Afrique du Nord. Air France a dû accroître ses services réguliers de plusieurs vols spéciaux pour le transport de la poste: c'est ainsi que dans le courant du mois de décembre, 16 services supplémentaires en Constellation desserviront Paris-Alger-Paris emportant à chaque voyage, 7 à 8 tonnes de poste. A destination du Maroc, 3 services spéciaux de nuit Paris-Casablanca seront également affectés au transport de la poste.

Pour le transport des passagers, de nombreux services supplémentaires seront mis en place dans le courant du mois de décembre au départ de Paris, Marseille, Bordeaux, Lyon et Toulouse, spécialement dans les jours qui précèdent le Noël: 5 services supplémentaires seront effectués sur le Maroc, 5 sur la Tunisie, 5 sur le Constantinois, 5 sur l'Oranais, 15 sur Alger et autant au retour, soit un total d'environ 5000 places en plus de 40 000 places offertes chaque mois sur les lignes méditerranéennes. Quelques services supplémentaires seront en outre effectués sur le réseau intérieur algérien.

Sur les lignes européennes, on prévoit des services spéciaux autour de Noël sur Londres (4 services), sur Genève (2 services), sur Zurich (2 services) et sur Nice (3 services).

Les services des 25 décembre et 1er janvier seront supprimés sur tous les petits courriers. Dr W. Bg.

AUS DER HOTELLERIE

L'hôtellerie de Neuchâtel s'adapte et se modernise

Nous avons déjà annoncé ici-même la décision de M. W. Busslinger de renoncer à l'exploitation de l'Hôtel du Lac et Bellevue, hôtel qu'il avait dirigé depuis près de 30 ans et dont il était propriétaire. Nous lisons à ce propos les intéressants renseignements suivants dans la rubrique «Au jour le jour» de la «Feuille d'avis de Neuchâtel», sous le titre:

Un hôtel ferme ses portes...

L'Hôtel du Lac et Bellevue a fermé ses portes samedi. C'est une page de la vie hôtelière de Neuchâtel qui se tourne. Il avait été construit dans les années 1834-1835. Il porta le nom d'Hôtel des Alpes jusqu'en 1869. Le bâtiment avait été transformé intérieurement et extérieurement vers 1870, et plus tard un étage fut ajouté. Le dernier propriétaire, M. W. Busslinger, s'était établi en mars 1927 dans notre ville.

Il y a quelque quatre-vingts ans le port était encore à quelque cinquante mètres au sud de l'hôtel. Les voyageurs n'avaient que quelques pas à faire entre le bateau d'Yverdon ou de Biènnne et l'établissement. Puis ce fut le va-et-vient des voitures à cheval. Plus tard et jusqu'à hier, ce fut l'arrivée et le départ devant le porche de l'hôtel des automobiles aux plaques étrangères. On ne verra plus cela... à cet endroit.

Si l'Hôtel du Lac disparaît, un autre hôtel, en effet, lui succédera dans le pâté d'immeubles adjacents. Selon des projets dont on parle depuis plusieurs mois, la partie est, soit l'hôtel du Lac, sera transformée en immeuble commercial, alors que dans la partie ouest, le restaurant Strauss serait démolit et remplacé par un nouveau restaurant et un hôtel garni. Rien n'est encore définitif; le dépôt des plans n'a pas encore eu lieu, et si l'on est à peu près certain que les transformations

de l'hôtel débiteront le printemps prochain, on ne sait quand notre vieux Strauss disparaîtra.

Notre équipement hôtelier se modernise donc. L'Hôtel Beaulac est en construction. L'Hôtel Terminus a été transformé et agrandi prochainement. Le nombre total des lits disponibles à Neuchâtel sera augmenté et ainsi sera réalisé un postulat défendu avec persévérance par tous ceux qui se préoccupent du développement touristique de notre cité. Nemo

Allerlei aus Gstaad-Saanen

Hotelier Marcel Burri, Président des Hotelier-Vereins Gstaad, wurde kürzlich zum Mitglied des Gemeinderates von Saanen gewählt. Wir gratulieren!

Dank der freundlichen und kostenlosen Zurverfügungstellung des Chalet Alpenblick seitens der Besitzer, des Kinder- und Ferienheims Biel-Bözingen und Mett, sind im Kurort Gstaad 40 ungarische Flüchtlinge, die vom Roten Kreuz zwecks Erholung unserer Station zugeteilt worden sind, zu einem einmonatigen Aufenthalt aufgenommen worden. Unter der Präsidentschaft von Herrn Pfarrer Wissler, Gstaad, hat sich ein Komitee gebildet, dem Vertreter der Behörde, der Fremdenindustrie und des öffentlichen Lebens angehören, das sich der vom Schicksal so hart Betroffenen annehmen wird. Die Bevölkerung des Saanenlandes wird gesamtthaft für Verpflegung und Kleidung der Flüchtlinge aufkommen.

Nachdem während einer kurzen Zeitspanne die Anfragen - im besonders aus England und Frankreich - für Ferienplätze im Winter ausgeblieben sind, hat sich die Situation in dieser Hinsicht seither wieder gebessert. Sie darf, im Vergleich zu früheren Jahren, wieder nahezu als normal angesprochen werden. - Absagen aus dem Ausland als Folge der politischen Lage sind sozusagen keine festzustellen. P.V.

Vom CBFG.

Der CBFG., das ist der Christliche Bund fürs Gastgewerbe, der sich der Betreuung aller im Gastgewerbe Tätigen annimmt, hielt am 26. November in Bern seine Jahresversammlung ab.

Von der reichbeladenen Traktandenliste wurde Protokoll und Jahresbericht einmütig gebilligt. Zu einiger Diskussion gab die Jahresrechnung Anlass, da sie trotz einer grosszügigen Zuwendung eines treuen Gönners mit einem Defizit von über Fr. 700.- abschloss. Die Ursache lag an Umständen, die nicht zu beheben waren: lange und schwere Erkrankung unserer langjährigen Sekretärin, Fr. Schild, sowie Komplikationen in einer Sektion. Wir hoffen aber, Wege zu finden, damit das nächstjährige Budget ausgeglichen ist. Der bescheidene Mitgliederbeitrag soll trotzdem gleich belassen werden, obschon die Herausgabe unseres Blattes «Der Bote», infolge Verteuerung durch erhöhte Löhne im Druckereigewerbe und höhere Papierpreise, eine grössere Unkosten bereitet. «Der Bote» wird bekanntlich ein- bis zweimal monatlich in ca. 8000 Exemplaren im ganzen Land herum in den gastgewerblichen Betrieben, mit Ausnahme einer Anzahl treuer Abonnenten, gratis verteilt. Er hat schon viel Freude und Segen gebracht und dankbare Anerkennung ausgelöst. Eine längere Diskussion entspann sich im Hinblick auf eine bessere Gestaltung und Wirkung des Blattes. Es wäre erfreulich, wenn aus gastgewerblichen Kreisen durch Abonnement des Blattes erhöhtes Interesse gezeigt würde. Anfragen nimmt das Sekretariat des CBFG., Zürich, Dufourstrasse 148, gern entgegen.

Als zweites Kernstück des Werkes sollen die vom Bund durchgeführten wöchentlichen Abendandachten sowie die jährlich zweimal abgehaltenen Abendmahlsfeiern nicht vergessen werden. Sind doch den Angehörigen des Gastgewerbes der Besuch der sonntäglichen Gottesdienste meist versagt, da der Sonntag ihr strengster Arbeitstag ist. Da möchte der CBFG. einspringen. Als weiteres Kernstück des Werkes dürfen wir die segensreiche Auswirkung unserer «Tagestuben» sehen. Das sind gemütliche Räume, die von den drei grössten Sektionen des Bundes in Basel, Bern und Zürich unterhalten werden. Allda können die Angehörigen des Gastgewerbes ihre Freizeit verbringen mit Lesen, Schreiben, Musizieren usw. Es wird gesungen und gespielt, auch stehen Nähmaschinen und Bügeleisen zur Verfügung. Die Besucher werden unter kundiger Leitung zu Fleiss und Ordnung und Treue zu ihrem Betrieb angehalten. Wie dankbar ist schon manche Tochter dafür gewesen,

Albert Güttinger, Feldherr der Gastronomie

«Besser ein grosser Dichter, als ein kleiner Herr!» Das ist Albert Güttingers Losungswort, und dass er sich strikte daran hielt, kam uns dieser Tage wieder zum Bewusstsein. Vor genau 40 Jahren trat nämlich der im Jahre 1900 Geborene als Kellnerlehrling in den Dienst des Hotels Eden in Montreux. Heute ist Albert Güttinger - in Gästekreisen kurz «Napoleon» genannt - 1. Oberkellner im Baur au Lac in Zürich. Zwischen den beiden Daten 1916 und 1956 liegen nicht nur eine Zeitspanne von 40 Jahren oder etwa nur die Karriere unseres Freundes Albert, sondern zweifellos die schwersten Jahre der abendländischen Kultur. 1916 hoffte die Welt auf baldigen Kriegsschluss, dem ein «ewiger Frieden» folgen sollte. Obwohl die Aussichten in unserem Beruf alles andere als rosig waren, gab es immer wieder zukunftsgläubige Jünglinge, die den Weg in die Hotellerie fanden, und einer davon war Albert Güttinger. Nach Beendigung seiner Lehrzeit arbeitete er als Commis usw. in vielen Erstklass-Häusern unseres Landes, u. a. im Palace St. Moritz, National Luzern, und auch vorübergehend einmal im Baur au Lac. 1921 - als die Welt zum erstenmal wieder ihre Tore öffnete - ging er mit vielen andern Schweizern nach Kairo, wo er in der Folge bis zum Jahre 1930 im «Shepherds» die Wintersaisons machte. Mit dem leider so früh verstorbenen Josef Seiler eröffnete er 1930 das «King David-Hotel» in Jerusalem. Von 1927-34 arbeitete Herr Güttinger als Oberkellner im Hotel Victoria Interlaken, die Wintersaisons machte er nach 1931 im schönen Kulm-Hotel Arosa.

Im Jahre 1935 trat er in den Dienst der Familie Kracht, und kommenden März werden es 22 Jahre sein, dass er, im wahren Sinne des Wortes, wie ein Feldherr seine grosse Brigade führt.

Albert Güttinger ist ein hervorragender Fachmann, der, allem grossen Getue abhold, ganz im Stillen Enormes für unsern Beruf geleistet hat. Nicht nur hat er zahlreiche Lehrlinge herangebildet und vielen jungen Leuten das Weiterkommen erleichtert, er hat auch in der Berufsbildung stets seinen Mann gestellt. Als Referent, als Experte, als Berater usw. stellte er sich immer wieder uneigennützig zur Verfügung. Er selbst aber trachtet auch heute noch danach, sein Wissen zu erweitern. Ist «Napoleon» als Fachmann achtsam, so ist er als Mensch liebenswert. In seiner philosophischen Gemüthlichkeit verfügt er über einen Mutterwitz, der innerhalb der Grenzen der Eidgenossenschaft selten ist. Ich kann mir nicht vorstellen, dass es irgend etwas oder irgend jemandem geben kann, der ihn aus der Ruhe brächte. Für alles Menschliche hat er Verständnis, und das ist wohl auch der Grund, warum er sich einer fast legendären Beliebtheit bei seinen Gästen und Mitarbeitern erfreut. Albert Güttinger war zeit seines Lebens Kellner; er ist mit mehr Berühmtheiten in Kontakt gekommen als irgendeiner unserer Diplomaten und hat tiefer in den Born menschlicher Grösse und Schwächen gesehen als die meisten Romanciers. Mit Stolz trägt er noch heute seinen Frack, das vielgeschmähte Kleidungsstück, dessen Faszination auch unsere nüchternen Tage nicht entziehen konnte. Er hat dem Frack Ehre eingebracht und nicht umgekehrt, und das ist mit ein Grund, warum wir, seine Kollegen, stolz auf unsern Albert sind. Mit uns freut sich die schweizerische Hotellerie, und wir alle wünschen ihm noch recht viele Jahre erspriesslicher Arbeit. Für all das aber, das er bis heute geleistet hat, sprechen wir ihm unsern herzlichsten Dank aus. Harry Schraemli

dass, es diese Orte gab, um an kalten und unfreundlichen Tagen ihre Freizeit in einer warmen und gemütlichen Atmosphäre verbringen zu können, statt in Cafés oder wer weiss sonstwo.

Nach einem bescheidenen, aber gediegen servierten Mittagessen in der «Münz» folgten die Berichte aus den einzelnen Sektionen, die von erfreulichem Leben in diesem Werk zeugten. Mit dem Dank an Bern für die gute Organisation und mit dem stillen Gelöbnis, dem Werk die Treue zu bewahren, schloss das erfreuliche Beisammensein. F. L.

La situation des marchés agricoles

Les stocks de fruits suffisent aux besoins du pays

Une première enquête de la Fruit-Union suisse a révélé qu'outre les 2800 wagons de 10 tonnes de pommes constatés dans les entrepôts habituels, il restait certaines quantités de variétés tardives que les producteurs n'avaient pas encore livrées au commerce. Les stocks sont donc largement supérieurs à ce qu'avait primitivement admis le commerce de fruits. On dispose ainsi d'assez de fruits de table pour assurer l'approvisionnement du pays pour l'hiver prochain et la question d'une importation de fruits passe au second plan. Parmi les diverses variétés de pommes stockées, c'est de loin la Reineette du Canada provenant du Valais qui est en tête au point de vue quantitatif.

Fortes livraisons de légumes d'hiver

Avec le froid qu'il a fait ces dernières semaines, le marche des légumes a déjà pris un aspect hivernal, ce qui a favorisé la vente des légumes indigènes, dont certaines sortes tendent à diminuer sur les marchés. Ainsi, les légumes de saison comme les épinards ne s'offrent plus qu'en quantités restreintes. Il en va de même des chicorées scarolées dont l'offre a diminué ces derniers jours. Quant aux salades pomées, elles ne proviennent plus que de l'étranger et leurs prix élevés en ralentissent la vente. Les livraisons de légumes d'hiver du pays ont en général dépassé les prévisions en quantités, mais elles ont trouvé un écoulement satisfaisant du fait du froid de ces derniers temps.

Récolte moyenne de miel

Après les récoltes déficitaires des années passées, nos apiculteurs ont eu en 1956 une année un peu moins

désastreuse. Dans le rayon d'activité de l'Association des apiculteurs suisses-allemands, la récolte par colonie a atteint en moyenne le chiffre de 6-7 kg, ce qui peut être considéré comme une récolte moyenne. Les stocks de miel indigènes des années précédentes étant depuis longtemps épuisés, la demande de miel est actuellement très forte. La majeure partie de la récolte a été vendue directement de l'apiculteur au consommateur.

Livraisons suffisantes de veaux d'étal

Sur le marché du gros bétail de boucherie, le placement extraordinaire et momentané des excédents autorisés par le Conseil fédéral a exercé des effets favorables sur l'écoulement des vaches d'étal. L'assainissement du troupeau a pu ainsi poursuivre sans que le marché en soit trop fortement engourdi. L'offre et la demande de porcs à viande légers sont assez équilibrées depuis quelques semaines; aussi les prix restent-ils relativement stables. Comme de coutume à cette saison, les livraisons de veaux de boucherie augmentent. Depuis quelques semaines, on constate une certaine tendance des prix à la baisse dans les classes inférieures de qualité. Les livraisons de veaux d'étal de premier choix suffisent aussi actuellement à couvrir les besoins du pays, ce qui rend superflues les importations complémentaires de ruisseaux de veaux effectuées jusqu'ici. De.

SAISONERÖFFNUNGEN

Arossa: Hotel des Alpes, 19. Dezember 1956
Celerina: Hotel Cresta Palace, 20. Dezember.
Lenzerheide: Park-Hotel Lenzerheide, 19. Dezember.

BIRDS EYE empfiehlt Rosenkohl zart, mild und ohne Abfall - sorgfältig sortiert in drei Grössen! Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depots. BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd. setzlich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkheit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden. In- und ausländische Patente. Oskar Locher Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14, Zürich 8

SCHLOSS KAFFEE. LE PROCÉDÉ POLAROID CONSERVE LE DÉLICIEUX AROME DE CE CAFÉ. schloss kaffee AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Zu verkaufen Frack. Gr. 46, gut erhalten (engl. Stoff), Fr. 80.-, 3 Kellnerblusen à Fr. 7.-, Gr. 42, 44, 46, Rob. Brunner, Jurastr. 65, Bern. Zu verkaufen Stühle. neue solide. schon ab Fr. 16.-. O.Locher, Baumgarten, Thun

Gelegenheit! Hotelsilber, Glas, Porzellan und Küchenartikel. neuwertiges Inventar, nur wenige Tage gebraucht, für Restaurant von ca. 60 Plätzen, umständelbar mit Einschlag zu verkaufen. Offerten unter Chiffre N J 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffee-Umsätze erhöhen durch Service im Melitta-Tassenfilter. Verleiht dem Kaffee wunderbares, unverfälschtes Aroma. Prospekte und Auskünfte durch die Melitta AG, Zürich. Inserieren bringt Gewinn!

Von guten Gaststätten zur Freude
der Gäste bevorzugt!



Hohe Qualität - bequem -
preiswürdig

Lieferbar in Cartons zu 50 oder 100 Portionen
à 25 cm³, beliebig assortiert in Kirsch, vom
ganz guten[®], Zwetschgen, Pfälzli, Marc,
Cognac und Rum.

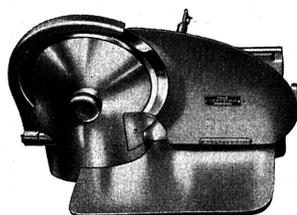
Wir empfehlen uns ferner für die Lieferung
erstklassiger



**Eigenbrand-
Spirituosen**

In Original- und den sauberen
Drahtkorb-Flaschen. - Verlangen
Sie Offerte und Muster!

Verband landw. Genossenschaften der
Nordwestschweiz, Basel-Dreispietz



«TEKO»

Elektrische Aufschnittmaschinen

Ganz rostfrei
Robust und formschön
Geringster Platzbedarf (20x40 cm)
Rostfreies «Solinger» Stahlmesser
Konkurrenzloser Preis!

Prospekte und Vorführung durch:



Waagen und Aufschnittmaschinen
LUZERN

Obergrundstrasse 36 - Tel. (041) 2 00 84

Eigener Service-Dienst
für die ganze Schweiz

Hoferschinken - mehr netto für brutto!

Was heisst das?

Wenn Sie irgendeinen Dosenschinken kaufen, so bezahlen Sie «brutto für netto», das heisst, Sie bezahlen auch das, was nicht Schinken ist: Also nicht nur die Dose, sondern auch die «Polsterung», Fett und Sulz zum Schinkenpreis.

25% und mehr kann dieser Abfall betragen!

Anders der Hoferschinken: Überflüssiges Fett, das Sie sonst wegschneiden - aber natürlich bezahlen müssen! - wird entfernt und der HOFERSCHINKEN wird dazu noch ohne Sulz, - die Sie ebenfalls zum Schinkenpreis bezahlen müssten! - in die Dose vakuumverpackt.

Dank dieser speziellen Behandlung können Sie auf Ihrem Einkauf bis Fr. 8.- pro Schinken einsparen.

Oder mit andern Worten: Sie erhalten «mehr netto für brutto».

Nicht der Bruttopreis ist massgebend, sondern das, was Sie für Ihr gutes Geld erhalten: Mehr und besseren Schinken!

Eben HOFERSCHINKEN: Mild gesalzen, dabei vollaromatischen, feinsten Schinken in immer gleichbleibend hervorragender Qualität.

Prüfen Sie selbst, ob unsere Rechnung stimmt!

Bestellen Sie bei unserem Vertreter, oder wenn's pressiert bei

A. Hofer AG., Metzgerei, Bern
Beundenfeldstrasse 19, Telefon (031) 8 66 47

**Mehr und besseren Schinken
Hoferschinken**



Christen & Co.
BERN 28 MARKTGASSE 28



Christbaumständer «Bülach»

aus starkem, strahlendem Grün glas. 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:

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



Glasstern «Bülach»
als Kerzenhalter

Geeignet für die Tisch-
dekoration Fr. -75
Geschenkpäckung, enthal-
tend 6 Sterne mit passenden
Kerzen Fr. 5.80

Erhältlich in den Haushaltgeschäften, Eisen-
handlungen usw.

Glashütte Bülach AG.



P. König & Cie.

TAPIS D'ORIENT - TAPIS - LINOLÉUM
PARQUET-LIÈGE
SOLS EN PLASTIQUE

GALERIE STE-LUCE PETIT-GÈNE 19-27 / TÉLÉPHONE (021) 22 55 41 / LAUSANNE

*Le plus grand spécialiste de Suisse romande
en tapis de fond de chambre
Rayon spécial pour hôtels*

Nombreuses références: Beau-Rivage, Lausanne, etc.

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Die bewährten auswechselbaren
**Wein-Preistafeln
und Speisekarten**
in 4-Farben-Ausführung
(Prospekt verlangen)

Wein-Preise

Rote	2 dl.	3 dl.	5 dl.	1 Ltr.
Hallauer	1.20	1.60	2.60	5.20
Meienfelder	1.30	1.90	3.-	6.-
Dôle de Sion	1.30	2.-	3.20	6.40
Beaujolais	1.30	1.90	3.-	6.-
Kaltersee	1.-	1.50	2.50	5.-
Chianti	1.-	1.50	2.50	5.-
Maadaler	1.30	1.90	3.-	6.-
Weissel				
Neuenburger	1.-	1.50	2.50	5.-
Tanner	1.10	1.60	2.60	5.20
Aigle	1.10	1.60	2.60	5.20
Fendant	1.10	1.60	2.60	5.20
Johannisberger	1.20	1.70	2.80	5.60
Diverse Flaschenweine				

Hotel- und Wirtschaftsplakätchen in jeder
Grösse mit tagesleuchtender Beschriftung

Fabrikation:

Ernst Hoppler, Stein am Rhein
Römerstrasse 358, Telefon (054) 8 61 46



Therma

**Die Grossküche
projektieren**

Auswahl und Aufstellung der Apparate
so treffen, dass sie einen
reibungslosen, wirtschaftlichen
Küchenbetrieb gewährleisten!
Wünschen Sie Vergleichszahlen
aus ähnlichen Betrieben?
Erleichtern Sie sich die Planung
schon im frühen Arbeitsstadium
durch eine Besprechung mit unseren
Grossküchen-Fachleuten.

Grossküchen für Hotel, Restaurant,
Spital und Anstalt.

Therma AG., Schwanden (Glarus)

Telephon (058) 7 14 41

Büros in Zürich, Bern, Lausanne und Genf

TECHNIQUE HÔTELIÈRE, Supplément de la Revue suisse des hôtels

Nouveaux hôtels en Suisse romande

Il y a quelques années, il aurait été encore impossible de montrer de nouvelles constructions hôtelières suisses à des étrangers en villégiature ou à des commissions d'étude, ni d'attirer leur attention sur les tendances de la nouvelle évolution; or nous nous trouvons aujourd'hui dans une situation différente.

Dans les quatre régions linguistiques du pays, de nouveaux hôtels ont été édifiés et des projets intéressants sont à l'étude. Ainsi, la Suisse recommence à pouvoir faire concurrence à l'étranger en matière de constructions hôtelières également. Les dernières possibilités techniques, ainsi que certaines modifications des exigences obligent l'architecte à concevoir «l'hôtel suisse» sous des formes nouvelles. Cette modification de structure a déjà commencé à se manifester et elle s'imposera tout en évoluant. Les nouveaux types étudiés basés sur la rationalisation et le rendement économique maximums seront une source de suggestions pour la transformation de vieilles maisons.

Avec l'évolution actuelle, nous n'avons plus à débattre de problèmes de pures formes et de goût personnel – tels qu'en posait en son temps

le «style rustique» – mais bien tout l'organisme de l'exploitation hôtelière et de l'utilisation de l'espace. Un bâtiment hôtelier récent n'est pratiquement plus comparable à un hôtel du début du siècle et il serait d'ailleurs inconcevable que la technique et l'économie modernes n'exercent pas une influence déterminante sur la structure architecturale de l'établissement. Les hôtels d'aujourd'hui sont des exemples typiques de formes qui révèlent une période de transition, ainsi que la recherche de nouveaux types de construction. Ceux-ci seront trouvés, car: «à temps nouveaux, types nouveaux».

Le style moderne s'est d'abord imposé dans l'hôtellerie urbaine, quoique, du point de vue architectural, l'hôtel vraiment moderne ne soit pas encore né. En construisant des établissements hôteliers, on reprend les derniers éléments des bâtiments administratifs et, derrière cette façade-grille (Fassadenraster), on exploite un hôtel dont le genre et les fonctions diffèrent totalement des simples activités commerciales qui ont pour cadre un établissement administratif. La vie d'un hôtel, qui est aussi compliquée que variée, cherche encore sa propre expression

au point de vue architectural.

On constate aussi une évolution transitoire semblable dans nos hôtels saisonniers de montagne. Ici, des installations techniques obligent à abandonner partiellement les constructions traditionnelles en bois et à trouver une solution consistant dans une judicieuse combinaison du bois et de la construction massive. Cette nécessité constructive entraîne la disparition de la construction en poutres horizontales, dont les murs extérieurs et leurs poutres massives reposaient sur des fondements rectangulaires. Les locaux tels que cuisines, salles de bain, buandries, cages d'escaliers et cages d'ascenseur exigent des constructions massives et à l'épreuve du feu, vu le nombre d'installations qu'elles abritent. Dans l'hôtellerie de montagne où l'on utilise traditionnellement le bois, il faut trouver le moyen de grouper les locaux en fonction de l'organisation interne. Ce mélange de construction massive et de construction en bois permet de découvrir des formes nouvelles qui ne sont pas uniquement dues à des combinaisons fortuites de matériaux. Elles représentent des types de construction qui répondent, tant pour la construction que pour l'entretien,

non seulement aux exigences de l'esthétique, mais encore à celles de la rationalisation et de la pratique. Comme on doit renoncer aux anciens modes de construction dont les inconvénients sont trop évidents, la construction avec squelette de bois sera déterminante pour la nouvelle conception de l'hôtel de montagne.

Le changement de structure imposé par la technique place aussi l'architecte d'intérieur devant de nouvelles tâches. Des installations techniques et de nombreux matériaux actuels très résistants ou matières de revêtement suscitent des propositions originales pour l'aménagement des locaux. Leur emploi judicieux procure un nouveau genre de confort qui n'a plus rien de vieux jeu. Comme on a mis en garde, ici aussi, il y a quelques années contre le style dit rustique (voir Hoteltechnik No 2/3 1950), il nous suffira aujourd'hui de souligner avec quelle gaieté de cœur les panégyristes du «style confortable» l'ont jeté par dessus bord pour faire place à un modernisme superficiel purement décoratif. A ce sujet, il est indispensable de faire une nette coupure entre le plagiat et l'original, afin de ne pas tomber dans une mode extravagante.

Hôtellerie de ville:

Hôtels Terminus et Victoria à Lausanne Architecte: Ch. F. Thévenaz

A Lausanne un nouveau bloc de bâtiments commerciaux et administratifs a été construit récemment et son architecture typiquement urbaine confère au quartier de la gare un aspect moderne. Une partie de ce respectable complexe de bâtiments existait autrefois et abritait déjà l'Hôtel Victoria. Elle a été fondamentalement transformée et une nouvelle aile comprenant l'Hôtel Terminus lui a été annexée. Extérieurement, le bâtiment a le caractère habituel des bâtiments administratifs modernes. L'hôtel Terminus y est totalement incorporé, ce qui signifie qu'aucun de ses locaux, qu'il s'agisse des chambres d'hôtel ou des locaux généraux ne sont, architecturalement parlant, visibles du dehors.

Comme il était impossible de déterminer avec certitude le rendement futur de l'hôtel, en raison de l'instabilité des conditions de fréquentation, on a, en maints endroits, conçu les plans des hôtels, de manière qu'ils puissent être transformés en bâtiments administratifs, ou en «apartment-house» sans que de nouveaux investissements trop considérables soient nécessaires. Une des caractéristiques de l'hôtel urbain est que le rez-de-chaussée – vu le prix élevé du terrain – est réservé à des magasins, ce qui oblige à placer les locaux de réception au 1er étage, ou de réduire leurs dimensions à un tel minimum que la réception ne peut plus se faire normalement. Il est intéressant de relever que, contrairement à ce que l'on observe en Suisse orientale, moins de fautes ont été commises à ce sujet en Suisse française ou l'étiquette et le savoir vivre ont mieux conservé leur sens et leur valeur. A l'Hôtel Terminus, la réception est au rez-de-chaussée, tandis qu'à l'Hôtel Victoria elle est au 1er étage, tout en étant directement accessible par un escalier monumental. L'équipement de l'Hôtel Terminus correspond au standard élevé que dans les villes on tient à donner aux constructions modernes. L'Hôtel Victoria a été doté d'installations électriques et sanitaires entièrement nouvelles, ainsi que d'un ascenseur moderne. Les bains sont en caelles de couleur, les parois des corridors en plastique. Grâce à un aménagement et à des couleurs différentes, chaque chambre à son caractère personnel. A l'Hôtel Victoria en particulier, l'intérieur a été – comme le montre les photographies ci-contre – aménagé avec un soin tout spécial et témoigne d'un goût parfait. Un ancien salon a été transformé en bar intime qui est accessible aussi bien de l'hôtel que

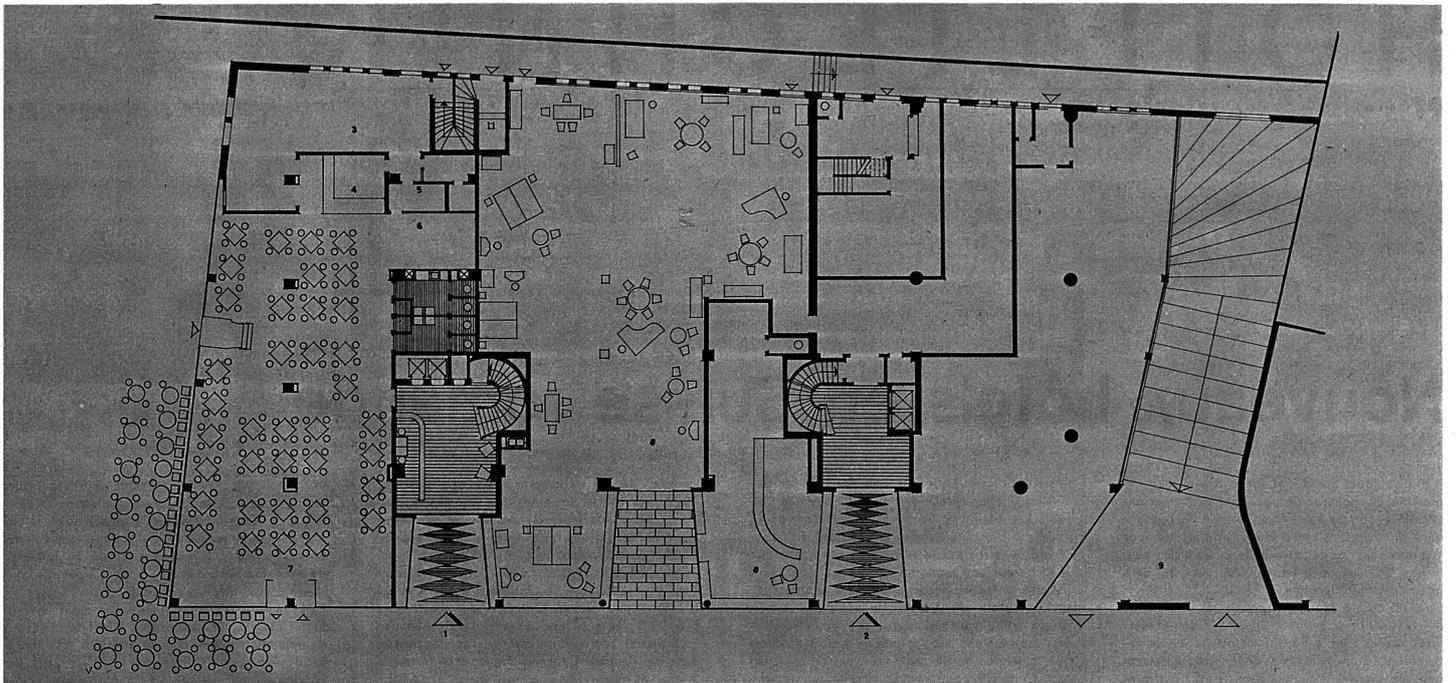
du cabaret «chez Gilles». Deux portes d'entrée à deux battants sont entièrement en verre et sans cadre; elles s'ouvrent automatiquement au moyen de cellules photoélectriques. Du côté sud, lors de la rénovation, les fenêtres des locaux du troisième au cinquième étage de l'hôtel ont été alignées sur le bâtiment administratif et un sixième étage a été construit. Ainsi la façade principale du bloc a l'air tout à fait nouvelle. Le problème ardu que l'architecte avait à résoudre – et qu'il a d'ailleurs fort bien résolu – consistait à incorporer dans un bâtiment d'une construction rigide et austère, conditionnée par des niveaux et une linéation étroitement délimités, l'organisation subtile d'un hôtel qui doit répondre aux exigences d'une clientèle fort difficile.



Hôtel Terminus / vue générale

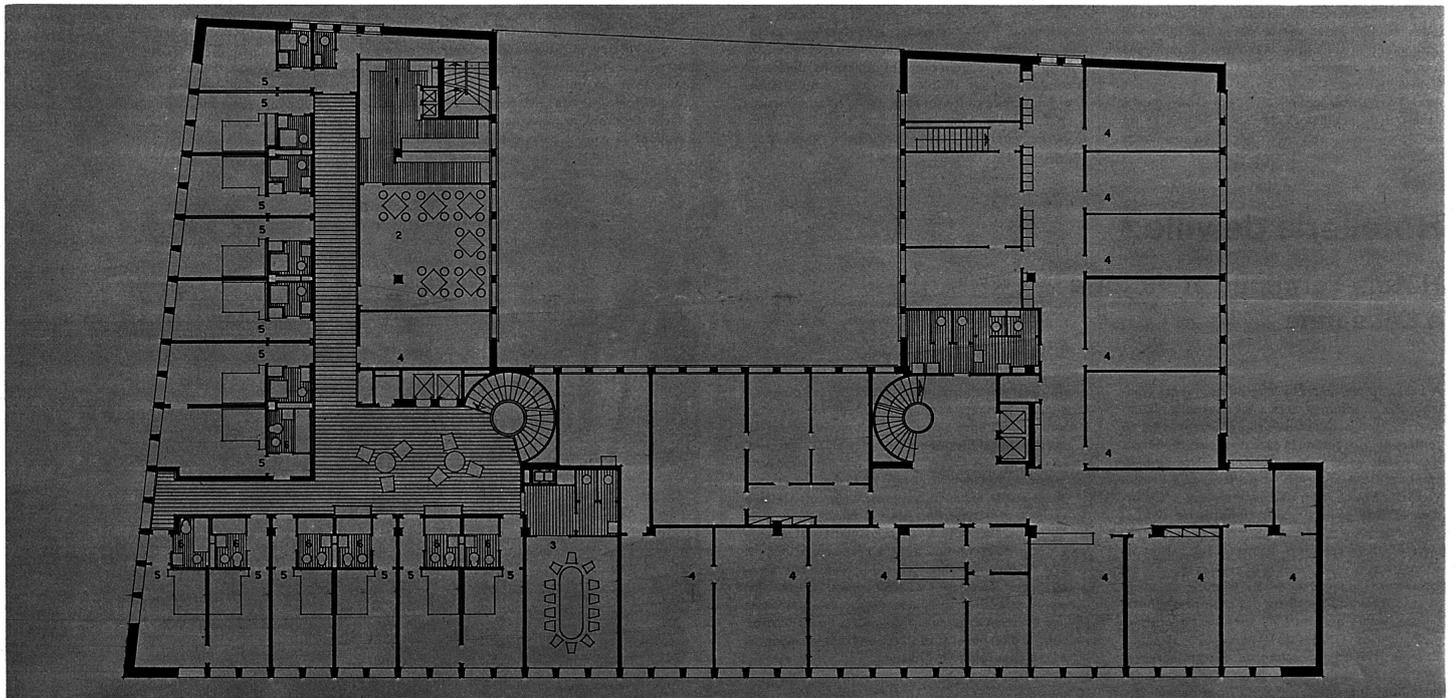


Hôtel Terminus / café-restaurant



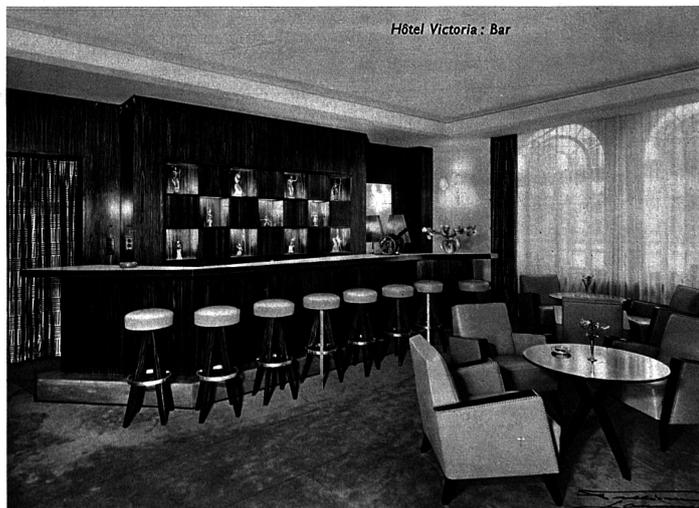
Hôtel Terminus: rez-de-chaussée

- | | | |
|-----------------|----------|-------------------|
| 1 entrée Hôtel | 4 office | 7 café-restaurant |
| 2 entrée Bureau | 5 bureau | 8 magasin |
| 3 cuisine | 6 salle | 9 garage |

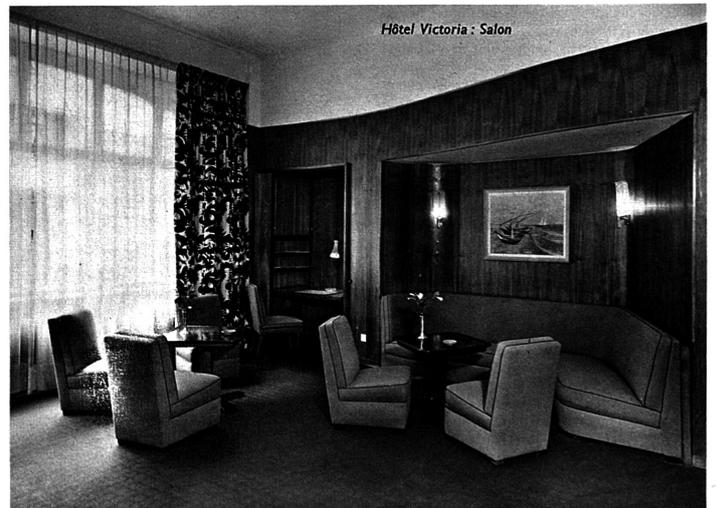


Hôtel Terminus: 1^{er} étage

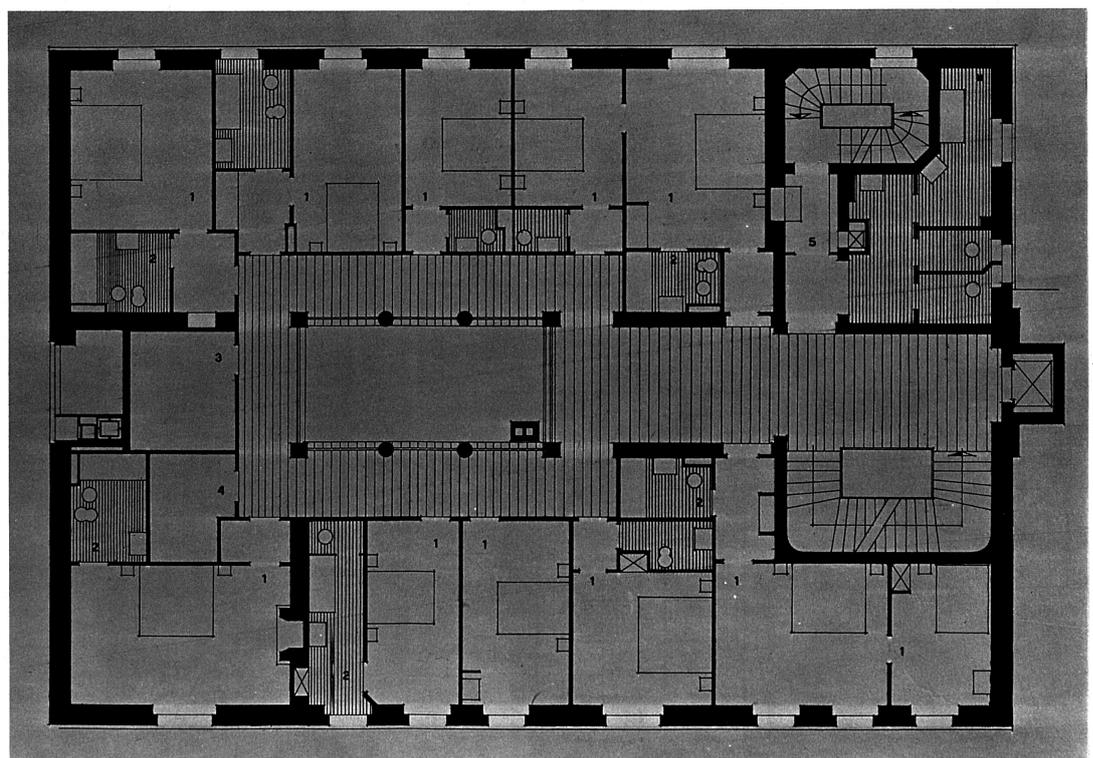
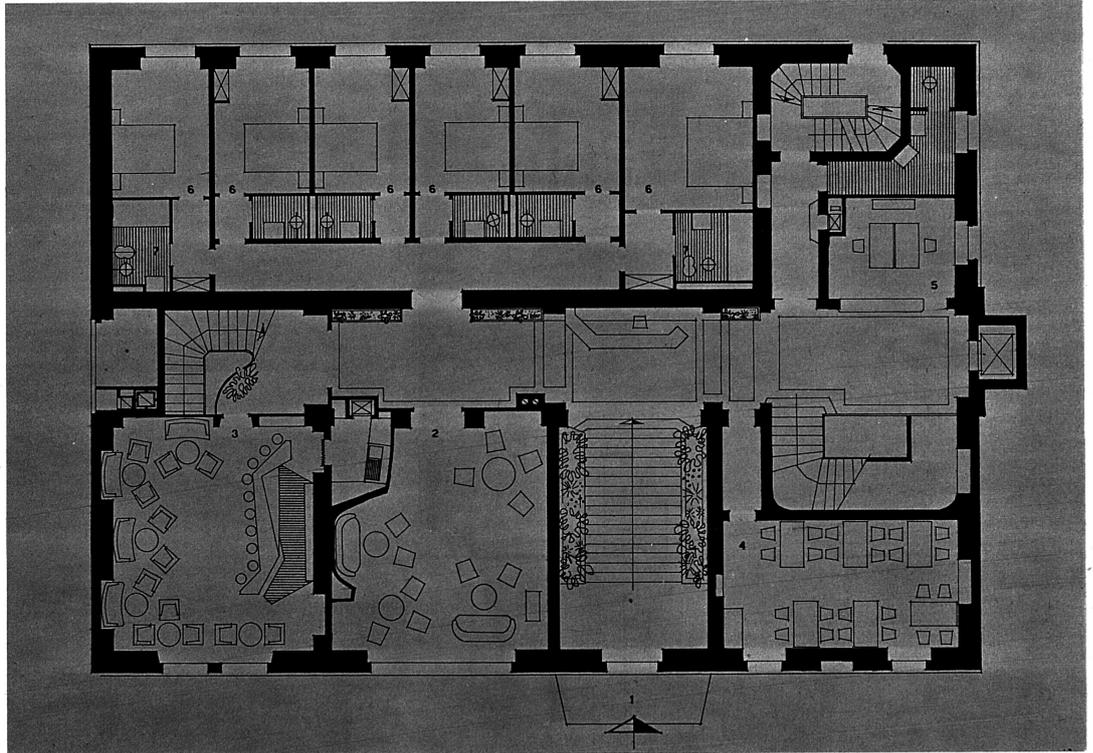
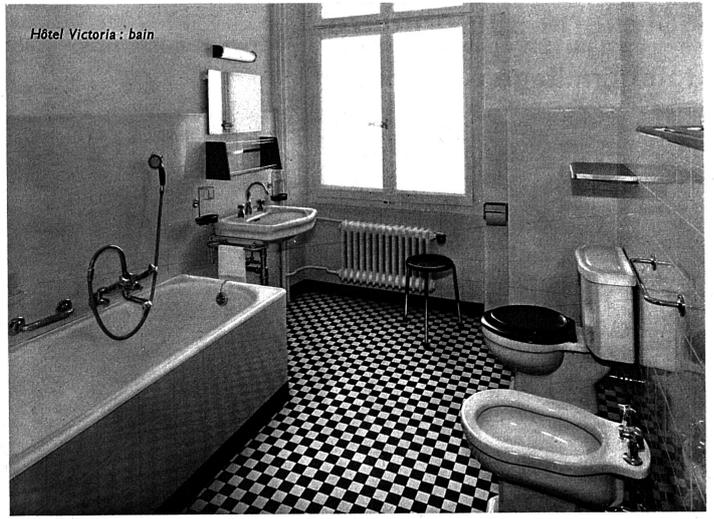
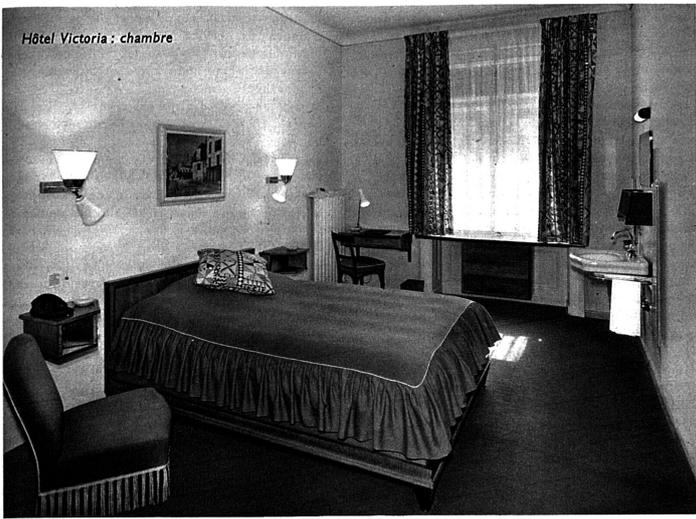
- | | | |
|------------------|----------|-----------|
| 1 cuisine | 3 salle | 5 chambre |
| 2 salle à manger | 4 bureau | 6 bain |



Hôtel Victoria: Bar



Hôtel Victoria: Salon



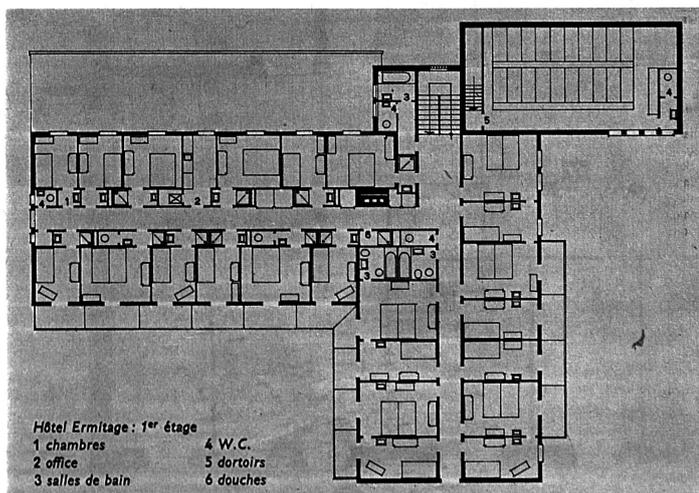
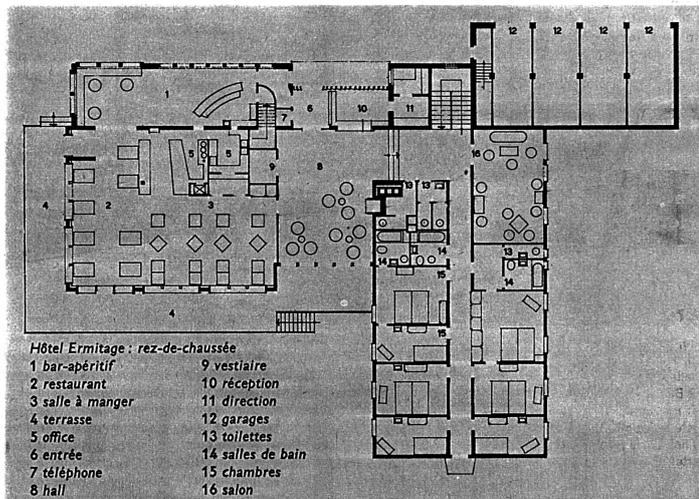
Hôtellerie saisonnière:

Hôtel Ermitage à Schönried

Architectes : Gérard Wurlod, et M. Steiner, Lausanne



Hôtel Ermitage



Par sa situation le long de la route reliant le Valais à la Suisse centrale, l'hôtel satisfait aux exigences des touristes de passage, mais ses commodités en font surtout un lieu de séjour extrêmement agréable.

Eté comme hiver, l'hôtel offre des possibilités de distractions nombreuses et variées. En été une piscine et deux courts de tennis, ainsi qu'un grand jardin ombragé avec chaises-longues. En hiver une patinoire, un curling, la proximité immédiate de deux téléskis (dont celui bien connu du Horneggli), sans compter la gare voisine du Montreux-Oberland-Bernois pour Gstaad ou Saanenmöser. De plus, en toutes saisons, une salle de jeux avec ping-pong, un salon de lecture, un hall accueillant avec sa cheminée, un bar-apéritif attenant à la salle à manger, ainsi qu'au sous-sol un bar-dancing avec pianiste.

Les chambres d'hôtel semblent petites en comparaison des traditionnelles chambres de nos hôtels d'autrefois. Par contre toute l'attention s'est portée à offrir le plus grand confort possible. Chaque chambre en effet a un tapis de fond, des meubles modernes et pratiques en frêne clair, des rideaux aux couleurs gaies, le téléphone et la radio, sans compter l'indispensable appel de service. Chaque chambre est équipée en outre, soit d'un lavabo, soit d'une douche et d'un W.C. privé, soit enfin d'une salle de bain privée avec bidet et W.C.

L'hôtel est entièrement neuf et jouit par là même de toutes les possibilités de la technique moderne. Il a été équipé de machines nombreuses qui simplifient et facilitent le travail, et dont l'emplacement, choisi avec soin, permet une grosse concentration de travail pour un espace relativement restreint.

L'un des problèmes principaux qui se pose à tout hôtel ou restaurant, est celui des liaisons entre l'arrivée des marchandises, la cuisine, l'office et le restaurant/salle à manger.

Cette organisation, conçue de façon à éviter au maximum les pas inutiles et les conflits entre les différentes activités du personnel a fait l'objet d'une étude spéciale et la solution rationnelle adoptée à l'Hôtel Ermitage est des plus favorables, de l'avis de tous les intéressés, directeur et chef de cuisine surtout. Elle permet de faire face aux fameux « coups de feu », malheureuse-

ment inévitables certains jours; elle permet aussi d'assurer un service soigné avec un personnel minimum pendant les périodes calmes de l'année. Il faut distinguer dans cette organisation cinq phases bien distinctes:

la mise en dépôt des marchandises (A); près de l'entrée de service se trouve l'économat avec la balance et les diverses caves;

vis-à-vis de l'économat commence la cuisine; dans la première partie de celle-ci nous avons le centre de préparation (B), où le chef a autour de lui les plonges à légumes, un silo à pommes de terre, une machine à épelucher, les différents frigos, une machine à glace et un congélateur, une machine universelle de cuisine, un vivier à truites, ainsi que de grandes surfaces de travail; de l'autre côté de la cuisine, le centre de cuisson (C), prévu pour un ou deux chefs de cuisine, dispose d'un fourneau avec bain-marie et armoire chauffante, d'un groupe basculant avec une casserole et une sauteuse, d'un gril avec salamandre, d'une friteuse Valentine et d'une machine à trancher;

les plats sont ensuite amenés par le monte-plats à l'office du rez-de-chaussée, d'où a lieu la distribution (D). Centre de la distribution, l'office a été spécialement étudié par l'architecte pour permettre une rationalisation maximum du travail. De son poste central, une seule personne peut tout surveiller et commander, ayant à sa disposition immédiate toutes les commandes centralisées: téléphone, haut-parleur en duplex avec la cuisine, tous les interrupteurs de la lumière et de la ventilation du restaurant et du bar-apéritif, ainsi que les diverses sonneries de service. En outre elle a à portée de main le monte-plats, une armoire chauffante avec une plaque chauffante, trois frigos pour vins et boissons, une machine à café pour café au lait ou express et la caisse enregistreuse;

le service (E) enfin trouve dans un espace restreint tout ce dont il a besoin, soit: chauffe-plats et plaque chauffante, vaisselle, argenterie, verrerie, caisse enregistreuse et typeuses.

Pour terminer je citerai encore quelques chiffres à titre indicatif et comparatif:

l'hôtel dispose de 67 à 80 lits, répartis en 23 chambres à 2 lits et 21 chambres à 1 lit - de 4 garages et d'un parking pour 15 voitures - d'un restaurant/salle à manger pour jusqu'à 100 places, plus environ 40 places sur la terrasse.

G. Wurlod



Hôtel Ermitage: Halle



Hôtel Ermitage: Salle à manger



CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

Agence Générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE
Case Rive 120



Griesser AG.

Aadorf - Basel - Bern - Genf
Lausanne - Luzern - St. Gallen
Zürich

GUINNESS

IS
GOOD
FOR
YOU



**GUINNESS
EXPORT
STOUT**

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A

FAVORISEZ...

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

Rasch und gut lernen Sie
ENGLISCH

im Institut The Gables in
Margate am Meer, 2 Stunden
von London. Genügender
Unterricht in Konversation
und Korrespondenz für ma-
ximal 8 Studierende. Fami-
lienschluss, la française Küche.
Eintritt jederzeit. -
Preise für Unterricht und
Pension: 12 Wochen 70 £,
8 Wochen 48 £, 4 Wochen
28 £. The Gables, Margate,
England. Verlangen Sie Aus-
kunft, Prospekt, Referenzen.

**Hotels, Pensionen
Restaurants
Tea-rooms**

fortwährend f. meine Kund-
schaft zu kaufen oder zu
pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Spitalgasse 32, Bern,
Telephon (031) 353 02.

Zu verkaufen
sehr gut erhalten

**Salon-
möbel**

2 Tische, 1 Vitrine, 1 gr.
Kanapee, 2 Ohrensessel,
4 Fauteuils in hellem Birn-
baum. Diese Möbel würden
sich besonders gut eignen
für Hotelhalle. Die Möbel
können auch in Gruppen ab-
gegeben werden. - Ferner:
1 runder eichener Tisch
mit 6 Polsterstühlen, 1 Ka-
napee, 1 Fauteuil. Interes-
santen wollen sich melden
unter Tel. (052) 22324 oder
22325.

Sensationelle Neuheit!
Plastik-Wandplättli

z. Selbstanbringen, rasch
und leicht auf Holz, Gips,
Favaster, Beton, 12 Farben.
Muster Fr. 2.80 in Marken.
Comptoir Sanitaire AG., Genf,
8, rue des Alpes (Katalog gratis.)

Wenn Sie

Hier oben zu ver-
kaufen haben oder zu
kaufen suchen, dann
hilft Ihnen ein Inserat
in der Hotel-Revue!

Das Telephon im Hotel –
Bedürfnis oder Luxus?



Der Fachmann kennt die Antwort:
im modernen Hotelbetrieb gehört das
Telephon heute zum selbstverständlichen
Komfort im Sinne der Gastlichkeit –
aber auch sein grosser Wert im
internen Dienstverkehr ist unbestritten.

Die zweckmässig installierte,
d. h., die der individuellen
Struktur eines jeden Betriebes
angepasste Telefoneinrichtung
beschleunigt den Service, ver-
bessert den «Dienst am Gast»,
erhöht die Produktivität und wird
dadurch zum nützlichen Helfer.



Unverbindliche Auskunft
und Beratung durch
die Telephondirektion

Für das gut organisierte Hotel
die rationelle Telephonanlage!



Pro Telephon

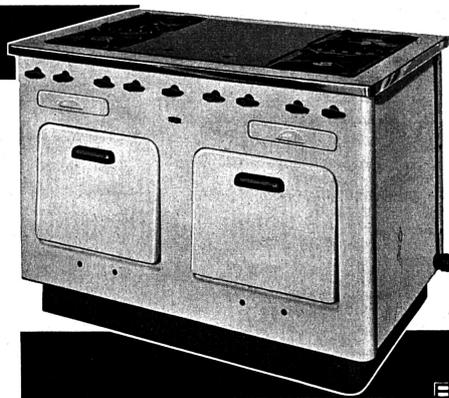


85 Jahre Erfahrung
im Herd- und Ofenbau

**Der SURSEE-
Pensionsgasherd**

eignet sich, je nach Grösse, ganz vorzüglich für Pen-
sionen, Cafés, Tea-Rooms, kleinere Gaststätten und
Herrschaftshäuser. 3 Modelle: mit 1 Backofen und 4
offenen Kochstellen; mit 2 Backöfen, 4 offenen Koch-
stellen und Fortkochplatte; mit 2 Backöfen, 1 Wärme-
schrank, 6 offenen Kochstellen und Fortkochplatte.
(Backöfen mit oder ohne Thermostat lieferbar).
Verlangen Sie die detaillierten Prospektblätter.

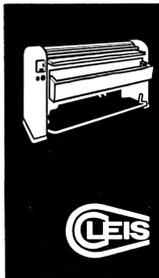
Sursee-Werke AG., Sursee/LU
Fabrik moderner
Heiz- und Kochapparate



Muldenglättemaschine

Type M4 mit automatischer
Temperatur-Regulierung. Für
Gas- oder elektrische Heizung.
Dampfabsaugvorrichtung,
Thermostat, Walze für Vor- und
Rückwärtslauf, elektrische Wal-
zenhebe- und Pressvorrichtung.
Walzenlänge 140 cm.
Beste Referenzen.

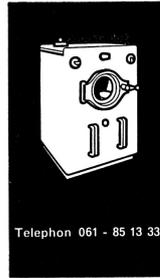
A. Cies AG. Sissach



Cies-Vollautomat

Die Waschmaschine für Ge-
werbe und Industrie bietet neue-
ste und ausserordentliche Vor-
teile. Höchste Betriebssicher-
heit. Vollautomatische Steuer-
ung. Stets warmes Wasser.
Automatische Wasserstand-
Regulierung. Selbsttätige
Waschmittelzuführung. Für 10
und 20 kg Trockenwäsche. Ver-
langen Sie ausführliche Offerte.

Wäschereimaschinen- Fabrik



Telephon 061 - 85 13 33

Apéritif

CAMPARI

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 50

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht in Jahresstelle: tüchtige Lingere, die gut nähen und bügeln kann. Offerten an Hotel Schweizerhof, Olten. (1495)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweise / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 84 88 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

- 6761 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, junger Commis de cuisine, sofort, Hotel 125 Betten, Kanton Aargau.
6763 Buffetkocher, evtl. Anfangerin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Basel.
6766 Restaurationskocher, Zimmermädchen, Lingere, Wäscherin, Commis de cuisine, Küchenbursche, 15. Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.
6772 Buffetkocher oder Anfangsbuffetkocher, 15. Dezember, mittelgrosses Hotel, Basel.
6789 Commis-Pâtissier, 2 Commis de rang, Chef de rang, Angestelltenzimmermädchen, 15. Dezember, Erstklasshotel, Bern.
6804 Restaurationskocher, sprachkundig, 15. Dezember, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
6805 Lingere, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
6812 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
6819 Zimmermädchen evtl. Anfangerin, Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Bern.
6820 Tourante für Bureau und Saal, 15./20. Januar, mittelgrosses Hotel, Basel.
6821 Buffetkocher, Restaurationskocher, sofort, Restaurant, Basel.
6826 Buffetpraktikantin od. Buffetangefängerin, Januar, 2 Restaurant-töchter, sofort, Restaurant, Basel.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Wirtstochter, junge, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, deutsch, französisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Aide-Directrice, eventuell Stütze der Hotelierfrau, in Wintersaison. Offerten an Jeannette Fritsch, Restaurant Rütli, Meister-schwanden (AG), Tel. (067) 121 09. (690)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Offerten, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 891

- 6837 Commis de cuisine, sofort, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
6840 Commis de cuisine, Chasseur, Pâtissier, Buffetkocher, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Bern.
6846 Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
6853 Alleinloch-Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Kanton Appenzell.
6855 Zimmermädchen, Econommahilfe, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6859 Buffetkocher-Mithilfe in Lingerie, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
6863 Offenebursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Jura.
6874 Tochter für Bureauarbeiten und zur Besorgung der Kinokasse, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
6880 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kl. Solothurn.
6882 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Vier-waldstättersee.
6883 Kellner, Hausbursche, Ende Dezember, Hotel 40 Betten, Kanton Baselland.
6904 Casserolier, junge Econommahilferin, Ende Dezember, Lingere-Stopferin, 1. Januar, Restaurant, Basel.
6906 Zimmermädchen, Restaurationskocher, Anfangsrestauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
6911 Hausbursche, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
6913 Tournante für Buffet und Etage, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

Wintersaison

6762 Chef de partie, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.

Wir danken

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

Hotel-Bureau

Bursche, 23 Jahre alt, sucht Stelle als Kellnerlehrling. Spricht deutsch und französisch, gute Vorkenntnisse im Englischen. Genf bevorzugt. Offerten an Charles Anderes, Boucher, Courgenay (Bern) Jura. (688)

Loge, Lift und Omnibus

Portier sucht Aushilfsstelle über Weihnachten und Neujahr. Nur mit Fixum. H. Kamm, Oberenggen (SO), Tel. (062) 817 67. (653)

Cuisine und Office

Alleinloch-Chef de partie, initiator, sucht ab 15. Januar 1957 Stelle in nur guten Restaurationsbetrieb. Genf und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre K 6988 T, Publicitas Thun. (651)

Koch, älterer, sucht Aushilfe für Weihnachten und Neujahr. An-sprüche bescheiden. Offerten unter Chiffre K 6988 T, Publicitas Thun. (651)

Küchenchef, älterer, erfahrener, sparsamer, sucht Aushilfs-stelle über Weihnachten und Neujahr, allein oder in Brigade. Gute Referenzen. Telefon (031) 81863 oder Offerten unter Chiffre 893

Dattisler, junger, sucht Stelle für die Wintersaison, eventuell Jahresstelle. Offerten an Martin Tanner, Kleindietwil, Kanton Bern, Tel. (063) 311 11. (687)

Wirtstochter sucht Kochlehre, evtl. Stelle als Kochhelferin für diesen Winter, in gutes Hotel. Eintritt könnte sofort erfolgen. Jos. Achermann, jun., Bahnhofrestaurant, Littau (LU), Telefon (041) 822 15. (654)

Divers

Deutsche, gut präsentierend, gewandt, perfekt Englisch, Spanisch, Schulfranzösisch, Bürokenntnisse, Haushaltskunde, sucht Winterstelle. Offerten an Thea Song, Mchristrasse 24, Zürich 6. (689)

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

Aushilfen
6790 2 Kellner oder Serviertöchter, 29. Dezember, für ca. 8-10 Tage, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6886 Zimmermädchen, von Mitte Dezember bis Mitte Januar, Erstklasshotel, Engadin.

Ausland - Etranger

England (Austausch)
Gesucht nach England auf nächstes Frühjahr: 2-3 Kellner, möglichst über 21 Jahre alt; Bewerber mit guten Zeugnissen und einigen Vorkenntnissen in der englischen Sprache wollen sich melden unter Nr. 50/6917 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 3.- in Briefmarken beilegen).

Frankreich (Austausch)
Jeune homme pour le service de table et des chambres, demandé pour pension de famille à Paris. Offres avec copies de certificats et photo sous numéro 50/6916, Hotel-Bureau, Basel 2 (prix d'ajoutier fr. 3.- en timbres).

'HOTEL-BUREAU' Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus
8342 Femme de chambre qualifiée, Suisse, femme de chambre pour le personnel, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8349 Sommeliers café-restaurant, dame de buffet, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8357 Un secrétaire-maîcourantier, anglais désiré, Suisse, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
8368 Filles d'office, de suite, hôtel 100 lits, saison d'hiver, Alpes vaudoises.
8374 Débutante fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel 90 lits, lac Léman.
8379 Cuisinière pour la cafétéria, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Genève.
8380 Gouvernante d'office, Suisse, aide gouvernante d'économat, à convenir, places à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8389 Fille de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
8398 Femme de chambre, secrétaire-maîcourantier, portier, de suite ou à convenir, hôtel 100 lits, Vaud.
8401 Secrétaire qualifiée, à convenir, hôtel moyen, Valais.
8402 Fille de salle, aide de buffet, de suite, places à l'année, hôtel de passage, lac Léman.

Gesucht für Wintersaison jüngerer
Bar-Kellner oder Bar-Serviertöchter
Eintritt 20. Dezember. Gewandte und sprachkundige Bewerberinnen wollen ihre Zeugnisse und Photo senden an Park Hotel Schoenberg, Grindelwald.

Gesucht in umgebauten Restaurationsbetrieb, Eintritt Frühjahr 1957 (Saisonstellen):
I. Buffetfräulein resp. Buffetdame
II. Buffetfräulein
Buffetkocher
Pâtissier-Aide de cuisine
Casserolier
Officemädchen
Officébursche, versierte, sprachkundige Kellner und Chasseur
Offerten unter Beilage von Zeugniskopien, Photo, Referenzen (Lohnansprüche für fiktives/dotes Personal) an Direktion Casino-Kursaal, Luzern.

Gesucht in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant, jüngere
I. BUFFET-TOCHTER
flink und zuverlässig. Selbständiger Vertrauensposten. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B 2 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Neuenburg in Spezialitätenrestaurant tüchtiger
Commis de cuisine
sowie
Buffetkocher
Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnissen und Lohnanspruch an Restaurant des Halles, Neuchâtel.

Gesucht Mädchen
zur Besorgung der Lingerarbeiten (Herausgabe und Kontrolle sowie Stopfen der Wäsche). Jahresstelle. In Frage kommt nur ehrliche, treue und gesunde Tochter. Offerten unter Chiffre L A 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosshotel in St. Moritz
per sofort
Direktions-Sekretärin (Steno-Dactylo)
In Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G M 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant du centre de la ville cherche une
fille de buffet
capable. Offres avec certificats et présentations de salaire au Restaurant du Jura, Neuchâtel, Tél. (038) 51410.
Gesucht in alkoholfreies Hotel-Hospiz
Mitarbeiterin als Sekretärin
für den Gäste-Empfang, Telefonbedienung, Korrespondenz (Deutsch, Französisch, Englisch), Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen an Hotel-Hospiz Engelhof, Basel.

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, sondern auch sich selbst einen Dienst.
Gesucht in neuem, alkoholfreies Hotel - Restaurant, freundliche saubere
Tochter
für Restaurationservice. Ebenso
Tochter
für Küche und Haus. Ge-regelte Freizeit, gute Unterkunft und Verpflegung. Offerten unter Chiffre M 6977 an Publicitas Thun.

Gesucht in gut gehenden Landgasthof mit Metzgerei:
Koch selbständig
Serviertochter
Kochlehrtöchter oder -lehrling
Geregelt Arbeits- und Freizeit. Offerten an R. König, Bären, Zollikofen, Tel. (031) 65 04 11 (4 km von Bern).

Gesucht in Jahresstelle junge, intelligente
Bureaupraktikantin
sprachkundig, Mittelgrosses Passantenhotel. Bewerbungen mit Zeugniskopien, Bild und Angabe des Alters an Hotel Kreuz, Bern.

Gesucht per sofort
Saaltochter
Hausbursche
Offerten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht zum sofortigen Eintritt ausgewiesene
Lingere-Stopferin
in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an R. Candrian-Bon, Bahnhofbruffet Zürich BB

Gesucht in Speise-Restaurant, Platz Zürich, bei gutem Lohn. Zimmer im Haus. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B U 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons de suite
femme de chambre et lingère
Faire offres avec conditions, références et photo. Hôtel Cheval Blanc, Porrentruy.

Gesucht für lange Sommersaison (April bis Oktober):
Küchenchef evtl. mit eigener Brigade
Concierge sprachkundig
Sekretärin sprachkundig
Receptionniste sprachkundig
Detaillierte Offerten mit Photo und Rückporto sind an Dr. Flo Calmi, Direktor, Hotel Belmont, Montreux, zu richten.

Gesucht jüngere, tüchtige Mitarbeiterin in solignierten Restaurationsbetrieb, Nähe Zürich:
Restaurationskoch
Pâtissier
welcher sich im Kochen ausbilden möchte
Gutebehalte Jahresstellen. Offerten an Gasthof Rosali, Würenlos.

Wir suchen auf April für sehr lange Saison, tüchtigen, versierten
Chef de réception
als Stütze der Direktion. Sprachkundige Herren (Wort und Schrift), die befähigt sind, selbständig zu korrespondieren, zu disponieren und dem Büro mit Autorität vorzustehen sowie an einem lebhaften Betrieb Interesse haben, belibigen detaillierte Offerten mit Photo einzureichen an Dir. C. Schaerer, Parkhotel-Kurhaus, Bad Schinznach (Aargau).

Hôtel Richemond, Genève
cherche pour le 1er janvier 1957:
gouvernante d'office
aide-gouvernante d'économat
pour places à l'année. Envoyer offres avec photo et copies de certificats à la Direction.

Gesucht für Brasserie-Restaurant in Grosshotel am Genfersee in Jahresstellung
Buffetdame
Brasserie-tochter
mit Restaurationskenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G H 8005 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Restaurations-tochter
gewandt, wenn möglich Französisch und Englisch
Buffeldame oder Buffetkocher
wenn möglich sprachkundig
Zimmermädchen
Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstelle, guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre O S 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel, Saison Mitte März bis Ende November, erfahrene, an exaktes Arbeiten gewöhnte:
Gouvernante für Lingerie - Wäscherei
Eintritt spätestens 15. März 1957. Offerten mit Referenzen, Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre T E 2047 an die Hotel-Revue, Basel 2.



das ideale Hilfsmittel
für Ihre Küche!



Fleischsuppe
«Gastronomie»

Gesucht
tüchtiger, erfahrener und sprachkundiger

I. Oberkellner

auf April 1957 (Saison bis Spätherbst) in grösseres, sehr gut frequentiertes Erstklassenhotel mit lebhaftem Restaurant- und Bankettbetrieb (Dienknissen erwünscht). Bewerber, die eine grössere Brigade führen können und organisatorische Fähigkeiten besitzen, reichen ausführliche Offerten mit Photo ein unter Chiffre O R 2024 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Frühjahr 1957 in grosses Saisonrestaurant an führendem Platz: verzierte

**Economat-Gouvernante
Buffetdame fachtüchtig
Lingeriemädchen**

mit Kenntnissen in Wäscherei, Flickern und Glätten.
Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnis kopien etc. unter Chiffre S R 2379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Bern für 1957

Entremetier

(Remplaçant Chef de cuisine) sowie

Commis-Entremetier

als Chef de partie, Alter nicht unter 23 Jahren, in bekanntem Familien-Grossrestaurant, mit interessanten, vielseitigem Betrieb und sehr gesunden Arbeitsverhältnissen. Saison März bis Oktober/November. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre B E 2051 an Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 20. Dezember 1956 in modernes Café-Restaurant am Walensee:

**Küchenchef
(Alleinkoch)
Serviertochter
tüchtig und sprachkundig
Küchenmädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen und Photo an H. Meyer-Dubey, Hotel Mariasee, Weesen (St. Gallen).

Gesucht
in alkoholfreies Restaurant

Anfangs-Serviertochter

Gute Arbeitsbedingungen, fester Lohn und regelmässige Freizeit. Jahresstelle. Offerten an Familie Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus Basel, Petersgraben 23.

ZUR NEUERÖFFNUNG
eines erstklassigen Hotel Garni suchen wir nach Basel auf 1. o. v. 15. April 1957:

**Sekretär-Conciere
Zimmermädchen
Portiers
Nachportier
Kaffee- und Personalköchin
Tournante
(Zimmer, Lingerie, Kaffeeküche)
Hausbursche
Wäscher oder Wäscherin**

vollautomatische Waschmaschine, Mänge

Wer Freude hat in einem neuen Betrieb zu arbeiten und sich über gute Kenntnisse ausweisen kann, reiche seine Offerte samt Bild, Angabe des Alters und der Sälensprüche unter Chiffre N B 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu raschnöglichstem Eintritt, tüchtige, deutsch und französisch korrespondierende

Sekretärin

für bedeutenden Restaurationsbetrieb. Vorklang wird Kenntnisse der täglichen Essens-Abrechnungen, Erfahrung im Menu-Vervielfältigen, Dauerstelle, nur Bureauarbeit. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnis kopien unter Chiffre R B 2019 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neues Café in St. Gallen

sucht auf den 1. Januar 1957:

**Hilfsköchin
Küchenmädchen
Serviertochter**

tüchtige, freundliche

Offerten erbeten an Restaurations AG., Merkurstrasse 4, St. Gallen.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Speisewagen-Dienst

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft einige

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen und ausgewiesener Berufspraxis, etwa 22-40jährig. Stationierung in Bern, Chur oder Basel; sowie einige

**Küchen- und
Officegehilfen**

mit Stationierung in Basel, Bern oder Chur. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

GESUCHT

tüchtige

Gouvernante

für mittleres Hotel an der ital. Riviera. Eintritt Ende Februar. Offerten an E. Bader, Cübelhangstrasse 9, Zürich 11.

Gesucht

Küchenchef

für lange Sommersaison, evtl. mit eigener Brigade. Bestmögliche Bewerber belieben sich zu melden unter Beilage von Zeugnis kopien an Grand Hotel Beau-Rivage, Interlaken.

Nach Bern gesucht

in schönes, grosses Restaurant, mit vielseitigem Betrieb und gesunden Arbeitsverhältnissen, geregelte Freizeit

**Buffetlehrtochter oder
Buffettochter-Anfängerin**

Eintritt März 1957 oder nach Vereinbarung. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften an Tierpark-Restaurant Dählhölzli, Bern.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. - Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 2687 88.

Wir suchen für unseren

Hotelneubau und Restaurationsbetrieb
im Zentrum der Stadt Basel erstklassigen

Hotelfachmann

als

Direktor

mit Beteiligung am Betriebsergebnis I.

Gut ausgewiesene Fachleute sind bei zugesicherter Diskretion gebeten, sich zu melden bei der KYKNOS A.G. Basel, Basel 3, Postfach 30.

Neuwillig eingetragte Helfertüte sucht tüchtige

I. Köchin

Eintritt nach Übereinkunft. Schöner Posten, gute Arbeitsverhältnisse, geregelte Freizeit. Offerten mit Photo, Zeugnis kopien und Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre OFA 1303 R an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

Gesucht
per 1. Februar 1957 in modernem eingerichteten Sanatorium im Jura jüngerer, tüchtiger, lediger

Alleinkoch

interessanter Posten, geregelte Dienstverhältnisse, Pensionskasse usw. Offerten mit Photo, Zeugnis kopien und Lohnanspruch bei freier Station sind erbeten unter Chiffre OFA 1304 R an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

FACHLITERATUR

Hotel- und Restaurationsküche (Banzer-Friebe), Fachbuchverlag Dr. Pfanzenberg & Co., Giessen.

Das bereits in den zwanziger Jahren zu den besten Fachbüchern der internationalen Restaurations- und Hotelküche zählende Werk hat im Laufe der Jahre mehrere Auflagen erlebt. Nun wird es in neuer Bearbeitung und mit zeitgemässen Illustrationen aufgelegt, bereichert durch eine Anzahl neuer Kapitel und mit Farbtafeln, welche den Text vorteilhaft ergänzen. Die Technik und Organisation des Küchenbetriebes bildet den I. Teil dieses bedeutenden Fachwerkes, wobei den heutigen Anforderungen weitgehend Rechnung getragen wird, so dass es sich um eine grundlegende Einführung auch in die betriebstechnischen Fragen handelt. Speisefolgen und die allgemeine Umschreibung des Arbeitsplanes für die einzelnen Aufgabengebiete in der Küche bieten sowohl dem Anfänger als dem Betriebsleiter nützliche Angaben.

Im II. Teil sind die verschiedenen Zubereitungsarten behandelt, dem im III. Teil die Rezepte folgen in den Brühen, Suppen und Saucen über alle Gebiete der hohen Kochkunst. Die Reihenfolge entspricht der herkömmlichen Menuegestaltung, ist in der Wahl der Rezepte

ganz auf die Internationalität der Hotelküche ausgerichtet und dürfte das Werk Escoffiers an zeitgemässere Gestaltung in der heutigen Form übertreffen, dies um so mehr, als die aus der Entwicklung sich aufdrängenden Korrekturen berücksichtigt wurden. In Bildern sind Fischplatten, Hummergerichte, Gerichte vom Grill und aus der Pfanne, Restaurationsplatten und Tellergerichte in absolut neuzeitlicher Form dargeboten, so dass jedermann die notwendigen Beispiele für die Praxis finden kann, auch in der Wahl des Servicegeschirrs. Vorteilhaft wirkt sich aus, dass Bild und Text miteinander verbunden sind, so dass die Orientierung leicht fällt. Dass einer reichen Auswahl von Speisekarten auch Beispiele für verschiedene Anlässe folgen, dass die Berechnungsgrundlagen und in einem umfassenden zweiten Teil Gerichte aus allen Ländern sowie die jüdische Küche und zum Abschluss auch noch die Diätische behandelt sind, macht das Werk zu einem unentbehrlichen Fachbuch für den praktischen Koch wie für den Betriebsleiter, welcher sich für die besonderen Aufgaben der Küche interessiert. Die von Carl Friebe bearbeitete Neuaufgabe verdient höchste Anerkennung. Die «Hotel- und Restaurationsküche» von Banzer-Friebe darf als das umfangreichste Werk dieser Art in deutscher Sprache bezeichnet werden, so dass es in keiner Fachbibliothek fehlen sollte. br.

Wertvolle Fachbücher für Gärtner, Gartenfreunde und Kleintierzüchter

wobei bewährte kellerwirtschaftliche Literatur sind in dem ansprechenden Sonderverzeichnis zusammengestellt, das der Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart-O, Gerokstrasse 19, soeben neu herausgebracht hat.

BÜCHERTISCH

Das «Schweizer Journal» im Dezember

Das Titelbild der Dezemberrummer zeigt den Mittelteil des Paumgartner-Altars von Albrecht Dürer, der im beginnenden 16. Jahrhundert eine unerhört kühne Wirkung hatte. Dass ein Maler die Figuren plastisch und lebendig in den Raum stellte, war zu jener Zeit neu und ungewöhnlich. Das grossartige Werk dieses genialen Künstlers erläutert Fritz Laufer. - «Die Weihnachtsgeschichte aus Kinderhänden» zeigt rührende Zeichnungen aus dem Pestalozzidorf, die alle das Wunder der Heiligen Nacht voll gläubigen Staunens darstellen. Taubstumme Kinder und ihre Erzieher besucht Herbert Maeder; Hans A. Traber zeigt prachtvolle Mikroaufnahmen von Wasserpflanzen und Pilzen. Ein Zürcher

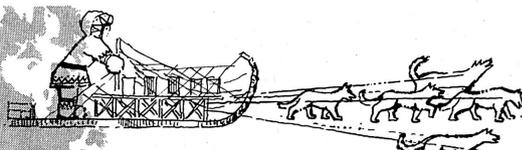
AVIS

Disparition d'une agence de voyages

Le bureau de voyages R. Van Yseren, 180, rue Vandekinder, Uccle-Bruxelles, qui doit de l'argent à l'un de nos membres a probablement préféré disparaître de la circulation, car une sommation qui lui a été adressée par lettre recommandée est revenue avec la mention: «Parti sans laisser d'adresse.» Un exemple de plus qui nous montre combien il faut être prudent avant d'accorder sa confiance à tous les gens qui font des affaires sous le couvert d'un «Bureau de voyages».

Geologe veröffentlicht im «Schweizer Journal» seine Erlebnisse während der Regenzeit in den Hochländern des Solo Khumbu (Everestmassiv). Von den Schönheiten des Berner Oberlandes wird in Wort und Bild berichtet; Mary Lavater-Sloman steuert eine Weihnachtsgeschichte bei, Geschenkvorschläge und ein modisches Kaleidoskop fehlen nicht. Das ganze Heft präsentierte sich in abwechslungsreicher Vielfalt und in der gewohnten Gediegenheit.

SCHLOSS KAFFEE



behält durch das Polaroid-Verfahren das Aroma viel länger. Das ist das Geheimnis seines Erfolges im Gastgewerbe.

Martin Witschi, Kaffeerösterei, Rapperswil SG, Tel. 065/2 19 27

POLAROID-VERFAHREN BEWAHRT DAS HERRLICHE KAFFEE-AROMA

Infolge Umstellung im Betrieb zu verkaufen:

Universalküchenmaschine Neupreis Fr. 4.850.-, jetzt Fr. 3.000.-

Kartoffelschälmaschine Neupreis Fr. 1.650.-, jetzt Fr. 1.000.-

Fritout mit 2 Oelbassins à 12 l, Neupreis Fr. 2.680.-, jetzt Fr. 1.900.-

Alles in neuwertigem Zustand, nur kurze Zeit gebraucht. Nur gegen bar. Offerten unter Chiffre O C 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Altershalber zu verkaufen

Kurheim

im Berner Oberland (40 Betten), mit Gasthofbetrieb, Jahresbetrieb, Hauptplatz und Land 2680 Quadratmeter, 28 Jahre im gleichen Besitz. Gute Kapitalanlage. Nur solvente, finanzkräftige Interessenten richten Offerten an S. Habegger, Kurheim Silberhorn, Beatenberg. (Agenten verboten.)

Kaufmann, gesetztes Alters, mit langjähriger Praxis als Chef-Buchhalter eines bedeutenden Hotel- und Restaurationsbetriebes, zuletzt in leitender Stellung, wünscht sich umständehalber zu verändern und sucht Stelle als

Buchhalter

Erstklassige Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre K B 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, sprachgewandter Italiener sucht per sofort Saison- oder auch Jahresstelle als

Commis de rang

War schon in der Schweiz tätig. Zeugnisse vorhanden. Für Einreise müsste gesorgt werden. Offerten sind erbeten an Vardacchi Benito, Città della Pieve, Perugia, Italien.

Ungarischer Wirt

mit Frau und 2 Kindern (Flüchtlinge) sucht passenden Wirkungskreis (40jährig), war früher

Oberkellner und Küchenkalkulator Frau gelernte Köchin

sprechen beide gut deutsch. Auskunft erteilt R. Zimmermann, Hoteller, Hotel Eden-Elisabeth, Gunten, Tel. (033) 7 95 12.

Barmaid

deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Saison- evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B D 2013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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) 21918.

23jähriger Portier (Schweizer) sucht Stelle als

Etagenportier oder Nachtportier

Eintritt anfangs Januar. Gute Zeugnisse vorhanden. Anfragen unter Chiffre E N 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

16jähriger

Jüngling

sucht auf Frühjahr 1957

Kochlehrstelle

in Hotel oder Grossrestaurant, spricht deutsch und französisch. Offerten an G. Tachmann, Bahnhofstrasse 15 Schönen 3, Zürich. Tel. (061) 98 71 01.

Junger Kellner (Schweizer), deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Saison- oder

Demi-Chef oder Barkellner

Offerten unter Chiffre E 1987 Z an Publicitas Zürich 1.

Oberkellner-

Chef de service, der übersee geht, sucht Stelle, wo er nebenbei noch in der Reception, Concierge mitarbeiten könnte. Offerten sind zu richten unter Chiffre Za 2071 an Moose-Annoncen, Zürich 63.

Junge, tüchtige, sprachkundige

DAME

bestens qualifiziert in ihrem Beruf, sucht Engagement in gute Bar. Offerten unter Chiffre D B 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante

sucht neuen Wirkungskreis für alkohol. Gasstellen. Offerten unter Chiffre G W 2038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Holländerin

mit guten Kochkenntnissen, sucht Stelle in kleinerer

Hotelküche

Gebirgsgegend bevorzugt. Eintritt im Januar nach Übernahme. Offerten an C. Blocker, zurzeit Schulhaus Huggenberg bei Elgg (Zürich).

Haustochter-Kochpraktikantin

Keine Vertragslehre. Angebote an Willy Pira, Stromberg, Hunz., Deutschland.

Etagenportier

27 Jahre, Deutsch, Englisch, Italienisch, etwas Französisch, gute Zeugnisse aus der Schweiz, sucht Winter- oder Jahresstelle, auch für Banddienst. Pass in Ordnung. Migliorini Fabio, Malavicina, Mantova, Italia.

Oberkellner

34jährig, 4 Sprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. In- und Auslandspraxis. Offerten unter Chiffre O B 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Um sich in der französischen Sprache zu vervollkommen, sucht im Hotelfach tüchtiger, junger deutscher

M A N N

Stelle gleich welcher Art

Es kommt nur französische Schweiz in Frage. J. Bergmaier, Hotel von Stouben, Garmisch-Partenkirchen (Deutschland).

Süddeutsche, seit ca. 7 Jahren in Schweizer Hotels tätig, sucht Stelle als

Saaltochter

oder

Zimmermädchen

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre S 2 2020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutes

Bartrio

zufällig noch frei für Silvester], und 2. Januar. Tel. (033) 21321.

28jähr. tücht. Jüngling, ital., franz. und deutsch sprechend, sucht Stelle in Hotel als

Demi-Chef

Restaurations-Service. Sehr gute schweiz. Zeugn. Pina Abele, Acquaseria (Como) Italien.

Umständehalber gesucht selbständige Stelle als

Gerantin

oder

Direktorenstelle

4 Sprachen, waadt. Fachausweis, bern. Fachausweis für alkohol. Gasstellen. Offerten unter Chiffre L 6294 Y an Publicitas Berna.

Suche

für meine 19jährige Tochter Stelle als

Haustochter-Kochpraktikantin

Keine Vertragslehre. Angebote an Willy Pira, Stromberg, Hunz., Deutschland.

Tochter sucht Stelle als

Economat-Gouvernante

oder als Buffet auf anfangs Januar. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre E G 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dame sucht Dauerstelle als

Gerantin

oder

Mitarbeiterin

langjährige Praxis in der Deutsch- und Westschweiz, 3 Sprachen sprechend, Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre G M 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur

41 ans, célibataire, parlant français, allemand, anglais, espagnol, avec certificat de capacité du canton de Vaud désire changer de situation au printemps 1957. Suisse ou étranger. Event. gérance d'un glacier tea-room ou hôtel garni. Offres sous chiffre D R 2952 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht auf Frühjahr 1957

Koch-

lehrstelle

für 16jährigen Jüngling. Nur in sehr gut geführtes Haus. Offerten an O. Kuntz, Hauptstr. 181, Berlingen (Thurg.)

Maler-

meister

mit gut eingearbeiteter Equipe ist in der Lage, während den Wintermonaten grössere Arbeiten zu übernehmen. Mehrjährige Erfahrung in Hotelarbeiten für Renovationen und Neugestaltung. Beste Referenzen. Sich wenden an Maler Tischhauser, Hanz.

Suche für zwei meiner besten Angestellten Winterstellen als

Etagenportier Chasseur

evtl. Kondukteur, Portier Offerten erbeten an R. Schraemli, zurzeit Moroccan Posthotel, Davos-Platz.

Bestqualifizierte, versierte und pflchtbewusste

Barmaid

mit besten Referenzen, sucht Winterseason, evtl. Jahresstelle in nur erstklassigem Betrieb. Offerten unter Chiffre OFA 9963 Zu an Oreil Pussli-Annoncen, Zürich 22.

Suche Stelle

per 1. Januar 1957 als

Commis de cuisine

Nur gute Haus kommt in Frage. Offerten an Roland Müller, Hotel Bad Bienenberg ob Liestal, Telephon (061) 941560.

Jüngeres Ehepaar sucht Saisonstelle als

Kellner und Barmaid

Bevorzugt engeres Oberland. Offerten unter Chiffre E B 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter

mit Handelsdiplom und Kenntnisse in der französischen und englischen Sprache sucht Winterseasonstelle als

Sekretärin-

Praktikantin

in grösseren Hotelbetriebe. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre S E 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, junger

Koch

sucht Stelle in grösseren Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft! Auskunft erteilt Tel. Nr. (031) 97 55 29.

Française, école hôtelière, parlant anglais, cherche place débutante, Suisse française,

économat,

aide-gouvernante, réception

Ecrire Payot 16, rue Schlimberger, Colmar (H.-Rhin).

KÜCHENCHEF

sucht Stelle als MITHILFE (altershalber nicht als Chef). Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre K U 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Telephon (071) 43715, Borschach.

Gerantin sucht

Hotel Garni

in Leitung evtl. auch in Pacht zu übernehmen. Hat Fähigkeitsausweis, sehr gute Beziehungen und leitet momentan erfolgreich Haus von mittlerer Grösse. In ungekündeter Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre G P 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann (21jährig), mit Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, gelernter Koch, sucht Posten über die Winterseason, wo er sich im Hotel als

Sekretär

besser ausbilden könnte. Offerten an A. Waldis, Hotel Raben, Luzern, Tel. (041) 2 07 34.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Auf den Sommer 1957:

Englisch lernen

im Sprachkurs: 8. Januar bis 6. April, Englisch Hauptfach, dazu Französisch; oder Englischkurs: 24. April bis 16. Juni nur Englisch. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

im „Montana“



VIVI KOLA

Auch im Winter ist VIVI-KOLA ein ideales Erfrischungsgetränk, denn es kühlt nicht und enthält überdies das gesunde Eglisauer Mineralwasser. MINERALQUELLE EGLISAU

Hoteldirektor

sucht sich zu verändern. Evtl. käme auch Pacht oder Kauf eines guten, mittleren Betriebes in Frage. Offerten gefl. unter Chiffre D P 2048 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Libre de suite

laveur de linge

permis de conduire, connaissances mécanique, électricité, ex-patron blanchisserie. Adr. R. Amy, 6, chemin Clergère, Pully-Lausanne.

Gerantin sucht

Hotel Garni

in Leitung evtl. auch in Pacht zu übernehmen. Hat Fähigkeitsausweis, sehr gute Beziehungen und leitet momentan erfolgreich Haus von mittlerer Grösse. In ungekündeter Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre G P 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär

besser ausbilden könnte. Offerten an A. Waldis, Hotel Raben, Luzern, Tel. (041) 2 07 34.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Englisch lernen

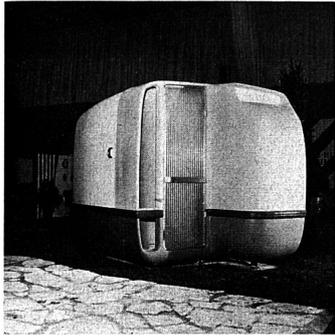
im Sprachkurs: 8. Januar bis 6. April, Englisch Hauptfach, dazu Französisch; oder Englischkurs: 24. April bis 16. Juni nur Englisch. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

im „Montana“

A Paris... le «clou» de l'Equip'Hôtel 1956 a été:

La «cabine hôtelière mobile»



La cabine fermée

Il est regrettable qu'une exposition aussi bien organisée et réalisée que le «salon international de l'équipement hôtelier 1956» qui s'est tenu à Paris du 9 au 18 novembre ait été entravé dans certains secteurs commerciaux par la nouvelle crise des transports suite de la pénurie d'essence. Il est cependant compréhensible que les hôteliers français - même ceux qui avaient pris le train pour se rendre à Paris - aient quelque peu hésité à s'engager dans la voie de nouvelles dépenses d'investissement, à une époque aussi sombre au point de vue politique, que précaire et incertaine sous l'angle économique et financier.

L'intérêt technique de ce salon n'en est pas moins grand et on le comprend si l'on sait que les matières plastiques tirées du charbon viennent apporter une nouvelle preuve de leur diversité d'application à l'industrie hôtelière.

Une idée de Marcel Bourseau

Déjà, au Salon des arts ménagers 1956, la «première maison tout en plastique», réalisée par les Charbonnages de France, les Houillères du Nord-Pas-de-Calais et l'industrie chimique française, avait démontré que les propriétés mécaniques et physiques des matières plastiques, en libérant l'architecte de la plupart des servitudes imposées par les matériaux traditionnels, ouvrent des perspectives extraordinaires à la matière bâtie. Mais il ne s'agissait encore, avec la maison des arts ménagers, que d'un modèle d'étude, un instrument de recherche et de laboratoire. La cabine hôtelière mobile est au contraire un prototype parfaitement viable sur les plans de

la fabrication industrielle en série, du prix de revient et de l'exploitation pratique.

Cette idée a germé dans l'esprit de M. Bourseau, président de l'Union nationale des hôteliers, qui avait été vivement frappé par les nombreuses solutions révolutionnaires qu'apportait la maison tout en plastique aux problèmes de l'habitation. Il lui apparut aussitôt que c'était dans cette voie qu'il trouverait une réponse à la question fondamentale qui se pose aujourd'hui à l'industrie hôtelière, c'est à dire l'augmentation de la capacité d'hébergement des hôtels saisonniers.

Des hôtels sans morte-saison...

Du point de vue économique, l'apport essentiel des constructeurs est d'éliminer le casse-tête des hôtels à moitié vides pendant les trois-quarts de l'année, et qui ne peuvent répondre à toutes les demandes durant les trois mois des vacances d'été ou de la saison de sports d'hiver.

La réponse est aussi simple que l'œuf de Colomb: il suffit de disposer de chambres mobiles que l'on ajoutera aux hôtels existants comme dans un jeu de constructions, à la demande de la clientèle saisonnière. Mais seules les matières plastiques ont pu permettre de passer de cette idée à la réalisation. Il fallait réunir en effet des caractéristiques parfaitement contradictoires: pour être transportable, la «chambre» devait être à la fois très solide et très légère, offrir d'autre part un degré de confort au moins équivalent à celui d'un hôtel très moderne - chauffage, eau courante, cabinet de toilette, isolement thermique et phonique, etc.,... pouvoir enfin



L'intérieur de la cabine, à droite lavabo, douche, bidet escamotable.

être fabriquée en série à un prix compétitif. A toutes ces exigences, les matières plastiques apportent une réponse élégante et pratique. Par le fait même qu'on peut les amener là où la demande est la plus forte, ces cabines sont assurées d'avance de doubler ou de tripler le coefficient d'utilisation des installations fixes: avec elles, la morte-saison n'existe plus.

Du point de vue technique, la cabine hôtelière mobile est un ensemble monocoque, moulé en matière plastique stratifiée polyester-fibre de verre, de 3,40 m de long sur 2,40 m de large et 2,30 m de hauteur. C'est une alvéole complète, finie en usine, dont toutes les pièces de rechange sont standardisées. Elle est moulée en deux pièces, la plus grande constituant la chambre, et la plus petite, qui vient s'y accoler, le cabinet de toilette. L'ensemble, tout équipé, ne pèse que 700 kg; pourvu d'anneaux de levage et d'une ceinture de protection, on la transporte très facilement: une semi-remorque de gabarit routier normal peut transporter quatre cabines. Elle se pose instantanément sur n'importe quel terrain, grâce aux quatre vérins qui font partie de sa coque. Une fois en place, trois branchements la relient à l'infra-structure: arrivée d'eau, départ des eaux usées, électricité.

L'équipement intérieur comprend un lit fixe, utili-

sable en banquette que l'on bloque au moment du transport; un lit rabattable; un filet vide-poches; une table; une penderie surmontée d'un placard et de la bouche de ventilation qui sert également de source de chaleur; éclairage par plafonniers et appliques; alimentation en eau froide et chaude par flexible à trois positions (lavabo, douche, bidet); un bidet escamotable; un lavabo moulé monobloc avec la paroi; une glace; une porte-serviette; une clayette amovible.

Enfin, comme pour la «première maison tout en plastique», la légèreté du matériel employé a permis de modeler des formes à la mesure de l'homme et de ses gestes. De l'intérieur, la cabine ne comporte aucun angle mort; ses lignes galbées conduisent doucement le regard vers des surfaces lumineuses largement calquées; il y fera bon vivre, comme dans un home douillet et intime parfaitement isolé du monde extérieur.

Reste à savoir si le prix de ces cabines mobiles est supportable pour le budget de nos hôteliers saisonniers et si - Monsieur le client qui est Roi - accueillera ses annexes transportables avec faveur. Pendant le salon les nombreux visiteurs ont de toute façon témoigné à la nouvelle idée de M. Bourseau et à son exécution technique un intérêt bien mérité. Dr Walter Bing

Un dîner de Noël il y a cinquante ans

- Frivolités
- Caviar frais - Blinis de sarrasin
- Oursins de la Méditerranée
- Natives au saifort
- Les délices de Saint-Antoine
- Tortue verte
- Velouté de poulet aux nids d'hirondelle
- Sterlet de Volga à la moscovite
- Barquette de laitance à la vénitienne
- Chapon fin aux perles du Périgord
- Cardon épineux à la toulousaine
- Selle de venaison aux cerises
- Crème de marrons
- Jeune agneau piqué de sauge à la provençale
- Sylphides de roitelets
- Gelée de pommes d'amour aux écrevisses
- Fine Champagne 1820
- Mandarines givrées
- Cailles sous la cendre aux raisins
- Bécassines rosées au feu de sarments
- Salade Isabelle
- Asperges de France
- Foie gras poché au vin de Moselle
- Bûche de Noël en surprise
- Plum Pudding - Mince pie
- Mignardises aux violettes
- Etoile de berger

Fruits de serre chaude
Cajé turc
Grandes liqueurs

Christmas, 1906

La revue anglaise «The Queen» a publié dans son numéro de novembre le menu de Noël préparé par Escoffier il y a cinquante ans. Elle l'accompagne des quelques commentaires que nous traduisons et qui intéresseront certainement ceux qui aiment les histoires du temps passé.

Rien ne peut mieux illustrer l'énorme différence qui existe entre la vie sociale de ce pays aujourd'hui et il y a cinquante ans que le menu de Noël que nous reproduisons ci-dessus. Ce menu fut composé en 1906 par le grand chef Escoffier, alors qu'il régnait dans l'un des hôtels les plus sélects et les plus exclusifs de Londres: le Carlton. Il comprend une sensationnelle variété de mets recherchés et particulièrement raffinés qu'il serait impossible d'offrir aujourd'hui dans leur totalité. Les noms mêmes de certains de ces mets ne signifient plus rien pour un hôtel et restaurant moderne. Cependant, la plupart de ces plats n'étaient pourtant pas exotiques à l'époque. Ce menu donnera toutefois, l'en suis certain, une idée générale à ceux qui sont curieux de l'évolution de la gastronomie des mets qui flattaient le palais de leurs arrière-grands-pères.

Escoffier décrit lui-même les «Frivolités», comme étant de petites préparations élégantes et légères qui sont à l'origine des barquettes et tartelettes que l'on

Quatre marques de grande renommée s'imposent à votre goût:

LIQUEURS **BOLS**
HOLLANDAISES
COGNAC **Bisquit**
CHAMPAGNE **POMMERY**
SCOTCH WHISKY **Ballantine**
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Zu vermieten

in bekanntem Kurort am Genfersee

Hotel

65 Betten, aller Komfort. Saisonbetrieb März/April bis Oktober/November. Anfragen unter Chiffre Z K 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hirschen Trogen
St. Galler Schülly u. Bratwurst
Metzgerei A. Holderegger

Argentul

lässt Ihr Silber in neuem Licht erstrahlen!



rationalell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTUL. Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

150 gr -95
200 gr 1.-
für die festtage: champagnerkelche
10% rabatt
Zürich 1 schiff-lände 32 tel. (051) 325780
rappers-wil tel. (055) 218 55
für die festtage: champagnerkelche

Buisman's Kaffee-Zusatz
steigert das Aroma
senkt die Unkosten
Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

Für die gepflegte Küche die praktische, feine
Portions-Forelle
für Blau-Service
lebend oder küchenfertig, ca. 150/250 g, prompt und zuverlässig durch
Forellenzucht Brunnen Elsener & Rickenbach
Telephone (043) 9 16 80

MÖBELFABRIK Gschwend AG Steffisburg
zeigt:
Für Ihre Halle:
Die idealen Polstermöbel
in der Ausstellung von Mustern
Leonhardstrasse 10, Zürich Tel. 34 94 99
Verlangen Sie Offerte oder den Besuch unseres Innenarchitekten.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN
OPV

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!

Sorgen Sie für frohe
Rimuss-ASTI-Stimmung
(schäumender Moscato-Traubensaft, gazéifié)
Mancher Gast muss heute oft auf eine Flasche Wein verzichten. Trotzdem will er angeregt, entspannt und frohlich sein - und trotzdem etwas Gutes trinken. Für
Silvester Anlässe Hochzeiten
gibt es kaum ein besser präsentierendes Getränk als der feine, süßige RIMUSS, wenn möglich im Champagnerglas mit Eis serviert. Auch in Ihrem Restaurant schafft RIMUSS frohe Stimmung. Man geht gelobt aus sich heraus, voll Freude und Gemütlichkeit. • 3 Sorten: RIMUSS-Party, RIMUSS-Asti, RIMUSS-Sport, 210-, 12- und 11-FI. Neu: Sport auch Literflaschen, RIMUSS-Sport, süßdruckrot, rezent
jetzt gleicher Preis wie Traubensaft (2/10-FI. -55)
Bezugsquellen durch Rimuss-Kellerei Rahm, Hallau
Telephon (053) 631 44

 VINS FINS DU VALAIS	 CHAMPY PÈRE GRANDS VINS DE BOURGOGNE	 ESCHENAUSER GRANDS VINS DE BORDEAUX
 HULST KAMP Liquors	 HENNESSY COGNAC	 CHAMPAGNE de la Marquise & Co.
 SCHENLEY AMERICAN WHISKEY	 WHITE HORSE SCOTCH WHISKY	 ARMAGNAC PIERRE CHABANNEAU
 BOOTH'S DRY GIN	 Schenley CANADIAN WHISKY	 SANDEMAN Port & Sherry
 LEMON HART RUM	 PLESSIS PINEAU DES CHARENTES	 DEINHARD Rhein- und Mosel-Weine Sekt
 CHAMPAGNE "PRIVATE CUVEE"	 Underberg Bitter Semper idem.	 I.W. HARPER KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

BERGER & CO LANGNAU / BERN
WEINE UND SPIRITUOSEN. TEL. (035) 2 18 14
Depot Zürich: Berger-Büchli, Tel. (051) 235638
Depot Genève: Vella S.A. Tel. (022) 243223

LOCARNO - LUGANO
Zu kaufen gesucht
von Ehepaar

Restaurant, Café, Tea-Room

Auch Mitarbeit in Betrieb, sofern spätere Übernahme möglich. Fachliche und finanzielle Voraussetzungen vorhanden. Offerten unter Chiffre L 48014 Lz an Publicitas Luzern.

Älteres, gut gelegenes

Hotel-Restaurant

mit gr. Park in bekanntem Fremdenort (nicht Höhenlage) des Kantons Bern. Meist fl. Wasser, 78 Betten, Nebengebäude für Garagen usw. Preis Fr. 800.000,- gr. Anzahlung erforderlich. Offerten an Chiffre OFA 8933 ZI an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

Hôtelier cherche à reprendre en ville

Hôtel garni-Tea-Room Glacier
direction, gérance ou achat
Références, Capitaux à disposition. Offres sous chiffre D S 2902 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2

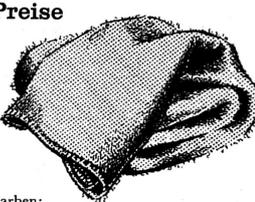
Zur Eröffnung der Wintersaison
offriere ich Ihnen meine

reinwollenen, englischen
Woldecken

welche sich seit Jahren auf beste bewähren und von welchen ich schon
über 35000 Stück
an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft habe. Schuss und Kette sind aus reiner Schurwolle, weshalb die Decken sehr leicht sind und herrlich warm geben.
Beachten Sie bitte die ausserordentlich günstigen Preise und besonderen Grössen

Hotel-Preise
150/205
42.50
180/230
59.—
205/255
76.50

Lieferbare Farben:
Unicamel, beige, rose, grün, blau, apricot, peach



Für besondere hohe Ansprüche reine
englische Merino-Woldecken
Grösse 180/230 **77.—**

Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerte.

Trotz der angesetzten äussersten Hotel-Preise gewähre ich Ihnen
ab 25 Stück 5% Extra-Rabatt
ab 50 Stück 10% Extra-Rabatt

Baader
Basel, in der Aeschen, Tel. (061) 22 09 25
Gegründet 1896

Lacroix
Spezialitäten für die kommenden Festtage



Gänseleber „Lucullus“
Scheiben von getrockneten Gänseleber-Parfait in glanzvollem, Moderato Gelee
Gänseleber- Pasteten in langen und runden Teigkrusten in Winter-Terrinen, hermelischen Terrinen, Dosen, Blocks, Parfaits, Geflügel- und Wild-Galaninen



Echte Schildkröten-Suppe
Indische Vogelmeier-Suppe, Heiligfisch-Rostensuppe und viele andere, feine Suppen, tafelfertig konserviert in Dosen



Plum-Pudding
nach allen englischen Rezepten hergestellt
dauernd haltbar, in konischen Dosen, zum Schürzen

In Feinkostgeschäften erhältlich
Conservenfabrik EUGEN LACROIX, Frankfurt/M.

Wir empfehlen unsere Spezialitäten

Seeländer PFLÜMLI-WASSER UND KIRSCH
naturrein

Apéritif MARTINAZZI-BITTER

VERMOUTH MARTINAZZI TORINO
rot, weiss und Gran Classico

E.uginbühl-Boggi & Sohn, Aarberg (Bern)
Distillier- und Qualitätsspirituen

Wir wünschen frohe Festtage und guten Erfolg im 1957



HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Passanten-Hotel Garni

nächst Hauptbahnhof Zürich, mittlere Grösse, neuzeitlich eingerichtet. Günstige Baumverhältnisse für Restauration und Tea-room. Wird umständehalber günstig verkauft. Anzahlung: Fr. 280.000.—. Offerten von erhaltenen Selbstkaufern unter Chiffre Z. O. 2015 an Mosse-Annoucen, Zürich 23.



Einige Einrichtungen von ANLIKER

Wengen
« Kreuzstübl »
Laden « Zur Vase »

Lenk
Tea-Room « Rendez-vous »
Tea-Room « Terrasse »

Worb
Tea-Room « Löwen »

Tüschierz
Restaurant Tschantré

Grenchen
Bierrestaurant « Löwen »

Bern
Hotel « Kreuz », Speisesaal
Tea-Room « Elysée »
Laden « Intérieur »
Marie Bieri
Laden Ifi, Bijoutier

Biel
Café « Cecil »
Laden Walsler, Musikverlag

Links:
Hotel-Restaurant
« Seegarten », Zürich

Verlangen Sie unverbindliche Beratung.

G. Anliker, Innenarchitekt, VSI und SWB, Büro in Bern, Gerechtigkeitsgasse 73, weiss bestimmt eine gute, für Sie passende Lösung.

ANLIKER
LANGENTHAL
Tel. 063 / 21227
BERN
Gerechtigkeitsgasse 73
Tel. 031 / 283 72

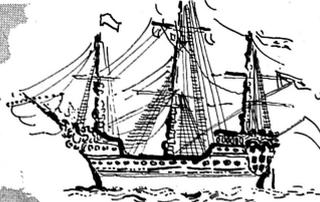
Zu verkaufen
das gesamte Hotel- u. Restaurationsmobilien u. -inventar
des

Hotels Poste et France, Bern
Neuengasse 43

wie: Tische und Stühle en bloc, Hotelzimmerinventar en bloc, Registrierkassens «National», Kaffeemaschine «Bravino», 1 Beerex-Grill, Universal-Küchenmaschine « Lips », Geschirrspülmaschine « Leopold », Wurstfüllmaschine, Kartoffelschälmaschine « Lips », Blitz mit Scheffel, 22 Liter, «Helvetia», Kühlanlage «Frigorrex», elektrischer Herd, Boiler und Durchlauferhitzer, elektrischer Privat-Kochherd, Trommelwaschmaschine inkl. Transmission und Motor, Mänge mit Transmission, Heizkessel «Nöthiger-Wulfschlegler & Co. AG, Kupferkesselschmiede, Rothrist », Ventilation für Trockneraum, Ventilationsmotor und Erhitzer, div. Deckenbeleuchtungen und Leuchten (Lampen, Neonröhren usw.), Transformer, Telefonanlage, Signal- und Rufanlage «Itasler, Mutterruh und Nebennutzen «Zenith», Telefonkabine und Réception, grosse Gasplonge, diverse Lavabos und Pissirois usw. - Alles kann daselbst jederzeit frei besichtigt werden.

Verkaufsbedingungen: Alles wird ab sofort ab Platz verkauft, Wegnahme ab 15. April 1957. Demontage und Transport zu Lasten der Käufer. - Offerten sind zu richten an Genossenschaft Hotel zur Post, Bern, c/o Notariatsbüro Erich Moeri, Münzgraben 4, Bern.

SCHLOSS KAFFEE



ist der erste in der Schweiz nach dem wissenschaftlich geprüften Polaroid-Verfahren behandelte Kaffee. Das ist der Grund, weshalb sein herrliches Costa-Rica-Aroma länger erhalten bleibt.

Martin Witschi, Kaffeerösterei
Rapperswil SG, Tel. 055 / 219 27

POLAROID-VERFAHREN BEWAHRT DAS HERRLICHE KAFFEE-AROMA

Warum Qualitätsporzellan?

Den Verlust eines zerbrochenen Tellers oder einer Tasse verschmerzt man bald. Weitläufiger ist es, wenn die Gegenstände nur leicht angeschlagen sind, die Glasur dunkel durchschimmert oder fleckig wird, der leuchtende Glanz verloren geht. Unser Porzellan ist von erster Qualität und zeichnet sich besonders durch harte Scherben und unverschiebbare Glasur aus. Diese Eigenschaften und der Umstand, daß die Teller, Krüge und Tassen an den exponierten Stellen zum größten Teil verkratzt sind, ergeben eine Qualität, die für einen strengen strapazierenden Gebrauch besonders geeignet sind.

Lassen Sie sich unsere große Auswahl durch unsere regionalen Vertreter vorführen.

chur seit 1808 **mahler**

voit souvent sur les menus en place de hors-d'œuvre. Le «Caviars» s'explique de lui-même, comme d'ailleurs les «Blinis», ces fines omelettes faites de farine de sarrasin et qui, servies très chaudes, accompagnent le caviar glacé. Les «Oursins» sont ces fruits de mer que l'on trouve dans la Méditerranée et que l'on déguste aujourd'hui encore chez Prunier. Quant aux «Natives», hûtres de culture préparées au raifort, elles constituent à mon avis une faute de goût qui me déçoit d'autant plus qu'elle est exceptionnelle chez le successeur de Carême. Un «Déllice» est une friandise froide, faite habituellement de foie gras. En leur acclant le nom de Saint Antoine, Escoffier a essayé avec humour de montrer combien elles devaient être tentantes.

Le choix des potages permet d'opter entre la *claire tortue* et l'*épaisse crème de poulet aromatisée de nids d'hirondelles séchées venant de Chine*. Ils sont suivis d'un *jeune esturgeon* ou, à bien plaisir, d'une *barquette en pâte crûte de laitance de carpe pochée*, liée avec une légère sauce vénitienne verte, relevée d'estragon, de vinaigre, d'échalottes et de cerfeuil.

Le «Chapon» est préparé avec les truffes du Périgord, et il est accompagné de «cardons» (un grand chardon comestible que les jardiniers ambitieux devraient bien remettre à la mode dans leurs jardins potagers). La «selle de venaison rôtie» est agrémentée d'une sauce épicee aux cerises et d'une purée de marrons. Le «jeune agneau» cuit à la sauge semble un peu trop relevé pour un repas tel que celui-ci.

A une époque où les vitrines des plus fameux traiteurs de Bond Street étaient ornées, comme il m'en souvient, de longues guirlandes d'aloettes, le fait de manger de petits oiseaux n'était pas vu d'un mauvais œil, mais il est quand-même ferritant de constater que ces petites «Sylphides» (c'est-à-dire des petits oiseaux cuits comme des ortolans et servis sur un lit de fine farce de viande) étaient des *rotitelets*. Le service suivant comportait des *écrevisses nappées d'une gelée de tomates* qui précédaient les *mandarines* et *stangerines givrées*. Elles remplacent ici le traditionnel sorbet servi à ces occasions.

Puis le dîner reprend avec des «cailles aux rasons cuites sous la cendre» – un mets excellent que j'ai mangé il y a quelque trente ans, si j'ai bonne mémoire – ou des «bécassines roses au feu de sarments».

C'est ensuite le tour d'une «Salade Isabelle», composée de champignons, de céleri, de pommes de terre et de fonds d'artichauts, salade qui annonce les «asperges».

«Le foie gras poché au vin de Moselle» fait la transition entre les plats de résistance et la partie la plus frivole du repas.

La «Bûche de Noël» (the Yule Log anglais) est une vieille connaissance. De nos jours elle est faite d'habitude de biscuit, mais je suppose que les mots «surprise» indique qu'elle est fourrée d'une crème glacée. Le «Plum Pudding» et le «Mince Pie» caractérisent la fête de Noël que ce repas contribue à célébrer. Elle est encore soulignée pour les Anglais de vieille souche par les «mignardises» ou petites friandises garnies de violettes cristallisées et par «l'étoile du berger», un mets doux de fantaisie ayant probablement la forme

de l'étoile qui est apparue aux bergers. Les «fruits de serre chaude» mettent un terme à ce dîner pantagruélique qui se termine par l'*épais café turc* abondamment sucré et des liqueurs, dernière concession faite aux dames et à l'esprit de Noël.

Ce doit avoir été un événement mémorable, même il y a cinquante ans!

Geheizte Strassenüberführungen

Der Kanton St. Gallen kann sich rühmen, die ersten während des Winters geheizten Strassenbrücken zu besitzen. Und zwar handelt es sich um folgende zwei Überführungswerke: um die Umfahrung des Dorfes Murg am Walensee sowie um das im Spätherbst 1956 eingeweihte Bahnüberführungsprojekt «Schleife» in Wattwil. Beide Bauwerke gehören zu erstrangigen neuzeitlichen Strassenbauwerken in der Schweiz; aber sie gewinnen noch an Bedeutung und Einmaligkeit durch den Einbau elektrischer Heizaggregate in die in Spannbeton erstellten Brückenteile.

Im früh einsetzenden Winter 1956/57 haben beide geheizten Brückenwerke erstmals Gelegenheit erhalten, sich zu bewähren. Beide gehen von denselben verkehrspolitischen Voraussetzungen aus: sie liegen an Strassenzügen, die einen beträchtlichen Wintersportverkehr aufweisen und deshalb besonders genötigt sind, während des Winters kritische Strassenstücke in einem gut fahrbaren Zustand zu präsentieren. Es ist nur zu hoffen, dass trotz Benzinversorgungsschwierigkeiten viele Automobilisten in die Lage versetzt werden, die Wirksamkeit der Brückenheizaggregate persönlich zu überprüfen.

Die Umfahrung Murg liegt an der wintertouristischen Strecke (und zukünftigen Nord-Süd-Verbindung durch den San Bernardino) Zürich-Graubünden mit den Wintersportstationen: Unterterzen (Luftseilbahn nach Tannenboden/Flumser Berge), Wangs (Pizolbahn), Ragaz (Pizolbahn) und die Bündner Skiparadiese. Das Um- und Überführungswerk Murg liegt an einem Schattengang, der über insgesamt fünf Brücken mit Spannweiten von 48 bis 144 Meter auf 1,4 km durchfahren werden muss. Die höchste Brücke, jene über den Murgbach, besitzt eine Spannweite von 75 m und ist 22,5 m hoch. Das Heizungssystem verhindert eine gefährliche Eisbildung und die Verkrustung des Schnees, so dass die Traversierung auch im tiefsten Winter ungefährlich ist.

Wattwil liegt am Schnittpunkt des Winterverkehrs nach dem Obertoggenburg. Die dorthin führenden Strassen werden über den Winter offen gehalten und erschliessen die obertoggenburgischen Wintersportgebiete Alt St. Johann (Sessellift auf Alp Sellamatt), Unterwasser (Iltios-Bahn) und Wildhaus. Auch hier ist es von grosser Bedeutung für den Wintersportverkehr, an kritischen Stellen eisfreie Passagen vorzuführen. Die neue Bahnüberführung «Schleife» in Wattwil, welche den vom Ricken-Zürich herkommenden Strassenverkehr aufnimmt und über den früher oft geschlossenen Bahnübergang hinwegführt, besitzt eine Brücke, die ebenfalls durch eingebaute Aggregate geheizt wer-

den kann, um Eisbildung oder harten Schneeablag zu verhindern.

Geheizte Strassenbrücken! Vielleicht nur der Anfang einer strasstechnischen Entwicklung, die gerade für unser Land mit seinem Wintertourismus von erheblicher Bedeutung werden könnte.

Ausbau der Kuranstalten Bad Ragaz-Pfäfers

Am 1. Dezember 1956 wurde, nach einer Bauzeit von 21 Monaten, das neue betriebseigene Kraftwerk der Kuranstalten Bad Ragaz-Pfäfers eingeweiht, das das Gefälle der Tamina nutzt und jährlich etwa 2 Mio kWh erzeugt, etwa fünfmal mehr, als die Kuranstalten selbst bedürfen. Vor genau zwanzig Jahren war die alte Elektrizitätsanlage von Bad Ragaz-Pfäfers ausser Betrieb gesetzt worden. Dazwischen liegt eine Zeit, in welcher die Kuranstalten zwar weiter gediehen, aber doch eher schlecht als recht.

Als Wendepunkt in der Geschichte dieser Bäderorte darf das Jahr 1954 bezeichnet werden: in jenem Jahre wurde eine neue Trägerschaft für die Kuranstalten Bad Ragaz-Pfäfers geschaffen, eine Trägerschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Thermalstation wieder zu jener Blüte zu führen, die ihr eigentlich zukommt. Die finanziellen Voraussetzungen waren günstig; in der Person von Nationalrat H. Albrecht (St. Gallen), der die Initiative ergriff und auch Präsident der neuen Kuranstaltengesellschaft wurde, war eine direkte Verbindung geschaffen mit der Sanktgallischen Kantonalbank, deren Präsident er ist. Die Beziehungen zwischen Bad Ragaz und der Kantonalbank wurden nicht ohne Grund besonders eng; vor einigen Jahren hat die Sanktgallische Kantonalbank die einstige selbständige Bank in Ragaz übernommen, womit gewisse Verpflichtungen auf die Staatsbank übergingen.

Die Einweihung des neuen Eigenkraftwerkes, das sich gut in die Schluchtlandschaft einfügt, war Gelegenheit, um einer grösseren Zahl von Gästen auch Kenntnis zu geben vom Ausbau der Kuranstalten Bad Ragaz, wie er von der neuen Trägerschaft gewünscht und von Architekt Glaus (St. Gallen) entworfen wurde. Gegenwärtig befindet sich der ganze Bäderbetrieb im Umbruch. Aber im kommenden Frühling sollen die Anlagen und Gebäulichkeiten bereits im neuen Gewand für die zahlreich erwarteten Gäste dastehen. Wie man vernimmt, soll das ganze Areal der Kuranstalten in drei Zonen eingeteilt werden: eine neue Parkzone soll die Hotels und Bäder im Dorf Ragaz verbinden, wobei der Kurpark stark vergrössert wird; eine zweite Zone umfasst die Hotels, den «Hof» und den «Quellenhof», der seit 1939 geschlossen ist und im nächsten Frühjahr «schöner als je» wieder eröffnet werden soll. Eine dritte Zone endlich stellen die verschiedenen Bäder dar, wobei das Thermal-Hallenschwimmbad eine Renovation erfährt und eine neue Bäderstadt mit einstöckigen Pavillons entsteht. Erwähnen wir noch, dass unweit des erweiterten Kurparks eine neue Golfanlage, die zu den schönsten des Landes zählen dürfte, zur Verfügung stehen wird.

i. Preis und Goldmedaille für Wintersport-Photographien der Schweizerischen Verkehrszentrale

An der *IIIa Mostra Internazionale della Montagna in Livorno* (24. November bis 2. Dezember 1956), organisiert vom Club Alpino Italiano, an der in neun Abteilungen Bilder, Photographien, Karten, Gegenstände etc. über den Bergsport und den Alpinismus in der ganzen Welt gezeigt wurden, nahm neben 10 weiteren Nationen auch die Schweiz im Sektor Wintersport teil.

Die Schweizerische Verkehrszentrale zeigte in 20 originellen und perfekten Grossphotographien Ausschnitte aus dem lebendigen Wintersportbetrieb, wobei besonders die Aufnahmen über die in Italien weniger bekannten Sportarten Curling und Pferderennen auf Schnee und Eis sehr reges Interesse fanden.

Von der Jury wurde der Schweizerischen Verkehrszentrale für diese reichhaltige Ausstellung bester Wintersportphotographien der erste Preis der *Residenza della Camera dei Deputati* in Form eines Ehren diploms und einer Goldmedaille zugesprochen.

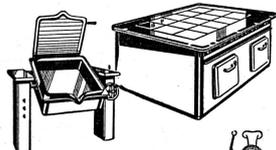
Mit dieser ersten Baustape wird allerdings der Ausbau der Kuranstalten Bad Ragaz-Pfäfers noch nicht beendet sein. Weitere Ausbau- und Modernisierungstappen werden noch folgen. Gelegentlich hört man auch sprechen vom Ausbau dieses Thermalquellengebietes zu einem «Volks-Thermalbad», wobei offenbar das Vorbild von Zurich die Idee einzugehen scheint. Aber nach der Sachlage, wie sie heute durch die zahlreichen und kostspieligen Hotel- und Bäderrenovierungen geschaffen wurde, ist wohl kaum mit einer solchen Entwicklung zu rechnen. Bei dieser Gelegenheit darf noch darauf verwiesen werden, dass Bad Ragaz-Pfäfers im nordostschweizerischen Fremdenverkehr (ohne Graubünden) die höchsten Fremdenverkehrsfrequenzen aufweist, nicht zuletzt solche aus dem Ausland.

ZEITSCHRIFTEN

Nellys Kalender. Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter – Weihnachtshäft 172 Seiten Fr. 1.80. – Verlag Nellys Kalender, Küssnacht ZH.

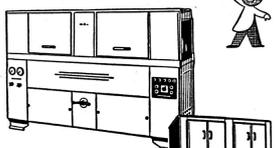
Im Weihnachtshäft lesen Sie: Die unheiligen Heiligen Drei Könige von Albert Ehrmann – Die Küche im Dezember: Guetsli – Eine Auswahl gluschtiger Rezepte – Mittag- und Abendessen für jeden Tag des Monats – das Weihnachts-, Silvester- und Neujahrsmenu – Mode im Dezember: Frohe Farben auch zu Hause! – Einfache, aber reizende Wäsche – Winterliches Modebild für Stadt und Reise – Ein kleines Stück Pelz... – Über die vielseitige Verwendung des Spiegels im Raum – Der moderne Wohnstil – Schenken ist schön, wenn's auch manchmal Kopfzerbrechen macht – und viel anderes mehr.

Das führende Spezialhaus für Grossküchenanlagen, Kücheneinrichtungen und Waschmaschinen



● **KÜPPERSBUSCH**

Küchenherde und Grosskochenanlagen für alle Beheizungsarten aus der grössten Spezial-Herdfabrik Europas.



● **MEIKO**

Geschirrwash- und -Spülmaschinen, Küchenmaschinen, sind auf der ganzen Linie führend



● **GOLFSTROMATIC**

die vollautomatischen Waschmaschinen in verschiedenen Grössen, mit dem neuen, sparsamen Waschverfahren



● **MIDEMA**

die formvollendeten Fleisch- und Brotschneidemaschinen

● **FLOTT**

die preiswerten Kartoffelschälmaschinen mit den auswechselbaren Schälsegmenten

Alleinimporteur und Generalvertretung



ED. HILDEBRAND, ING. ZÜRICH 1

TALACKER 41 TEL. (051) 25 44 99 / 27 70 30

Das Herz Ihres Betriebes ist

An der Jahreswende

denken wir vor allem an jene, die Tag für Tag unermüdetlich für uns tätig waren. Das tut auch die «Eglo»-Kaffeemaschine. Möge sie Ihnen auch in einem neuen, glücklichen Jahre nützlich sein.

die unermüdetliche Kaffeemaschine



Hersteller und Fabriksservice
Egloff & Co. AG. Nieder-Rohrdorf

- Verkauf durch:
- Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061 24 78 20
 - Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031 256 11
 - Grüter-Suter AG., Luzern Hirschenstr. 9, 041 311 25
 - Autometro AG., Zürich Ramistrasse 14, 051 24 47 66
 - Autometro AG., Genf Rue de Berne 23, 022 3285 44

BÜCHERTISCH

Irland, die seltsame Insel
Dr. M. Sengers Irlandsbuch

Dieses Reisebuch, das die «Bürchergilde Gutenberg» dieses Jahr herausgegeben hat, erfreut zuerst durch die handwerklich schöne Aufmachung, wie sie dieser Verlag pflegt, von der klar gesetzten, gut lesbaren Schrift zu den vielen grossformatigen Photographien, von denen uns jede eine der Eigentümlichkeiten der seltsamen Insel oder eine ihrer typischen Sehenswürdigkeiten zeigt.

Herr Dr. Max Senger, Sektionschef der Schweizerischen Verkehrszentrale, ist der Autor dieses lebendigen Berichtes von der «Insel der Heiligen und Rebellen». Er führt uns in ihre Gegenwart und Vergangenheit ein mit reichem Wissen um ihre Geschichte, ihre landschaftlichen Reize, die Eigenart ihrer Bewohner und deren Sprache, ihre Wirtschaft und ökonomische Lage und ihre kulturhistorischen Reichtümer. Was uns Schweizern die Lektüre besonders anziehend macht, sind die öfteren Parallelen mit dem eigenen Land, denn auch wir stammen grossenteils von jenem Volkstamm der Kelten, der aus dem Rheingebiet vor den Germanen nach Irland wie auch südlich in das Gebiet zwischen Jura und Alpen fliehen musste. Das beweisen u. a. eine ganze Reihe unserer Ortsnamen, die vom Keltischen abgeleitet werden. Auch die Christianisierung unserer Gegenden soll durch irische Mönche erfolgt sein, und unser Kirchenvater Columban und sein Neffe Gallus sollen die Schweiz von Irland her bereist haben. — Was aber die Lektüre von Dr. Sengers Bericht so besonders fesselnd macht und dem ganzen Buch Leben und Glanz gibt, ist der Umstand, dass beim Lesen Landschaften, Menschen und Zustände bildhaft vor uns aufsteigen.

Irland ist etwa doppelt so gross wie die Schweiz. Von seinen 2,9 Millionen Einwohnern leben 520 000, also ein Fünftel, in der Hauptstadt Dublin, deren grösste industrielle Anlage — wie auch die grösste des Landes überhaupt — eine Bierbrauerei ist. Der *Tourismus* hat sich in letzter Zeit rapid entwickelt und steht als Einkommensquelle bereits an zweiter Stelle. Irlands Schönheit ist die Schönheit des Wassers, seine «Spezialität» — wie bei uns die Alpen — ist das Meer und die zahlreichen Seen. Die Benennung «die Grünen» ist dem dort recht oft auftretenden Regen zu verdanken, der die mild und sanft getönten Farben ihrer Landschaft bestimmt.

Eines der Kapitel befasst sich mit den irischen Essgewohnheiten. Gekünsteltes Essen entspricht den Iren nicht, wer aber einfache Hausmannskost liebt, Rinds- oder Schaffleisch, Huhn, Fisch, gekochte, gebratene oder geröstete, findet in Dublin alles; denn auf Irlands Grasflächen weiden die besten Kühe und Schafe Europas.

Ein grosser Teil des Buches behandelt sowohl Irlands weit zurückliegende wie auch jüngere Vergangenheit, den Ursprung der Religiosität seiner Bewohner

und den Grund für die Hungersnöte, denen im vergangenen Jahrhundert Millionen von Iren zum Opfer fielen. Damit verbunden lernen wir auch die politischen Wirren und Kämpfe kennen, der Iren Landflucht und Heiratsscheu verstehen. — Erst seit 1922 hat Irland ein neues, selbständiges Staatswesen, und gewaltig sind die Probleme politischer und wirtschaftlicher Art, die sich dem jungen Staat stellen, so dass seine weitere Entwicklung noch nicht abzusehen ist.

Dr. Senger stand ein umfassendes Quellenmaterial zur Verfügung, so dass der Band, der seine Entstehung einer Reise verdankt, weit mehr als eine Schilderung von Reiseerlebnissen ist und ein fundiertes Bild von den tatsächlichen kulturellen, soziologischen, politischen und wirtschaftlichen Verhältnissen dieses wenig bekannten seltsamen Landes vermittelt.

Den Abschluss bilden eine «Kurze Geschichte Irlands» in Stichworten sowie ein «Who is who for Eire», ein alphabetisch geordnetes Personenregister der Vergangenheit und Gegenwart Irlands. — Ein Buch, das allen Irland- und Reisefreunden auf dem Weihnachtsfest hochwillkommen sein dürfte. E. H.

William und Milarde Brent: Jeder Tag bringt Freud und Plage! Grand Motel von nah gesehen. — Aus dem Amerikanischen übersetzt von Erica L. Rothe. — 1956, Albert-Müller-Verlag AG., Rüslikon bei Zürich. — 240 Seiten. — Geb. Fr. 14.30.

Der Schauplatz dieser Tragikomödie ist ein Motel, eines jener modernen Motorhotels, die Amerikas grosse Autostrassen von Küste zu Küste säumen. — Bill und Millie Brent stehen vor der Notwendigkeit, einen neuen Beruf zu ergreifen. Nach langem Suchen gelingt es der energischen Millie, durch Bluff für beide eine Stellung zu finden: als Leiter des Grand Motel Ritz, überzeugt, dass sie dazu keinerlei Fachkenntnis brauchen. Denn was muss man schon können, um Gäste zu begrüssen und Schlüssel auszuhändigen? Das würde Millie alles allein schaffen, und Bill könnte seinen grossen Roman schreiben, der ihm schon lange am Herzen liegt; denn die Arbeit, die sie erwartet, würde ein Kinderspiel sein. — Aber die Arbeit ist kein Kinderspiel, und der grosse Roman wurde nie geschrieben, denn mit Bluff kann man zwar eine Stelle ergattern, aber mit Bluff kann man weder Betten machen, noch Bettlaken waschen, weder den Hof kehren, noch verstopften Toiletten und defekte Leitungen in Ordnung bringen, weder Fensterläden und Zäune anstreichen, noch Unkraut jäten usw. — lauter Dinge, an die Millie und Bill mit aufgekrempeelten Hemdärmeln, Courage und klopfendem Herzen herangehen müssen, sobald sie ihre Stelle angetreten haben, und zwar unter den wachsamsten Augen der geizigen Motelbesitzer, die ihnen nichts zu schenken gedulden. Dazu kommen die Personalprobleme und der Umgang mit den ganz verschiedenartigen Typen der in ausgedienten Fords und dicken Cadillacs hereinrollenden Gäste. — Wie Bill und Millie mit all dem fertig werden, ist mit köstlichem Witz und Humor geschildert. Ein erheiterndes und ergötliches Buch, das jeden Leser erfreuen wird.

Torsten Schütz: Kalle Loopings tollte Landung. Fliegerabenteuer über dem Atlantik und in den Kor-dillieren. — 1956, Albert-Müller-Verlag, AG., Rüslikon bei Zürich. — 122 Seiten. — Halbleinen Fr. 7.05.

Mit Kalle Looping, dem schwedischen Testpiloten, hat Torsten Schütz, selbst alter Langstreckenflieger und deshalb mit diesem Metier von Grund auf vertraut, einen Helden der Lüfte geschaffen, der für viele Leser zum Inbegriff fliegerischen Könnens und treuester Kameradschaft geworden ist. Auch diesmal begleiten ihn seine drei Freunde Rollo, Pelle und Düster auf einem Flug, der sich zunächst recht friedlich anlässt, sodann aber an Abenteuerlichkeit und Gefahr nichts zu wünschen übrig lässt. Wieder sind es wahrhaft verwegene fliegerische Leistungen, die Torsten Schütz als gründlicher Kenner aller flugtechnischen Möglichkeiten in der Mittelpunkt der pausenlos abrollenden Ereignisse stellt. Dabei vereint der Autor die Schilderung realistischer Abenteuer mit der Schilderung prächtiger Charaktere und einem immer wieder durchbrechenden gesunden Humor. Wer ein Fliegerbuch lesen will, das ein Höchstmass an Spannung bringt, ohne die Wahrheit durch Phantasie zu verfälschen: hier findet er, was er sucht!

Tausendjährige Kirchen am Thuner- und Brienzensee

Wie einzigartig ist in der Schweiz dieser Kranz von uralten Kirchen rund um den landschaftlich so reizvollen Thuner- und Brienzensee! Diese Bauwerke gehören zu den ältesten und kunstgeschichtlich wertvollsten unseres Landes.

Von einem berufenen Kenner, Dr. Max Grütter, wird man in dem neuen, 66. Band der «Berner Heimatbücher», «Tausendjährige Kirchen am Thuner- und Brienzensee» (52 Seiten, acht Grundrisse, 32 Bildtafeln, Verlag Paul Haupt, Bern, Fr. 4.50) damit näher bekanntgemacht. Der Autor führt uns in die Zeit des Hochburgundischen Königreiches, in der diese architektonischen Schmuckstücke, die meist auf lombardischen Ursprung zurückgehen, entstanden sind. Ausgelassene Aufnahmen zeigen uns im Bilderteil die feierlich schlichten Innenräume, die alten Wandmalereien der Kirchen von Spiez, Scherzigen bei Thun, der Stiftskirche von Amsoldingen usw., und im Text wird uns die alte Baukunst mit ihren Schönheiten und Merkwürdigkeiten sachgetreu erklärt.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

70 Jahre Maggissuppen

Ohne viel Aufhebens zu machen, gedenkt eine der grössten und angesehensten Firmen der Nahrungsmittelbranche ihres 70jährigen Bestehens. Es handelt sich um die Firma Maggi in Kemptal bei Winterthur, deren Produkte seit Generationen aus Abertausenden von Küchen nicht mehr wegzudenken sind, und deren Name

in vielen Ländern gleichbedeutend ist mit schweizerischer Qualität.

Ein Rückblick auf den Werdegang einer Industrie kann oft schlagartig zeigen, wie gewaltig sich die Lebenshaltung während der letzten Jahrzehnte entwickelt hat. So ist z. B. für uns moderne Menschen kaum mehr vorstellbar, wie revolutionär und sensationell das Erwerben der ersten kochfertigen Suppen empfunden wurde.

Auch in der Herstellung und Verwendung von Würzen und kräftigen Fleischbrühen und Saucen brachte Maggi, der Zeit voraus, das Neueste in Form der Suppenwürze und des Bouillonwürfels. Diese für uns so selbstverständlich gewordenen Errungenschaften der modernen Lebensmittelindustrie wurden als eigentliche Pionierleistungen empfunden, die ein rationelleres Arbeiten in der Küche ermöglichten und eine neue Ära des Kochens einleiteten.

Auch heute, wie vor Jahrzehnten, wird auf dem Landgut der Firma nach immer noch besser geeigneten Gemüsesorten gesucht, in den Laboratorien arbeiten unermüdet viele Köpfe, und Meisterköche erproben stets neue Zusammenstellungen schmackhafter Suppen, neue Extrakte, Würzen und Saucen.

Selbst Escoffier machte es so

Gewiss konnte der grosse Meister Escoffier auch die Schildkrötensuppe selbst herstellen. Aber wenn er es vorzog, diese konserviert zu beziehen und auch seinen Kollegen riet, sich durch ein gutes Spezialhaus beliefern zu lassen, das derartige Suppen in gleichbleibender vorzüglicher Güte herstellt, dann hatte er seine guten Gründe dafür. Es ist heute weltbekannt, dass vor allem die Firma Lacroix die rässigen, aromatischen fremdländischen Suppen erzeugt: die echte Schildkrötensuppe, die «Königin der Suppen», an der Spitze, dann die chinesischen Spezialitäten, wie Schwabennester-, Treppeng- oder Haifischflossensuppe, ferner die Känguruschwanzsuppe, daneben aber auch die besten Suppen-Spezialitäten der französischen und der deutschen Küche.

Die hervorragende Leistungsfähigkeit dieses Hauses ist schon lange durch die deliziosen getrüffelten Gänseleber-Pasteten und -Parfaits, die Geflügel- und Wild-Galatinen in höchster Vollendung dokumentiert, welche gerade für festliche Diners begrüss sind. Die pikanten Lacroix-Tafel-Saucen sind für eine gepflegte Küche unentbehrlich geworden. Ebenso greift auch der Fachmann gern nach den tafelfertigen Lacroix-Spezialitäten der internationalen Küche, um dem Gast eine grössere Auswahl bieten zu können. So hilft Lacroix mit Verständnis für die Notwendigkeiten der Tafelkultur jedem aufgeschlossenen Fachmann und jedem modernen Gastronom.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermond
Insertenteil: E. Kuhn

Seit 1922  Seit 1922



HACO-QUALITÉ

— verbürgt erstklassige Qualität
zu vorteilhaftem Preis!

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:



Bouillon, Suppenwürze, Trockenbouillon, kochfertige Suppen in reichem Sortiment, Trockensulze, Bratensauce, Sellarisalz, kochsalzfreie Suppenwürze.



Blitzkaffee, 100%ig rein, mit natürlichem, echtem Aroma, für den Ausschank, für Eiskaffee, Glacen, Cremes. — Begeisternde Qualität!



Nähr- und Kräftigungspräparat in Portionen-beuteln und Grosspackungen, erstklassige Energiequelle für gross und klein!



Coffeinfreier Kaffee. — Der Kaffee wird nach unserem eigenen Verfahren behandelt, wobei die Bohnen nicht mit giftigen Lösungsmitteln in Kontakt kommen! Das natürliche Aroma bleibt voll erhalten. Café O.K. gibt echten Kaffeegenuss!

Wir wünschen
unsern geschätzten Kunden ein glückliches
und erfolgreiches neues Jahr!

HACO-Gesellschaft AG., Gümligen (BE) Telephone (031) 420 61



**Schindler
Aufzüge**

**schnell
sicher
bequem**

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler + Cie. AG. Luzern

Was entscheidet über Ihren Ruf?



Heute sind es nicht mehr die Qualität des Essens und die Grösse der Portionen allein, welche über den kulinarischen Ruf eines Hauses entscheiden. Der anspruchsvolle Gast sucht mehr: eine Atmosphäre echter Gastlichkeit, und er wüsste selber nicht zu sagen, ob es die Blumen am Fenster sind, die schön gestaltete Speisekarte oder – ganz prosaisch – die hübsche Schale mit geriebenem Sbrinz, aus welcher er sich zu Suppe, Teigwaren und Risotto nach Herzenslust bedienen darf, welche ihm den Eindruck vom « zu Hause sein » vermitteln. Deshalb lohnt es sich auch, nicht irgend einen beliebigen Reibkäse zu kaufen, sondern Sbrinz, das hochwertige Spitzenprodukt unserer Innerschweizer Käser. Sbrinz ist vollfett – also nahrhaft und ausgiebig, leichtverdaulich und aromatisch.



DER TYP: Soufflés — und alle Käsegerichte — geraten mit Sbrinz besonders leicht und luftig, weil er beim Kochen und Backen so wenig wie am Tisch Fäden zieht. Sein herzhaftes Aroma macht ihn zum Dessertkäse der Kenner.

FALLS MAN SIE FRAGEN SOLLTE: Sbrinz ist jener Käse, der sich am leichtesten und ohne alle Umstände längere Zeit aufbewahren lässt. Ein grösseres Stück hält sich im Keller monatelang, kleine Anschnitte lassen sich in ein Stück ALU-Haushaltfolie und einen Plasticsack gehüllt, sogar im Eisschrank aufbewahren. Auf keinen Fall aber darf Sbrinz in ein nasses Tüchlein eingewickelt werden.

Servieren Sie Sbrinz: Ihre Gäste werden sich freuen!



Schweizerische Käseunion AG



COUPON Gegen Einsendung dieses Coupons erhalten Sie gratis und franko eine interessante Dokumentation zur Sbrinzaktion, bestehend aus:

- Das Einmaleins vom Sbrinz
- Der Sbrinz. Steckbrief eines köstlichen Käses
- Ein originelles Lesezeichen fürs Kochbuch
- Ein Gutschein

Name _____

Adresse: _____

Bitte einsenden an die Propagandaabteilung der Schweiz. Käseunion AG Postfach Transit, Bern. HR 7

Sein sanftes Feuer,
seine üppige Blume
und die Fülle seines
"weinig" Geschmacks
- das sind drei deutliche
Merkmale des großen
Weinbrands, der aus
Küdesheim kommt -
vom Rhein!



Empfohlen durch:
GEORGES MOREAD & CIE AG
Importeur großer Marken
Zürich, Talacker 41, Tel.: (051) 25 89 34/39

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.

RWD

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

Hoteltyp S-1

Valentini - Friteusen

bekannt für:

- Besonders gut
- Leistungsfähig
- Preisgünstig

Ein-, zwei- und dreiteilige Apparate (Tisch- und Standmodelle) mit verschiedenen Bassinsgrössen
ab Fr. 298.-

Lassen Sie sich durch eine vorteilhafte Offerte überraschen!

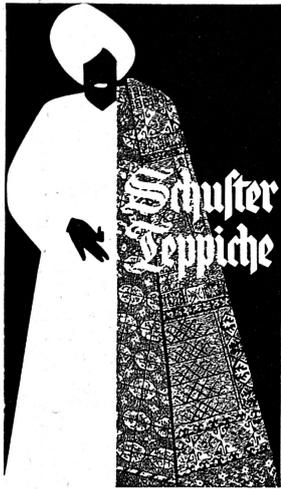
Generalvertretung:
H. BERTSCH, ZÜRICH 7/53
Sillerwies 14, Telefon (051) 348020

Unsere offiz. Vertretung für den Kt. Bern: Cl. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Tel. (031) 5 39 66

GUTSCHEIN

zum unverbindl. Gratisgebrauch einer Vorführfriteuse während 14 Tagen.

Name u. Adresse: _____



Schuster Seppiche

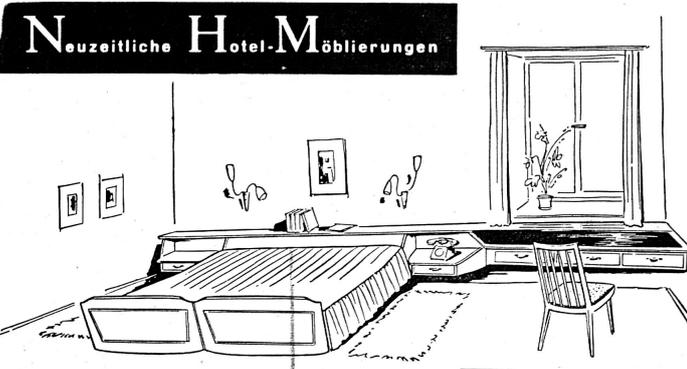
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

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

Neuzeitliche Hotel-Möblierungen



Neuzeitliche Hotel-Möblierungen sind unsere grosse Spezialität. Ob es sich um die Gestaltung der Gästezimmer, des Restaurants oder Tea-rooms, der Empfangs- oder Aufenthaltsräume handelt: wir dienen Ihnen sehr gerne mit Vorschlägen für eine gediegene, geschmackvolle Möblierung.

Hotel-Möblierungen werden in unserer eigenen Möbelfabrik hergestellt und in eigenen Werkstätten gepolstert.

Bitte fragen Sie uns unverbindlich an, damit wir Ihnen Referenzen nennen und Kostenberechnungen unterbreiten können.

Zürich, im Claridenhof St. Gallen, Schützengasse 7
Eingang: Dreikönigstr. 21, Tel. (051) 27 58 50 Tel. (071) 22 55 33



EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1893

LOHNT SICH!

alle Teppiche

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

FASSADENRENOVATIONEN

m.p.theiler
Baunternehmung

Billoweg 3 Zürich 2 Tel. 45 64 25

Seit Jahren auf Fassaden spezialisiert

Über 70 Häuser renoviert

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) 2 27 35



Steppdeckenanzüge

weiss oder farbig, machen Ihre Decken wieder wie neu.

Verlangen Sie bitte Muster.

PIEIFFER
MOLLUS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051 25 00 93

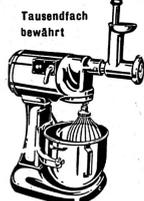


A. Fischer
Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone (061) 34 30 43 et 34 30 44

Universal-Küchenmaschinen

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

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stoackerstr. 45
Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48



INSERATE LESEN erwirkt vorteilhafteren Einkauf!

Verblüffend rasches Grillieren

Mit dem TURMIX-Infra-Grill werden Rekord-Grillzeiten erreicht, die selbst ein Fachmann kaum für möglich hält. Die von unten und oben gleichzeitig in das Grillgut eindringenden Infrarot-Strahlen bewirken das Garwerden innert kürzester Zeit. Durch die spezielle, patentierte Form der Gussplatten wird eine maximale Wirkung der Wärmestrahlen erreicht.

Einige Beispiele: Entrecôtes 1-2 Minuten
Bratwurst 4 Minuten
Schnitzel 20-30 Sekunden

Jederzeit betriebsbereit!

Wer auf lange Sicht rechnet, wählt TURMIX!

TURMIX AG., Künsnacht (ZH)
Telephon (051) 90 44 51

Modell BB

NEU: Jetzt auch mit Thermostat lieferbar.

Verlangen Sie den Sonderprospekt oder einen TURMIX-Infra-Grill unverbindlich zur Probe.



Lerne Englisch in London

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

Nr. 3579 Ges. M.-Schutz

Nur Fr. 64.-
kostet dieser modernste Polstersessel inkl. Plastikbezug.
150 verschiedene Modelle schon ab Fr. 43.50

Die altbekanntesten **Brunner-Stühle** jetzt unter der neuen Firma **Stühle und Tische en gros Ad. Giacobbo Fehrltorf (Zch.)**
Russikerstr. 468, Tel. 051/97 72 77

Vor Anschaffung von **DECKBETTEN** und **KISSEN** immer zuerst Grossabnehmer-OFFERTE mit Fertigmusterverlangen!

ZUAG Bettwaren-Fabrikation Arch BE
Tel. (065) 9 32 56



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



U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER

empfehlen ihre

Buchdruckerei
zur Herstellung aller vor-kommenden Drucksachen

The PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE

Exclusive agents of Lipton Teas for hotel and catering trade in Switzerland



Strahlende Sauberkeit · geringe Kosten

TRITO
zum Geschirrabwaschen löst auch starke Beschmutzungen leicht

ADA
schäumendes Putzpulver sehr fein und weich, auch zum Händewaschen geeignet

für Grosskonsumenten besonders geschaffen

Henkel

HENKEL & CIE. A.G. BASEL

TRAX
für Geschirrwashmaschinen beseitigt und verhindert Kalkniederschläge auf Geschirr und Maschine

PR1019

L.M. ZOLLER



PAPIERS & DRUCK
BERN