Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 52

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: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. 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., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (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 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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 Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 52 Basel, den 26. Dezember 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 26 décembre 1957 **N° 52**

Les cartels n'ont pas que des désavantages

Plus l'on approchera du 26 janvier 1958, date à laquelle le peuple suisse devra se prononcer sur le droit à l'existence des cartels, plus les controverses dans la presse et dans les milieux intéressés prendront un tour passionné. La question est en effet d'importance et elle est difficile à résoudre, car l'opinion publique n'est pas toujours très bien renseignée sur l'étendue des obligations qui sont imposées aux commerçants, artisans et industriels qui font partie d'un cartel, ni sur les répercussions que les engagements pris ont pour les consommateurs.

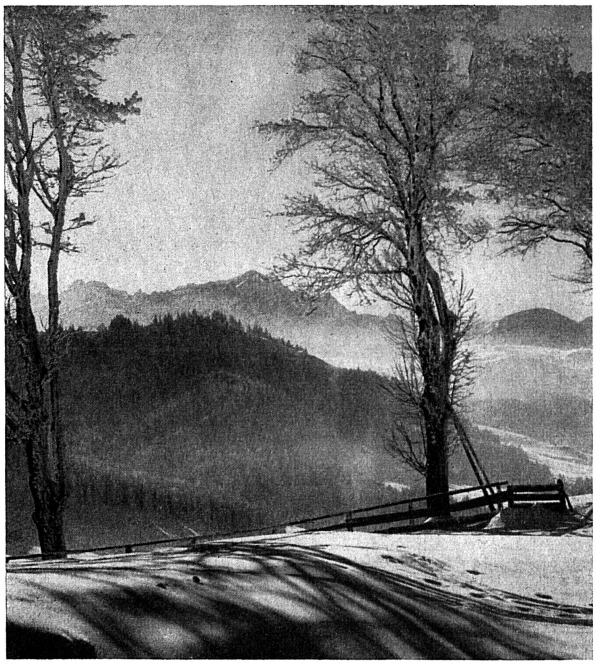
Nous voulons aujourd'hui cependant relever certains des avantages évidents qui découlent d'une «cartellisation» demeurant dans des limites raisonnables. En effet, les ententes économiques ont, à côté de certains inconvénients, des avantages qu'il ne faut pas sous-estimer. Même les accords de prix tant décriés ne tuent pas la concurrence comme on a voulu le faire croire. Ils en déplacent simplement le centre de gravité. Au lieu que la bataille ait les prix pour seul enjeu, allant jusqu'à menacer des branches économiques dans leur existence matérielle, *la lutte se porte sur la qualité.* A prix égal, il faut bien avoir un avantage quelconque à offrir à la clientèle.

Pour l'hôtellerie cette question de qualité est d'une importance primordiale, car c'est un atout majeur pour une industrie qui doit faire face plus que toute autre à *la concurrence internationale.* L'hôtelier qui doit fournir à sa clientèle suisse et étrangère des prestation aussi soignées que possible, un confort répondant aux exigences de ses hôtes, ne peut le faire, que s'il est libéré dans une certaine mesure de la *crainte d'avilissements de prix* de la part de ses concurrents les plus directs. Le danger d'abus, dans ce cas-là n'existe d'aucune manière puisque ce sont les prix d'hôtel appliqués dans les pays qui nous entourent qui servent de baromètre. Or, on constate que la cartellisation est quasi nulle sur le plan international, qu'elle ne commence à exercer ses effets que sur le plan national et, qu'en général, les abus qui se produisent le sont plus spécialement sur le plan régional ou local.

Dans quelle mesure l'hôtellerie organisée est-elle «cartellisée»? On constate au fond que seuls le Guide suisse des hôtels – car les prix maximums et minimums publiés engagent les membres – et notre règlement des prix font entrer *timidement* notre industrie dans la catégorie des cartels. Mais, comme nous allons le voir ci-après, nous sommes très loin, en ce qui concerne les prix d'hôtel, des règlements schématiques et rigides et des restrictions de concurrence, parfois excessives que l'on peut enregistrer ailleurs.

Pour offrir mieux à la clientèle, il faut commencer d'abord par trouver des solutions nouvelles à des problèmes qui n'avaient jusqu'alors d'autres règles que celles de la routine. D'autre part, si les prix de vente d'un produit industriel sont uniformes, il convient de préciser que les prix d'hôtel sont loin d'être unifiés et que chaque établissement conserve une grande liberté dans ce domaine. N'est-ce pas en définitive le propriétaire ou le tenancier qui a la possibilité de fixer lui-même ses prix minimums et maximums? Or, les maisons qui fabriquent s'efforceront de compenser cette stabilité en améliorant la productivité ou le rendement. Il en résultera une évolution qui profitera aux salariés, puisqu'il est aujourd'hui très généralement admis que la productivité ou le rendement ne doit pas progresser pour le seul profit des entreprises elles-mêmes. La clientèle elle-même en tirera des avantages précisément sous forme *d'amélioration de la qualité,* ou éventuellement d'une réduction générale des prix, lorsque les ententes économiques permettent d'aboutir à des rationalisations intéressantes.

Sur un plan plus général, les ententes restreignant le jeu de la concurrence permettent d'opérer certaines stabilisations de la conjoncture. La stabilité en matière de prix est une garantie pour les consommateurs comme pour les salariés. En effet, dans les périodes où les prix livrés à eux-mêmes accusaient fortement toutes les fluctuations de la conjoncture, il existait une instabilité des marchés qui se répercutait fatalement sur le degré d'occupation de la main-d'œuvre. Elle avait aussi des désavantages flagrants pour les consommateurs, qui, pour une raison ou pour une autre, étaient contraints d'acheter au mauvais moment. Pour l'hôtellerie saisonnière en particulier, cette stabilité est également favorable. Les hôtels de cette catégorie ne peuvent faire leurs achats et leurs réserves quand ils veulent, mais doivent tenir compte du déroulement de la saison. On peut se représenter facilement, en prenant par exemple le cas des combustibles, combien il serait difficile pour un hôtelier d'assurer la rentabilité déjà précaire de son établissement, s'il était obligé d'acheter une grosse quantité de charbon ou de mazout au prix fort, alors que d'autres établissements auraient eu l'occasion de faire leurs provisions dans des conditions plus avantageuses. Cela entraînerait de grandes variations de prix dans l'hôtellerie, variations qui ne manqueraient pas de se répercuter sur la fréquentation, les budgets de vacances et de séjour à l'hôtel étant en général faits longtemps à l'avance. Il suffit pour avoir le preuve de la valeur de cet argument de penser aux conséquences déplorables des dévaluations ou des restrictions monétaires imposées à l'étranger, il y a quelques années. Alors que les agences de voyages avaient de nombreuses commandes pour les saisons suivantes, la nouvelle d'une augmentation de prix provenant d'un change plus désavantageux a fait affluer les annulations et a paralysé le trafic pendant plusieurs mois. Il a fallu que la clientèle s'habitue peu à peu aux nouveaux tarifs, qu'elle prenne ses dispositions et tienne compte de l'évolution des prix pour que le trafic reprenne très lentement. On voit donc les inconvénients graves d'une instabilité générale des prix.



Schneelandschaft aus dem schweizerischen Voralpengebiet

Enfin, les ententes économiques donnent une chance aux *petites et moyennes entreprises,* car elles agissent comme un frein sur le mouvement de concentration des forces. Une telle centralisation résulte des progrès de la technique moderne et de la nécessité d'avoir à disposition des capitaux considérables. Cette situation assure à l'hôtellerie une certaine sécurité puisque dans notre pays le 80% des établissements hôteliers sont représentés par de petites et moyennes entreprises.

Or, le maintien de nombreux établissements commerciaux et industriels de petites et moyennes dimensions est pour un pays un facteur de *vitalité sociale.* Il donne à un nombre plus grand de personnes la possibilité de faire valoir leurs qualités professionnelles. Il ne faut pas oublier qu'à une époque de renouvellement des méthodes techniques et des genres de production, de petites et moyennes entreprises peuvent être le point de départ de développements extérieurs très importants dans les industries touristiques. L'évolution du goût et des habitudes de nos touristes, le fait que les couches nouvelles de population commencent à former une bonne partie de la clientèle de nos établissements provoquent certes des modifications dont les hôtels petits et moyens doivent aussi pouvoir profiter. N'oublions pas que toutes nos grandes industries ont commencé au siècle dernier par de petites affaires artisanales.

Alors que tout change et que tout évolue, rien ne nous dit qu'un tel processus ne doive pas se renouveler dans différents domaines. Il serait dès lors dangereux de s'en priver en favorisant la concentration économique.

Une telle concentration économique qui serait l'aboutissement fatal de l'interdiction totale des ententes économiques que nous propose l'initiative des Indépendants, modifierait fondamentalement la structure économique et politique de notre pays. Etant donné le *caractère individuel très marqué* des établissements hôteliers, cette concentration économique serait probablement moins sensible dans notre industrie, mais les investissements considérables qu'exigent la rénovation des hôtels et leur adaptation aux goûts de la vie actuelle, sont un élément qui ne nous met pas à l'abri d'une telle hypothèse.

Il n'en reste pas moins que la Suisse est un des pays où les cartels sont les plus nombreux. Sur les quelque 1000 associations économiques qui existent sur notre territoire, il en est au moins 650 – ou environ les $^2/_3$ – qui constituent, à un titre ou à un autre des cartels. Leur interdire brusquement d'exercer leur activité, désorganiserait gravement une économie qui s'est édifiée lentement, mais sûrement. Cette interdiction soudaine créerait une situation qui n'existe nulle part ailleurs dans les pays où les cartels font l'objet d'une législation spéciale. Ce qu'il faut, ce n'est *pas la suppression pure et simple des cartels et des ententes économiques, mais la possibilité légale de réfréner les abus* auxquels ils peuvent parfois donner lieu.

Comme on le voit, la question des cartels et des ententes économiques ne saurait laisser l'hôtellerie indifférente. Il ne faut pas se laisser rebuter par la complexité du problème, mais il vaut la peine d'utiliser le temps qui nous sépare de la votation populaire pour étudier et approfondir le sujet, afin de pouvoir se prononcer en connaissance de cause le 26 janvier prochain.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Seite/Page

Grenzen der Wirtschaftsexpansion . . . 2
Gastronomie de Noël et de Nouvel An . 2
Les doléances de l'hôtellerie de la Côte d'Azur 3
Saisonbedingte Abschwächung des Fremdenverkehrs im Oktober 3
Le problème de la limitation de vitesse . . 4
Dase Ende der Hoteliervereinigung 1869 – vormals Internationaler Hotelbesitzer-Verein 4
Papierkrieg-Abbau unerwünscht? 5
Champagner, das Getränk festlicher Stunden 10
Champéry, station valaisanne centenaire . 11

Grenzen der Wirtschaftsexpansion

wpk. Die über 12 Jahre anhaltende wirtschaftliche Expansion in der Schweiz hat in der letzten Zeit einen Umfang angenommen, dass man sich fragen muss, ob die Grenze eines gesunden Wachstumsprozesses nicht bereits überschritten sei. Dieser Frage widmet der kürzlich vom *Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrie-Verein* erstattete Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1956 in der Einleitung einige aufschlussreiche Ausführungen. Das Ausmass der Expansion unserer Wirtschaft geht, wie dem Bericht zu entnehmen ist, aus der nachstehenden Tabelle hervor, die einige besonders charakteristische Zahlenreihen enthält, wie die Exportwerte, die Bauvorhaben, die *Logiernächte im Fremdenverkehr,* die beschäftigten Fabrikarbeiter sowie die kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräfte:

Jahr	Export in Mio Fr.	Bauvorhaben in Mio Fr.	Logiernächte in Hotels usw. in Mio Fr.	Zahl der Fabrikarbeiter	Zahl der ausländischen Arbeitskräfte im Februar [2])
1938	1 317	–	16,0	353 320	–
1948	3 435	1 941	21,7	531 303	–
1950	3 911	2 155	18,6	492 563	90 112
1951	4 691	2 619	20,3	545 863	95 393
1952	4 749	2 732	21,6	548 363	132 282
1953	5 165	2 928	22,4	551 851	139 379
1954	5 272	3 239	22,7	564 311	149 987
1955	5 622	3 819	23,6	587 998	166 210
1956	6 203	4 374	24,2	614 436	194 534
1957	4 903 [1])	4 754	–	–	236 984

[1]) Erste 9 Monate.
[2]) Diese Zahlen pflegen im Zeitpunkt des tiefsten Bestandes an ausländischen Arbeitern erhoben zu werden.

Wie die vorstehenden Zahlen erkennen lassen, haben die betrachteten wirtschaftlichen Grössen im zurückliegenden Dezennium zum Teil ganz erheblich zugenommen. Im Lichte der geschilderten Situation stellt sich für die schweizerische Wirtschaft neben der stets aktueller werdenden Frage der Teuerung besonders ein grundsätzliches *Strukturproblem.* Behörden, Wirtschaft und Öffentlichkeit beginnen sich zu fragen, so führt der erwähnte Bericht aus, ob das Wachstum der schweizerischen Wirtschaft nicht über die natürlichen Grenzen, die der wirtschaftlichen Kapazität eines kleinen Landes gesetzt sind, hinauszuführen und eine *Überdimensionierung* einzelner Wirtschaftszweige zu bringen droht. Solche Grenzen bestehen in verschiedener Hinsicht. Grund und Boden sind in der Schweiz beschränkter als in andern Ländern. Der produktive Teil der Bevölkerung lässt sich ebenfalls nicht ohne weiteres erhöhen; die *Schwierigkeiten bei der Anwerbung qualifizierter Arbeitskräfte aus dem Ausland* zeigen dies deutlich. Selbst die reiche Schweiz verfügt nicht über einen illimitierten Kapitalfundus. Was den letzteren Punkt betrifft, so wurde behördlicherweise nachdrücklich darauf hingewiesen, dass in der Schweiz in den letzten Jahren im Vergleich zur gesteigerten wirtschaftlichen Aktivität und den Investitionen zu wenig gespart worden sei. So angebracht es sein mag, sich dieser Grenzen bewusst zu werden, so wenig ist doch eine allgemeine Beunruhigung am Platz. Es waren vor allem die Verhältnisse auf dem Kapital- und Geldmarkt, welche die rasche – und unter gewissen Gesichtspunkten betrachtet – allzu rasche Expansion der Wirtschaft ermöglicht haben. Ein den Gesetzen von Angebot und Nachfrage folgender Kapital- und Geldmarkt dürfte auch die erforderlichen Korrekturen schaffen.

Heute ist die schweizerische Wirtschaft zweifellos in diese unvermeidliche *Phase der Korrektur* eingetreten. Dass diese nicht von allen Wirtschafts- und Bevölkerungskreisen ohne Schwierigkeiten und Opfer bewältigt werden kann, lässt sich nicht vermeiden. Die da und dort geäusserten Befürchtungen halten aber, wenn nicht alles trügt, einer ruhigen Betrachtung der Dinge nicht stand. Wenn es auch nicht möglich sein wird, den wirtschaftlich nutzbaren Grund und Boden zu vermehren, und wenn auch auf dem Arbeitsmarkt noch manche Engpässe zu überwinden sein werden, so darf doch nicht vergessen werden, dass die Wirtschaft in der Schweiz wie im Ausland sich in einem Zustand verstärkter Mechanisierung und Automatisierung befindet, dem grosse Möglichkeiten der Rationalisierung innewohnen. Um diese Fortschritte sicherzustellen, braucht es freilich Kapital. Die Dinge werden aber zweifellos nicht richtig dargestellt, wenn als unausweichlich angenommen wird, die Erreichung dieses Zieles werde nun durch Kapitalknappheit verunmöglicht. Gegenüber der bisherigen übermässigen Kapitalflüssigkeit ist zwar eine Verknappung eingetreten; diese lässt sich indessen mit den Verhältnissen in einem grossen Teil des Auslandes nicht vergleichen. Die lange Gewöhnung an das Phänomen eines extrem billigen Geldes mag den heutigen Zustand als bedrohlich erscheinen lassen. Wenn aber die relative Geldverknappung und die gesteigerten, jedoch absolut immer noch nicht übermässig hohen Zinssätze zu einer *strengeren Auslese in der Investitionstätigkeit* führen, so stellt dies keine ungesunde Erscheinung dar. Dafür, dass der technische Fortschritt und die gesunde Weiterentwicklung der schweizerischen Wirtschaft von der Kapital- und Geldseite her gefährdet sein könnten, dürften kaum Anhaltspunkte bestehen. Die Kapitalbildung ist in der Schweiz nach wie vor bedeutend.

Anmerkung der Redaktion: Die Entwicklung der Übernachtungsziffern im schweizerischen Fremdenverkehr ist für die wirtschaftliche Expansion der Hotellerie weit weniger symptomatisch, als etwa für die Industrie die Veränderungen in der Zahl der Fabrikarbeiter oder die Zunahme der Exportwerte, denn die 50prozentige Steigerung der Zahl der Logiernächte gegenüber 1938 ist keineswegs auf eine Bettenvermehrung zurückzuführen, denn die Zahl der Gastbetten erreichte 1956 rund 190 000, gegenüber 194 000 im Jahre 1938, nachdem allerdings die Bettenzahl 1950 auf 175 000 zurückgesunken ist. Der gesteigerte Fremdenverkehr konnte also, langfristig gesehen, in eine wenig veränderte Kapazität hineinwachsen. Die durchschnittlichen Bettenbesetzungsziffern lassen erkennen, dass noch immer ein beachtlicher Spielraum für die Bewältigung eines noch grösseren Übernachtungsvolumens besteht. Wo aber die Bettenvermehrung in den letzten Jahren ein bedeutendes Ausmass erlangt hat – es betrifft dies vor allem einige Städte und grössere Fremdenzentren –, dort ist die Zunahme der Logiernächte mit einem Stagnieren, in einigen Fällen sogar mit einem beträchtlichen Rückgang der durchschnittlichen Bettenbesetzung einhergegangen. Dies zeigt, dass der *Expansion in der Hotellerie* wirtschaftlich sehr *enge Grenzen* gesetzt sind, was leider von Kreisen, die am Hotelbau mehr aus spekulativen Gründen interessiert sind, meist – zu ihrem eigenen und zum Schaden der angestammten Hotellerie – zu spät erkannt wird. Es darf daraus auch der Schluss gezogen werden, dass die *Erneuerung* der Hotellerie, wie sie durch die Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie erleichtert und gefördert werden soll, vor allem durch eine Modernisierung der *bestehenden Häuser* anzustreben ist.

Gastronomie du temps de Noël...

Noël est avec Pâques, bien sûr, l'une des deux plus importantes fêtes de l'Eglise chrétienne. En marge des cérémonies religieuses qui marquent, comme il se doit, la naissance du Christ, un certain nombre de rites profanes, et gastronomiques le plus souvent, qui varient de pays à pays, accompagnent la célébration de cet événement. En voici quelques-uns, sans le respect desquels la fête de Noël ne serait pas complète.

France – Au soir du Réveillon, en Provence, on sert un repas maigre, qui se compose de morue frite, d'escargots, de cardes en sauce, d'une salade de céleri et d'anchois, avec un dessert comprenant treize variétés de fruits de la région, frais ou secs, sans oublier la «*fougasse*», une galette dont la recette est une spécialité du terroir.

Aux siècles passés, l'Angleterre fêtait Noël pendant douze jours, en une suite de repas pantagruéliques. La tête de sanglier, décorée et parée, y était à l'honneur.

En Gascogne, on a coutume de réveillonner avec un pain, en forme de couronne, que le prêtre a bénit à l'église, de la saucisse chaude, des huîtres et un «*estouffat*», sorte de pâté de bœuf et de couenne de porc, cuit avec des aromates, du vin rouge et de l'Armagnac, que l'on mange froid.

Dans les grandes villes, on fait honneur à la dinde, au foie gras, aux truffes et, parfois aussi, au boudin blanc.

Un peu partout, dans les provinces, on confectionne des galettes dont le nom varie d'une région à l'autre: «*corag*» en Bretagne, «*aguignette*» en Normandie, «*quéniole*» dans le Nord, «*cornebœux*» dans le Berry, «*spogne*» dans le Nivernais, et j'en passe.

Grande-Bretagne – La dinde, farcie ou non aux marrons, les «*mince-pies*» garnis de viande, de raisins secs ou d'autres fruits, le jambon rôti et, surtout, le *Christmas pudding,* dans la composition duquel entrent la farine, la graisse de bœuf, le sucre de canne, la muscade, le lait, les œufs, le zeste d'orange, les raisins secs, les amandes et d'autres ingrédients encore, figurent traditionnellement au menu du jour de Noël. Au moment d'être servi, le *Christmas pudding* est flambé au rhum ou au cognac.

Dans le comté d'Oxford, on a coutume de présenter, au repas de Noël des collèges, ou à celui des grandes familles, une tête de sanglier, qui est magnifiquement parée.

Au cours des siècles passés, l'Angleterre célébrait Noël pendant douze jours, en une suite de repas pantagruéliques. Les châtelains accueillaient alors généreusement à leur table tous ceux qui voulaient bien venir jusqu'à eux.

Hollande – Le civet de lapin, la dinde ou la pintade, ainsi que le pain sucré, avec des raisins, ont l'honneur du Noël néerlandais.

Danemark – Le riz au lait, dans lequel a été jetée une amande, ce qui vaut un petit cadeau au convive qui la découvre, dans son assiette, et l'oie, garnie de chou rouge et de pruneaux, figurent généralement au menu de ce jour faste.

Norvège – La morue, le porc rôti et le gâteau de riz constituent les mets principaux que l'on a coutume de manger à Noël.

Suède – La table suédoise voit défiler, à Noël, la morue, les saucisses variées, le jambon, parfois du renne rôti, des brioches savoureuses. Et le «*glög*» – vin rouge chaud, aromatisé d'épices – coule à flots.

Pologne – Au soir du Réveillon, le repas se compose de douze plats, tous sans viande. Le pain, préalablement bénit à l'église, est offert à chaque convive par celui d'entre eux qui est le plus âgé.

Tchécoslovaquie – L'usage veut que l'on mange des carpes le jour de Noël.

Roumanie – Symbole de l'abondance, une tête de porc, disposée sur un plat décoré et orné de fleurs, est présentée aux invités lors du repas de Noël.

Hongrie – On prépare des gâteaux garnis de graines de pavot.

Italie – La dinde, ou toute autre pièce de volaille, figure généralement à la table du Réveillon. Dans certaines provinces, on confectionne des pains, ou des gâteaux, de maïs.

Suisse – Une volaille – dinde, oie, canard ou poulet – ou une pièce de viande – gigot d'agneau, roastbeef, filet piqué, noix de veau parée – le vol-au-vent, farci de ris de veau, de quenelles et de champignons, ainsi que les pommes, les oranges, les mandarines, les dattes, les figues sèches, les noisettes, les noix, la bûche en pâtisserie, entrent généralement dans la composition des repas citadins, tant pour le Réveillon que pour le jour de Noël.

Dans les campagnes, surtout dans les cantons primitifs, la boulangerie fine, les châtaignes, la crème et le vin chaud sont à l'honneur.

Inde – Bien que Noël ne revête sa vraie signification que pour sept à huit millions de chrétiens, le reste de la population observe également cette fête, qu'elle consacre aux enfants. Aussi confectionne-t-on des «*culsculs*», friandises faites de farine et de lait, des «*holdol halwas*», douceurs qui se présentent sous la forme de petits bâtons de couleur noire, des *puddings* aussi, survivances de la longue domination britannique, qui n'a pris fin il n'y a que dix ans seulement.

Etats-Unis – Garnie de marrons, de céleri en branches et de gelée de groseilles, la dinde figure également sur la table du Noël américain, avec le *pudding,* que l'on arrose abondamment de rhum ou de cognac.

Les pièces montées, en pâtisserie, sont très appréciées aussi. L'an dernier, le président Eisenhower a reçu, du Club républicain de Niagara Falls, un superbe arbre de Noël en pâtisserie, qui pesait la bagatelle de trois cent-soixante kilos.

De quoi provoquer l'indigestion de quelques centaines de personnes... *V.*

...et de Nouvel An

En Europe occidentale, la gastronomie de la Saint-Sylvestre et du Jour de l'An ne diffère guère de celle de Noël. La volaille, le foie gras, les pâtisseries fines, le tout arrosé de champagne, y sont à l'honneur, partout, bien sûr, où l'on en a les moyens.

Mais, dans certaines parties du monde, il existe cependant une gastronomie bien caractéristique, que l'on respecte pour passer convenablement d'une année à l'autre. En voici quelques exemples.

En *Ecosse,* à minuit, on va frapper à la porte de ses amis, en apportant une bûche pour entretenir le feu qui brûle dans l'âtre. Et sans qu'aucun mot ne soit prononcé par quiconque, les nouveaux venus se mettent à manger du cake et à boire du vin. Après seulement, on s'adresse la parole. C'est ce qu'on appelle le «First foot», ou premier pas.

Selon une tradition fort ancienne, la boisson de la Saint-Sylvestre, en Ecosse toujours, est un vin, ou un alcool, chaud, aromatisé d'épices variées et de romarin, et dans lequel trempent des morceaux de pommes et de pain rôtis, ainsi qu'une grosse orange piquée de clous de girofle.

En *Allemagne,* le punch et les fritures de beignets occupent une place importante sur les tables de fête.

Les lentilles, apprêtées en potage, et les raisins, provenant de grappes conservées des dernières vendanges, figurent traditionnellement au repas de l'an, dans nombre de familles de l'Italie méridionale.

Les femmes de Slovaquie ont l'habitude de confectionner, en pâte à pain, qu'elles font ensuite cuire au four, de menus sujets représentant les animaux de la ferme ou de la basse-cour.

En *Pologne,* on sert une bouillie faite de céréales, de lait, de miel et d'épices, que l'on appelle la «koutia»; des pois, des choux, du millet et un gâteau garni de graines de pavot. Les restes du repas de l'an sont conservés jusqu'au printemps, où ils sont alors enfouis dans l'un des carrés du jardin potager, gage d'abondance pour la prochaine récolte.

Des pains à la menthe, ou aux épices, agrémentent le repas de l'an, en *Russie.* Très souvent, ces pains ont la forme de petits animaux ou d'oiseaux.

Selon les enseignements du Talmud, les poireaux, les citrouille et les côtes de bettes accompagnent obligatoirement le premier repas de l'an nouveau, en *Israël.*

Dans l'*Inde,* après avoir nettoyé, de fond en comble, leur maison, les femmes allument, devant la porte, un petit foyer, sur lequel elles font cuire le premier plat de riz de l'année.

Corsé de poivre et de jeunes pousses de pin, le bol de vin se boit traditionnellement au début de l'an nouveau, au *Tonkin.* Quant au repas, il comporte généralement un cochon de lait, des saucisses enveloppées dans des feuilles de menthe et du gingembre confit.

A *Bali,* île de l'archipel de la Sonde, les brochettes de porc et le «lawar», mets qui se compose de cochon de lait rôti, puis finement hâché et mélangé à des épices et du sang frais, sont fort appréciés. On confectionne aussi d'immenses gâteaux de riz teintés de différentes couleurs.

Le «soba», sorte de nouilles longues et extrêmement fines, le «mochi», qui est un gâteau préparé avec de la farine de riz, le «zoni», soupe composée de légumes et de gâteau de riz coupés en dés, le «kombu», préparé avec les algues séchées, la carpe, les pois et les châtaignes apparaissent sur les tables de l'an, au *Japon.* La boisson principale est le «saki», qui provient de la fermentation du riz, et auquel on ajoute, pour la circonstance, du sucre de canne et des plantes aromatiques.

En *Chine,* où la réputation du bien-manger est aussi solide qu'en France ont sert traditionnellement le «zommi», soit des galettes de riz cuites dans une sauce où dominent les haricots blancs et l'avoine fermentée; le «mienkao», gâteau dans la composition duquel entrent de la farine de riz, des navets et des crevettes séchées; des mollusques passés à la friture et une farce délicate, faite de viande finement hâchée et cuite dans une membrane de porc.

Tout cela est, paraît-il, fort délectable. Mais, les goûts, évidemment, varient selon les latitudes... *V.*

Die Schweiz an der Weltausstellung in Brüssel

(Mitg.) Am 17. April 1958 wird die Weltausstellung in Brüssel für die Dauer von 6 Monaten ihre Tore öffnen. Auf Grund eines von den eidgenössischen Räten bewilligten Sonderkredits wird sich die Schweiz neben 45 weiteren Ländern mit einem eigenen Pavillon an dieser Veranstaltung beteiligen.

Noch bleibt bis zur Eröffnung der Ausstellung manches zu tun übrig. Indessen ist es schon heute möglich, sich vom schweizerischen Pavillon, der im Rohbau fertiggestellt ist, ein näheres Bild zu machen. Sein Standort befindet sich im Zentrum des Ausstellungsgeländes, zwischen der «Avenue de l'Europe» und der «Avenue des Alpes». Für die bauliche Gestaltung hat Architekt W. Gantenbein eine Lösung gefunden, die ebenso ansprechend wie originell und praktisch ist. Der Pavillon besteht aus einer Folge von sechseckigen Hallen, welche wabenartig aneinandergefügt sind und die in sich geschlossenen Darstellungen der einzelnen

Zweige unserer Volkswirtschaft (Textilien, Uhren, Metalle und Maschinen, Chemie, Landwirtschaft, Verkehr, Tourismus) beherbergen. Den Branchenhallen vorgelagert ist eine allgemeine Schau, welche dem Besucher die Schweiz als Ganzes näherbringen soll.

Bei den verschiedenen Industriehallen handelt es sich um thematisch gestaltete Kollektivbeteiligungen, die den betreffenden Wirtschaftszweigen Gelegenheit bieten, auf neueste Erfolge oder sonstige Spitzenleistungen hinzuweisen. Neben den rein technischen Aspekten soll auch der Faktor Mensch gebührend zur Geltung gebracht werden.

Endlich wird es im Schweizer Pavillon ein *Restaurant* geben, wo das Ausland die kulinarischen Spezialitäten unseres Landes kennen lernen kann.

Auch an künstlerischen Veranstaltungen wird es nicht fehlen. Es ist beabsichtigt, Theatervorstellungen, Konzerte und volkstümliche Darbietungen unter Mitwirkung von Schweizer Musikern und Schauspielern zu organisieren. Die Schweiz möchte damit dem Ausland zeigen, dass sie ein auch kulturell regsames Land ist.

Als schweizerischer Generalkommissär amtet, wie seinerzeit gemeldet, Minister *P. von Salis*. Die Vorbereitung des Schweizer Pavillons liegt in den Händen der *Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung*.

Les doléances de l'hôtellerie de la Côte d'Azur

Voici le texte d'une lettre que M. *H. Tschann*, directeur de l'Hôtel Splendide à Nice, vient d'adresser au journal «Les Echos»:

«Le tourisme international, devenu une industrie, ne s'intéresse qu'à des villes ou zones permettant un effort de prospection, et donc un rendement sur toutes les catégories.

Une étape ne possédant qu'un seul palace n'intéressera pas, puisqu'elle ne pourra absorber la clientèle moyenne qui aurait justement été attirée par le prestige de ce palace. Une étape n'ayant que des hôtels modestes n'intéressera pas non plus: elle ne pourra absorber les groupes américains, par exemple.

Une zone comme la Savoie, pourtant bien équipée, n'a jamais eu de succès car elle n'est pas aisément accessible: il faut le genre Palma ou Riviera française, offrant de nombreuses stations où l'on peut amener les clients à leur hôtel en une heure maximum depuis l'arrivée en «charter plane» à l'aérodrome.

Il suffit d'un *déséquilibre* dans une seule catégorie pour compromettre le sort «touristique» d'une station: Cannes ne rend pas comme elle le devrait, faute d'hôtels moyens. Nice, par contre, bien équipée pour le logement en hôtels de premier ordre, manque de chambres de catégorie supérieure pour la clientèle américaine.

Si trois hôtels de 100 chambres disparaissent encore à Nice, tous les groupes américains d'été émigreront sur la Riviera italienne car il n'y aura plus un «volant» suffisant pour absorber sans à-coups cette énorme clientèle de passage.

Une agence anglaise, par exemple, loue et paye d'avance, deux ou trois Viscounts pour une saison. Le coût est énorme, et, pour l'amortir, il faut être assuré de remplir constamment ses avions: il faut donc les diriger sur une région fortement équipée en hôtels de toutes catégories.

C'est le problème qui se posera à une échelle décuplée avec les avions à réaction sur l'Atlantique.

Pour le passage, c'est la même chose: une seule agence américaine a 110 groupes durant une saison: si elle indique une ville sur son programme, il faut qu'elle soit assurée d'y loger tous ses groupes même quand ils se chevauchent, et non 27 ou 32.

En résumé, il faut choisir: ou bien l'hôtellerie est destinée à un rôle presque social: maintenir une certaine activité saisonnière dans des régions difficiles à industrialiser.

Ou bien elle est destinée à nous procurer des devises: dans ce dernier cas, il est indispensable de concentrer tous les efforts sur quelques villes et sur quelques zones, afin que leur équipement soit comparable à celui de nos concurrents.

Il se pose, en somme, pour l'hôtellerie, ce qui s'est posé pour les industries avec l'annonce du Marché commun: ou se concentrer et être de taille internationale, ou vivoter et périr bientôt.

Les milieux industriels y ont pensé: l'hôtellerie ne l'a pas encore découvert.»

C'est l'éternel dilemme entre le tourisme social sur base nationale (et même internationale) élargie où l'hôtellerie de luxe (ou au moins de confort de taille) que notre collègue français analyse d'une façon on ne peut plus pertinente. Les hôteliers français – contrairement à ce que M. Tschann conclut de la situation sur la Côte d'Azur – commencent à la comprendre. Nombreux furent ceux qui à l'assemblée annuelle de la F.N.I.H. ont reconnu la nécessité de rétablir le jeu de la libre concurrence et de renoncer à toute sorte de «béquilles dirigistes», afin de rétablir la prospérité de la profession et notamment de l'hôtellerie supérieure.

Par contre, on peut se demander si les autorités «compétentes» ont compris. Leur attitude fiscale et sociale nous permettent d'en douter. Leur fausse méthode de propagande, leur manque de coordination de tous les efforts dans les domaines économiques et financiers concernent le tourisme national et international entravent les possibilités immenses qui s'offrent à la France au seuil d'une année marquée par l'Exposition de Bruxelles et le centenaire de Lourdes.

La bureaucratie administrative, les erreurs financières et le manque de «publics-relations» du secteur public étouffent toute initiative privée. La «socialisation froide» ouvertement ou clandestinement encouragée par certains fonctionnaires dirigistes dans les ministères ou les directions de tourisme, nationales ou régionales menace de tuer la poule aux œufs d'or. Il est grand temps que cela change . . . *Dr Walter Bing*

Saisonbedingte Abschwächung des Fremdenverkehrs im Oktober

(Vom Eidgenössischen Statistischen Amt)

Der Fremdenverkehr in den *Hotels, Gasthöfen und Pensionen*, der vom August auf den September um rund die Hälfte abgenommen hatte, erfuhr im Berichtsmonat eine weitere saisonbedingte Abschwächung. Er ging gegenüber dem Vormonat um mehr als zwei Fünftel zurück, war aber lebhafter als im Oktober 1956, wenn sich auch die Zahl der Übernachtungen nicht mehr im selben Verhältnis erhöhte wie im September. Damals war sie um rund 6½% angewachsen, im Berichtsmonat stieg sie gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres noch um knapp 3% oder 31 400 auf 1,26 Millionen, womit immerhin ein neuer Oktoberhöchststand erreicht wurde. Der Zuwachs beruht sozusagen ausschliesslich auf einer Belebung des Auslandverkehrs. Die Inlandfrequenz nahm nur um 0,4% und bloss dank der vermehrten Aufenthalte berufstätiger Dauergäste zu, die Zahl der Logiernächte ausländischer Besucher dagegen erhöhte sich um 28 200 oder 6% und überschritt zum erstenmal in einem Oktober die halbe Million.

Fremdenverkehr im Oktober 1956 und 1957

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
	Hotels, Pensionen					
1956	212 958	195 319	408 277	746 231	479 700	1 225 931
1957	217 303	204 637	421 940	749 463	507 873	1 257 336
	Sanatorien, Kuranstalten					
1956	2 632	692	3 324	140 103	60 935	201 038
1957	2 557	703	3 260	130 041	54 765	184 806
	Total					
1956	215 590	196 011	411 601	886 334	540 635	1 426 969
1957	219 860	205 340	425 200	879 504	562 638	1 442 142

Die auffallendsten Veränderungen waren der Rückgang des Besuches aus den Beneluxstaaten (–10%) sowie auf die Vermehrung der Aufenthalte amerikanischer (+14%) und anderer nichteuropäischer Gäste (+12%), die vor allem den vom ASTA-Kongress in Madrid hergereisten und den an den internationalen Konferenzen in Genf teilnehmenden Überseern zu verdanken sein dürfte.

Den ersten Platz unter den ausländischen Besuchern nahmen wie im September die Deutschen ein, die im Berichtsmonat 137 000 Übernachtungen (+6½%) oder gut einen Viertel der Auslandfrequenz auf sich vereinigten. An zweiter Stelle folgen die Gäste aus den USA mit 71 000 Logiernächten (+12%), von denen rund zwei Drittel in den Städten Zürich, Genf und Luzern registriert wurden. Den Nordamerikanern schlossen sich die Franzosen mit 57 600 (+4%) und diesen die Engländer und die Italiener mit 45 300 (+3%) und 41 500 (+1%) Übernachtungen an.

Mit Ausnahme der Zentralschweiz und des westlichen Mittellandes waren sämtliche *Regionen* stärker besucht als im Oktober 1956. Relativ am kräftigsten stieg die Zahl der Logiernächte in den alpinen Landesteilen, doch wiesen, wie stets in dieser Jahreszeit, nur noch die *Städte und die Herbstsaisongebiete* einen Fremdenverkehr von nennenswertem Umfang auf.

Im *Tessin* wurde mit 225 000 Logiernächten, von denen annähernd zwei Drittel auf die Schweizer Gäste entfielen, ein neuer Oktoberhöchststand erreicht. Der Zuwachs gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres betrug allerdings bloss knapp 2%. Er war wesentlich kleiner, als das günstige Septemberergebnis erwarten liess und genügte wegen des erhöhten Bettenangebotes nicht, um die *Besetzungsziffer* auf dem letztjährigen Niveau zu halten. Die ganze Region betrachtet, sank der Anteil der besetzten Betten, der schon vor einem Jahr um 2 Punkte abgenommen hatte, um weitere 3 Punkte auf 45%. In Lugano und Locarno, wo ungefähr gleichviel Übernachtungen gebucht wurden wie im Oktober 1956, verringerte sich die Quote von 56 auf 53 und von 64 auf 58%; in Ascona, wo sich mehr Gäste einfanden als damals, fiel sie von 65 auf 55%.

Im *Genferseegebiet* nahm die Nachsaison einen befriedigenden Verlauf. Die Schweizer Gäste waren um 2, die ausländischen Besucher um 7% stärker vertreten als im Oktober 1956, und die Gesamtzahl der Übernachtungen stieg um rund 13 000 oder 5½% auf eine Viertelmillion, womit auch das vor zwei Jahren erzielte Oktobermaximum (247 000) übertroffen wurde. Die Belebung kam Montreux (Zuwachs an Übernachtungen 11%), Vevey (+5%) und den beiden Kantonshauptstädten (+ je 4%) zugute; sie führte allerdings nur zu einer geringfügigen Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbesetzung, weil sich die Frequenz auf eine grössere Zahl von Gastbetten verteilte. In Genf ging der Prozentsatz der besetzten Betten sogar leicht zurück. Die Rhonestadt, in der im Berichtsmonat verschiedene internationale Konferenzen abgehalten wurden, hatte indessen immer noch rund drei Viertel der Gastbetten belegt, annähernd gleichviel wie Zürich (76%) und bedeutend mehr als Bern (61), Basel und Lausanne (je 59). Gesamthaft betrachtet und verglichen mit dem Oktober 1956 nahm der *städtische Fremdenverkehr* etwas zu, das heisst, einer Abschwächung in Bern (Ausfall an Übernachtungen 6%) und Basel (–1%) stand eine Zunahme in Zürich (+3%) und, wie bereits erwähnt, in den beiden westschweizerischen Metropolen gegenüber.

Die Zahl der in den Höhensanatorien Heilung suchenden in- und ausländischen Patienten ging im Berichtsmonat erneut zurück, weshalb sich die Logiernächte in den *Sanatorien und Kuranstalten* um 16 200 oder 8% auf 185 000 verringerten. Da um ebenfalls 8% weniger Patientenbetten zur Verfügung standen als vor einem Jahr, blieb die durchschnittliche Bettenbesetzung (67%) unverändert.

Zürcher Fremdenverkehr im November 1957

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit:

Im November zeigte der Fremdenverkehr der Stadt Zürich gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres eine leichte Frequenzverbesserung. Die Zahl der Ankünfte übertraf das Vorjahresergebnis um über 7%, jene der Logiernächte um rund 3%.

Insgesamt trafen im Berichtsmonat 46 814 (43 548) *Gäste* in der Stadt Zürich ein. Sie verteilen sich auf 18 314 (17 926) Ankünfte aus dem Inland und 28 500 (25 622) Arrivées aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 130 888 (127 228) *Logiernächten* entfielen 55 879 (57 385) auf Gäste aus dem Inland und 75 009 (69 843) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den *Herkunftsländern* standen Deutschland und die USA weitaus an erster Stelle.

Länder	Ankünfte	Übernachtungen
Deutschland	8 402	17 855
USA	4 086	10 551
Italien	2 834	6 471
Frankreich	2 162	4 908
Grossbritannien und Irland .	1 630	5 160
Österreich	1 487	3 671

Die Zahl der auf Besucher aus Deutschland entfallenden Ankünfte und Logiernächte übertraf das Vorjahresergebnis um über 10%. Aus den USA waren zwar die Besucher ebenfalls um über 10% zahlreicher als im November 1956, die Logiernächtezahlen dagegen um 5% niedriger.

Die durchschnittliche *Bettenbesetzung* der in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen 127 Betriebe mit 7041 (7012) Gastbetten belief sich im Berichtsmonat auf 62 gegen 60,5% im November 1956. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges

Die Festtagsgratulations-Ablösung 1957

Souscription des fêtes de fin d'année 1957

5000 Franken überschritten!

Die Zeichnungen zugunsten des Garantiefonds der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie erreichten bis zum Heiligen Abend den Betrag von 5000 Franken. Bis zu diesem Zeitpunkt hat bereits ein beachtlicher Teil unserer Mitglieder sich in die Liste der Festtagsgratulanten durch Zahlung eines Obolus für dieses berufsgemeinschaftlich bedeutungsvolle Werk eintragen lassen. Für diejenigen, die noch keine Zeit fanden, ihrem Gefühl der Solidarität durch eine Zeichnung Ausdruck zu verleihen, ist weiterhin Gelegenheit geboten, dies nachzuholen. Wir freuen uns jetzt schon, in der ersten Nummer des neuen Jahres eine stattliche Liste neuer Spender veröffentlichen zu können.

Die Stärkung des Garantiefonds der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie gehört zu den schönsten Aufgaben, die sich die organisierte Hotellerie stellen konnte, denn von ihr werden die schwächsten und am wenigsten kreditfähigen Mitglieder am meisten profitieren.

Zeichnungen erbitten wir wie bisher auf Postcheckkonto V/85 SHV, Vermerk Festtagsgratulationsablösung.

Allen Spendern sagen wir herzlichen Dank!

Hr. R. Aeschlimann, Strand-Hotel Seeblick, Faulensee
Hr. Aldo Albrici, 11 Via S. Balestra, Lugano
M. A. D. Alioth, Hôtel Montana, Lausanne-Ouchy
Hr. E. Amstad, Hotel Bellevue, Seelisberg
Hotel Astoria (Astoria Betriebs-A. G.), Luzern
Sig. Filippo Balzari, Excelsior Bellevue Palace, San Remo
Hr. R. E. Bezzola, Dir., Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus
M. V. Binzegger, Pension Villa Flora, Sierre
Fam. Bolli, Hotel La Palma au Lac, Locarno
Hr. F. Bützberger-Pally, Hotel Glockenhof, Aarau
Hr. Hans Buol, Le Vieux Manoir, Meyriez-Morat
Hr. H. E. Burckhardt, «Kronenstock», Huttwil
HH. S. & E. Camenzind, Hotel Krone, Andermatt
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet HB, Zürich
Fam. T. Cima-Nicolet, Hôtel Mont-Fleuri, sur Territet-Montreux
M. R. Crittin, Hôtel de la Planta, Sion
Dolder Grand Hotel, Zürich
Hr. Hans F. Elmiger, Dir., Grand Hotel National, Luzern
HH. P. Elwert-Eggen Söhne, Hotel Central, Zürich
Hr. Jos. Escher, City Hotel, Bern
Grand Hotel Europe A. G., Luzern
M. H. E. Fauconnet, Hôtel Eden, Genève
Hr. A. W. Federle, Dir., Berghotel Schatzalp, Davos
Fam. Frutiger, Hotel Iris, Interlaken
Hr. J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern
Fam. C. Glinz-Rietmann, Hotel Schiff, St. Gallen
Hr. H. Göldi, Dir., Hotel Säntis, Unterwasser
Grand Hotel & Kurhaus, Bad Tarasp
Hr. W. Greub-Trüssel, Hotel Greub, Basel
Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola
Unfallklinik Dr. Gut, St. Moritz
Jean Haecky Importation S. A., Basel
Fam. Hagen, Parkhotel, Locarno
Hr. T. Halder, Pura
Hr. Fritz Haller, Haus zum Rüden, Zürich
Hr. Jean Hedinger, Helvetia Feuer St. Gallen, Generalagentur, Zürich
M. C. Henchoz, Hôtel Victoria, Château d'Oex
Fam. Hegglin, City-Hotel Ochsen, Zug
M. H. Heitz, Hôtel de la Gare, St-Maurice
Hr. F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Hr. K. Hohermuth, Chalet du Lac, Bönigen
Fam. Homberger, Hotel Schynige Platte, z. Zt. Chalet Bellevue, Beatenberg
M. A. Hübner, Hôtel Windsor, Lausanne
Hr. W. Kammermann, Werkhotel, Gerlafingen
Fam. E. Keller-Hagmann, Hotel Sonne, Wildhaus
Fam. Kilcher, Hotel Engematthof, Zürich
Hr. C. Kneschaurek, Hotel du Lac-Seehof, Lugano-Paradiso
Hr. Alb. Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano
Frau Dr. M. Kusch, Pension Villa Maria, Lugano-Paradiso
Hr. Ch. Landry, Park-Hotel, Lenzerheide
Frau Germaine Lang, Freudenbergstrasse 146, Zürich
M. E. Lauber, Dir., Hôtel Cornavin, Genève
Mlle I. Liechti, Hôtel-Pension Lutetia, Lausanne-Ouchy
Hr. U. Liggenstorfer, Hôtel des Alpes, Arosa
Coniugi Lombardi-Merz, Albergo Diana, Lugano-Cassarate
Hr. R. Manz, Dir., Büntistrasse 11, Stans
Hr. P. Meier, Hotel Villa Gentiana, Arosa
M. Jean Métille, Hôtel Fédéral, Col-des-Roches
Hr. E. Müller, Hotel-Pension Beatrice, Lugano
M. W. Müller, Hôtel Beau-Séjour, Château-d'Oex
Hr. W. Müller, Hotel-Pension Post, Locarno-Monti
A. G. Grand Hotel National, Luzern
Hr. R. Neff, Hotel Schweizerhof, Zürich
Hr. M. Odermatt, Hotel Bären, Luzern
Hr. W. Oehen, Hotel Belvédère, Weggis
Park-Hotel, Vitznau
Hotel Rigi-Kulm A. G., Rigi-Kulm
Hr. C. Schaerer, Dir., Bad Schinznach
Hr. Chs. Schenk, Dir., Grand Hôtel Beau Rivage, Interlaken
Hr. Jean Scheuer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Lugano
Hr. Sigm. Schmid, Dir., Hotel Rigi-Kulm
Hr. E. Schrämli, Hotel Sonnenhof, Ascona
Hr. Ulrich Schumacher, Hotel Alpina, Parpan
Hr. O. Staub., Dir., Monte Verità, Ascona
Hr. Werner Steiger, Hotel & Pension Neptun, Zürich
Hr. E. Taverna, Hotel Stern, Chur
Hr. H. J. Ulrich, Hotel Rigihof, Zürich
Hr. H. Waldmeyer, Hotel Krafft, Basel
HH. W. & N. Weibel, Hotel Commerce, Basel
Hr. H. Weissenberger, Dir., Hotel Glockenhof, Zürich
Hr. Gottl. Werder, Hotel Interlaken-Interlaknerhof, Interlaken
Hr. W. Wernli, Carlton Hotel Villa Moritz, Lugano-Castagnola
Hr. Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich
Hr. J. A. Willi, Hotel St. Katharina, Einsiedeln
Familien Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken
Hr. H. Wyder, Hotel Anker, Interlaken

La somme de Fr. 5000.– est dépassée

A la fin de la semaine dernière, les dons continuaient d'affluer au compte de chèques postaux de la SSH. V 85, à Bâle, et la souscription avait déjà produit un montant de Fr. 5000.–.

Nos membres ont donc compris l'intérêt que présente la Coopérative de cautionnement de l'hôtellerie saisonnière et qu'elle était digne de leur solidarité et leur générosité. On ne saurait trop répéter que plus le fonds de garantie de la nouvelle institution sera élevé, mieux il sera possible de prendre des risques et de venir en aide aux hôteliers qui ont un urgent besoin de crédits de rénovation.

A la montagne, c'est au moment où l'on ouvre les établissements en hiver que l'on se rend compte de l'étendue des besoins de modernisation et de la nécessité de la coopérative de cautionnement.

En cette fin d'année, malgré le tourbillon des fêtes, nous espérons que de nombreux hôteliers encore imiteront l'exemple de leurs collègues qui ont déjà versé leur contribution. Le résultat de la souscription de fin d'année ne doit pas être inférieur à ceux des années précédentes.

Merci d'avance à tous les donateurs.

59,2 % (59,5), Hotels II. Ranges A 60,7 (61,3), Hotels II. Ranges B und C 58,6 (56,7), Gasthöfe 69,8 (63,5) und Pensionen 76,1 (70,2). Von je 100 Gastbetten waren 26 durch Inlandgäste und 36 durch Besucher aus dem Ausland, insgesamt also 62 % aller verfügbaren Betten, belegt.

Die Statistik *der von den Gästen benützten Transportmittel* zeigt wie schon im Vormonat eine weitere Verschiebung zugunsten der Bahnbenützer, deren Anteil vom Oktober auf den November von 46 auf 49 % anstieg. Die Quote der motorisierten Gäste hat sich weiter verringert und zwar von 35 auf 33 %, und jene der Fluggäste eine Abschwächung von 19 auf 18 % erfahren.

Es lebe die Saison!

Der Kurort holt Atem: Die Saison hat begonnen. Kohlen, Öl und Wein liegen im Keller, das Personal ist eingerückt und die letzten Handwerker sind durch den Lieferanteneingang verschwunden, der neue Barpianist öffnet den Flügel und tippt aufs hohe C, der Küchenchef lässt erstmals die Zornesader schwellen, der Portier macht sich auf das erste Bakschisch eines Amerikaners gefasst, ein Zimmermädchen dreht einem hübschen Kellner schöne Augen, Hoteldirektor und Concierge werfen sich in Schwarz und in Positur; – durch die Flügeltür – da kommt seine Hoheit, der Gast!

*

Die Seilbahn fährt, der Skilift schleppt, das Eis trägt, der Schnee ist pulvrig, die Sonne scheint und der Gast ist da. Die Kurverwaltung hat ein Programm zur Verhütung der Langeweile ausgeheckt. Das Menu besteht aus Überraschungen. Der Chef scheint ein Bruder Escofiers zu sein oder in seinen spärlichen Mussestunden Brillat-Savarins gescheite Abhandlungen über die «Physiologie du goût de gastronomie transcendante» aus dem 19. Jahrhundert zu lesen. Kurz: Der Winterkurort ist aus seinem Herbstschlaf erwacht und versucht in eifersüchtigem Wettstreit seine internationale Position auf der Fremdenverkehrsbörse in den grossen Reisebureaux zu verteidigen.

*

Vergessen sind die schlaflosen Nächte des Kurdirektors und der Hoteliers, der Skilehrer und Eismänner, die zwei Wochen vor Saisonbeginn täglich nach schneebeladenen Wolken Ausschau hielten, die Wetterberichte kopfschüttelnd anhörten, den Barometer beklopften und sämtliche Sputniks – die fliegenden und die nichtfliegenwollenden – ins Pfefferland wünschten. Die Telephonkabel sind im Erdreich versteckt worden, und die brüchigen Wasserleitungen wurden geflickt, Hotelfassaden bekamen ein neues make-up, ein Skiweg wurde aus dem Wald geschlagen und Ferienhäuser sind wie Pilze auf der Höhenmatte aus dem Boden geschossen. Und alles zur guten Zeit – noch vor Saisonbeginn!

*

Eismänner und Pistenarbeiter haben Eisbahn und Skipisten zum Saisonbeginn in Behandlung genommen. Das zu verwendende Rohmaterial wird gratis geliefert: Wind und Wetter bringen den Schnee franko Domizil! Freilich erfolgen die Lieferungen vom Himmel unregelmässig und nicht immer in der gewünschten nassen oder trockenen Qualität, von der Quantität nicht zu sprechen. Mit einem Wort: Ein schwieriges Handwerk – das Eismachen und Pistenpflastern – wenn der Lieferant auf den Wolken seine Launen hat und er statt einer Ladung Pulverschnee Bindfadenregen fakturiert... Dann geht das Dorf in geschlossener Prozession hinaus zu den Klagemauern, während wir uns den tieferen Sinn des Poststempels «Sonnig und schneesicher» überlegen, Asche auf die vereisten Wege und aufs eigene Haupt streuen – und die Schneeberichte aus den andern Kurorten studieren.

*

Freude überkommt uns bei der Begegnung mit lieben, alten Gästen, mit lieben und jungen Skihasen und natürlich beim Lesen der Statistik, die oft verwirrend und immer weiblichen Geschlechts ist. Zeigt der Saisonbeginn eine Zunahme der Gäste aus dem Dollarraum an, dann liebäugeln wir mit dem frevlen Gedanken, am alten Bahnhof das Sternenbanner zu hissen und den Union Jack oder die Trikolore einzuholen. Schliesslich ist jeder Winterkurort eine Art «Endstation Sehnsucht», wo auf dem Fundbüro verlorene Herzen etikettiert und nie abgeholt werden. Nicht, dass wir an einen schwunghaften Handel mit solchen Gegenständen denken; aber es gibt oft zu denken, was da alles im Schnee und auf dem Eis vergessen und verloren wird, z. B. Dinge mit viel «sentimental value», wie Freundschaftsringe und Hausschlüssel, Photos und Briefe, Rechnungen – bezahlte und andere. Überschrift: «Saison-Fundbüro».

*

Sie gehen in die Ferien und das Hotelpersonal geht in die Saison. Das ist der ganze Unterschied. Sie werden bedient und die andern sind bedient, so folgern bösartige Leute, die immer rechthaberisch sind. Zur Beruhigung: Bösartige Menschen erstehen sich selten einen Ferienpass. Das Visum ist ihnen zu teuer. So kommt es, dass Feriengast und Hotelpersonal ein Herz und eine Seele sind. Saison-Diplomatie? – Ja!

E. A. Sautter, Mürren

Le problème de la limitation de vitesse

En Suisse romande...

Tout le monde en parle. Chacun exprime son opinion définitive. La presse quotidienne s'empare du sujet.

Le Groupement romand pour l'étude du marché a pensé utile de connaître l'opinion du public en Suisse française. Il a donc interrogé 2000 personnes, réparties très exactement sur tout le territoire de façon à représenter toutes les classes de la population. Les enquêteurs ont utilisé trois questions qu'avait posées la «Gazette de Lausanne» à ses lecteurs:

1. Etes-vous pour une limitation générale de la vitesse en Suisse?
2. Etes-vous pour une limitation partielle de la vitesse sur les tronçons dangereux, comme par exemple la route Lausanne–Genève?
3. Dans le cas d'une limitation générale ou partielle de vitesse, estimez-vous qu'il faudrait fixer une vitesse minimum?

1. Limitation générale

44 % sont pour une limitation générale
46 % sont contre une limitation générale
10 % n'ont pas d'opinion

100 % de la population suisse romande.

La différence des «pour» et des «contre» est si faible que l'on peut admettre qu'ils sont à égalité. Le fait que seulement 10 % des personnes interrogées n'ont pas d'opinion démontre à quel point ce problème est actuel.

L'étude de ces résultats par rapport aux différentes caractéristiques des personnes interrogées détermine bien dans quels milieux les opinions sont les plus marquées.

La *profession* du chef de famille est significative. Les ouvriers et les agriculteurs sont nettement favorables à la limitation générale.

Les personnes exerçant une profession libérale et les personnalités occupant des postes dirigeants, dans une proportion de 3 contre 1, sont contre cette limitation. Les commerçants et artisans y sont encore nettement opposés, alors que les employés et fonctionnaires n'indiquent qu'une faible majorité en défaveur de la limitation de vitesse.

Dans les cantons, les opinions varient aussi beaucoup: Genève et Vaud sont nettement opposés à la limitation générale. Valais, Fribourg et le Jura bernois (sans Bienne) lui sont favorables, de même que Neuchâtel où l'on trouve seulement 4 % de gens sans opinion et 56 % de partisans de la limitation.

Les *villes* de plus de 20 000 habitants ne veulent pas de limitation générale de vitesse, alors que les petites villes et la campagne la souhaitent.

Les *hommes* s'opposent à la limitation, alors que les femmes, dont 14 % seulement n'ont pas d'opinion, la désirent en majorité.

L'âge a évidemment une grande importance, mais jusquà 50 ans on est contre la limitation, jusqu'à 35 ans on y est même très nettement opposé. Dès 65 ans, 2 personnes sur 3 souhaitent «la lenteur obligatoire».

2. Limitation sur tronçons dangereux

35 % sont pour une limitation partielle
15 % sont contre une limitation partielle
44 % ont déjà approuvé la limitation générale
6 % n'ont pas d'opinion

100 % de la population suisse romande.

La majorité de ceux qui ne souhaitent pas une limitation générale de vitesse estime utile d'imposer des vitesses limitées sur certains parcours. Cette opinion, extrêmement nette, se retrouve dans tous les milieux, à tous les âges et partout. De nouveau les Jurassiens et surtout les Valaisans se déclarent le plus nettement partisans d'une limitation partielle.

3. Vitesse minimum obligatoire

Cette question n'a été posée qu'aux personnes qui étaient en faveur d'une limitation générale ou partielle de la vitesse.

55 % d'entre elles sont en faveur d'une vitesse minimum obligatoire
28 % sont contre une vitesse minimum obligatoire
17 % n'ont pas d'opinion

100 % des personnes en faveur d'une limitation.

Ces réponses montrent que le public est parfaitement conscient de l'inconvénient et probablement même du danger des véhicules qui se «traînent» sur la route. Puissent ces chiffres tomber sous les yeux de cette sorte d'imprudents!

Conclusions

En résumé, on peut dire que l'opinion publique n'est pas encore informée de ces problèmes, malgré que chacun s'en préoccupe. En effet, c'est dans les milieux qui sont probablement les mieux informés que l'on rencontre le plus d'adversaires de la limitation générale de vitesse (hommes, commerçants et professions libérales, jeunes, etc.). Par contre, presque tout le monde a son opinion puisque fort peu de personnes, 5 % de celles qui ont été interrogées, ont déclaré qu'elles ne pouvaient répondre à aucune des 3 questions. D'autre part, on constate qu'une réglementation est souhaitable, car 14 % seulement des gens sont adversaires aussi bien d'une limitation partielle que d'une limitation générale.

... à l'étranger

Quand même 60 km/h dans les localités en Allemagne?

Les autorités d'Allemagne occidentale paraissent s'apercevoir qu'une limitation de vitesse rigide et générale de 50 km/h dans les localités n'amène pas d'un seul coup tous les avantages qu'elles souhaitaient. C'est bien pourquoi sans doute qu'une nouvelle de presse nous apprend que la commission de la sécurité routière des «Länder» envisagerait de porter cette limite à 60 km/h.

Aux nombreuses nouvelles d'un optimisme excessif faisant état d'une «accalmie» du trafic routier dans les villes allemandes, peuvent être opposées d'aussi nombreuses nouvelles parlant d'embouteillages monstres aux carrefours et de dépassements dangereux commençant dès la sortie des localités. Toutefois la période de trois mois qui s'est écoulée depuis la mise en vigueur des 50 km/h maximum dans les localités est beaucoup trop courte pour qu'il soit déjà possible de porter un jugement valable sur ses répercussions.

Une mesure raisonnable en Angleterre

Depuis le premier octobre la limite de vitesse dans les localités a été portée en Grande-Bretagne de 30 à 40 milles à l'heure (environ 65 km/h au lieu de 50).

L'argument des partisans des limitations générales de vitesse, selon lequel les prudents Anglais n'auraient fait que de bonnes expériences avec leur limite de 30 milles, n'est donc plus valable. Comme on le voit, les Anglais ne s'attaquent pas à un problème selon un schéma rigide, mais tout simplement avec bon sens. Pour nous, la conclusion s'impose: une échelle de limites différenciées de vitesse est seule capable de venir à bout d'une circulation routière toujours plus complexe.

Das Ende der Hoteliervereinigung 1869 — vormals Internationaler Hotelbesitzer-Verein

In Anlehnung an die Herbsttagung der Internationalen Hotelgruppe im Hotel Atlantic in Hamburg fand auch die vom Präsidium einberufene *ausserordentliche Hauptversammlung* des IHV statt. Die Versammlung beschloss Auflösung des Vereins zum 31. Dezember 1957, da die Zwecke von seiten der Internationalen Hotelgruppe durchgeführt werden.

Herr *Ketterer* als Präsident und langjähriges Mitglied gab zum Schluss einen Rückblick über die Tätigkeit des IHV, der in den Kreisen der Hoteliers eine grosse Erinnerung hinterlassen wird. Die freundschaftlichen Worte, die Herr Direktor *Geyer* und der Präsident, Herr Ketterer, noch wechselten, gaben Zeugnis davon, dass die Tradition des alten IHV von seiten der Internationalen Hotelgruppe übernommen wurde und es eine Ehrenpflicht ist, diese nach bestem Wissen zu erhalten.

Über die Tätigkeit des IHV während der letzten 90 Jahre gab Präsident *Ketterer* noch einen Rückblick, dem wir folgendes entnehmen:

«Der IHV würde 1869 von *Otto Caracciola,* Besitzer des Hotel Fürstenberg in Remagen/Rhein, zusammen mit 27 anderen rheinischen Hoteliers in Koblenz gegründet.

Die Kollegialität und das Zusammenstehen von Caracciola mit seinem Fachkollegenkreis ermöglichte ein schnelles Anwachsen des Vereins, und die Nachbarschaft zu Belgien, Frankreich, Holland und Luxemburg erlaubte es, auch Hoteliers aus diesen Ländern aufzunehmen, die sich für die gleichen Ziele interessierten. Nach dem Ende des Krieges 1870/71 und dem wachsenden Wohlstand jener Zeit kam der Reiseverkehr immer mehr in Fluss, so dass sich der IHV einer wirksamen Tätigkeit und grosser Beliebtheit erfreute. Zwar sind wertvolle Unterlagen und Dokumente aus dieser Zeit vernichtet worden, jedoch besitzen wir erfreulicherweise noch das schöne Geschichtswerk «60 Jahre Internationaler Hotelbesitzer-Verein», das unser Dr. Bloemers im Jahre 1929 herausgab, und in dem die Geschichte jener Jahrzehnte in anschaulicher Weise festgehalten ist. Es ist mir leider nicht möglich, all der Persönlichkeiten zu gedenken, die im Laufe von neun Jahrzehnten in dieser Vereinigung an der Hebung unseres Berufsstandes und Wirtschaftszweiges an hervorragender Stelle uneigennützig gewirkt haben, es seien nur die folgenden *Präsidenten,* die Otto Caracciola gefolgt sind, erwähnt:

Otto Hoyer
Alexander Intra
Nils Trulsson, Stockholm
Dr. Ludovico Silenzi, Rom
Sir Francis Towle, London
Hermann Burkard-Spillmann, Luzern
Otto Marencich, Budapest
Curt Wurm, Köln

Von ihnen leben nur noch die Ehrenmitglieder Burkard-Spillmann und Otto Marencich.

Unter der Präsidentschaft von Otto Hoyer (1889 bis 1895/1898–1920) kam der Verein zu ungeahnter Blüte. Das Ansehen der Hoteliers wurde durch die Zuerkennung der Vollkaufmannschaft in den Handelskammern, durch Mitarbeit in den Gremien der Stadt und des Parlaments erreicht. Hoyer erreichte auch die Mitgliedschaft im Zentralverband der Deutschen Industrie und im Handelsvertragsverein. Ende des vorigen Jahrhunderts gelang es dem Verein, die Rechte einer juristischen Person zu erhalten, die ihm am 21. Juli 1892 durch Kabinettsorder verliehen wurde. Angespornt durch die Erfolge des Vereins, verlangten immer mehr Kollegen, auch aus andern Ländern, ihm beizutreten, und so war bereits im vorigen Jahrhundert der ehemalige rheinische Verein bereits eine *internationale Organisation* geworden, deren Mitglieder 1914 schon über die ganze Welt verteilt waren, und die sich bei Ausbruch des Zweiten Weltkrieges 1939 aus insgesamt 2500 Einzelmitgliedern aus 42 Ländern zusammensetzte.

Der Verein gründete schon 1869 eine eigene *Fachzeitschrift «HOTEL»,* die sich rasch die Anerkennung aller Mitglieder, aber auch vieler anderer Leser, erwarb. Ihre gute Ausstattung und ihr reicher, internationaler Inhalt auch aus früheren Jahrzehnten, namentlich nach dem Ersten Weltkrieg, ist bekannt. Heute ist dieses älteste Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr zugleich die Zeitschrift für die deutschen Mitglieder der International Hotel Association. Ihr Hauptschriftleiter ist Dr. *Kurt Bloemers.*

Ein weiteres Gründungsziel war bereits 1869 durch die Notwendigkeit der Schaffung einer *Zentrale zur Vermittlung von Hotelpersonal* gegeben. Das Interesse des stellensuchenden Personals, aber auch der jüngeren Direktoren, vom IHV empfohlen zu werden, war sehr stark. Diese Tätigkeit erlaubte vielen jungen Pionieren unseres Gewerbes, ins Ausland zu gelangen, um sich dort die Sporen für ihre zukünftige Tätigkeit zu verdienen. Auf dem Büro des Facharbeitsnachweises des IHV konnte man Stellen aus der ganzen Welt für Hotels und Gaststätten erhalten. Bekannt ist das alte Offertenblatt des IHV, man erhielt aber auch Angebote für Verkäufe, Verpachtungen usw.

Leider mussten der Facharbeitsnachweis und unsere Internationale Personal-Austauschstelle 1936 ihre Tätigkeit einstellen, das das Reich damals die Vermittlung ausschliesslich den öffentlichen Arbeitsämtern übertrug. Fortan wurden von uns Direktoren, Geschäftsführer und gehobenes, sprachenkundiges Personal empfohlen.

Eine weitere segensreiche Einrichtung, die in der ganzen Welt Schule gemacht hat, war der *Hotelführer.* Die Internationalen Hotelführer des IHV, die von 1913 bis 1938 erschienen sind, waren eine grosse Leistung.

Im Jahre 1924 wurden dann, um den zahlreichen ausländischen Mitgliedern ein grösseres Mitspracherecht einzuräumen, die Satzungen dahingehend geändert, dass der Aufsichtsrat und der Geschäftsführende Ausschuss aus den Reihen aller Länder zusammengesetzt wurde. Die grösseren Länder stellten je einen Vizepräsidenten. Von ihnen darf hier wohl der verstorbene, langjährig amtierende Deutsche Vizepräsident Wilhelm Otto König, Hotel Königshof, Bonn, hervorgehoben werden. Und dann wurde die Einrichtung getroffen, dass die Präsidenten im Wechsel von drei Jahren jeweils von einer anderen Nation gestellt werden sollten.

Der Zusammenhalt des sehr angesehenen und auf der ganzen Welt hochgeachteten Vereins wurde aber besonders deutlich durch die zahlreichen *internationalen Kongresse und Tagungen,* die er in vielen Jahrzehnten mustergültig durchgeführt hat, und von denen die Tagespresse aller Länder sprach. Auf den Kongressen war die Aussprache der einzelnen Hotelbesitzer ausserordentlich fruchtbringend. Mehr und mehr wurde uns Geltung und Anerkennung verschafft, die Erziehung des Nachwuchses durch Austausch und persönliche Kenntnisnahme gefördert, im besonderen aber Fragen, die das Wesen der Hotels angingen, international abgestimmt und auf die gleiche Basis gebracht. Erwähnt seien hier nur die bekanntesten und grössten Kongresse: Berlin, Wien, Budapest, Rom, Kopenhagen, Paris, Tripolis u. a. m. Sie sind noch bei vielen alten Mitgliedern in bester Erinnerung.

Unsere Vereinigung zeichnete alte und treue Angestellte der Hotels durch *Verleihung von Ehrendiplomen* aus. Seiner notleidenden Mitglieder im Alter wie auch vieler *notleidender Berufsangehöriger* nahm er sich durch seine *Unterstützungsfonds* an. Von 1869 bis 1945 wurden rund 162 000 Mark an Unterstützungen ausgezahlt und in den letzten Jahren durchschnittlich ungefähr 7000 DM jährlich.

Zwar brachte der Erste Weltkrieg manche Einschränkung, viele Schwierigkeiten, aber der Verein konnte sich über Wasser halten und schon 1923 wieder eine lebhafte internationale Tätigkeit beginnen und von da an ausbauen. Aus dem IHV ist der ehemalige Reichsverband der deutschen Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe mit dem Sitz in Düsseldorf hervorgegangen, der ursprünglich in Personalunion mit ihm verbunden war. Aber auch die frühere *Alilance Internationale de l'Hôtellerie* ist indirekt aus unserem Schoss geboren worden, da bereits 1908 in Rom in Verbindung mit dem IHV die damalige *Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers* gegründet wurde, die 1921 in Monaco durch die Alliance abgelöst wurde. Diese wurde 1946 durch die jetzige *International Hotel Association* ersetzt.

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen hat der IHV starke Verbreitung erhalten und eine fruchtbare Tätigkeit entfaltet. Von den vielen wirkungsvollen Einrichtungen seien hier nur noch erwähnt der *Internationale Reisebüro-Katalog,* dem viele unserer Mitglieder tatsächlich Schutz vor grossen Verlusten aus der Zusammenarbeit mit unzuverlässigen Reisebüros verdanken.

Sie fragen - wir antworten

An S. P. in F.

Besuchen Sie uns doch einmal. Dann sehen Sie den Unterschied zwischen Hausrösten und einer Präzisionsröstanlage. Das erklärt Ihnen, weshalb unsere Abonnentenzahl täglich steigt.

Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tee

KaTeeKa AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31, Direktimporteur

BIRDS EYE empfiehlt:

Erdbeeren oder Himbeeren

schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!

Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges stellte das mit ungeheurem Fleiss Geschaffene wieder in Frage. Unser Geschäftsführer, Herr *Dr. Kurt Bloemers,* hat die Geschichte unseres Vereins seit 1923, also fast 35 Jahre, geleitet. Ende des Zweiten Weltkrieges leistete er eine herkulische Arbeit, als er nach Vernichtung aller Unterlagen auf einem Dorf die Organisation wieder zusammenbrachte und jahrelang aufrechterhielt.

Durch den Verlust der gesamten ausländischen Mitgliedschaft und das Absinken von 2500 Mitgliedern auf rund 800 waren die finanziellen Verhältnisse naturgemäss geschwächt. Nur der Verkauf des vereinseigenen Trümmergrundstücks in Köln konnte die finanzielle Lage etwas bessern. Doch bereits nach der Hauptversammlung 1952 in München war der Fortbestand des Vereins gefährdet. Da es sich nach dem Tode des Präsidenten *Wurm* als unmöglich erwies, die finanziellen Verhältnisse zu ordnen, und es sich zeigte, dass bei dem geringen Stand an Mitgliedsbeiträgen der Verein auf die Dauer nicht lebensfähig sein würde, blieb nichts anderes übrig, als zur Auflösung der Vereinigung zu schreiten.»

Mit dem Verschwinden des IHV ist ein Kapitel internationaler Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Hotellerie abgeschlossen worden. Diese hat durch das Aufstreben der nach dem Krieg neuerstandenen *International Hotel Association* eine Fortsetzung auf breiterer Basis gefunden.

Papierkrieg-Abbau unerwünscht?

Aus Fremdenverkehrskreisen wird uns geschrieben:

Als der Bundesrat kürzlich bekanntgab, dass ausländische Motorfahrzeuge, die nur für eigene, persönliche Zwecke benützt werden, ab 1. Januar 1958 ohne Zolldokumente in die Schweiz vorübergehend einreisen können, wurde diese Massnahme überraschenderweise in einigen Zeitungen heftig kritisiert.

Die Kritiker befürchten nämlich, dass der Wegfall der Zolldokumente verschiedene polizeiliche oder zolltechnische Kontrollmassnahmen gegenüber schweizerischen und ausländischen Automobilisten im Inland zur Folge haben werde. Aus dem diesbezüglichen Bundesratsbeschluss kann nun aber rein gar nichts herausgelesen werden, was irgendwie auf die Absicht unserer Behörden, solche Kontrollen zu machen, hinweisen würde, und wir sind überzeugt, dass die Zollorgane unsere ausländischen Gäste auch in Zukunft genau so höflich und rücksichtsvoll behandeln werden, wie dies bisher der Fall war. Bringt denn die neue bundesrätliche Massnahme nur den Ausländern und nicht auch den Schweizern, die ins Ausland fahren, namhafte Vorteile? Nun, wir finden, dass es für uns Schweizer doch *höchst erfreulich* ist, wenn wir jetzt schon nach Österreich, nach Westdeutschland und nach Schweden, vielleicht demnächst auch nach den drei Benelux-Ländern ohne Zollpapiere reisen können. Ein weiterer, für uns alle höchst schätzenswerter Vorteil besteht auch darin, dass sich nun die *Grenzformalitäten viel einfacher* und vor allem viel rascher, namentlich während der Spitzenzeiten des touristischen Strassenverkehrs, abwickeln werden. Hierzu haben übrigens die Zollbehörden schon früher beigetragen, als der Freipass für die Wiedereinfuhr und dessen alljährliche Erneuerung aufgehoben und durch die unbegrenzt gültige Zollquittung, die man beim Kauf des Wagens erhält, ersetzt wurde. Ferner wurde vom Zoll auf die Erhebung der sog. statistischen Gebühr bei der Einreise ausländischer Motorfahrzeuge verzichtet.

Hätte man nun den Verzicht auf die Zolldokumente nur auf solche Länder beschränken sollen, die Gegenrecht gewähren, d. h. die auch uns Schweizer ohne Zollpapiere einreisen lassen? Wir gratulieren unseren Behörden, dass sie in grosszügiger Weise diesmal auf die Anwendung des sonst geheiligten *Reziprozitätsprinzips verzichtet* haben. Eine ähnliche Massnahme, die sich in der Folge recht glücklich für unseren Fremdenverkehr auswirkte, wurde bekanntlich schon vor Jahren getroffen, als die Schweiz für eine grosse Anzahl überseeischer Länder die Visapflicht einseitig aufhob. Es wäre natürlich sehr schön, wenn z. B. alle OECE-Länder, die uns 85 % aller ausländischen Übernachtungen liefern, zugleich auf die Zolldokumente für den grenzüberschreitenden Strassenverkehr verzichtet hätten. So weit sind wir heute leider noch nicht und anerkennen deshalb um so freudiger die mutige Pioniertat der vier vorgenannten Länder. Auch die bisher üblichen Zolldokumente, wie Triptyk und Carnet de passage en douane, konnten seinerzeit nicht zugleich von allen Ländern eingeführt werden, und es dauerte längere Zeit, bis sie sich überall durchsetzten. So wird es auch mit der Abschaffung der Zolldokumente gehen, aber einer musste eben einmal mutig den Anfang machen.

Der Verzicht erstreckt sich vorläufig noch nicht auf die für gewerbliche Zwecke einreisenden fremden Motorfahrzeuge, wie Gesellschaftswagen, Taxis und Lastwagen. Lediglich Schweden lässt sie bereits zu, doch liegen hier die geographischen Verhältnisse anders. Die Europäische Wirtschaftskommission, in deren Schoss diese Frage ebenfalls eingehend diskutiert wurde, empfiehlt den Regierungen eine weitgehende Vereinheitlichung der hier noch zu treffenden Massnahmen, so dass erwartet werden kann, dass in absehbarer Zeit auch diese Kategorie von Motorfahrzeugen davon befreit wird, bei der Einreise in die Schweiz, nach Österreich und Deutschland, Zolldokumente vorweisen zu müssen.

Man scheint aber auch zu befürchten, die getroffene Massnahme würde einer neuen Art von Schmuggel Tür und Tor öffnen. Doch dürfen wir wohl annehmen, dass auch diese Argumente von seiten der Zollverwaltung vorgängig auf Herz und Nieren geprüft wurden, ansonst sie kaum dem Bundesrat eine derart radikale Massnahme, wie die Aufhebung der Zollpapiere und damit auch den Verzicht auf die Garantieleistung der Automobilverbände für allfällige Zollhinterziehungen vorgeschlagen hätten.

Schon vor zwei Jahren wären unsere Zollbehörden im Prinzip bereit gewesen, die Zolldokumente aufzuheben, doch stiessen sie damit bei den Automobilverbänden auf Opposition. So ist uns Österreich zuvorgekommen, das als erstes Land bereits vom 1. August 1957 an auf die Zollpapiere verzichtet hat und damit der Schweiz als Touristenland par excellence den Ruhm nahm, sich an die Spitze der für die Liberalisierung des internationalen Tourismus aktiv einsetzenden Nationen zu stellen. Doch: mieux vaut tard que jamais!

Hotelbrand in Aarau

Am 16. Dezember, kurz vor Mittag, brach im *Hotel Löwen* am Rathausplatz in *Aarau* ein Brand aus, der sich rasch ausbreitete und dem die im 1. Stock gelegene Bar zum Opfer fiel. Der Brand ist durch die *Unvorsichtigkeit* eines italienischen Hausburschen entstanden. Dieser war im Begriff, auf dem Ofen *Bodenwichse aufzuwärmen,* die sich plötzlich explosionsartig entflammte und innert kürzester Frist die Bar in Flammen hüllte. An den Wänden und Decken sowie am Boden (Tische, Stühle, Polstersessel usw.) fanden die Flammen reiche Nahrung. Das Personal sowie einige unerschrokkene Nachbarn nahmen die Brandbekämpfung unverzüglich auf. Der rasch eintreffenden Feuerwehr gelang es trotz starker Rauchbehinderung, den *Brand* innert kurzer Zeit *einzudämmen* und später ganz zu *löschen.* Der Küchenbursche erlitt am rechten Arm und an der linken Hand ziemlich schwere Verbrennungen. Der Boden, das Mobiliar und die Decken sind ausgebrannt. Ferner wurden wertvolle Gemälde vernichtet. Die Besitzerfamilie *Scherz* erleidet nicht nur durch den Brand selbst, sondern auch dadurch, dass der Betrieb in der Bar für längere Zeit eingestellt werden muss, *grossen Schaden.* Hoffen wir, dass dieser zur Hauptsache durch die Versicherung gedeckt ist.

Dieser Brand zeigt einmal mehr, wie kleine Nachlässigkeiten und Unvorsichtigkeiten grosse Wirkungen haben können. Es ist nicht das erste Mal, dass durch Aufwärmen von Bodenwichse Brände entstanden sind. An einem abgelegenen Orte, wo die Feuerwehr nicht rechtzeitig zur Stelle sein könnte, hätte der Brand wohl nicht lokalisiert werden können, so dass ihm die ganze Liegenschaft zum Opfer gefallen wäre. Unsern Hoteliers und ihrem Personal diene dieses Beispiel als Warnung, stets grösste Vorsicht walten zu lassen. Vor allem empfehlen wir unsern Mitgliedern, dafür zu sorgen, dass die Hotels ausreichend gegen Brand und allenfalls auch gegen «Chômage» versichert sind. Eine Überprüfung der Brandversicherungs- und Betriebsausfallpolicen ist von Zeit zu Zeit notwendig, um das Brandschadenrisiko auf ein Minimum zu beschränken.

Déductibilité d'impôts?

(PAM) Peut-on, oui ou non, envisager dans le cadre du futur régime financier la déductibilité, c'est-à-dire, la possibilité de déduire les impôts cantonaux et communaux du montant imposable de l'IDN?

A une voix de majorité, la commission du Conseil national a approuvé une proposition dans ce sens. Mais il ne faut guère se faire d'illusion sur la portée de cette intention lorsque le projet sera abordé au National.

Pour sa part, le département des finances s'y oppose. Il estime que le rendement de l'IDN serait diminué par l'application de cette déduction et entraînerait l'élévation des taux dudit impôt pour compenser le manque à gagner. D'aucuns affirment, par ailleurs, que seuls les gros revenus seraient avantagés. Ce qui n'est pas exact. Enfin, dit-on, une telle mesure créerait un précédent qui pourrait être invoqué en faveur de déductions analogues.

Si divers milieux de l'économie ont demandé l'étude de cette question, c'est dans l'intention de donner quelque chance au projet de réforme. En effet, on ne peut réduire l'IDN qu'en introduisant la déduction ou en diminuant ses taux; il n'y a guère de solution intermédiaire, sinon le peuple dira vraisemblablement non à l'ensemble du projet de régime financier.

On a tout d'abord déclaré que l'introduction de la déduction était impossible pour des raisons techniques. Il ne semble plus que ce soit le cas et qu'il existe bel et bien un moyen praticable. Dans le cadre de l'assujetissement normal, la déduction pourrait être opérée sans complications supplémentaires, les cas spéciaux exigeant un traitement à part. Ce que l'on désire, c'est que l'impôt de défense nationale tienne effectivement compte des différences d'imposition existant selon les régions et que le contribuable bénéficie matériellement de cette mesure.

Il est difficile de croire que l'on réclamera également la déduction d'impôts fédéraux et communaux des impôts cantonaux. Les cantons sont souverains et disposent de moyens de compensation sur leur territoire. Mais le plus curieux de l'histoire est d'apprendre que les organes compétents ne peuvent prendre la responsabilité des conséquences d'ordre politique de la déduction. L'administration sur ce point outrepasse son rôle technique. Ce n'est pas à elle à donner son avis sur ce qui est supportable ou non du point de vue politique. C'est aux intéressés, en l'occurence les parlementaires, à le décider et, par la suite, au peuple.

ZAHLUNGSVERKEHR

GROSSBRITANNIEN

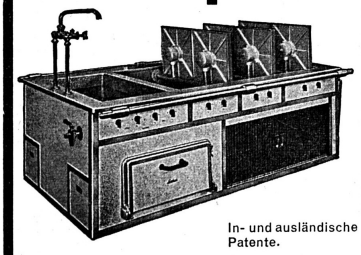
Devisenzuteilung für Touristenreisen ins Ausland

Gemäss Bekanntmachung der zuständigen britischen Behörden wird die bisherige Abgabe von Zahlungsmitteln für Touristenreisen nach Ländern ausserhalb des Sterlinggebietes für ein weiteres Jahr, d. h. vom 1. November 1957 bis zum 31. Oktober 1958, *unverändert* beibehalten.

Danach beträgt die *Normalzuteilung für Erwachsene* höchstens *100* £, diejenige für Kinder unter 12 Jahren 70 £. Die Spezialzuteilung an Automobilisten von 35 £ pro Wagen und diejenige für Motorradfahrer von 15 £ pro Fahrzeug bleibt ebenfalls gleich.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Wald; Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl. Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde) Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde) Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».

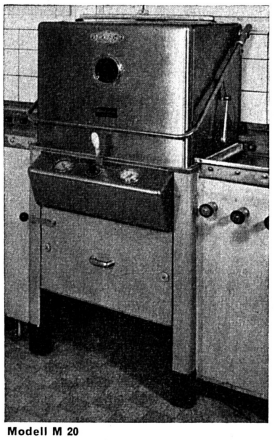


In- und ausländische Patente.

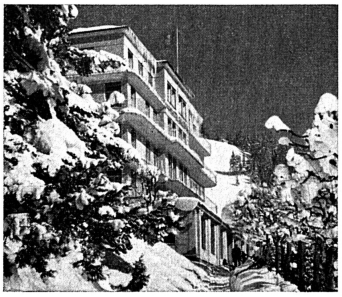
OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8
Locher

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Warum hat das Parkhotel „Bellevue" in Adelboden
eine Stierlen
Geschirrwaschanlage einrichten lassen?



Modell M 20



Weil dadurch das Personalproblem gelöst wird
Weil Geschirrbrüche und -beschädigungen vermieden werden
Weil der Wasserverbrauch äusserst gering ist
Weil mit Glanztrocknungsanlage Küchenwäsche eingespart wird
Weil die abnehmbare Haube die gründliche Reinigung erleichtert und
Weil unter den 20 verschiedenen Modellen die passenden Maschinen ausgewählt werden konnten.

Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch.
Wir beraten Sie fachmännisch und unverbindlich.

Generalvertretung für die Schweiz:
Rohr-Röthelin + Co
Bern, Neuengass-Passage 3
Telefon 031 / 9 14 55
Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

Zwei Minuten im Tag
sollten Sie für die Pflege der Hände verwenden, besonders wenn Sie im Gastgewerbe tätig sind, wo die Hände stark strapaziert werden.
atrix gibt lang andauernden Schutz ohne fettiges Gefühl zu hinterlassen. Eine wissenschaftlich erprobte Kombination lässt die pflegenden Bestandteile tief in die Haut eindringen, wo sie ihre wohltuende Wirkung entfalten. Gleichzeitig bleibt ein hauchzarter Schutzfilm eines besonderen Silikon-Oels auf der Hautoberfläche zurück und bewahrt sie vor äusseren Einwirkungen, wie rauher Witterung, Waschlaugen etc.
In allen einschlägigen Geschäften Fr. -.95 und 1.90 (+ L.)

Hier pflegt und schützt
atrix

atrix hat das Prüfzeichen für die gut bestandene, praktische und wissenschaftliche Prüfstufe des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft in Zürich erhalten.

macht Ihre Hände glücklich!

Inserieren bringt Gewinn!

Gut gelegener, neu renovierter
LANDGASTHOF
im Kanton Aargau, Nähe Hauptstrasse Basel–Zürich, auf Ende Juni 1958, evtl. früher,
zu verpachten.
Interessante Gelegenheit für Spezialitäten-Koch (Wirte-Ehepaar). Hübsche Gaststube, 2 Säli, Wirtewohnung, Gartenrestaurant, Umsatzmiete.
Bewerbungen mit genauen Angaben über Ausbildung und bisherige Tätigkeit unter Chiffre L. G. 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1
perstorp
Die weltbekannte schwedische Kunstharzplatte PERSTORP hat sich in der Schweiz in kurzer Zeit zu einer der führenden Kunstharzplatten entwickelt.
Dieser Erfolg verpflichtet uns zu immer besseren Leistungen - zu PERSTORP-Leistungen!
Generalvertreter für die Schweiz:
Jos. Jaecker & Co., Rümlang ZH, Tel. 938 222
PERSTORP — eine einmalige Anschaffung
PERSTORP — in der halben Zeit gereinigt!

Paiement de chèques de voyage sur des bases multilatérales

L'Office suisse de compensation s'étonne que des travellers chèques libellés en £ aient été payés par le débit des comptes du service réglementé des paiements avec la zone sterling, bien que les bénéficiaires n'aient été domiciliés, ni dans cette zone, ni dans une autre zone monétaire appartenant à l'Union européenne des paiements.

L'office suisse de compensation rappelle, une fois de plus, que la réglementation des paiements des chèques de voyages sur une base multilatérale s'étend *uniquement aux pays membres de l'UEP*. Il faut donc, pour que des chèques puissent être payés de cette manière, que le bénéficiaire soit domicilié dans l'un de ces pays. Tous les autres pays sont exclus du régime multilatéral des paiements précités.

Il est donc indispensable de vérifier dans son passeport dans chaque cas, le domicile du titulaire d'un chèque.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Arosa

mn. Unter Leitung ihres Präsidenten *J. C. Janett* hielt die Sektion Arosa des Schweizer Hotelier-Verein am 10. Dezember ihre von 33 Mitgliedern besuchte *ordentliche Winterversammlung*, die seit letztem Jahr zur Hauptversammlung geworden ist, ab. Der Jahresbericht wurde genehmigt, ebenso die Jahresrechnung, wobei der Mitgliederbeitrag pro Bett wieder auf Fr. 1.50 angesetzt worden ist. An Stelle des in den Vorstand gewählten Fredi Hold ist P. Meier (Hotel Gentiana) zum Rechnungsrevisor gewählt worden. T. Halder demissionierte als Präsident der Skischulkommission. An seine Stelle wurde in die Kommission Direktor *Kühne* (Hotel Eden) gewählt. Die Kommission, der von der Hotellerie noch E. Streiff und F. Caduff angehören, wird sich selbst konstituieren.

Zu dem seit Jahren den Verein beschäftigenden Traktandum «Autoverkehr im Winter» konnte mitgeteilt werden, dass die Gemeinde einen Verkehrsplan, mit Einzeichnung der erlaubten Parkplätze, zu erstellen gedenke, wobei die Strassen für die Schneeräumung, speziell die Poststrasse, freigehalten werden sollten. Es sei gelungen, mit den Lieferwagenbesitzern eine Einschränkung des Verkehrs zu erreichen, indem in den Hauptverkehrszeiten gegen Mittag und am frühen Nachmittag diese Wagen nicht fahren werden. Man erhofft davon auch eine günstige Einwirkung auf andere Wagenbesitzer. Erfreulich ist, dass man davon abgesehen hat, dem Gast Vorschriften über die Verwendung seines Wagens diktieren zu wollen. Der Hotelier-Verein fasste dazu den Beschluss, dass die Mitglieder verpflichtet werden mitzuhelfen, die festgelegten Sperrzeiten einzuhalten, dadurch dass die Bestellungen so rechtzeitig erfolgen, dass die Lieferungen ausserhalb der Sperrzeiten gemacht werden können. Auf Eingabe des Fuhrhalterverbandes wurde einem Mitglied gegenüber, das einen neuen Hotel-Autobus einführen wollte, der Wunsch ausgedrückt, dies zu unterlassen oder den Bus nur für den Bahndienst zu verwenden.

Vom Präsidenten erfolgte daraufhin eine umfassende Übersicht aller aktuellen und vom Vorstand im Laufe der Monate behandelten Kurortsfragen. Es wurden besprochen: Verhandlungen über Verlegung des Molkereibetriebes aus dem Dorfzentrum, Krankenkasse, Arlenwaldstrasse mit Verlängerung bis Roten Tritt, Sportprogramm und Wunsch nach Skisprungveranstaltungen, Ärztekongress im März, Kurorchester im Sommer, Pensionspreise für aktive Teilnehmer an Sportveranstaltungen, Isolierspital bzw. «Pension Plessurschanze», Kursaalfrage mit Mitteilung der Ernennung einer Kommission durch Gemeinde, Kurverein und Hotelierverein, Barpreise und Festsetzung derselben für besondere Fälle, Traktanden der Bündner Hoteliervereinsversammlung, Abmachungen mit einem deutschen Reisebüro und daraus sich ergebende Differenzen.

Zum Schluss erstattete Kurdirektor *Grob* einen Bericht über seine kürzliche Propagandareise nach Dänemark, Schweden, England und Deutschland, mit besonders für die Hotellerie interessanten Angaben über die Verhältnisse in diesen Ländern. Der Besuch der Reisebüros ergibt, dass Arosa im Winter sehr bekannt ist, dass die Büros aber Schwierigkeiten haben, Gäste in Arosa unterzubringen. Es wird deshalb den Hoteliers empfohlen, doch eine gewisse Quote von Zimmern für die Reisebüros zu reservieren, da es nur dadurch, wenn überhaupt, möglich ist, diese auch für die Zuweisung von Gästen im Sommer zu interessieren. Die nordischen Länder kommen für Sommergäste wenig in Frage.

Mit guten Wünschen für Feiertage und Saison konnte die arbeitsreiche Versammlung vom Präsidenten geschlossen werden.

Leysin améliore son équipement hôtelier...

Nous avons signalé ici-même les efforts pour munir *Leysin* d'un équipement touristique lui permettant de remplir au mieux sa nouvelle mission de station d'été et d'hiver.

Le changement de clientèle de Leysin impliquait une transformation souvent radicale des *établissements hôteliers*. On sait que la Société Leysintours et celle de la Station climatérique de Leysin ont effectué des travaux extrêmement importants – dont le coût se chiffre par millions – dans les grands immeubles dont elles étaient propriétaires. Pour celui qui a connu ces établissements, il y a quelques années, le changement d'atmosphère est total, et l'on se trouve véritablement dans de *grands hôtels de sports d'été ou d'hiver*.

De nombreux petits hôtels et pensions ont suivi l'exemple qui «venait d'en-haut», et le «Courrier de Leysin» rapporte que la plupart des hôtels et pensions se sont préparés pour affronter l'assaut des sportifs qui ne vont pas tarder à affluer. «Pendant la morte-saison, on a, en maints endroits, apporté d'heureuses transformations, complété l'aménagement, rafraîchi les locaux, etc. Chacun, dans la mesure de ces moyens, a fait son possible pour assurer l'agrément aux hôtes de demain et il convient de féliciter tous les propriétaires et gérants des établissements hôteliers de Leysin de leurs initiatives et de leur contribution personnelle à l'essor touristique de la station.»

Le «Courrier de Leysin» signale en particulier la réouverture, après quelques mois de fermeture, de l'*Hôtel les Charmettes* qui a été complètement rénové et dont M. et Mme *Saule-Fricker* ont pu faire les honneurs lors d'une réception qu'ils ont donnée pour marquer la remise en exploitation de l'établissement. De même l'*Hôtel Parc-La Mésange* a inauguré un nouveau restaurant et un bar qui sont une réussite de bon goût et de confort, et dont M. et Mme *Hess* doivent être félicités.

Comme le Courrier de Leysin, nous souhaitons à tous les courageux hôteliers de cette station qu'une brillante saison d'hiver viennent récompenser leur optimisme et leur esprit d'entreprise.

... et inaugure un service d'autobus

Le Courrier de Leysin annonce en outre que, grâce à l'initiative de la Société Leysintours, un *service d'autobus reliant le Village au Feydey-Grand Hôtel* vient d'être créé. Le départ est fixé à la place du Chasseur et le trajet comporte six arrêts facultatifs ou fixes.

Le nombre des courses officielles est limité au début, mais il sera augmenté selon les besoins et au fur et à mesure que la population et la clientèle de Leysin s'habituera à cette innovation.

Il faut espérer que le service d'autobus aura le succès désiré, car il répond à un vœu depuis longtemps exprimé par une grande partie des habitants de Leysin.

TOTENTAFEL

† Hans Sieber-Ott, Arosa

fm. Am 17. Dezember, genau zwei Monate nach seinem 70. Geburtstag, ist im Kantonsspital in Chur nach einer Operation Hotelier *Hans Sieber* gestorben. Hans Sieber ist 1887 in St. Gallen geboren, durchlief den üblichen Lehrgang der alten Hoteliers und wurde schon im Alter von 25 Jahren im Jahre 1912 zum Direktor des Sanatoriums Arosa gewählt, das damals das führende Haus des Kurortes war. Der junge Hotelier wurde rasch mit den Aroser Verhältnissen vertraut, so dass er hier seine Lebensaufgabe fand. 1915 ist er bereits zum Präsidenten des Hoteliervereins gewählt worden. Dieses damals sehr wichtige Amt hatte er bis 1921 inne, wirkte aber auch später lange Jahre im Vorstand des Hoteliervereins. Er ist vor zwei Jahren zum Ehrenmitglied ernannt worden. Im Jahre 1919 erwarb er das Hotel «Excelsior» von Jakob Müller-Oberrauch, um es dann zum erstklassigen Hause umzubauen. Das «Excelsior» ist ihm zeit seines Lebens Aufgabe und Pflicht geblieben. Schwere Jahre hat er durchgemacht, aber seine Energie half ihm über diese Zeiten hinweg, und als er in den letzten Jahren schwer erkrankte, konnte er sich immer noch nicht von seiner gewohnten Arbeit, der Leitung und Betreuung seines Hauses, trennen. So ist er, trotz schwerer gesundheitlicher Behinderung, von seinem Arbeitsplatz weg erst am letzten Samstag ins Spital gebracht worden, wo sein Lebenswille schliesslich unterliegen musste.

Hans Sieber war Hotelier mit Leib und Seele. Aber er hatte dabei die Gabe, über seine vier Wände hinauszuschauen und war damit berufen, an der Entwicklung des Kurortes im letzten halben Jahrhundert grossen, zum Teil massgebenden Anteil zu haben. Ausser dem Hoteliervereln ist es vor allem auch der Kur- und Verkehrsverein, der an der Bahre eines Ehrenmitgliedes trauert. Hans Sieber hat diese Ehrenmitgliedschaft, die beim Kurverein hoch hängt, wahrlich verdient, ist er doch lange Jahre im Vorstand als Vizepräsident und massgebende Persönlichkeit in der Propagandakommission tätig gewesen. Dies hat ihn einerseits dazu geführt, viele Jahre die Sporthotelvereinigung zu leiten, und anderseits fiel ihm die Aufgabe zu, den Kurort im Verkehrsverein für Graubünden zu vertreten. Gleicherweise galt sein Interesse aber auch allen Sportvereinen in Arosa, die sich für den Kurort einsetzten, und die in Hans Sieber einen unermüdlichen Freund und Förderer und teilweise auch einen aktiven

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

Herr

Hans Albert Sieber-Ott

Hotel Excelsior, Arosa

nach langem, schwerem Leiden sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

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

Uniformen jeder Art
HELBLING
Rapperswil/SG
Telephon (055) 2 21 21
Stets günstige Occasionen ab Lager

Riviera Nelken
Herrliche Farben, gute Haltbarkeit.
Stets frische Importe.
Verlangen Sie unsere Tagespreise.
FRITZ & CO., CHUR
Telephon (081) 2 15 18

A louer
à personne capable, de toute moralité,
café-glacier-bar
avec patente alcool, dans importante ville industrielle de Suisse romande. Faire offres sous chiffre P 11707 N à Publicitas, **Lausanne.**

Offresi in locazione a Firenze
altura immediate vicinanze Palazzo Pitti,
villa-pensione
di recentissima trasformazione, 18 letti, salotti, sale, ogni conforto moderno, servizi, I.a categoria, arredamento di lusso, condizioni favorevoli.
Interessati di assoluta serietà e garanzia possono rivolgersi sotto cifra O L 2352 all'Hotel-Revue, Basilea 2.

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

H. J. HEINZ CO. LTD.
LONDON, N.W.10, ENGLAND
General Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BASLE 18

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab Fr. 17.50.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-No. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!
Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Mitarbeiter hatten. Auch die Kursaalgesellschaft wählte ihn in den Verwaltungsrat, dem er bis zu seinem Tode angehörte.

Hans Sieber war ein fröhlicher und weltoffener Mensch, der im Kreise seiner Kameraden, in Beruf und Sport immer und überall gerne gesehen war. Wer, wie der Schreibende, mit ihm jahrzehntelang zusammen arbeiten durfte, weiss, wieviel Arosa und das bündnerische Verkehrswesen ihm zu verdanken hat. Sein Leben war vollendet. Ein langes Krankenlager, das ihn zur Untätigkeit verurteilt hätte, hätte ihn schwer belastet. Dies sei seinen Angehörigen und seinen Freunden ein Trost.

In memoriam Otto Sieber, Arosa

La neige va recouvrir ces jours le corps d'un hôtelier de la vieille garde avec lequel j'ai passé de joyeux instants alors que nous travaillions ensemble à Monte-Carlo.

Oui, ce fut un homme sérieux, capable, et pourtant modeste.

Que son épouse trouve ici mes humbles hommages et puisse-t-elle bénéficier dans le calme d'un travail fructueux et dévoué.

Gottfried Fassbind-Buergi

Mme Louis Petoud †

Nous avons appris avec tristesse la nouvelle de la mort de *Madame Louis Petoud* enlevée à l'affection de sa famille après une brève maladie. Mme Louis Petoud fut une hôtelière accomplie qui assista toujours son mari, M. Louis Petoud, dans la direction de divers établissements qu'il exploita avant de se fixer à l'*Hôtel Eden* à *Lausanne*. Après la mort de son mari, elle fut une précieuse conseillère pour son fils, M. René Petoud, l'actuel propriétaire de l'Hôtel Eden à Lausanne.

Nous prions M. René Petoud et sa famille de trouver ici l'expression de notre sincère sympathie dans le deuil cruel qui vient de les frapper.

DIVERS

La haute qualité alimentaire a siégé à Genève

L'Institut mondial pour la protection de la haute qualité alimentaire vient de tenir ses assises à Genève, en les salons de l'*Hôtel du Rhône*, sous la présidence de M. *F. Suhoi*, de Bruxelles. Comme bon nombre d'autres organisations à caractère international, cet institut a établi son siège à Genève, et son secrétariat permanent est assuré par M. *O' Davoren*.

Fondé il y a trois ans en Belgique, cet Institut a pour but de cautionner la qualité irréprochable et constante des produits alimentaires qui lui sont soumis et auxquels il ne décerne son brevet de haute qualité qu'après des analyses chimiques confiées à des personnalités dont la compétence est unanimement reconnue et des dégustations permettant également de se déterminer. Les produits qui méritent le brevet peuvent dès lors porter, sur leur emballage, le sceau de l'Institut, ce qui permet de les distinguer de leurs concurrents.

Des résultats concluants ont été déjà obtenus tant en Belgique qu'en Italie et l'on se propose maintenant d'étendre l'expérience à notre pays, comme en France aussi. Chaque produit présenté à l'approbation de l'Institut est examiné par un collège d'experts, qui appartiennent au pays dont la marchandise est originaire. C'est ainsi qu'il existe des collèges d'experts belges et italiens. Un collège d'experts helvétiques va être prochainement constitué.

Au cours de la récente assemblée de Genève, le président F. Suhoi a décerné un brevet de haute qualité alimentaire à sept fabricants italiens, dont les produits avaient triomphé des différents tests auxquels on les avait soumis. Soucieux de maintenir en tout temps la valeur de son brevet. l'Institut fait régulièrement opérer des prélèvements de contrôle parmi les marchandises portant son sceau, afin de s'assurer que la haute qualité de celles-ci ne varie pas. Pour les consommateurs, c'est là une garantie et une sécurité qui, en définitive, profitent aussi aux fabricants, qui s'en aperçoivent dans leur chiffre d'affaires. *V.*

Pour le développement du tourisme

La communauté de travail des Offices de tourisme de *Bâle*, *Berne*, *Genève*, *Lausanne*, *St-Gall* et *Zurich*, a siégé sous la présidence de *M. Rubli*, directeur de l'Office du tourisme de Berne.

Elle a examiné les problèmes que posent l'accroissement du tourisme urbain et la formation d'un marché commun européen. Elle souhaite une collaboration meilleure avec l'Office national suisse du tourisme, ainsi qu'une coordination des campagnes de publicité dans les grands centres de tourisme. Elle estime que les villes, où se concentrent les touristes pour ensuite se répartir, ont un rôle important à jouer.

La première œuvre de la communauté a été l'édition d'un prospectus en couleurs destiné exclusivement aux Etats-Unis, sous le titre: «The best way to see Switzerland», une page étant consacrée à chacune des six villes en question.

Emissions touristiques et de sports d'hiver à la TV

(TVI) – Cette année, la TV suisse a choisi l'Oberland bernois et Grindelwald pour transmettre une série de reportages (sportifs, documentaires et variétés). Le car venant de Zurich stationnera plusieurs semaines dans la station d'où il diffusera notamment en Eurovision en décembre, au soir, quelques minutes de variétés sur glace, dans le cadre d'une émission internationale, puis, durant trois jours, les concours internationaux de ski féminin avec transmission des épreuves de slalom géant, de slalom et de descente. Au total, on prévoit une dizaine d'émissions alpines et les télespectateurs pourront pénétrer aussi *dans les coulisses d'un grand hôtel de montagne* et voir fonctionner son organisation interne lors de la préparation des repas.

De Grindelwald, la liaison optique passera par une des fenêtres du chemin de fer de la Jungfrau sur la paroi de l'Eiger et de là directement à l'émetteur du Bantiger.

L'indice des prix à la consommation à 181,0...

L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit le mouvement des prix des articles de consommation et services jouant un rôle important dans le budget des salariés, s'est inscrit à 181,0 (août 1939 = 100) à fin novembre 1957, contre 180,5 à la fin du mois précédent et 177,2 il y a un an. Par rapport à la fin du mois précédent, il marque une hausse de 0,3 % résultant surtout de l'enchérissement du prix du lait qui s'est fait sentir dès le 1er novembre.

A la fin du mois observé, les indices des six groupes dépensés étaient les suivants: alimentation 199,2, chauffage et éclairage 150,1, nettoyage 209,7; les indices des groupes habillement (222,3), loyer (134,1) et divers (162,1), ont été repris sans changement.

... et celui des prix de gros à 223,5

L'indice des prix de gros, calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui comprend les principaux produits alimentaires non travaillés et les principales matières premières et auxiliaires, s'est inscrit à 223,5 (août 1939 = 100) à fin novembre 1957. Par rapport au mois précédent (222,5), il s'est élevé de 0,3 %, en raison surtout de la hausse du prix du lait qui s'est produite le 1er novembre. On enregistre aussi des hausses de prix notables pour les fèves de cacao, le café, le coton, les briquettes de lignite et la paille.

L'effet de ces hausses sur l'indice global a cependant été atténué par une baisse du prix de livraison du froment, ainsi que par un recul des prix des bovins, des œufs importés, du riz, de la laine et de divers métaux non ferreux.

La consommation d'énergie électrique en octobre et novembre

Durant le mois d'octobre, les fournitures d'énergie des entreprises suisses d'électricité se sont élevées à 1099 millions de kWh., contre 1083 millions de kWh. durant le même mois de l'année précédente. L'accroissement de la consommation par rapport au mois d'octobre 1956 n'est que de 1,5 %, grâce au temps relativement doux et à des fournitures peu élevées aux CFF. 4,8% de l'énergie fournie aux consommateurs ont été importés de l'étranger.

D'après les renseignements disponibles jusqu'ici, la consommation du mois de novembre à certainement dépassé celle du mois de novembre 1956 d'un peu plus de 4%. Par suite d'une hydraulicité très défavorable pour la production d'électricité, 15% de l'énergie fournie aux consommateurs en novembre a dû être importée de différents pays voisins, ainsi que de Belgique et de Hollande.

NOUVELLES ÉTRANGÈRES

Le Maroc s'annonce aussi

Le ministre marocain de l'information et du tourisme, M. *Ahmed Reda Guedira*, a récemment fait part des efforts des autorités du Maroc pour développer le tourisme. L'office national de propagande a ouvert des bureaux à *Rabat*, *Tanger* et *Marrakech*, et des représentants sont déjà installés dans diverses capitales européennes.

Le gouvernement marocain est désireux de négocier avec divers pays la question de l'abolition du visa. *A.*

Pourquoi prendre part aux congrès de l'ASTA?

La rédaction de «Travel Trade Gazette» – qui n'a rien d'américain puisque cette publication est éditée à Londres – s'est posée la question. Elle y répond en disant que chaque personne s'occupant activement de tourisme devrait – au moins une fois – prendre part au congrès annuel de l'«American Society of Travel Agents». La participation aux assemblées et réunions est, à ses yeux, un des meilleurs moyens d'acquérir de l'expérience; c'est aussi important, sinon plus, que de faire un voyage d'études. *A.*

Tourisme à sens unique?

La *«British Travel and Holidays Association»* – qui est en fait l'Office national britannique de propagande – est inquiète. Lors de sa récente assemblée générale, son président Sir *Arthur Morse* a poussé un cri d'alarme. Les ressources de l'Association sont insuffisantes et les appuis gouvernementaux dont elle a besoin, lui sont trop chichement comptés.

Sir Arthur Morse a constaté que les efforts de propagande sur le Continent ont diminué; les Anglais voyagent en nombre toujours plus grand, mais l'Angleterre ne fait pas assez d'efforts pour attirer les touristes. *A.*

L'autoroute Turin–Ivrea

Le projet de construction de cette autoroute vient d'être approuvé par les autorités italiennes compétentes; les travaux vont incessamment commencer.

L'autoroute aura une longueur totale de 47,718 km et aura, dans sa plus grande partie, une largeur de 24 m.

Le coût de la route est estimé à plus de 55 millions de francs suisses; la construction de cette nouvelle artère a été accélérée par l'avancement des projets de construction des tunnels routiers du Grand St-Bernard et du Mont-Blanc.

Pendant ce temps, en Suisse, on continue à réfléchir. *A.*

SAISONNOTIZEN

«Sportzüge verkehren noch nicht»

Eine unzureichende Begründung

In einzelnen Wintersportgebieten sind die Schneeverhältnisse zurzeit noch ungünstig. Deshalb und wegen der knappen Versorgungslage mit elektrischer Energie verkehren die im Fahrplan der SBB veröffentlichten Sportzüge am Sonntag, den 22. Dezember, nicht. Die Bahnhöfe und Stationen erteilen über Einzelheiten weitere Auskunft.

Diese Meldung ist nicht ganz klar. Wenn in einzelnen Wintersportgebieten die Schneeverhältnisse noch ungünstig sind, so ist das kein Grund, die Sportzüge auch nach jenen Gebieten ausfallen zu lassen, die gute, ja ausgezeichnete Schneeverhältnisse aufweisen. Das trifft vor allem zu für das Engadin, Bündner Oberland (Sedrun) und das ganze Berner Oberland. Wintersportzüge, sofern solche überhaupt vorgesehen sind, nach Orten mit guten Schneeverhältnissen hätten demnach ihre volle Berechtigung. Das Argument der *Stromknappheit* allein könnte den generellen Verzicht auf ihre Führung rechtfertigen, nicht aber die Tatsache, dass in *einzelnen* Wintersportgebieten die Schneeverhältnisse noch ungünstig sind.

Gstaader Information

Auf dem Eggli ist soeben ein *neuer Skilift* in Betrieb genommen worden, der *Schopfen-Skilift*. Er liegt am Hang gegen das Dorf Saanen, ist 700 Meter lang und vermag 300–400 Personen pro Stunde zu befördern.

Die Montreux–Oberland-Bahn hat zwischen Saanen und Saanenmöser *drei zusätzliche Sportzüge* während der Saison in ihren Winterfahrplan aufgenommen, so dass von Gstaad aus nach beiden Richtungen 16 Zugsverbindungen bestehen.

Der Concours hippique findet am 5. Januar im Ebnit statt. – Die Internationalen Tennismeisterschaften der Schweiz sind wiederum nach Gstaad vergeben worden; sie finden vom 21. bis 27. Juli statt. *P.V.*

Hohe Gäste des Park-Hotel Reuteler

Die Weihnachts- und Neujahrsferien verbringen dieses Jahr im Park-Hotel Reuteler:

Der seinerzeitige französische Ministerpräsident *Mendès-France;* die Comtesse *Montesquiou* aus Paris; Prinzessin *Sangro Fondi* aus Rom; Comte und Comtesse *De Chavagnac;* Prinz *Frederic of Prussia*. Ende Januar wird wiederum Feldmarschall *Montgomery* für 14 Tage im Park absteigen. *P. V.*

Inseratenschluss

für die

Ausgabe Nr. 1/1958

Für die Ausgabe Nr. 1 vom 2. Januar 1958 ist der letzte Termin für die Inseraten-Annahme auf Montag, den 30. Dezember, abends, festgesetzt.

Wir bitten unsere Leserschaft wie auch die Annoncen-Expeditionen um gefl. Kenntnisnahme und strikteste Beachtung.

Administration Hotel-Revue

Numéro de Nouvel An de l'Hôtel-Revue

Pour le N° 1, du 2 janvier 1958, le dernier délai pour la réception des annonces a été fixé au lundi soir 30 décembre 1957.

Nous prions les lecteurs, ainsi que les expéditeurs d'annonces, de bien vouloir en prendre note et d'observer strictement ce terme.

Administration de l'Hôtel-Revue

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

MEIKO
Geschirrwaschmachinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

GERANTIN
in sämtlichen Sparten des Gast- und Hotelgewerbes versiert, mit Fähigkeitsausweis,
sucht leitenden Posten als
Stütze oder Remplacement des Patrons
Offerten unter Chiffre S. R. 2359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman
qualifizierter, Schweizer, 30jährig, sucht für sofort Jahresstelle, evtl. auch Wintersaison.
Tel. (032) 3 62 17.

Vielseitiges
BAR-TRIO
mit erstklassigen Referenzen, zufällig noch frei für Altjahrs- u. Neujahrswoche. Tel. (033) 2 17 41.

Deutscher, 23jährig, gebildet, Englisch- und Französischkenntnisse, sucht Jahresstelle in Hotel als
Portier
oder ähnliches. Antrittstermin 15. Januar. Angebote an K. Schmitt, c/o Chappot, Charrat (Wallis).

Todesanzeige

Tiefbewegt machen wir die schmerzliche Mitteilung, dass unser lieber, treubesorgter Gatte, Vater, Schwiegervater, Grossvater, Bruder, Schwager und Onkel

Hans Albert Sieber-Ott

Hotelier

nach längerem Leiden heute abend in seinem 71. Lebensjahr entschlafen ist.

Arosa/Chur, Kantonsspital, den 17. Dezember 1957.

In tiefer Trauer:

Frau M. Sieber-Ott
Fam. G. und W. Gysi-Sieber und Kinder, Bern
Fam. F. und A. Meuli-Sieber
Albert Sieber, Weinfelden
Max Sieber
R. und R. Sieber-Frank, Zürich
und Anverwandte.

Die Kremation fand am Freitag, den 20. Dez., um 14 Uhr, in Chur statt. Auf Wunsch des Entschlafenen bitten wir, wohltätiger Institutionen zu gedenken.

Reklame-Verkauf!
800 Chef-Schürzen
Zwirn-Halbleinen, gebleicht ohne Latz
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur Fr. 4.50
Abegglen-Pfister AG Luzern

Arbeitswilliger
Kochlehrling
(letztes Lehrjahr) sucht Stelle in mittlerem, erstklassigem Stadtrestaurant um das letzte Lehrjahr zu beendigen. Offerten unter Chiffre Z 6277 Y an Publicitas, Bern.

25jähriger Schweizer sucht Stelle als
Portier
Conducteur oder Etagen- und Nachtportier. Bevorzugt Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre P. O. 2364 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachkraft
aus guter Familie, mit engl., franz., deutschen und ungarischen Sprachenkenntnissen sucht Posten als
Büroangestellte oder Bridgehostess
Adresse: Fr. M. Jekelfalussy, c/o Mihatsch, Karl-Schönherr-Strasse 1, Innsbruck.

Junge Schweizerin sucht Stelle auf den 15. Jan. als
Saaltochter
Genf oder Lausanne bevorzugt. Gute Referenzen vorhanden. Offerten an Marianne Schifferli, Sennhof Remetschwil (Aargau).

Junger Patissier sucht Stelle in Sommersaison als
Commis-Patissier
in grösseres Hotel nebe Chef-Patissier. Angebote an Eduard Küttel, 36, rue du Marché, Genf.

MITGLIEDER!
Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Selbständiger Metzger mit Kochkenntnissen sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft als
Metzger-Koch
in Hotelküche. Offerten unter Chiffre G 6249 Y an Publicitas, Bern.

Kt. Bern (Mittelland) vorteilhaft zu verkaufen
grösseres Objekt
(Hotel-Restaurant mit automatischer Kegelbahn, Läden, Wohnungen), verkehrsgünstige Lage. Nötiges Eigenkapital Fr. 250000 bis 300000.–. Preiswert. Pressant. – Nur Selbstinteressent. Offerten an O. Rüfenacht, Liegenschaften, Grenchen (SO).

Deutscher, 23 Jahre alt, evgl. fleissig und zuverlässig (pfarramtlich bestens empfohlen) sucht für Wintersaison Stellung als
Hotel-diener
Offerten an F. Birker, Pfarrer, Dorlar (Westfalen, Deutschl.)

Suche Stelle
als
Hotel-Sekretärin
in gutgeführtes Haus. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre T 52539 G an Publicitas, St. Gallen.

OFFERTEN
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben vor der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Prominente Gäste im Gstaad Palace

Wiederum werden eine Anzahl berühmter Gäste ihre *Weihnachts- und Neujahrstage* im Gstaad-Palace verbringen; es sind dies u. a:

Prinzessin Schahnaz mit ihrem Gemahl Zahedi; Seine königl. Hoheit Herzog Luitpold von Bayern; S. Ex. Constantin Rodopulos, Präsident der Deputiertenkammer, Athen; Marquis de Villabor, Madrid; Comtesse de la Frégonnière; M. et Mme Lanvin, Parfumfabrikant, Paris; die Tochter Nathan Milsteins; Baron de Blonay; sowie verschiedene griechische Schiffsbesitzer. *P.V.*

Schweizerisches Jugendskilager

–sk. Der tiefere Sinn der seit vielen Jahren vom Schweizerischen Ski-Verband durchgeführten Jugendskilager ist weitherum bekannt geworden. Wer einmal Gelegenheit hatte, während einiger Tage das Lager mitzuerleben, merkte sogleich, dass es sich nicht nur darum handelt, einigen hundert jungen Skifahrern und Skifahrerinnen schöne Ferien mit Gratisskiunterricht, guter Nahrung und gesundem Schlaf zu verschaffen.

Man wird sich bewusst, dass diese Lager auch ein weniger materialistisches, aber ebenso wichtiges Ziel haben: nämlich bei unserer Jugend geistige Werte zu pflegen, nicht nur durch blosse Worte, sondern durch Handlungen, durch Hingabe und gegenseitige Hilfsbereitschaft, was die Grundlage echter Kameradschaft ist.

Jedes Jahr finden sich Idealisten, Freunde der Jugend, die sich freiwillig und ohne Bezahlung zur Verfügung stellen, sei es als Skiinstruktoren oder für die Küche, das Krankenzimmer oder den Bureaudienst. Sie alle tragen zum Gelingen des Lagers bei. Kein Teilnehmer bezahlt, kein Mitarbeiter lässt sich bezahlen; so heisst die Devise der Schweizerischen Jugendskilager des SSV. Schon allein dieser Grundsatz verleiht der ganzen Institution eine besondere Bedeutung.

Bekanntlich musste das Lager 1957 abgesagt werden, da die Militärbaracken in der Lenk für die Aufnahme ungarischer Flüchtlinge dienten. Nachdem diese die MSA-Baracken in der Lenk verlassen und Aufnahme in unserer Volkswirtschaft gefunden haben, zeigten sich den Organisatoren des Schweizerischen Jugendskilagers neue Schwierigkeiten. Dank dem Verständnis des EMD gegenüber dem Schweizerischen Jugendskilager ist es schliesslich doch gelungen, genügend Platz zu erhalten, um vom *2. bis 9. Januar 1958* ein, wenn auch *reduziertes Jugendskilager in der Lenk* zu organisieren. 225 Mädchen und 228 Buben, alles Kinder, welche letztes Jahr für das Lager 1957 ausgelost wurden, dürfen nun diesen Winter teilnehmen. Leider bleibt kein Platz für weitere Kinder übrig, so dass es zwecklos ist, sich heuer anzumelden.

Unvermeidlich ist dagegen die Suche nach den finanziellen Mitteln, um die Durchführung des Lagers sicherzustellen. Wir erlassen deshalb einen heissen Appell an alle, welche sich mit unserer Jugend freuen können und ihr zu diesem einmaligen Lager-Erlebnis verhelfen wollen. Wir suchen Gotten und Göttis und bitten, sich hierzu beim Zentralsekretariat des Schweizerischen Ski-Verbandes, Luisenstrasse 20, Bern, anzumelden oder den Obolus auf das Postcheckkonto III 9771 Jugendaktionen des Schweizerischen Ski-Verbandes zu entrichten. Es braucht die Unterstützung weitester Kreise, damit am 2. Januar 1958 in der Lenk aus vielen hundert Kehlen der Lagerruf erklingen kann: Immer froh – toujours gais!

Fahrplanmässiger Betrieb bei der Luftseilbahn Diavolezza

Bereits am 3. Dezember hat die Luftseilbahn Diavolezza ihren täglichen fahrplanmässigen Betrieb aufgenommen. Die Nordabfahrten sind ausgezeichnet. Die Zufahrtsstrassen Pontresina–Bernina/Diavolezza und Pontresina–Morteratsch werden den ganzen Winter hindurch für den Autoverkehr offengehalten.

BÜCHERTISCH

Ernst Eberhard, Buben im Saft. Hans-Feuz-Verlag, Bern. In Leinen gebunden, 244 Seiten, Fr. 9.50.

Das flott geschriebene, rund herum wertvolle und mit Zeichnungen versehene Bubenbuch des Berner Pädagogen Ernst Eberhard, ist soeben in neuem Gewand wiedererschienen. Gewinnend wirkt schon die kernige Sprache, die der heranwachsenden Männlichkeit von den Lippen abgelesen wurde. Selbstverständlich redet Eberhard bilderreich wie eine echte Rothaut, wenn er mit uns ins Indianerlager am Aarestrand eindringt. Der Verfasser kennt nicht nur die ungeschminkte Sprache der 10- bis 15jährigen, er weiss ebensogenau Bescheid über ihre Wünsche, Sorgen, Schwächen, Lausbubereien, aber auch über ihr schweigend und zart gehütetes Seelenleben unter der stachligen Schale. Vortrefflich gelingt es ihm, den verderblichen Einfluss schlechten Lesestoffes und übermässigen Alkoholgenusses an den dunkleren Gestalten der Erzählung zu zeigen. Diese erheiternde und packende Lektüre bedeutet eine menschlich wertvolle Wegleitung für unsere «Buben im Saft».

Schweizerischer Taschenkalender 1958

das handliche Vademecum für jedermann!

Der Schweizerische Taschenkalender erscheint in zwei Formaten. Der grössere Kalender (11,8×15,7cm) ist Brieftasche, Notizbuch und Agenda in einem und enthält einen in der Spiralheftung steckenden Bleistift. Dieser Kalender leistet vor allem Kaufleuten, Gewerbetreibenden, Handwerkern gute Dienste, auch dank seines handlichen Formats und seines geschmeidigen schwarzen Plastikeinbandes.

Mehr für die Dame bestimmt ist der kleine, in rotem Kunstleder eingebundene Schweizerische Taschenkalender (8,5×11,5 cm), der sich als elegantes Büchlein präsentiert. Er enthält ebenfalls viel Raum für tägliche Notizen und ist zudem mit einem alphabetischen Adressen- und Telephonregister versehen.

Der Schweizerische Taschenkalender kostet im grösseren Format Fr. 4.90 und im kleineren Format Fr. 3.20 und ist in jeder Buchhandlung oder Papeterie erhältlich oder direkt beim Verlag Büchler & Co., Bern 6.

Ein reichhaltiges Weihnachtsfest des «Schweizer Journal»

Weihnachten zeigt ein eigenartiges Doppelantlitz. Einesteils ist es die Zeit der Besinnung, die Zeit der langen Abende, aber auch die Zeit der emsigen Vorbereitungen auf das grosse Fest.

Das «Schweizer Journal» sucht dieser Doppelstellung gerecht zu werden. Ein anspruchsvoller musikhistorischer Beitrag von Hansjörg Pauli über Igor Strawinskis Fassung der Heiligen Geschichte, ein sehr lesbarer und gehaltvoller Artikel von Dr. Anton Krättli unter dem Titel «In diesem Jahr erschienen», eine gediegene volkskundliche Schilderung des Dezembers als christlichen und heidnischen Monat von Dr. Walter Betulius und schliesslich eine liebevolle Würdigung des 1957 verstorbenen Malers Adolf Dietrich durch Dr. Lisbeth Stähelin geben diesem ersten Teil Gehalt und Charakter.

Die besinnlichen Weihnachtserzählungen von Felix Moeschlin, Max Bolliger und Kaspar Freuler führen über zum zweiten Teil, der unter dem Motto «Bald naht das Fest» von Adèle Baerlocher eingeleitet wird. Im weiteren folgen der Geschenkratgeber, die modischen Vorschläge für festliche Dezembertage und die praktischen Ratschläge zu Fragen der Wohnungsgestaltung und des Haushalts – ein Weihnachtsheft, das vor und während des Festes einen bevorzugten Platz in der Stube verdient.

Erhältlich an den Kiosken und beim Verlag Schweizer Journal, Dr. Hans Frey, Affoltern a. A.

Die Weihnachtsnummer der Schweizer Illustrierten

enthält drei Gemäldereproduktionen. Auf dem Titelblatt findet sich die «Madonna von San Girolamo», im Innern der Zeitschrift die «Madonna mit den Engeln» sowie die «Anbetung des Kindes» – drei Werke des Florentiner Meisters Antonio Allegri, genannt Coreggio, die zu den schönsten der Malerei des 16. Jahrhunderts gezählt werden dürfen. Die Wiedergabe im Mehrfarbentiefdruck ist hervorragend gelungen.

45 Jahre Suvrettahouse St. Moritz

Am 21. Dezember waren es 45 Jahre her, seit das weltberühmte Suvrettahouse unter der Leitung von Herrn *Anton Bon sen.*, des Vaters der in der Hotellerie hervorragend tätig gewesenen und zum Teil heute noch aktiven Herren Anton, Hans und Primus Bon, eröffnet worden ist. Anlässlich der Eröffnungsfeier wurde folgendes Menu serviert:

Velouté Mireille
Timbales de Filets de Sole, Marquise
Selle d'agneau, Chevreuse
Suprême de Volaille, Olga
Spooms Givrés au Pommery
Faisans rôtis à la broche
Salade Francillon
Cœurs de Céleri à la moelle
Biscuits glacés Arianne
Délices Suvretta
Paniers d'Excellences
Fruits et Dessert
Café noir

Dézaley Pinget 1911
Perla di Sassella
Château Pontet Canet 1905
G. H. Mumm, Cordon rouge, 1904

Dr. E. E. Lienhardt: Verteidigung in Strafsachen. Rechte und Möglichkeiten des Beschuldigten im Strafverfahren. *Rechtshilfe-Verlag, Zürich 32, Freie Strasse 165.* 1957. 16 Seiten, Preis Fr. 1.20.

Wenn auch das schweizerische Strafprozessrecht eine starke Zersplitterung aufweist, ist doch der Grundsatz allgemein anerkannt, dass der Beschuldigte weitgehende Rechte besitzt, welche die Strafbehörden einschränken.

Die vorliegende Broschüre stellt alle die Grundsätze und Bestimmungen zusammen, welche sich zugunsten des Beschuldigten auswirken sollen.

Conversation et traduction – Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag Emmenthaler-Blatt AG, Langnau BE.

Aus dem Dezemberheft: Weihnachtsstimmung – Die französische Rechtssprache – Dolmetschübung – Fortsetzung der Reise nach Marokko. Dazu die regelmässigen Rubriken. Wer auf unterhaltsame Weise sich im Französischen vervollkommnen will, abonniert «Conversation et Traduction». – Jahresabonnement 12 Fr., halbjährlich 7 Fr.

Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel Nr. 52

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht Zimmermädchen. Eintritt 15. Januar. Guter Lohn. Touring Hotel-Garni, **St. Gallen,** Tel (071) 22 58 01. [752]

Stellengesuche — Demandes de places

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

Cuisine und Office

Chef de cuisine, jeune, français, cherche place stable à l'année – de préférence Genève ou Suisse romande. Offres à G.-J. **Berthoud,** 87. rue de Lausanne, **Genève.** (250)

Küchenbursche, auch **Kasserollenputzer,** sucht per sofort Stelle. Du Muccio Rico, Luzernerstr. 46, **Littau,** Tel. (041) 2 96 58. (239)

Küchenchef, leistungsfähig und sehr tüchtig in jeder Hinsicht, ist besonderer Umstände halber noch frei für sofort oder später. Es kommt Saison-, Jahres- oder Aushilfsstelle in Frage. Gutes Hotel bevorzugt. Offerten an D. Auchli, Gibraltarstrasse 2, **Luzern,** Tel. (041) 36601. (245)

Loge, Lift und Omnibus

Italiener, junger, 27jährig, sucht Stelle als **Portier** oder **Nachtportier.** Deutsch ind Italienisch, Zeugnisse stehen zu Diensten. Angebote unter **Chiffre 251**

Portier-Conducteur oder **Alleinportier,** Schweizer, sucht Engagement für sofort in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter **Chiffre 243**

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

7520 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Zürich.
7526 Saucier, Commis de cuisine, Sekretärin, sofort, Hotel 45 Betten, Kt. Zürich.
7528 Buffettochter oder -dame, 1. Januar, Wäscherin, 3 Hausmädchen, Januar. Hotel 30 Betten, Zürichsee.
7533 Buffetdame, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
7575 Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
7578 Mädchen zur Mithilfe in Zimmer und Lingerie, Serviertochter, 15. Januar, kleineres Hotel, Kt. Baselland.
7581 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kt. Solothurn.
7583 Jüngere Serviertochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Saaltochter, sofort, jüngerer Alleinkoch (guter Restaurateur, 1. Januar, evtl. früher), Hotel 40 Betten, Kt. Zürich.
7585 Saaltochter, sofort, Koch, 15. Januar, grösseres Passantenhotel, Basel.
7599 Sekretärin, für Journalführung, Kassa, Korrespondenz, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Graubünden.
7601 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Kt. Aargau.
7602 II. Economatsgouvernante, sofort, Gross-Restaurant, Bern.
7603 Kellerbursche, Mitte Januar, Officemädchen, Etagenportier, Hilfszimmermädchen, Zimmermädchen, 1. Januar, 2 Chasseurs, sprachenkundig, Privatmädchen für die Direktion, sofort oder nach Übereink., Erstklasshotel, Zürich.
7617 I. Saaltochter, sofort, Hotel-Kurhaus, Kt. Luzern.
7618 Sekretärin, sprachenkundig, sofort, Restaurant Basel.
7619 Zimmermädchen, nach Übereink., Lingère, Ende Januar, Hotel 50 Betten, Zürich.
7621 Buffettochter, evtl. Anfängerin, Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
7622 Buffettochter, nach Übereink., Casserolier, 1. Januar, zwei Restaurantkellner, 15. Januar, Grossrestaurant, Basel.
7626 Buffetdame, sofort, grösseres Hotel, Bern.
7627 Officebursche, sofort, mittelgr. Hotel, Kt. Neuenburg.
7628 Hausbursche-Portier, Anfangsserviertochter, Hausbursche oder Küchenbursche, Zimmermädchen-Mithilfe im Service, sofort, mittelgr. Hotel Kurhaus, Ostschweiz.
7632 Gardemanger, junger, Office-Hausmädchen, Küchen-Officebursche, nach Übereinkunft, grösseres Restaurant, Bern.
7636 Buffetpraktikantin, Buffettochter, Buffetdame, 2. Januar, Restaurant, St. Gallen.

Wintersaison

7523 Etagengouvernante, nach Übereink., Hotel 120 Betten, Kt. Graubünden.
7524 Hausmädchen, Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, B. O.
7562 Chef de partie, Etagenportier, Stopferin, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, B. O.
7566 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
7570 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 125 Betten, B. O.
7574 Officebursche oder -mädchen, sofort, Berghotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7576 Wäscherin, Officemädchen, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Kt. Graubünden.
7580 Sekretär, sofort, Erstklasshotel, Kt. Graubünden.
7596 Jüngerer Patissier, Buffetpraktikantin, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.
7598 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Graubünden.
7635 Etagen-Gouvernante, sofort, Erstklasshotel, Davos.

Aushilfen

7600 Aushilfszimmermädchen oder Tournante, sofort, mittelgr Hotel, Mürren.

„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.

9533 Sommelière connaissant la restauration, aide de buffet, de suite, grand restaurant, Lausanne.
9549 Pâtissier expérimenté, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9550 Lingère, de suite, hôtel 80 lits, Oberland bernois.
9553 Tournante chambre / office, de suite, hôte -restaurant, canton de Fribourg.
9555 Aide-gouvernante d'office, de suite, grand hôtel, Genève.
9556 Cuisinière cafeterie, de suite, hôtel garni, 100 lits, Lausanne.
9559 Jeune chasseur débutant, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9569 Aide de buffet, sommelière, filles d'office, de suite, grand restaurant, Fribourg.
9579 Femme de chambre, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

Erfahrener, ideenreicher

KÜCHENCHEF

findet in grosser Versuchsküche interessantes Arbeitsgebiet: selbständige Ausarbeitung von Rezepten mit Durchführung der entsprechenden Versuche. Nach Einarbeitung soll der Mitarbeiter im Stande sein, grössere halbtechnische Versuche im Betrieb durchzuführen.

Geeignetem Herrn, der Freude an Versuchsarbeit, Sinn für technische Belange und Zusammenarbeit hat, bieten wir Dauerstelle mit Pensionsberechtigung.

Eintritt Januar/Februar 1958. Alter 30–35 Jahre.

Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre K F 2366 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in erstklassige Dancing-Bar

Bar-Kellner

flink und zuverlässig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre BK 2358 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel am Vierwaldstättersee
(120 Betten) sucht:

Sekretär-Stütze des Patrons

(Mai bis Oktober), gewandter Journalführer, Kasse, Réception, Korrespondenz, allgemeine Büro- und Administrationsarbeiten. Englisch, Französisch und Italienisch in Wort und Schrift. Es kommt nur allererste Kraft, in allen Sparten erfahren, in Frage.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S. P. 2437 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TESSIN
Passantenhotel mit Restaurationsbetrieb sucht

Stütze des Patrons

in gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Fachkundige Bewerberinnen mit italienischen Sprachenkenntnissen möchten ihre Offerten mit Photo und Referenzen richten unter Chiffre T R 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison

Küchenchef
Commis de cuisine oder Köchin
Tournante (Saal, Etage)
Saal-Praktikantin
Lingeriemädchen

Eintritt 14. März bis 1. April. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Du Midi, **Cassarate-Lugano.**

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

COGNAC

LA MARQUE DE HAUTE TRADITION ET DE CONSTANTE QUALITÉ

Bisquit V★S★O★P

Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Für die feine Küche mild und natürlich

mit Gemüsebouquet

Gesucht per sofort
Barmaid
Offerten mit Bild erbeten an die Direktion des Kursaal-Casino, **Baden,** Tel. (056) 27 1 44.

Alle Blumen
der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz
Blumen—Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Wir suchen
Hostess
zum individuellen Empfang und Plazieren unserer Gäste und **als Stütze des Chef de Service.** Gute Umgangsformen, Servicekenntnisse und sprachliche Begabung sind unerlässlich.
Serviertochter
Buffetdame
Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Mövenpick AG., Dreikönigstr. 21, **Zürich 2.**

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.

Kristall und Glas

wunderbar klar
mit dem entfettenden Reinigungspulver
SAP
Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Hotel in Zürich sucht
Chasseur-Telephonist
in Jahresstelle bei gutem Einkommen. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre M 20184 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Hôtel garni
à vendre à Lausanne, cause force majeure, entièrement meublé, possibilité d'agrandissement. Excellente situation. Ecrire sous chiffre P.F. 61845 L B à Publicitas, **Lausanne.**

Zu verkaufen
altershalber, an ausgezeichneter Verkehrslage, Basel-Delémont, selten günstiges
Hotel-Restaurant
mit grossen Parkplätzen.
Für tüchtige Leute ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Anzahlung Fr. 100000.—. Antritt nach Belieben. Interessenten mit Fachausweis erhalten sofortige Ausk. von Theodor Sager, Liegenschaften, Friedenstr. 94, **Olten,** oder Tel. (062) 51 9 51.

Modern eingerichtetes, gutgehendes **Hotel mittlerer Grösse am Genfersee, sucht auf Februar/Anfang März 1958 folgende Mitarbeiter:**
Chef de rang
jüngeren, deutsch, franz. und englisch sprechend
Sekretärin
sprachgewandt, für Journal, Kasse und Réception
Aide oder Commis de cuisine
auf Anfang Februar:
Saaltochter und Saal-Lehrtochter
Lange Saisondauer (bis Oktober oder November), auch Jahresengagement. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie sind erbeten unter Chiffre H G 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

estaurant Chalet Suisse Den Haag
cht für sofort oder nach Übereinkunft
Restaurationstöchter
Gten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an die Direktion, Noordeinde 123, **Den Haag.**

Zu verkaufen
3 Fräcke
(Schwalbenschwanz) mit Hosen und Weste. Mittlere Grösse. Günstig. Tel. (031) 39807.

Ein
Blickfang
mit
Selbst-Leuchtschriften
jeder Art und Ausführung erhalten Sie prompt durch:
Leucht-Reklame-Atelier
Stolz, St. Gallen C
Unt. Graben 41.
Faschings-Dekorationen.

Wir helfen Ihnen verkaufen: Starke Reklame läuft für **Pepita**
Mineralquelle Eptingen AG

Gesuch
per sofort nach Übereinkunft: junger, tüchtiger
Kellermeister
Kellerbursche
Dauerstelle. Offerten unter Chiffre Z H 2303 an die Hotel-Revue, Basel.

Gesucht
für sofort tüchtiger
Buffet-bursche
für Haus und Keller. Hotel Löwen, F. Jäggi, **Solothurn,** Tel. (065) 23 3 74.

Winchen
für ein neugebautes Hotel-Restaurant per 1. Januar oder ständige
Saal- und Restaurationstochter
in Jahresstelle. Zimmer im Hause. Deutsch und Französisch Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien erbeten alligst an Walther Hegglin, City-Hotel Ochsen, **Zug.**

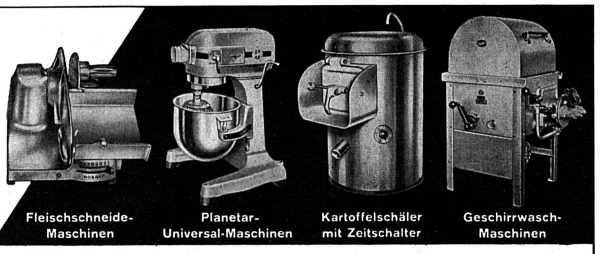
Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

GRIPFAST
Patentschienen
ermöglichen ein schnelles, sauberes Fixieren von Anschlägen, Zeichnungen, Bildern, Menus, Anlass-Programmen sowie Schriftstücken aller Art in Hotel-Vestibüles, Büros, Kanzleien. Die GRIPFAST-Patentschienen, die leicht an jeder Wand befestigt und mit Verbindungsstücken in beliebiger Länge aneinandergereiht werden können, sind erhältlich in folgenden Abmessungen: 45 cm Fr. 5.90, 90 cm Fr. 11.80.
Wir sind ferner spezialisiert auf Lichtpausmaschinen, -geräte und -papiere, Fotokopierapparate u. -papiere, Mikrofilm-Aufnahme- u. -Lesegeräte, Mikrofilm-Lohnarbeiten, Zeichenmaschinen, Zeichenpapiere, GLUTOLIN Leim u. Kleister, BSM-Bündelschliessmaschinen.

OZALID ZÜRICH 8/34
Seefeldstrasse 94 Telephon (051) 24 47 57

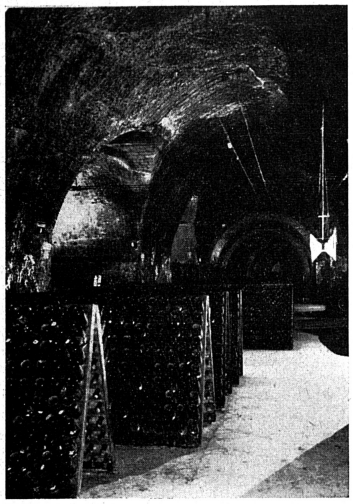
IRE CHANCE!
Januar 1958 gesucht von bedeutendem Markenartikelunehmen jüngerer
KOCHDEMONSTRANT
mitchenfachlicher Ausbildung (Küchenchef) für Kochdemonstrationen bei Veranstaltungen aller Art und zur Durchführung von Film-Vorführungen.
Redandtem Herrn mit Sinn für Werbung (Autofahrer) bietir eine interessante Dauerstelle in aufgeschlossener Arbeitsgemeinschaft. Neuzeitliche Arbeitsbedingungen. Pensionskasse.
Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre K D 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unentbehrlich für Ihre Küche sind . . .
Modelle in verschiedenen Grössen



Hobart
Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:
HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Champagner, das Getränk festlicher Stunden



«Der Champagner ist der einzige Wein, der die Frau auch schön sein lässt, nachdem sie von ihm getrunken hat», sagte die Marquise von Pompadour als eine Kennerin feinen Lebensgenusses, und nicht zuletzt deswegen ist der Champagner immer da anzutreffen, wo es hoch und festlich zugeht. Als im Jahre 1680 der brave Kellermeister der Benediktinerabtei von Hautvillers bei Epernay, Dom Pérignon (1638–1715), auf den Gedanken kam, den in der Champagne gewachsenen Wein erst im Frühling – also nach der ersten Gärung im Fass – in Flaschen abzuziehen und hinter das Geheimnis der Flaschengärung kam, da ahnte er freilich noch nicht, welch epochale Entdeckung er damit gemacht hatte. Ja, der gute klösterliche Kellermeister würde sich im Grabe umdrehen, wenn er jetzt wieder zur Neujahrs- und der bald folgenden Fastnachtszeit auf dem ganzen Erdenrund die Pfropfen aus den Flaschen von Epernay, Reims, Ay knallen hörte. Denn der Erfinder der Flaschengärung mit dem perlenden Moussieren weiss nur zu genau, wie schädlich der knallende Zapfen für den Gehalt des Champagners ist. Nur dem Unerfahrenen darf der Zapfen zur Decke springen, der Gourmet und Kenner aber weiss, dass damit das verborgene Geheimnis, das jahrelang in der Flasche schlummerte, verraucht und verlorengeht.

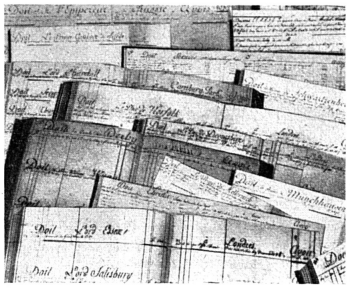
Champagner, dieses goldhelle und lichte Getränk, taucht immer da auf, wo man das Leben in vollen Zügen geniessen möchte, in Bars, auf Bällen, an Galadîners der Diplomatie, bei Hochzeiten und an Neujahr und in der Fastnachtszeit, aber manchmal auch in stillen Liebesstunden, denn er wandelt Trübsal in Heiterkeit, nimmt dem Leben seine Schwere und Herbe und krönt die kleinen Feste des Alltags. Es ist ein so feiner Wein, dass man eigentlich selten jemand mit einem Champagnerschwips, geschweige denn mit einem Rausch antrifft, und er lässt eben, was die Pompadour schon erkannt hatte, die Frauen auch nach dem Genusse des herrlichen Tropfens in unverdorbener Schönheit strahlen. Nicht umsonst ist der schäumende Wein das Lieblingsgetränk des grossen Frauenfreundes Louis XIV. gewesen.

Die Damen der galanten Epoche sprachen gleichfalls dem «vin Pérignon» zu, der erst später seinen heutigen Namen nach der Gegend, wo er wächst, bekam. Man hat in Hautevillers das Verfahren der Herstellung lange geheimgehalten, aber schon 1736 ist in Reims in grösserem Umfange Champagner hergestellt worden. Es war damals eine kostspielige Angelegenheit, denn 1746 platzten von 6000 Flaschen deren 5880 – aber trotz anfänglicher Schwierigkeiten begann der Champagner seinen Siegeszug um die ganze Welt anzutreten und ist auch von den amerikanischen Drinks nicht geschlagen worden.

Die Qualität des Champagners hängt von vielerlei Imponderabilien und genau zu befolgenden Traditionen der Behandlung ab, und besonders begabte Küfer hüten die Geheimnisse der verschiedenen Kellereien. Schon die Pressung der Reben darf nicht so wie bei billigen Weinen forciert und nicht alle Rückstände abgepresst werden. Ja, eines der Geheimnisse liegt schon in der Pflege der Weinberge, dem Schnitt der Reben und dem Aufbinden, und etwas von den frohen Gesängen der Weinleserinnen scheint sogar in die Früchte und den Wein überzugehen. In Fässer abgefüllt, beginnen die Fermente zu arbeiten, und das Gesetz der Natur geht seinen Gang, und erst, wenn die Hefe etwas erschlafft und durch die Kälte des Winters an Wirksamkeit verliert, wird der Wein durchsichtig klar. Jetzt werden die Ernten durch Kenner probiert und dann die Weine entsprechend gemischt und der Cuvéewein in Flaschen abgezogen, die schnellstens verschlossen und in die Keller gebracht werden. Kilometerlang ziehen sich diese unterirdischen, oft zweistöckigen Gewölbe hin, wo in einem einzigen Unternehmen bis zu 20 000 000 Flaschen auf den Pulten stehen und von Zeit zu Zeit durch die Rüttler – spezielle Kellermeister – bewegt werden müssen. Nach oft jahrelanger Lagerung kommen die Flaschen zum Versand, werden zuerst degoriert, das heisst, man entzieht ihnen die Hefe und verkorkt sie dann endgültig. Würde man die Flaschen einer Ernte zu einem Turm aufschichten, so würde er eine Höhe von 90 m erreichen, die Lagerbestände aber erreichen die halbe Höhe eines Eiffelturmes, und der Versand beträgt jährlich etwa 30 000 000 Flaschen aus der Champagne, wozu noch der Sekt aus den Rheinlanden hinzukommt.

Der Druck in einer guten Champagnerflasche hat ca. 3–4 Atmosphären – in einem Autoreifen haben wir ungefähr deren zwei –, und wenn man dann schlags 12 Uhr in der Silvesternacht die Flasche entkorkt, dann darf wie gesagt der Zapfen nicht zur Decke gejagt werden – so schön das auch knallen mag –, sonst geht etwas vom Köstlichsten des herrlichsten Getränks verloren, doch das wollen wir uns bewahren, unsere Gläser aneinanderklingen lassen, einander ein gutes neues Jahr und Glück wünschen – und dann das Glas leeren, so lange wir es in der Hand halten können. Es ist eine der schlimmsten Champagnersünden, einen Champagnerkelch hinzustellen und dann wieder am Glas zu nippen, denn nicht umsonst haben die galanten Lebenskünstler des 10. Jahrhunderts sich Champagnergläser in Form von Hörnchen – sogenannte Pomponnette – machen lassen, die gar keinen Fuss zum Abstellen besassen. Wenn man versteht, Champagner zu geniessen, wenn er aus dem Schlummer langer Jahre geweckt wird, dann wird er zum Freudenbringer einer festlichen Stunde.

Hans Heini Baseler



Von Pariser Gourmands bis zur Strassburger Gänseleberpastete

Eine «Carte gastronomique de la France» aus dem Anfang des 18. Jahrhunderts stellt recht eindrücklich die gastronomischen Spezialitäten des Landes dar, wobei nicht vergessen wurde, Genf und die Gruyère mit einzubeziehen. Frankreich war ja schon am Ausgang des 17. Jahrhunderts das Land der feinen Küche, die unter Ludwig XV. ihren Höhepunkt erreichte, unter dem Vielesser Ludwig XVI. dann freilich abstieg und in der grossen Revolution sozusagen verschwand, unter dem Direktorium sich ihrer Vergangenheit erinnerte und unter Napoleon I. Frankreich wieder den Appetit gab mitsamt den Mitteln, ihn zu befriedigen. Nicht lange, und es etablierten sich an allen Orten, besonders in Paris, in zahlreichen Lokalitäten die guten Küchen. Die Gourmands waren nie ausgestorben, sie warteten nur auf die erfinderischen Küchenmeister, die bald wieder zu jenen Gestalten heranwuchsen, die der französischen Küche im 18. und 19. Jahrhundert Glanz und Ruhm erwarben. Da war Véry, Corcellet, Laguipière, der grosse Saucenmacher, Viard, der «Mundkoch», Appert und Carème, der Gott der französischen Küche. Ihm folgten Beauvilliers, wegen seiner Côtelettes à la Soubise berühmt, Véfour, Urbain Dubois und Bernard, bis ausgesprochene Gourmands daran gingen, eigentliche Fachbücher über die französische Küche zu schreiben, die von den glorreichen Namen eines Carème, Brillat-Savarin, Escoffier usw. umstrahlt sind.

Wo Gläser klangen, Gabeln klapperten, feierten mit dem Aufblühen der Kochkunst Ragouts und Pasteten ihre Wiedergeburt, Schweinefleischwaren aus Troyes, Strassburg und Périgueux kamen auf die reichbefrachteten Tafeln, nicht zuletzt die Strassburger Gänseleberpastete, wie sie Vignon zur Vollendung gebracht hat, und die nach seinem Rezept erst dreissig Stunden, nachdem sie gebacken wurde, zur Genussreife gelangt.

Die Gänseleber wurde schon im Altertum als Leckerbissen geschätzt. *Ovid* weiss zu berichten, dass die Gans bei den Römern der von der Juno als Nebenbuhlerin verfolgten Jo geopfert wurde, und dass die Opferpriester zuerst den Wohlgeschmack der Gänseleber kennen und würdigen lernten. Diese Entdeckung ging bald in profanen Besitz über. Man begann, um eine besonders grosse Leber zu erzielen, die Gänse zu mästen. *Horaz* erwähnt einmal: «Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi – die mit saftigen Feigen gemästete Leber der weissen Gans». Das Gänsefleisch allein galt den römischen Feinschmeckern als eine zu gewöhnliche Speise, nur die Gänseleber wurde für würdig befunden, auf dem Tische der Vornehmen zu erscheinen. Ganz in diesem Sinne wird auch im «Almanac des Gourmands» von 1804 die Gans nur als guter Braten «für Bürger» bezeichnet. Von *Plinius* stammt ein Rezept für die Zubereitung der Gänseleber bei den Römern: sie wurde in mit Honig versüsster Milch gelegt. Die raffiniertesten Mittel wurden angewandt, die Leber zu vergrössern, bis man erkannte, dass zu grosse Gänselebern an Geschmack verlieren. Der wahnsinnige Verschwender *Heliogabale*, römischer Kaiser von 218–222 n. Chr., fütterte seine Hunde mit Gänseleber.

In Frankreich stand besonders die Toulouse Graugans im Rufe, die besten Lebern zu liefern, der die Strassburger Gänseleber fand schon frühzeitig Gnade von den Pariser Verwaltungsbeamten im Elsass. Maître *Close*, der Koch des im Jahre 1762 als Militärgouverneur des Elsass nach Strassburg versetzten Marschalls von Contades, der alle Raffinements der Pariser Küche beherrschte, fand, dass auch ausserhalb von Paris gute Bissen zu finden seien und bezeichnete als schon die Strassburger Gänseleber. Die Fettleber der Gans war schon seit unvordenklichen Zeiten einfache bürgerliche Hausmannskost. Zwar konnte Maître Close die Gänseleber seinem Herrn nicht in diesem Zustand vorsetzen, aber er hatte eine Ahnung davon, welche Zukunft die Strassburger Gänseleber haben müsste, wenn sie sachkundig verarbeitet würde. Er studierte, probierte und kombinierte, bis er endlich aus dem schlichten Hausmannsgericht einen hocharistokratischen Leckerbissen bereitet hatte. Closes kunstvoller Leckerbissen ent-

Jedem Gast seine Flasche!

Immer anspruchsvoller wird der Gast, immer mehr verlangt er sei kleine Originalflasche, immer mehr gute Gastwirtschaftsbetriebe s vieren jedem Gast seine eigene Flasche.

Chianti GIANNINI 1815 in seinen h schen geeichten Glasfiaschetti von 5 dl und 3 dl wird auch Ihre r wöhntesten Gäste entzücken.

Erhältlich bei:
A. Rutishauser & Co. AG., Scherzingen und St. Moritz
G. Dalla Vedova, Hohlstrasse 122, Zürich
Weinkellereien der Lagerhäuser, Aarau
Weinkellereien G. Tschudy's Erben AG., Sissach
S. Fassbind AG., Weinhandlung, Oberarth
Gebr. Garlando, Zürichstrasse 47, Luzern
Barisi & Cie., Grabenpromenade, Bern
Fritz Grimbühler, Hilterfingen
Cottinelli AG., Weinhandlung, Chur
Giovanni Gorla, Neuhardstrasse, Olten
Ritschard & Co. AG., Weine, Interlaken
Leo Escher & Cie., Brig

wickelte sich in drei Stufen. Zuerst wu poröse Rohstoff zum festen Kern verdichtet, d de dieser mit einem Flaume von gehacktem ch umgeben und endlich das Ganze in einen en Teig eingehüllt. Aber noch fehlte etwas, u Gericht vollkommen zu machen. Close entdeck fehlende in einer genialen Kombination des G kes der Gänseleber mit dem Aroma der Trüffe rigueux.

Die Erfindung Closes blieb lange Ze heimnis der Küche des Marschalls von Contad kam aber die französische Revolution, die den hall nach Paris rief. Doch Close folgte nicht sei rrn, denn er hatte in der Strassburger Meisen he schöne Zuckerbäckerswitwe entdeckt, mit d ch verheiratete und sich dann mit Eifer und ck an die Herstellung und den Vertrieb seiner ng machte, deren Ruf sich bald in alle Welt verbr Die Stürme der Revolution hatten ihm aber auch Konkurrenten beschert. Der Kochkünstler D der sich als Küchenchef des Präsidenten des fr chen Parlamentes, Leberton, und durch seine rtchen einen Namen gemacht hatte, liess sich im unftgebäude der Goldschmiede, im Hause «Zu zen» in der Münstergasse nieder. Und in diese s wurde die eigentliche Weltherrschaft der Stras Gänseleberpastete begründet, deren Ruf durch zept des berühmten Kochkünstlers *Nignon* no ht wurde.

Bevor aber die Gänseleberpaste reitet werden kann, müssen die Gänse gemästet n, und das ist eine etwas grausame Prozedur. D Fleischqualität wird durch Körnermast erzielt, sonders grosse Lebern durch Stopfmast, die auc r Nacht nicht aussetzen darf. Alle zwei bis drei en werden dem zu mästenden Tiere etwa 5 cm l nd 2 cm dicke Nudeln in den Schlund gestopft. erstenmehl und ungekochter Magermilch wird eig geknetet, dem etwas Salz und Spiessglanz zu wird. Ehe die Nudeln der Gans in den Schlu opft werden, hat man sie in Milch und Mohnöl uchen. Mit fünf Nudeln wird angefangen und je gende Ration um eine Nudel gesteigert, bis sie an Tag 15 Stück beträgt. Dann wird die Zahl de eln Tag für Tag um ein Stück verringert. Die Mast dauert 4 Wochen. Wäre einer Gans die Sprache gegeben, würde sie wohl das erlösende Wort sagen: « Après nous le paté de foie d'oies ! » . . . *E. von Jonenthal.*

Maître Nignons Rezept
für die Gänseleberpastete *)

Auf eine weisse Platte legt man zwei Pfund schönes, weisses Mehl. In die Mitte tut man 350 Gramm Butter, einen Esslöffel feines Salz und vier Fünftel Liter Wasser. Nun knetet man den Teig langsam durch und macht einen schmiegsamen festen Teig, den man fast zehn Stunden in einem weissen, feuchten Tuch stehen lässt. Nun werden 500 g Schweinefleisch mit 600 g frischem, fettem Speck zerkleinert, 150 g gekochter Schinken, Salz, Gewürz und zwei schöne, weisse, fette und feste Lebern. Die ganze Farce wird durch ein Sieb gerührt. Sodann nimmt man eine Form für Strassburger Gänseleberpastete, macht eine glatte Schicht der Pastete, die mit feinen Speckstreifen ausgelegt wird. Dann wird die Form mit der Farce ausgestrichen, unten eine Leber hineingelegt, auf die Leber 250 g frische Trüffeln, die in Viertel geschnitten sind, und auf die Trüffeln etwas Farce. Auf das Ganze legt man die zweite Leber, die unter 250 g Trüffeln verschwindet, bedeckt diese mit Farce in Form einer Kuppel, dann mit einem Streifen fetten Speck. Darauf wird die Pastete mit einer runden Schicht Pastete geschlossen und die Ränder festgedrückt. In die Mitte wird ein Aufsatz gesetzt, und bevor man ihn aufsetzt, wird er mit Ei bestrichen. Nun legt man die Pastete auf eine Tortenschüssel, auf die man ein mit Butter eingefettetes Papier gelegt hat. Die Pastete wird zwei Stunden in den Backofen gestellt, man sticht öfters hinein, um zu sehen, ob sie gar ist, und lässt sie erkalten, ohne sie loszulösen. Durch den Aufsatz giesst man gutes Madeiragelee und serviert sie dreissig Stunden, nachdem sie gebacken ist.

*) Die modernen Kücheneinrichtungen und Arbeitsweisen gestatten schon einige Änderungen des Rezepts von Maître Nignon.

Champérystation valaisanne centenaire 1857 – 1957

par le Dr Bojen Olsommer

Urbanité des ch (Fin *)

– Le tourisme, disent-ils, chez nous peut-être moins de peine à s'implante d'ailleurs, à cause du pays, des mœurs, des traditi Le Champérolain est fait d'une matière un peu m rude, je ne veux pas dire moins solide, mais peut un peu plus fine, plus déliée que dans d'autres rég alpestres où la vie est plus austère, les conditions difficiles. Par ce côté-là, nous nous rapprocheri plutôt des Vaudois ou des Neuchâtelois. L'habitant naturellement hospitalier, courtois, sociable. Il eu des frottements, c'était inévitable, l'aménagem du village devant tenir compte à la fois des nédés du tourisme et des besoins locaux. Dans l'ensole, tout a bien marché. Notre population adopte nstinct une attitude aimable envers l'étranger. Paysans sur leurs champs ôtent leur chapeau pour luer, quel qu'il soit. Cela s'est fait de tout temps, a se fait encore, et nos clients n'en reviennent pas le, la meilleure des récompenses que de revoir chaque année des habitués qui sont beaucoup plus que des hôtes: ce sont de vrais amis. Quand ils arrivent, c'est fête à Champéry . . .»

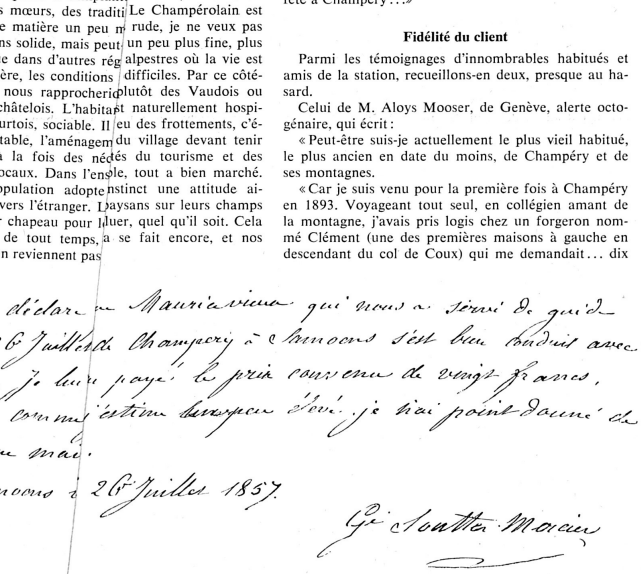
Fidélité du client

Parmi les témoignages d'innombrables habitués et amis de la station, recueillons-en deux, presque au hasard.

Celui de M. Aloys Mooser, de Genève, alerte octogénaire, qui écrit:

« Peut-être suis-je actuellement le plus vieil habitué, le plus ancien en date du moins, de Champéry et de ses montagnes.

« Car je suis venu pour la première fois à Champéry en 1893. Voyageant tout seul, en collégien amant de la montagne, j'avais pris logis chez un forgeron nommé Clément (une des premières maisons à gauche en descendant du col de Coux) qui me demandait . . . dix


Je déclare au Maurice Vieux qui nous a servi de guide le 26 Juillet de Champéry à Samoëns s'est bien conduit avec nous. Je lui paye le prix convenu de vingt francs, mais comme estime bien peu élevé, je lui point donné de bonne main.
Samoëns le 26 Juillet 1857.
Gé Souttre Maurice

Comme quoi, il y cent ans – et probablement de tout temps – les clients estimaient déjà que les tarifs officiels étaient, sinon trop élevés, du moins au-dessus de leurs moyens.

Parmi tant d'autre observations sur ce petit peuple industrieux et invent, et son sens de l'adaptation, notons encore celles-ci

– Nous avons traversé les crises comme tout le monde. Peut-être en avons-nous moins souffert à cause de l'équilibre maintenu entre la station et le village paysan. Mais il a fallu se mettre à la page. Beaucoup de choses ont changé . . .

L'alpinisme, par exemple, a rétrogradé. Il y avait au commencement du siècle sept guides et du travail pour tous.

Les Dents du Midi et les environs: une région rêvée qui offre d'innombrables possibilités, de la grande excursion traditionnelle aux variantes les plus corsées, de la course la plus facile (Haute Cime) au 6e degré (Dent jaune). Cette pratique se perd et c'est bien dommage.

On rappelle aussi le chemin parcouru depuis les débuts du ski.

«Plusieurs des nôtres s'y sont mis après avoir vu à l'œuvre un Américain. Ils se sont procuré un modèle et ont fait leurs skis eux-mêmes. Je vois encore Edmond Clément pliant les lattes à la vapeur, rabattant les étriers, je nous vois encore sur la pente avec un immense bâton entre les jambes en guise de frein... Quelle époque ! »

« Mais avec le temps, Champéry s'est acquis une juste réputation comme centre de sports d'hiver, et nous n'en sommes pas peu fiers. Les difficultés à vaincre étaient sérieuses. »

« Bref, notre petite station a fait son chemin, elle a hiver comme été ses fidèles. Et c'est pour nous, croyez-vous par jour pour le souper, le coucher (à la fenière avec couverture) et le petit déjeuner.

« Depuis les prix ont quelque peu changé. Ce qui n'a pas changé et ce qui, avec la beauté de la région, m'a profondément attaché à Champéry, c'est la gentillesse, la cordialité de sa population où j'ai trouvé de bons et fidèles amis que je suis heureux de revoir chaque année. »

Cinq générations de L'Hardy sont venues à Champéry; l'aïeul pour la première fois en 1880. Son fils, monsieur Henri L'Hardy, banquier à Colombier, est depuis plus de trente ans un hôte assidu de la station, et son fils et sa petite-fille y ont déjà pris goût, en sorte qu'ils continueront la tradition.

C'est un vrai plaisir de s'entretenir avec M. L'Hardy qui, à 62 ans, gravit encore allègrement la Haute Cime. Tout naturellement on songe à Javelle. Lui-même ne le conteste pas:

– Oui, je suis un peu comme Javelle. Champéry, c'est ma montagne, et je n'ai jamais fini de la découvrir. Ce que j'aime le plus, ce sont ses belles forêts de sapins. Au Jurassien, il en faut. J'aime la simplicité de Champéry, son authenticité. Mes vacances à moi, c'est de ne rien faire, de me détendre, de me reposer dans un cadre souriant, sympathique. Mais ce qui me détend, me repose aussi, c'est de m'entretenir avec l'habitant. Le soir, je fais deux, trois fois la rue, je pique un verre en passant, je rencontre un ami . . . C'est ce que j'aime. J'aime la vie du village.

Voilà précisément l'explication de Champéry: la station dans le village, le village dans la station.

Que recherche notre époque? Du simple et du vrai, du typique. De l'authentique, à la poursuite duquel elle se lance avec une sorte de désespoir. Nous essayons d'en garnir nos foyers, de le pendre au mur. Nos prédécesseurs étaient bien plus proches de lui, c'est pourquoi ils remplissaient les maisons de pacotille, que nous écartons rageusement.

En conservant les vraies valeurs, Champéry est peut-être aujourd'hui en avance sur son temps.

Fidélité de Champéry

Si les clients sont fidèles à la station elle le leur rend bien. Elle s'exprime encore par la bouche de son vétéran: « Oui, quand nous revoyons nos chers amis qui viennent chez nous chaque année, et auxquels nous sommes si attachés, c'est une fête. On dirait que c'est la diligence qui arrive, comme autrefois. Sauf que les grelots ne sonnent pas dans la rue, ils nous chantent dans le cœur, le cœur de Champéry. *B. O.*

*) voir aussi Hôtel-Revue N°s 50 et 51.

Soweit das Auge reicht — Antennen!

Ich wollte gestern die Steindächer und Kamine eines Tessiner Dorfes in einem romantischen Tal bei Locarno photographieren. Dächer und Kamine also. Und was fand ich in meinem Bildsucher? – Antennen für das Radio, Antennen für den UKW-Empfang, Antennen für das Auffangen der Televisionsprogramme, und zwischen den Häusern zogen sich Drähte der Elektrizitätsversorgung hin. Von Giebeln, Dachreitern und Kaminen in einem Bild erzählen zu wollen, ist da ein hoffnungsloses Bemühen. Wer glaubte noch dem Photographen, dass in diesen Häusern das Einfache lebe, das Unverdorbene, das Währschafte, dass man sich hier noch von Brot und Mais ernährt und den fremden Einflüssen gegenüber stark erweist? –

Oder man schaue sich in den alten Städten um, in modernen Wohnquartieren oder in den Kurorten und Wintersportplätzen. Die Konzession der Dachverschandelung oder Fassadenverunstaltung durch Televisions- oder UKW-Antennen nahmen die Hausbesitzer fraglos in Kauf. Sie glaubten nur an die Techniker, diese Apparatebesitzer – und gar nicht an die Möglichkeit, sie könnten von den Technikern noch fordern, die Antennen im Dachstock oder in der Dachrinne unsichtbar einzubauen. Der Weg von der elektrischen Freileitung bis zum Kabel war leider auch länger als notwendig. Wo heute der Telephondraht oder die Stromleitung als Gehänge zwischen den Häusern verschwindet, erscheint als schneller Ersatz des Unschönen die Antenne in ihrer marshaften Ausführung.

Was tun? – Die Industrie ist gebeten, sich vor der Weiterentwicklung der Aparate für Fernseh- und UKW-Empfang dem Problem des Antennenbaues zu widmen. Verschwinden endlich die Telephonstangen und Stromfreileitungen aus dem Landschaftsbild, dann möchten wir nicht erleben, dass auf den Dächern unserer Dörfer und Städte ein Antennenwald zu wuchern beginnt! Neben dem Lärm aus Radios und Fernsehempfängern gilt es auch, die sichtbaren Auswüchse über den Dächern energisch zu bekämpfen. Nieder mit den Antennen! *E. A. Sautter*

Heidi Olden aus Amerika zurück

Die durch ihre Bauernmalereien, als Jodlerin und Radiosängerin bekannte Hoteliers tochter vom *Olden, Hedi Müllener,* bekannt unter dem Namen Hedi Olden, ist am vergangenen Sonntag von ihrer Tournée aus Amerika, wo sie an 20 Hochschulen und Universitäten in den Weststaaten über 100 000 Schülern und Schülerinnen und Studierenden über die Schweiz als Ferien- und Reiseland nicht nur gesprochen, sondern auch gesungen und gejödelet hat, nach Gstaad zurückgekehrt. Die unternehmungslustige Oberländerin – Gstaaderin – hat mit ihrer auf privater Basis durchgeführten Tournée in den USA für die Schweiz, für das Berner Oberland und natürlich auch für Gstaad wertvolle Propaganda gemacht. *P. V.,* Gstaad

Hotellerie und Naturschutz

Eine stärker und stärker der Technik unterworfene Landschaft, gestaute Flüsse und Gewässer, die Gründung von Industrien auch in solchen Tälern, die bisher noch reine und ungetrübte Natureindrücke vermittelten, kann unsere Hotellerie nicht gleichgültig lassen. Unzählige Menschen, gerade aus ausgesprochenen Industriegebieten, suchen bei uns den Kontakt mit einer Welt, die die Schönheit echter Natur und echter Kulturlandschaft bewahrt hat. Sie wollen Natur in ihrem nobelsten Gehalt geniessen, in ihrem Rhythmus, der ungebrochen ist, und in unkorrigierten Bezügen, die noch aufeinander wirken können. Die Werte solcher Kontakte steigen, schon gibt es Gebiete, Kreise, die sich stolz «lärmfrei» nennen. Das ist ein erstes Anzeichen einer neu einsetzenden Wertung, andere werden sich diesem anfügen. Soviel stärker die dichtbesiedelten Gebiete sich normen, soviel stärker wird der Mensch früher oder später – ist das Beste nicht in ihm untergegangen – sich nach ursprünglichen Verhältnissen sehnen.

Die Technisierung – gesamthaft gesehen – lässt sich wohl nicht mehr aufhalten, aber sie muss mit Energie da unterbunden oder zumindest auf ein äusserstes Minimum eingeschränkt werden, wo sie nicht unbedingt nötig ist. Die erneut beabsichtigte Beeinträchtigung des Nationalparks, andere Projekte, die noch in den Ateliers der Techniker und Ingenieure schlummern, verlangen erhöhte Aufmerksamkeit seitens aller Kreise, denen Heimat und Natur in ihren grossen Sinngehalten noch das A und O allen Seins bedeuten.

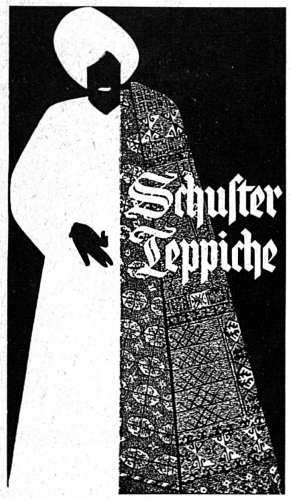
Es macht sich mehr und mehr ein Geist des Nützlichen bemerkbar, der heute noch anerkennt und morgen schon aberkennt, ein Geist, der zu immer stärkeren Kompromissen bereit ist. Er kann unser Un-Geist und damit unser Unheil werden, wenn wir nicht alle guten Absichten an dieses grosse Problem herantragen. Werfen wir einen kritischen Blick auf die *wahrscheinliche* Entwicklung Europas in den kommenden zwei Jahrzehnten. Dass sie eine beschleunigte im technischen Sinne sein wird, daran ist nicht mehr zu zweifeln. Sie wird aber auch ein biologisches Pendant haben: die Bevölkerung wird um einige Millionen zunehmen. Der Naturraum wird sich vermindern. Das Bedürfnis nach echten Kontakten wird sich erhöhen, wahrscheinlich auch qualitativ, was bedeutet: dass man nicht einen blühenden Apfelbaum, ein Stück Wiese, sondern Raum suchen wird, in dem sich noch Natur vollzieht.

Hat die Schweiz dann ihre Ursprünge bewahrt, wird sie eine ungeheure Aufgabe erfüllen können. Ist sie aber bis dahin selbst ver-industrialisiert, werden die Menschenscharen in Flugzeugen die oben erwähnten Kontakte woanders suchen, denn das Problem der Distanz wird bis dahin keine wesentliche Rolle mehr spielen.

Man erkenne die Aufgabe unserer Hotellerie. Unzählige Gasthöfe, Hotels usw. befinden sich an den schönsten Punkten unserer Heimat. Nicht selten gehören sie Dörfern, Siedlungen an, die am «Rande» liegen. Andere befinden sich an den Ufern unserer Flüsse, Seen. Der Hotelier steht in Beziehung zu seinem mehr oder weniger angestammten Kreis. Er kann Anregungen geben, er kann im Sinne eines absoluten Naturschutzes wirken, wenn er seinen Beruf in einem höheren Verstand begreift. Verbunden mit seinesgleichen stellt er längst einen Faktor im Volk dar. Aber auch wenn er sein Unternehmen nur als Existenz unter andern möglichen Formen von Existenz ansieht, wird sich sein Blick für die *Grundlagen* solcher Existenz schärfen müssen. Es geht nicht mehr an, dass wir das Antlitz der Landschaft immer stärker entstellen, indem wir die Konstruktion von Seil- und andern Bahnen ohne Grund vorantreiben. Die Sucht nach immer neuen Verdienstmöglichkeiten – ohne Rücksicht auf das «gemeinsame Kapital», wie sie die Landschaft als solche darstellt – darf sich nicht länger an der Natur vergreifen. Ein neuer Geist der Liebe und des Respektes für das grösste Erbe, unsere Heimat, muss immer stärker die Seelen und Köpfe erfüllen! *G. Summermatter*

Schweizerisches Tonkünstlerfest 1958 in Luzern

Der Schweizerische Tonkünstlerverein wird vom 2. bis 4. Mai 1958 gemeinsam mit dem Schweizerischen Schriftstellerverein seine Jahrestagung in Luzern abhalten. Auf dem Programm stehen u. a. eine Theateraufführung, ein Symphoniekonzert, eine Matinée, Vorträge der Schriftsteller in den Luzerner Schulen, ein gesellschaftlicher Empfang und Ausflüge in die Umgebung Luzerns.



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

Nous vous souhaitons, pour l'année prochaine, le succès que l'on obtient lorsqu'on a en mains les meilleures cartes.
Et si vous envisagez l'acquisition d'une caisse enregistreuse, souvenez-vous que chaque modèle de la « National » est un atout.

S. A. DES CAISSES ENREGISTREUSES NATIONAL
Zurich Stampfenbachplatz Tél. 26 46 60
Genève Lausanne Fribourg Sion Bienne
Fabrique à Bulach près Zurich

National

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Der meistgekaufte echte Steinhäger

Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Büchnerstr. 28, Telephon 26 12 14

Man versichert sich nie zu früh — aber oft zu spät!

Winterthur Unfall

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Steppdecken-anzüge

weiss oder farbig,
machen Ihre Decken wieder wie neu.
Verlangen Sie bitte Muster.

PFEIFFER & CIE.
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Truthähne Truthennen

SWIFT PREMIUM
gefroren, pfannenfertig
CRY-O-VAC
ohne Sehnen

BELTSVILLE
junge Truthähne
1,8 / 4,0 kg
Karton à 4 Stück Fr. 6.50 per kg

BRONZE HEN
Truthennen
4,5 / 6,4 kg
Karton à 4 Stück Fr. 6.20 per kg

TOM
schwere Truthähne
6,3 / 9,0 kg
Karton à 4 Stück Fr. 5.90 per kg

Ferner liefern wir rasch und sorgfältig **Poularden, Poulets, Hühner und Gänse** gefroren.

HANS GIGER & Co., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35

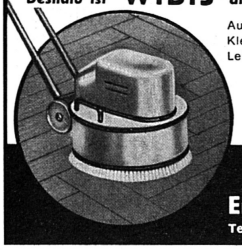
Für Hotels und Ferienhäuser
BETTEN
neuzeitliche Form
farbenfroh, solid
E. MUFFLER
Möbelwerkstätten
Basel, Wasserstr. 20

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis **spänen** Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis **reinigen** Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis **fegen** Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis **wachsen** Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis **blochen** Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken" zu hinterlassen
- mit Wibis **polieren** Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist WIBIS die Bodenreinigungsmaschine für Sie!



Auch verblüffende Resultate auf **Kegelbahnen**
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!

Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Neu! **RIVELLA**

Punsch im Portionen-Beutel

7 Vorteile!

1. Arbeits-Einsparung: Dosierung fix-fertig
2. Genaue Kontrolle: Ein Blick genügt
3. Hygienisch: Keine verklebten Flaschen
4. Keine Verluste durch falsches Ausmessen
5. Ihr Kunde sieht, was er bekommt
6. Sehr günstige Preislage; Schachtel à 50 Beutel
7. Das einzige Heissgetränk, welches neben Milchzucker und Milchsäure auch Milchsalze enthält; naturrein, ohne chemische Konservierung

Ihr RIVELLA-Depositär beliefert Sie prompt