

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
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>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Inserate: Die einpaltige 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.

Nr. 52 Basel, den 25. Dezember 1958

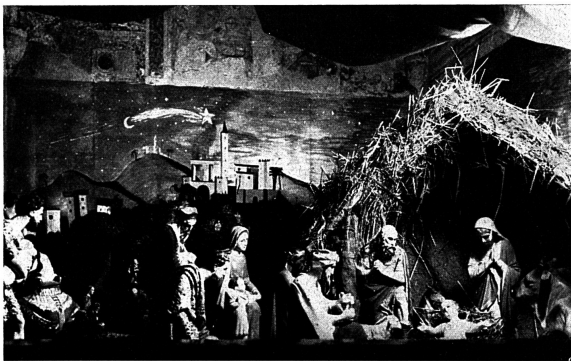
Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 décembre 1958

N° 52



C'est saint François, le petit pauvre d'Assise, qui, le premier, eut l'idée de reconstruire une crèche de la Nativité

D'où vient la crèche, le sapin, la bûche, la dinde et les cartes de Noël?

La crèche, joliment peuplée de ses petits personnages et de ses animaux minuscules entourant l'Enfant-Dieu couché dans un peu de paille; le sapin, somptueusement paré de bougies à la flamme vacillante ou électrique, de boules multicolores et de guirlandes scintillantes; la bûche, que les flammes font craquer dans la cheminée de la salle à manger ou que le pâtissier a confectionnée pour notre gourmandise; la dinde, dorée à souhait et farcie de marrons, dont la seule apparition fait aussitôt se dilater les papilles gustatives des convives assemblés; et les cartes richement illustrées, qui se font les messagères de nos vœux et souhaits aux parents, amis de connaissances, constituent, sous nos yeux, le décor de Noël.

Décor profane, ferai-je bien de souligner, car Noël est, avant tout, une fête religieuse, la plus grande et la plus importante de l'Eglise chrétienne, qui la célèbre, avec plus ou moins de faste, mais avec une égale ferveur, selon que les fidèles sont catholiques ou protestants.

La crèche

C'est saint François, le petit pauvre d'Assise, comme il aimait lui-même à s'appeler, qui en eut le premier l'idée. Dans une grotte toute proche de l'ermitage abritant la communauté naissante des Frères Mineurs, la veille de Noël 1223, il installa une crèche et amena un âne, un bœuf et quelques moutons, qu'on avait bien voulu lui prêter. A minuit, accompagnés des habitants de la région, les compagnons de saint François se rendirent en cortège à la grotte, s'éclairant de torches et chantant des hymnes à la gloire du Seigneur. Une fois parvenus devant la crèche, ils se groupèrent et le petit pauvre célébra la messe, en plein air, afin que, sous la forme du pain et du vin, Celui qui venait de naître soit réellement présent parmi les hommes, en ce soir anniversaire.

D'Ombrie, où elle est née, cette coutume a essaimé, pour gagner la Provence, d'abord, puis le reste de la France, l'Espagne et le Portugal, sans oublier, bien sûr, toute la péninsule italienne. Et les émigrants de ces pays, lorsqu'ils traversèrent l'Atlantique, pour se fixer dans les continents neufs, la firent également s'implanter dans les deux Amériques.

Les petits personnages, qui garnissent les crèches de la Nativité, ont donné le jour à une véritable industrie, tant en Italie que dans le Midi de la France. Chaque année, au mois de décembre, Rome à la Piazza Navona, et Marseille, au haut de la Canebière, sont le centre de véritables foires, aux presepi pour la première de ces villes, aux santons pour la seconde. Cette industrie, bien sympathique,

n'a pas hésité à créer quantité de personnages, qui n'ont qu'un très lointain rapport, et même pas de rapport du tout, avec ceux que les Ecritures citent comme ayant été présents, à Bethléem, lors de la naissance du Christ. Mais, qu'importe...

Le sapin

C'est à saint Colomban, croit-on, que l'on doit le sapin de Noël. D'Irlande, son pays, ce moine était venu, en Gaule, faire visite à Gontran, roi des Burgondes, en l'an 573. Comme les deux hommes se trouvaient dans une épaisse forêt, et que c'était la veille de Noël, le religieux irlandais décida de célébrer la messe de la Nativité au pied des arbres majestueux qui les entouraient. Il choisit un grand sapin, quelque peu isolé de ses voisins, et fixa à ses branches un certain nombre de torches, dont la clarté fit pâlir la sombre nuit. Et alors, dans cette solitude, il célébra le service divin et présenta les saintes espèces.

Au XVI^e et au XVII^e siècle, en Alsace, cette coutume fut ressuscitée, pour se répandre alors dans les pays germaniques. En 1840, le sapin de Noël fut introduit à la fois en France et en Suisse. Dans ce premier pays, par la duchesse d'Orléans, qui était d'origine allemande, dans le second, par Mme Charles Secrétan, épouse du philosophe vaudois, qui avait apprécié cette coutume en honneur dans les principautés germaniques.

Du continent, le sapin de Noël traversa la Manche pour apparaître en Grande-Bretagne dès 1844. C'est au château de Windsor que le prince Albert de Hanovre, époux de l'impératrice Victoria, fit garnir et allumer, au ravissement des enfants royaux et des courtisans, le premier arbre de Noël anglais.

Dès lors, rien ne devait plus arrêter l'expansion de l'arbre de Noël. L'Italie même paraît lui donner la préférence à la crèche, dont elle est pourtant le... berceau. Aux Etats-Unis, c'est trente à trente-cinq millions de sapins, grands ou petits, qu'il faut maintenant couper, chaque année, à la mi-décembre. Et chez nous, comme les forêts et les pépinières helvétiques, que l'on ne peut pas trop dégarner impunément, ne suffisent pas, le sapin de Noël est devenu un article d'importation.

La bûche

C'est au moyen âge que remonte l'origine de la bûche mise à flamber dans l'âtre lors du Réveillon. Selon les latitudes, c'est un tronc d'olivier, une souche de frêne ou de chêne, un rondin de quelque arbre fruitier. Souvent cette bûche est portée à l'église, pour être bénie par le clergé. De retour

au domicile de son propriétaire, avant que d'être livrée aux flammes dévorantes, elle est aspergée d'un peu d'huile ou de vin, de sel ou de quelques poignées de céréales, ces rites variant d'une province à l'autre, d'un pays à l'autre.

A l'époque médiévale, c'étaient les serfs qui apportaient la bûche de Noël à leur seigneur, car cette prestation faisait partie des impôts en nature qu'ils devaient acquitter auprès du châtelain. Ces bûches flambaient joyeusement dans l'immense cheminée de la grande salle du château, dont les portes, la veille de Noël, étaient ouvertes à tout venant. Car, pour la fête de la Nativité, tant les riches que les pauvres devaient pouvoir jouir d'une chaleur qui réchauffe les membres gourds et vivifie les cœurs.

Car la flamme purificatrice — bien peu de chose en effet, lui résiste — ne veut être le symbole de la toute-puissance de l'Enfant-Roi, qui apporte réconfort et renouveau à un monde douloureux et tourmenté.

Dans les villes, où les cheminées sont maintenant remplacées par des radiateurs, il n'est plus question évidemment de faire se consumer une grosse souche bien sèche. Le tronc d'olivier, ou de frêne, est alors abandonné par une belle et délicate bûche en pâtisserie. Et ce n'est plus de vin, ou d'huile, qu'on l'arrose mais de kirsch, de rhum ou de quelque autre liqueur. La tradition s'est modifiée et adaptée aux conditions nouvelles, mais elle n'en demeure pas moins observée.

La dinde

Ce n'est guère qu'à Noël que l'on mange de la dinde. Aussi est-ce à ce moment-là que les éleveurs mettent sur le marché la quasi-totalité de ces volatiles. Dans certains pays, il a fallu même soigneusement « calibrer » ceux-ci, afin de les maintenir dans des dimensions qui leur permettent de pouvoir être introduits dans les fours des cuisinières de ménage, électriques ou à gaz. Sinon ces volatiles ne restaient acquiescents qu'auprès des hôteliers et des restaurateurs qui, eux, disposent évidemment d'installations culinaires beaucoup plus vastes.

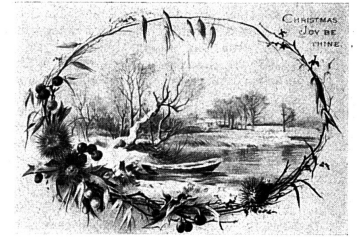
Dans les pays anglo-saxons surtout, la dinde est inséparable du repas de Noël. Sans elle, une table, aussi soignée soit-elle, perd beaucoup de son attrait. L'existence de ce volatile est pourtant relativement récente en Europe. Ce sont les navigateurs espagnols et portugais qui, au XVI^e siècle, à l'époque des grandes découvertes, l'ont apportée sur notre continent, où elle n'a pas tardé à se répandre, pour ensuite traverser la Manche et prendre... patte en Grande-Bretagne.



Voici, au siècle dernier, la diligence de Norfolk arrivant à Londres, surchargée de victuailles pour fêter Noël. On constate que les dindes y sont particulièrement nombreuses



Noël du temps jadis dans un château anglais. La châtelaine, coupe en main, est assise sur la bûche traditionnelle



Datant de l'époque victorienne, cette carte de Noël est l'une des premières qui aient été éditées en Grande-Bretagne

Ce gros volatile s'appelait poule d'Inde, du nom de sa patrie américaine, où les indigènes étaient alors connus sous le vocable d'Indiens et dont il subsistait encore quelques descendants — les fameux Peaux-Rouges — que l'on s'efforça de faire survivre dans des réserves... folkloriques. Dinde n'est donc qu'une altération, une simplification, de l'appellation poule d'Inde.

C'est à un cuisinier de la cour de France que la dinde doit avoir acquis ses lettres de noblesse. Jusqu'alors, cette volaille, peut-être à cause de ses imposantes dimensions, était peu appréciée. Ce maître queux eut l'idée d'en faire figurer une au menu de Noël servi à la famille royale. La reine, puis le roi et les autres convives se trouvant à leur table, en goûtèrent et décrétèrent que c'était là un mets délectable. Il n'en fallut pas plus pour que, jusque dans les provinces les plus reculées, la dinde fasse désormais son apparition sur les tables des gens de qualité.

Les cartes de vœux

C'est le prince Albert de Hanovre, époux de l'impératrice Victoria d'Angleterre, qui eut l'idée des cartes de Noël. En 1846, il demanda à Sir John Calcott-Horley, membre de l'Académie royale de peinture de Grande-Bretagne, de lui dessiner quelques projets. Il en choisit un et le fit tirer, à mille exemplaires, par un imprimeur londonien. Ces cartes, portant les vœux de son royal expéditeur, furent alors envoyées aux principaux dignitaires du royaume.

La mode des cartes de Noël était née, car les nobles et les gens riches s'empressèrent de suivre un exemple qui venait de si haut. En se répandant aux quatre coins du monde, car le Royaume-Uni était alors au faite de sa puissance, ces cartes donnèrent naissance à une coutume qui s'est très fortement enracinée, sous tous les cieux, pour s'implanter même dans des pays non-chrétiens où par conséquent Noël ne signifie rien, sinon une occasion d'offrir des cadeaux aux enfants ou faire preuve de bonne volonté envers ses proches et ses voisins.

En Grande-Bretagne, c'est plus de sept cents millions de cartes que les facteurs ont à distribuer à Noël, tandis qu'aux Etats-Unis le chiffre presque incroyable de deux milliards est dépassé, ce qui crée de sérieuses perturbations dans le service postal, véritablement submergé par un tel flot de messages répartis sur quelques jours seulement.

A tel point que, l'an passé, le général Maxwell Taylor, chef du service du personnel de l'armée américaine, interdit à tous les officiers du Pentagone (siège du ministère de la défense, à Washington), de lui adresser des cartes de vœux, afin de ne pas surcharger inutilement l'administration postale.

Le général s'est immédiatement attiré les foudres de la Greeting Card Association, dont la prestation cinglante n'était pas tout à fait désintéressée. C'est du Kremlin, ont dit vertement les fabricants de cartes de vœux, que l'on aurait pu attendre une telle interdiction, et non du Pentagone. A la suite de quoi le général a dû faire amende honorable et déclarer officiellement qu'il était tout de même derrière... le Père Noël.

Bien que les facteurs ne les aiment guère, et c'est une constatation que l'on fait dans tous les pays, les cartes de Noël constituent une bien charmante coutume... à laquelle il ne peut être que de bon ton d'obligatoirement sacrifier. V.

kennt, wer über die Zubereitung von drei Dutzend verschiedenen Süßwasser- und 30 Meerfischen aller Art Bescheid weiss...

Entremetier, der Rôtisseur, der Pâtissier und zwei Lehrlinge. Je grösser die Brigade, je weiter der Weg zur Spitze...

Le comble

A première vue, cette histoire ne devrait pas être cotée dans les colonnes d'un organe appartenant aux hôteliers suisses...

Des gaffes se produisent souvent dans toutes les branches d'activité et personne n'est à l'abri d'erreurs de jugement...

Un petit esprit

Figurez-vous un petit hôtelier d'une station d'hiver réputée que nous nous refusons de désigner...

Cet arrangement reste évidemment dans des limites assez modestes, tout en étant présent dans deux tiers des lits...

Brusquement, le 9 décembre, notre petit hôtelier - nous pesons nos termes...

Installé à Naples où l'on a le tempérament chaleureux, le client a eu cent fois raison de réagir vigoureusement...

En cette période de fin d'année que le calendrier favorise exceptionnellement, les commandes allaient bon train...

Nous nous interdisions de porter sur cet hôtelier un jugement dont il paraît d'ailleurs se moquer absolument...

Répercussions

L'agence en question, de son côté, n'y va pas avec le dos de la cuiller...

aus mehr oder weniger allen Staaten des Landes kommen. Zurzeit hat es sogar ein weibliches Wesen, das den Spuren Escoffiers folgt...

Zurückgekehrt nach New York, erwartete mich eine Einladung in eines der neuesten Luxusrestaurants...

contrat à conclure avec un autre hôtel dans un autre pays, proche du nôtre. Il est fâcheux de relever de pareilles gaffes...

Dans le hall de son établissement, face au Nebel-spalter dont la lecture lui serait certainement profitable...

Bilan gastronomique bruxellois

Ces colonnes ont accueilli quelques échos flatteurs de la réussite enregistrée par les restaurants du Pavillon suisse...

Au cours des 186 jours d'exploitation, les restaurants ont reçu plus d'un quart de million de clients...

Le résultat est excellent du point de vue alimentaire, mais la qualité, qui ne saurait être décorquée par la statistique...

Puissent ces succès engager de très nombreux visiteurs étrangers qui n'ont pas encore découvert notre pays...

La propagande touristique suisse en Espagne

Une manifestation touristique hispano-suisse a eu lieu récemment à Madrid, sous le patronage de M. Philippe Zutter...

Sich nicht beirren lassen!

Kreditkarten nichts weniger als ein Weihnachtsgeschenk

Die Methoden, die von seiten gewisser Kreditorganisationen angewendet werden, um die europäischen Hoteliers zu bewegen, ihre Kreditkarten zu akzeptieren...

Der neueste Vorschlag der Amexco - warum er auf dem immerhin ziemlich ungewöhnlichen Weg eines beschwörenden Telegramms erfolgte...

Mit dem «direct billing» würde sich aber der Hotelier einen administrativen Mehraufwand aufbürden, der in keinem Verhältnis zum Nutzen stände...

steht, wenn er jeden Rechnungsbetrag beim Kunden selbst eintreiben müsste! Für den amerikanischen Hotelier mag das angehen...

Aus diesen Überlegungen müssen wir unseren Mitgliedern empfehlen: Hände weg von einem solchen Geschäft! Die amerikanischen Kreditorganisationen scheinen einen wesentlichen Unterschied zwischen der europäischen und amerikanischen Hotelier zu ignorieren...

Advertisement for Gordon's Gin featuring a bottle illustration and the text 'Gordon's Gin stands supreme'.

schlagenden Beweis, dass das Kreditkartensystem einem wirklichen Bedürfnis entspricht. Ist er nicht bereit, ihn zu zahlen, dann ist es einfach eine Zumutung, dass man der Hotellerie die Kosten dafür zum Nutzen und zum kommer-

ziellen Vorteil einerseits der Kunden und andererseits der Kreditorganisation, heisse sie nun wie sie wolle, aufbürdet.
« Bleiben wir fest! » Die öffentliche Meinung unterstützt uns, nicht zuletzt in Amerika selbst!

Un nouveau quadrimoteur a été présenté à l'aéroport de Genève-Cointrin



Cinquante-deux tonnes à pleine charge, cent passagers au maximum, quatre turbo-propulseurs, six cent cinquante km à l'heure, voici l'Electra, auquel une piste de treize cents mètres suffit, tant pour le décollage que l'atterrissage.

Avec Douglas et Boeing, Lockheed est l'un des grands noms de la production aéronautique américaine. Alors que les deux premiers se sont engagés dans la course aux longs-courriers à réaction, Lockheed a préféré porter son effort, pour le moment en tout cas, sur la construction d'un appareil moyen-courrier actionné par turbo-propulsion, soit une combinaison de la turbine à réaction et du moteur à hélice.

Ce nouveau-né, c'est l'Electra, qui a déjà été commandé à plus de cent cinquante exemplaires par une quinzaine de compagnies de navigation aérienne, et que Lockheed a pu présenter à l'aéroport de Genève-Cointrin, étape d'un voyage de démonstration de huit semaines à travers l'Europe occidentale, le Moyen et l'Extrême-Orient.

Piloté par M. Hermann Salmon, du service d'essai de la firme constructrice, l'Electra, qui n'avait mis qu'une demi-heure pour venir de Zurich-Kloten à Genève, s'est posé avec une remarquable aisance sur la piste de Cointrin. C'est que treize cents mètres lui sont amplement suffisants, tant pour atterrir que pour décoller.

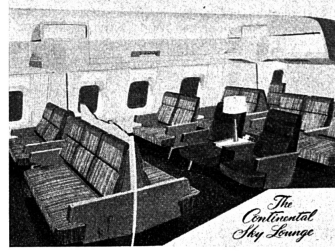
Il s'agit là d'une remarquable performance, quand on sait que l'appareil a trente mètres et demi d'envergure, trente-deux mètres de longueur, dix mètres de hauteur, que son poids, à pleine charge, dépasse cinquante-deux tonnes, dont douze payantes (passagers, bagages et courrier postal).

Ses quatre turbo-propulseurs, qui développent ensemble une puissance de 15 208 CV, lui permettent de

s'envoler en une vingtaine de secondes, ainsi qu'on peut s'en rendre compte les invités que Lockheed avait priés à un vol de démonstration, au-dessus des Alpes françaises et suisses, qui dura une demi-heure et dont tous les participants se sont déclarés enthousiasmés. C'est que la puissance ascensionnelle de cet avion est remarquable, comme l'est aussi sa vitesse de croisière, six cent cinquante kilomètres à l'heure, avec un maximum possible de sept cent-vingt-cinq kilomètres.

L'Electra peut aussi bien voler à deux mille mètres qu'à neuf mille, car sa cabine est pressurisée et la consommation du carburant reste pratiquement la même. Au cours de la randonnée, le chef-pilote arrêta volontairement trois de ses turbines et l'appareil continua à naviguer avec un seul de ses turbo-propulseurs, sans que cela ait entraîné la moindre gêne dans la stabilité de l'appareil.

Non seulement pressurisée, mais également climatisée et insonorisée, ce qui réduit à presque rien les vibrations, la cabine, à laquelle trois mètres vingt-cinq confèrent à une largeur exceptionnelle, est extrêmement



Une largeur de trois mètres vingt-cinq permet un aménagement varié et très confortable de la cabine.

confortable. Selon son aménagement, elle peut accueillir jusqu'à cent passagers.

Bien conçu et réalisé pour être économiquement rentable sur des parcours moyens et se poser sur quatre-vingt-quinze pour cent des aérodromes existants actuellement dans le monde, l'Electra n'en possède pas moins une autonomie de vol de plus de six mille kilomètres, ce qui lui permet aussi de franchir les Océans, si besoin est.

C'est donc un appareil dont peut être légitimement fière la firme Lockheed, qui était représentée à ce vol de démonstration par deux membres de son état-major directeur, soit MM. Haddon, manager du service d'exploitation, et Stevenson, son collègue du service d'exportation.

Chronique genevoise

Genève a fabriqué cinquante mille marmittes en chocolat

Chaque année, les 11 et 12 décembre, Genève célèbre l'anniversaire de l'Escalade, soit la miraculeuse délivrance de la cité qui, en 1602, faillit être investie, de nuit, par les soldats du duc Charles-Emmanuel de Savoie, arrivés jusqu'au pied des remparts, qu'ils avaient déjà commencé à escalader, au moyen d'échelles. Au cours de la vigoureuse action de défense menée par les citoyens, qui avaient été tirés de leur sommeil par le tocsin, une certaine dame Royaume, de sa fenêtre, coiffa d'une lourde marmite l'un des soldats de l'envahisseur et le tua.

En souvenir de cet acte de courage, on a pris l'habitude de confectionner en chocolat ou en nougat, de succulentes marmittes, emplies de petits légumes en marsepain ou en pâte de fruit, que l'on brise et savoure en famille ou en société. On estime à quelque cinquante mille - ce qui en fait une pour cinq habitants - le nombre des marmittes que confiseurs et chocolatiers de Genève ont confectionnées à l'occasion de l'Escalade 1958. Et ce n'est pas moins de dix tonnes de chocolat qu'il a fallu pour mener à bien cette vaste opération... commémorative.

Dame Royaume a de quoi faire pâlir, d'envie, l'ours de Berne...

Genève connaît à son tour le lait en «berlingot»!

Le berlingot est à Carpentras ça que le nougat est à Montélimar. Mais, le berlingot est aussi le nom que l'on a donné, en France, et que l'on a adopté également en Suisse romande, à cet emballage triangulaire - Tetra Pak - formé d'un carton souple, doublé d'une fine pellicule de matière plastique, que les Suédois ont créée, il y a quelques années déjà, pour faciliter, et rationaliser, l'emballage du lait.

Après Lausanne, et en même temps que Zurich, voilà que Genève, à son tour, vient d'adopter cet emballage révolutionnaire pour la vente, en demi-litres, de son lait pasteurisé et homogénéisé. Depuis la mi-décembre, les classiques bouteilles de verre, qui avaient été introduites en 1930 - ç'avait été déjà une sensation à l'époque, car jusqu'alors on n'avait connu que la vente du lait à la «boille» et au bidon - ont disparu pour faire place aux «berlingots», cet emballage à la fois moderne, pratique, parfaitement étanche et, surtout, incassable.

Todesanzeige

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

Herr
Heinrich Duthaler
 gew. Hotelier in Bern

am 15. Dezember, kurz vor Vollendung seines 83. Geburtstages, gestorben 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

Il est probable que dans quelques années, car le progrès appelle le progrès et rien ne peut l'arrêter, que le lait non pasteurisé, et dont la vente est très importante à Genève, voit à son tour disparaître «boilles» et bidons, pour se vêtir, lui aussi, d'une livrée Tetra Pak, si seyante déjà à son... frère traité avec plus d'égards, soit pasteurisation et homogénéisation, ce qui évidemment le rend un peu plus coûteux, mais en tout cas pas plus cher que lorsqu'il était habillé d'une fragile robe de verre.

La «Quinzaine du piéton» a commencé!
 Sur l'initiative de la section locale du Touring-Club de Suisse, et avec la collaboration de la police, une «Quinzaine» du piéton vient de débuter à Genève, pour durer jusqu'à Noël. Si l'on a choisi décembre, c'est que les piétons sont plus nombreux dans les rues qu'à n'importe quel autre moment de l'année. Et l'urgence d'une telle action se faisait sentir, car c'est en moyenne un piéton chaque jour qui se fait renverser, alors qu'il traverse la chaussée.
 Cette «Quinzaine», placée à l'enseigne de «ordre = sécurité», a un double but. D'une part, attirer l'attention des usagers de la route sur le respect qu'ils doivent aux piétons engagés sur les passages dits de sécurité et, d'autre part, éduquer aussi les piétons, qui en prennent souvent trop à leur aise sur la chaussée.
 Soutenue efficacement par la gendarmerie, qui fait circuler dans les rues l'une de ses jeeps, munie d'un haut-parleur, et qui dispose également d'une installa-

champagnercoupes glatt
92 mm Ø, 90 mm hoch fr. 1.70
10 % rabatt innert 30 tagen

champagnergläser für neujahr

champagner Spitzen glatt
150 g, 195 mm hoch fr. 1.10
200 g, 197 mm hoch fr. 1.20
10 % rabatt innert 30 tagen

GLASHALLE RAPPERSWIL
1875
telefon (055) 21855

Der neue elektrische Locher

Kipp-Plattenherd

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

In- und ausländische Patente.

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

A vendre ou évent à louer pour raison d'âge,

bon restaurant

près Genève au bord du lac

avec immeuble et installation moderne (facilité de paiement). Ecrire sous chiffre E 10954 X à Publicitas, Genève.

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhang-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.

E. Schwägler, Zürich
 Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Zu verkaufen
 neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
 O.Locher, Baumgarten, Thun

Habit

état de neuf, grande taille.
 Tél. (021) 235160, Lausanne

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

Nur solange Vorrat!
300 kg Frottierwäsche
 (irreg.), Badetücher, Handtücher, Waschlappen, mit kleinem Webfehler. Verlangen Sie Ansichtsendung zu 5 kg, per kg... **Fr. 19.50**
 Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Teak-Holz-Möbel

Kultivierte Gäste bewundern und schätzen auch im Hotel

aus Skandinavien, sie sind zeitlos-modern, praktisch und mit allem kombinierbar. Wir senden Ihnen Bildofferte per Post.

BERN
Alfred Rothen
 Flurstrasse 26
 Tel. 031/8 94 94

ZÜRICH
Zingg-Lamprecht
 am Stampfenbachplatz
 Tel. 051/26 97 30

Schweizer, 33jährig, sucht Saison- oder Jahresstelle als

Chauffeur-Conducteur

evtl. Portier-Conducteur. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre H 74412 Y an Publicitas, Bern.

Concierge-réceptionniste

âgé de 31 ans, marié, journal-caisse, parlant l'allemand, le français, l'anglais et un peu l'italien, **cherche nouvelle situation**
 à partir du 1er mars 1959. Offres sous chiffre C R 2606 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.
 Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die G1 zeigen.

Verlangen Sie unser unverbindlichen Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

GEHRIG

F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern
 Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
 Telephone (041) 89 14 03

tion fixe de haut-paleur, à la place Cornavin, cette action doit donner, du moins l'espère-t-on, de bons résultats, si possible durables. D'autant plus que, tant envers les piétons que les usagers de la route, les agents sont décidés à sévir, non seulement par le verbe, mais également au moyen de l'amende.

Confédérés qui vous rendez à Genève avant Noël, que vous soyez à pied ou en voiture, attention donc aux passages de sécurité pour piétons. Sinon, il se peut que vous vous trouviez alors dans l'obligation de porter la main à votre portemonnaie... ou à votre portefeuille.

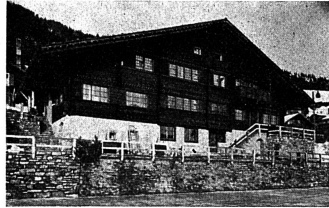
Adelboden um eine Attraktion reicher Alte Taverne im Berner Oberland eingeweiht



Nordseite Photo Gyger & Klopfenstein, Adelboden

maligen Palace, das diesen Namen aus einer vergangenen Epoche heute nicht mehr führt und sich *Kur- und Sporthotel Nevada* nennt, in Angriff genommen werden.

Die Alte Taverne, die bisher als Angestelltenhaus diente, ist benannt nach der ersten Adelbodner Taverne, die 1628 eröffnet wurde und im früheren Hause des Aherham Buren in echt altem Sinne, jedoch den Anforderungen der neuen Zeit gemäss, wiedererstand ist. Dem Bauherrn, der Familie Oestreich und dem Architekten *Gustav Ritchard* aus Unterseen-Interlaken schwebte die Schaffung einer urwüchsigen Gaststätte vor, die regionale Charakteristika aufweist und von bodenständiger Eigenart ist. So wurde wertvolles Kulturgut, das sonst leicht verlorengeht, zusammen-



Südseite

getragen und sinnvoll verwertet. Aus dem Material von 6 dem Abbruch verfallenen prächtigen Oberländer Stilhäusern wurde das aus dem 16. Jahrhundert stammende Postkätihaus, wie die Alte Taverne zuletzt hiess, in ein stilvolles grosses Gasthaus mit verschie-

Es ist nun einmal im Leben so: was stillehst, das rostet. Auch ein Kurort, der nicht ständig an seiner Erneuerung und an seinem Ausbau arbeitet, gerät gegenüber den andern ins Hintertreffen und läuft Gefahr, in den Ruf der Langeweile zu geraten. Bekanntlich wirkt nichts tödlicher als das. Zwar können die Adelbodner stolz auf ihren schönen und lieblichen Kurort, auf ihre Berge und Skipisten sein. Sie wissen aber auch, dass die landschaftliche Szenerie, gutgeführte Hotels und Pensionen nicht genügen, sondern dass auch einrichtungs- und komfortmässige Betriebe mit den Anforderungen der Zeit Schritt halten müssen. Vor einigen Jahren ist das Hotel *Huldli* mit dem guten Beispiel vorangegangen und hat sich von Grund auf modernisiert. Andere Häuser haben ebenfalls bedeutende Investitionen zu Erneuerungszwecken vorgenommen. Neuerdings hat das der Familie *Oestreich* gehörende *«Nevada Palace»* in zweiter Erneuerungsetappe eine neue Gaststätte geschaffen, die wohl berufen ist, das Unterhaltungszentrum Adelbodens zu werden. In einer letzten Erneuerungsetappe soll der Umbau des ehe-

Festtagsgratulations-Ablosungen Souscription des fêtes de fin d'année

Die Zeit eilt mit Riesenschritten. Vergessen wir im Trubel der Festtage nicht, dass es bedürftige ältere Mitglieder gibt, denen zu helfen unsere Pflicht ist. Die Festtags-Gratulations-Ablosungen fliessen der Stiftung

Mitgliederunterstützungsfonds

zu. Trage ein jeder dazu bei, ihn zu öffnen, auf dass er seiner Aufgabe gerecht zu werden vermag. Benützen Sie den Einzahlungsschein mit Postchecknummer SHV V/85 unter dem Vermerk **Festtagsgratulation**. Mit herzlichem Dank!

- Sig. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano
- HH. A. Birkmaier und A. Caduff, Hotel Seehof, Arosa
- M. Jean-Louis Buttica, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
- Sig. Alfredo Fanciola, Esplanade-Hotel, Locarno
- Teppichhaus W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7, Bern
- Hr. Ad. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Interlaken
- Hr. F. Greub, Direktor, Grand Hotel Bellevue, Gstaad
- Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola
- Jean Haecy Import AG., Basel
- Hr. Jean Hediger, Helvetia Feuer St. Gallen, Generalagentur Zürich
- Familien H. Huber, Hotel Paradies, Weggis
- Familie Kappenberger, Hotel Adler, Lugano
- Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Royal/SAS, Kopenhagen
- Hr. W. Kessler, Restaurant Veltlinker, Zürich
- Hr. Charles Kopp, Direktor, Palace-Hotel, St. Moritz
- Hotel Krone, Andermatt
- Hr. U. Liggerstorfer, Hotel des Alpes, Arosa
- M. R. Mojonnet, Grand'Rue 50, Montreux
- Hr. Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffer SBB, Basel

Hr. E. Müller-Knuchel, Hotel-Pension Beatrice, Lugano
HH. Pfennig & Co., Bahnhof-Buffer, Luzern
Hr. P. Ronzi, Hotel Cresta Kulm, Celerina
Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz
Hr. C. Seegers, Hotel Beatus, Merligen
M. A. C. Steudler, 5 Avenue des Alpes, Lausanne
Hr. A. L. Thurnher, Hotel Eden au Lac, Zürich
Grand Hotel Tschuggen AG., Arosa
Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG., Interlaken
Hr. H. Weissenberger, Direktor, Hotel Glockenhof, Zürich
Hotelgesellschaft Zimmermann AG., Dir. Dr. W. Zimmermann, Zermatt

Nous commençons dans ce numéro la publication des noms des membres de la SSH et des amis de l'hôtellerie en général qui ont déjà pensé à notre traditionnelle souscription des fêtes de fin d'année et qui nous ont fait parvenir un montant qui sera affecté au

fonds de secours pour sociétaires

Au moment où l'hôtellerie entre dans le tourbillon des fêtes de fin d'année, où l'on n'a presque plus le temps d'adresser personnellement ses vœux à des amis lointain, on peut se rappeler à leur souvenir et leur souhaiter une bonne année tout en faisant un geste à l'égard de collègues que le sort n'a pas favorisé. La souscription des fêtes de fin d'année et la publication des noms de donateurs continuent. Que ceux qui sont dans l'abondance pensent donc à ceux qui sont dans la gêne et versent leur contribution au compte de chèques postaux de la SSH V 85 Bâle avec la mention «souscription de fin d'année». A tous merci d'avance!

denen Speise- und Unterhaltungsräumen umgebaut. Wenn man von der Dorfstrasse hinunter gegen das «Nevada» schreitet, dann nimmt sich die Alte Taverne, vor der wieder als historische Reminiszenz der alte Postschlitten steht, eher bescheiden aus. Von der Südseite aus aber wird man gewahrt, dass es ein Riesenschau ist, freilich ein Chalet ohne einheitlichen Stil, weil Stilelemente verschiedener Häuser verwertet wur-

den. Trotzdem besitzt es einheitlichen Charakter, denn dem Architekten ist es gelungen, das Stilkonglomerat harmonisch zu einem Ganzen zu verbinden. In geringer Entfernung vom Nevada, mit dem herrlichen Blick auf die Eis- und Curlingbahn und die Adelbodner Bergwelt gelegen, umfasst die Alte Taverne über 200 Innenplätze, wozu 150 Terrassenplätze kommen. Da ist als Hauptraum das 100 Personen Platz bietende *Dancing*,

CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

Gaité
Santé
Bonheur

Agence Générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Monsieur, 25, du Tirol, ayant fréquenté l'école du commerce, parlant allemand, italien, anglais et un peu français, cherche place comme

secrétaire d'hôtel
dans Suisse française. - Passant la Suisse le 7 janvier. Offres sous chiffre S H 2669 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Schweiz. Hotelfachmann sucht per sofort

Partner

mit Fr. 150-200 000.- Einlage

(Aktive oder stille Beteiligung) zwecks käuflicher Übernahme eines bestausgewiesenen Hotels an der italienischen Riviera, mit hoher Rentabilität. Ganzes Jahr geöffnet. Prima Geschäft. Sicherheiten sind gegeben. - Eilofferten unter Chiffre OFA 33 688 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel 1.

Maitre d'hôtel 1ère classe
ayant excellentes références de Paris et villes d'eaux réputées, désire travailler en Suisse. Libre de suite. Ecrire à Constantin Mikhalenko, 52, rue Ordener, Paris 18e.

Zwei
Köchinnen
20 und 22 Jahre alt, suchen auf 1. Februar 1959 Stelle in gutem Hotel im Raume Luzern. Karla Frey, Gaststätte Franz Schlösser, Bad Godesberg (Deutschland).

Suche für die kommende Saison Stelle in der Schweiz in erstklassigem Hotel als

oder **Anfangsportier**. Bin 21 Jahre alt und besitze Jahreszeugnisse aus zwei ersten Häusern. Zuschriften erbeten an Rolf Sing, Hotel Schotenhamel, München (Deutschland).

Jüngling, 16 Jahre, sucht für ca. 4 Monate Stelle im Weibland als

Empfangssekretär
Gesucht wird ein Doppelzimmer mit Toilette, evtl. Bad einschl. voller Pension. Geboten wird das gleiche während der kommenden Kurzeit in Bad Ems. Interessenten an Kurhotel Balzer, Bad Ems (Deutschl.)

Junge Deutsche sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle als

Commis de cuisine
Bereits 1 1/2 Jahre tätig in der Schweiz. Bevorzugt Berner Oberland oder Westschweiz. Zuschriften erbeten an Herbert Müller, Frühlingstr. 18, Friedberg (Bayern, Deutschland).

Erfahrner, 29jähriger
Chef-Pâtissier
erste Referenzen vom In- und Ausland, noch frei für nur gutes Haus. Eventuell **Allein-Pâtissier**
Offerten an W. Bockamp, zurzeit Lohtharstr. 127, Duisburg (Deutschland).

Henniez-Lithinée
schadet unserer Linie nicht!

Wir jungen Frauen sind darauf bedacht, die schlanke Linie zu erhalten. Deshalb schätzen wir alle so sehr HENNIEZ-LITHINÉE als Tischgetränk und als willkommene Erfrischung zwischen zwei Mahlzeiten. HENNIEZ-LITHINÉE ist nicht nur ein reines, sondern auch ein sehr leichtes Mineralwasser.

HENNIEZ LITHINÉE

Junge Deutsche, sehr gut präsentierend, perfekt Deutsch und Englisch, sucht Stelle als

File de réception
in Hotel in der französisch sprechenden Schweiz, wo sie Gelegenheit hätte, auch die französische Sprache noch zu erlernen. Anfragen an: Jean Rutz, Hauptstrasse 89, Rorschach SC.

Fachmann, 37 Jahre, sucht Posten als

Gerant, Stütze des Patrons, Chef de service
versiert in sämtlichen Sparten des Berufes, In- und Auslandspraxis. Sprech 4 Sprachen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 4491 D an Orell-Füssli-Annoncen AG, Davos.

Im Kurort Wienacht ob Rorschach günstig zu verkaufen, evtl. zu vermieten

HOTEL

mit 35 Betten, Restaurant, Zentralheizung, fliessend Wasser, elektrische Küche.
Ruhige Lage, schöner Ausflugsort, gute Zufahrt, Parkplatz. Für Fachleute gefreutes Geschäft.

Teuhandbureau E. Weidinger
Quaderstrasse 15, Chur
Tel. (081) 2 33 10

Deutsche, 25 Jahre, englische und französische Sprachkenntnisse, schon 2 Jahre in der Schweiz tätig gewesen, sucht zum 15. Januar 1959 neuen Wirkungskreis im Empfang. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre H O 2666 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin
Gehandelt

Commis de rang Stütze der Gouvernante
(Deutsche) suchen Stellung mit baldmöglichstem Eintritt. Französische Schweiz bevorzugt. Zuschriften unter Chiffre C S 2656 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gewandte
Serviertochter
Englisch sprechend, mit dem Schweizer Gastgewerbe vertraut, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gerd Winkler, Gartenstr. 34, Spaichingen (Württ., Deutschland).

mit Referenzen aus guten Häusern, sucht Posten in gutem Hause. - Möglichst Winteraison. - Offerten an B. Gertsch, Telephone (036) 211 28.

Junge
Sekretärin
mit Handelsdiplom, guten Sprachkenntnissen in Französisch und Englisch (Auslandaufenthalte), sucht Stelle in Hotelbetrieb. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J. S. 2657 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
24 ans, langue maternelle française, expérimentée, connaissant langues, cherche place. Ecrire sous chiffre M 92551 X à Publicitas Genève.

Junge Schweizer sucht Stelle als

Nachtportier
in Passantenhotel oder Saisonbetrieb. - Sprachen: Deutsch, Französisch, etwas Englisch und Italienisch. - Gehl. Offerten unter Chiffre K 7413 Y an Publicitas Bern.

mit 35 Betten, Restaurant, Zentralheizung, fliessend Wasser, elektrische Küche.
Ruhige Lage, schöner Ausflugsort, gute Zufahrt, Parkplatz. Für Fachleute gefreutes Geschäft.

Teuhandbureau E. Weidinger
Quaderstrasse 15, Chur
Tel. (081) 2 33 10

Secrétaire-Réceptionnaire
24 ans, langue maternelle française, expérimentée, connaissant langues, cherche place. Ecrire sous chiffre M 92551 X à Publicitas Genève.

Junge Schweizer sucht Stelle als

Nachtportier
in Passantenhotel oder Saisonbetrieb. - Sprachen: Deutsch, Französisch, etwas Englisch und Italienisch. - Gehl. Offerten unter Chiffre K 7413 Y an Publicitas Bern.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Lunch-Artikel
Lunchschäcke und -tragglaichen, Lunchpapier, Salz- und Zuckerkästli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller - sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Markenweine — feine Weine

Johannisberg de la Tour Morant

Vollmundig und lieblich. Trinkt sich in angeregter Gesellschaft. Ein Tropfen, den Ihre Gäste zu schätzen wissen. Verlangen Sie bestmögliche Offerte bei

Leo Wunderle AG, Luzern / Zürich

CASINO-KURSAAL, LUZERN

geöffnet vom 28. März bis Mitte November, sucht für seinen umfangreichen Restaurationsbetrieb:

Oberkellner-Chef de service

fachlich, sprachgewandter, besonders für Dancing geeignet

Buffetdame

versierte, klug disponierende, die über Erfahrung verfügt

Buffetfräulein

junge, arbeitsfrohe, saubere Person

Waren- und Bon-Kontrollleur

seriöser, gut ausgewiesener

Küchenchef

versiert, auch für Entremets und Pâtisserie spezialisiert, nüchtern und ökonomisch.

Pâtissier

arbeitsfreudig, gewandt, mit Küchenkenntnissen.

Ferner versiertes und sprachgewandtes

Service-Personal

(Kellner, Serviertöchter und Chasseurs)

Buffet- und Officemädchen

Office- und Hausburschen

Lingerie- und Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Bild, Lohnansprüchen (bei freier Station) an die Direktion Casino-Kursaal AG, Luzern.

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1959:

**Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante**

**Nachportier
Logen-Etage-Tournant
Chasseur
Conducteur-Chauffeur**

**Etagen-Portiers
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisausschnitten u. Photo an die Direktion.

Gesucht

wird mit Eintritt 1. Februar: junger, sprachkundiger

Bureau-Praktikant

mit guten Umgangsformen. Dauer des Praktikums 1 Jahr. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe unter Chiffre B P 2654 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zum Eintritt per 15. April 1959 in Jahresstelle für Hotel Pilatus-Kulm

Direktions-Ehepaar

In der Restauration und gelegentlichem Stossbetrieb bewanderte Bewerber belieben ihre Offerte mit Bild, Lebenslauf, Altersangaben, Referenzen und Gehaltsansprüchen zu richten an den Adm.-Delegierten der Pilatus-Bahn-Gesellschaft, Kapellplatz 6, Luzern.

Gesucht

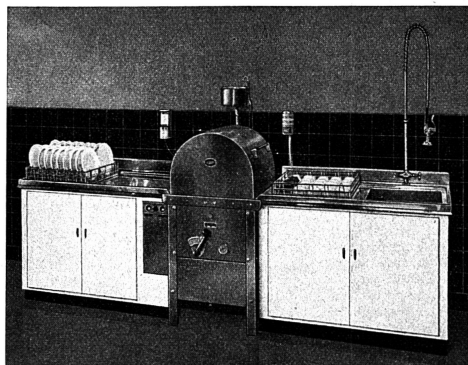
für Verkehrsbüro Zermatt

Sekretärin

für Korrespondenz und Kundendienst. Gut präsentierend, sprachgewandt. Bei Zufriedenheit Dauerstelle. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre S N 2663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOBART Geschirrwashmaschinen

mit E. L.-Glanztrocknung für hohe Ansprüche

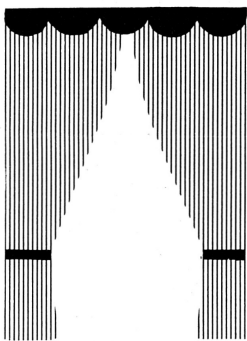


HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG.

Stockerstrasse 45 ZÜRICH Telefon (051) 278099/278848

ST. GALLEN LAUSANNE LOCARNO BASEL
Rorschacherstr. 48 Av. Vinet 33 Piazza Grande 11 Dornacherstrasse 109
Tel. (071) 22 70 75 Tel. (021) 24 49 49 Tel. (093) 7 43 79 Tel. (061) 34 88 10

« Le Rideauneuf »



Der Spezialist für fachmännisches

Reinigen sämtlicher Vorhänge

Verlangen Sie Spezialpreisliste für Hotels und Restaurants
Prompte, sorgfältige Lieferung
Beste Referenzen

Le Rideauneuf, J. Zimmerli

PULLY (VD), Tel. (021) 2814 30

Air-India International Require

CATERING OFFICER

who has thorough kitchen training and airline catering experience, to be based in Switzerland and who will be required to tour extensively. Knowledge of the English language and administrative experience essential. Interested candidates should apply in writing to the Regional Manager, Continental Europé, Air-India International, 1-3, Chantepoulet, Geneva.

Gesucht

Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht

Restaurationstochter oder Kellner

gewandt im à-la-carte-Service. Nur gut ausgewiesene Personen richten ihre Offerten an Hotel Schweizerhof, Olten.

Gesucht

Sekretärin

mit Eintritt ca. 15. März 1959: gewandte, sprachkundige
für Réception, Kassa und Journal.
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Lloyd-Hotel, Lugano (100 Betten).



Wer vorgesorgt hat fühlt sich sicherer!

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

GESUCHT NACH BASEL
in Erstklasshaus, jüngerer, tüchtiger

Chef de réception

Es wollen sich bitte nur gut ausgewiesene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte Bewerber melden. — Eintritt Mitte Januar. — Offerten unter Chiffre N R 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

Buffetdame

sowie

Serviertöchter

Tea-Room Urania, Biel Bahnhofplatz.



150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

WER

nicht inseriert wird vergessen!

Zu Pauschalpreisen übernehmen wir die

Modernisierung und Erneuerung Ihres gesamten Hotel-Mobiliars

Für Entwurf und Offerte steht Ihnen unser Innenarchitekt kostenlos zur Verfügung.

Möbelfabrik Wettingen
GEBR. MÜLLER AG.

Telephon (056) 66337



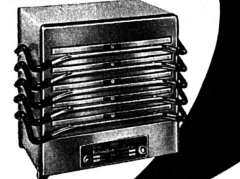
Rechaudbatterie



Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Ausland sprechen für die Rechaudbatterie.



Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.



Der Internationale hilft sie in den besten Gaststätten der Welt.

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung
FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELN/BE (032) 73545

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

Gut frequentiertes Garni-Hotel in Zürich sucht in Jahresstellung: zuverlässigen, fach- und sprachkundigen

Nachportier

Bewerber, welche mit der Bedienung einer Telefonzentrale bewandert sind und etwelche Kenntnisse in der Réception besitzen, senden detaillierte, handgeschriebene Bildofferten mit Angabe von Referenzen unter Chiffre N P 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle in den Tessin:

**Sekretär oder Sekretärin
Economat-Office-Gouvernante
Chasseur**

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnisausschnitten erbeten unter Chiffre T N 2642 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LONDON. 1st class French Restaurant in the West End requires several

COMMIS DE CUISINE

for February 1st, 1959. Wages starting with £ 9 per week. Applicants at the age of 21 to 28 with not less than three years of training are invited to submit applications to J. K. Berkmann, 12, Montagu Place, London W 1 (England).

balai mouillé, sans hâte. Les gouttelettes fines et serrées du balai font plus d'effet qu'une scille entière versée d'une fois.

Mieux vaut encore éviter l'incendie: Ne surchargez pas l'arbre et veillez à son équilibre.

Ne placez pas de bougie directement sous une branche. Laissez suffisamment d'espace autour de l'arbre et ne le quittez pas lorsque les bougies sont allumées - et attention aux enfants!

Joyeuse Noël!

CIP1

Pinot noir, Rauchgedörktes und Walliser Schnee

Wer reist, namentlich in südlichen Ländern, tut am Anfang gut daran, sich an Wesentliches zu halten, um solcherart Boden unter den Füßen zu gewinnen...

ringer Bergwelt, an steilen und gemässigten Abfahrten, wobei es an Schweben- und Sesselbahnen sozusagen in keinem Ort mehr fehlt.

Wenn aber eine Region mit etwas ganz Besonderem aufwarten kann, so ist es, scheint mir, im Wallis die Atmosphäre, das Urgemütliche und Behagliche, das seine Hotels und Gaststuben an sich haben.

Gewiss, Schnee bleibt Schnee, wobei man sich aus der Schulstunde erinnern mag, dass dieser 'atmosphärische Niederschlag' sich unter 0 Grad C direkt aus dem Wasserdampf der Luft bildet, feine Eiskristalle in Form sechsstrahliger Sterne, und doch ist es dem Besucher, als sei dieser Walliser Schnee - auch ohne Pinot, die 'Pracht', ohne seinen Malvoisier oder 'die Milde' und ohne seinen Johannisberg, 'die Zärtlichkeit' und den Döle, die 'Erhabenheit' - von einer ganz besonderen und völlig unvergleichlichen Weisse und Qualität.

Eduard H. Steenkens

Développement constant de la Howeg

Le dernier rapport de gestion de la Howeg, coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants est intéressant à plus d'un titre.

versé 300 000 fr. au compte amortissements et 40 000 francs à la réserve pour pertes éventuelles, il restait, avec le solde de l'année précédente, un bénéfice net de quelque 120 000 fr.

Les réserves, après répartition du bénéfice net atteignent 554 000 francs, soit presque un quart du capital social.

227 nouveaux membres ont adhéré à la Howeg au cours de l'exercice et la coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants comptait au 30 juin 1958 4313 membres.

Nous ne reviendrons pas ici sur l'assemblée générale de la Howeg qui s'est déroulée au début d'octobre au Palais de Beauvieux à Lausanne, si ce n'est pour dire qu'elle a connu son succès habituel puisque plus de 800 sociétaires et membres de leurs familles y ont participé, et pour rappeler les décisions suivantes:

En ce qui concerne l'élection du Conseil d'administration, l'assemblée renouvelée d'abord à l'unanimité le mandat sortants: Bihlmann Joseph, Frey Auguste, Grau Charles, Neithardt Auguste, Senn Ernest, Widmer Gustave.

Ce fait l'occasion pour le président d'exprimer sa reconnaissance à M. T. Halder qui a représenté la SSH au sein de l'administration de la Howeg depuis 1948 et qui s'est dévoué sans compter pour cette institution.

Pour le 11^e siège vacant, deux candidats, les deux membres méritants de la Howeg, étaient en présence: M. Alfred Riesen, Restaurant Froehheim, Berne, et M. Gottfried Rupprecht, Restaurant Clipper, Bâle.

La votation se fit au bulletin secret et M. Riesen l'emporta de quelques voix sur son concurrent.

Pour des raisons de santé M. Bihlmann n'était plus candidat au poste de président du Conseil d'administration. Il proposa comme successeur son actif et sym-

Relevons que la récession intervenue en 1957 en Amérique et dans quelques pays européens a malheureusement influencé certaines branches économiques. L'on ne peut pourtant, dans l'ensemble pas encore parler de recul marquant jusqu'à fin 1958.

Pendant cette période de renchérissement, le niveau de vie de la population s'est plus fortement accru qu'au cours de toutes les époques précédentes.

Pour le 11^e siège vacant, deux candidats, les deux membres méritants de la Howeg, étaient en présence: M. Alfred Riesen, Restaurant Froehheim, Berne, et M. Gottfried Rupprecht, Restaurant Clipper, Bâle.

La Howeg s'est intéressée à la révision du tarif douanier suisse qui prévoit une augmentation des droits de douane atteignant en moyenne 50%.

que, conformément à l'article 29 de la Constitution fédérale, les articles de première nécessité soient taxés le plus bas possible;

Le rapport de la Howeg rappelle les hausses de prix sur les produits agricoles indigènes - hausses de prix approuvées par le Conseil fédéral - qui sont entrées en vigueur au cours de l'exercice.

La seconde fabrique de sucre dont on envisage la construction en Suisse orientale commence à prendre forme. La Confédération s'est engagée à accorder une garantie de déficit pouvant aller jusqu'à 6 millions de francs par an.

Les prix de l'huile qui s'étaient raffermis sont retombés à un niveau minimum en juin de cette année.

Le rendement brut a été de 4,25 millions de francs. Après déduction des frais généraux et des impôts - dont le pourcentage par rapport aux chiffres d'affaires est demeuré stable - il reste un excédent de recettes de 1 589 000 francs, dont 1 142 000 francs ont été rendus aux membres sous forme de ristourne.

Le rendement brut a été de 4,25 millions de francs. Après déduction des frais généraux et des impôts - dont le pourcentage par rapport aux chiffres d'affaires est demeuré stable - il reste un excédent de recettes de 1 589 000 francs, dont 1 142 000 francs ont été rendus aux membres sous forme de ristourne.

Im Zeichen der «haute gastronomie»

Wie wir in unserer letzten Nummer berichteten, wurde kürzlich in Basel eine Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné gegründet.

Senator Früh überbrachte die Grüsse der Pariser Stadtverwaltung und gab dem Gefühl der Dankbarkeit Ausdruck, das die Mitglieder des Club Prosper Montagné über den herzlichen Empfang in Basel empfinden.

Galadiner im Hotel Euler Nach dem regierungsrätlichen Empfang im Rathaus geben sich in der Halle des Hotel Euler die Gastmönner Stelldichein.

Herr Diehl-Rietmann, eine internationale Kapazität unter den Önologen, erläuterte die servierten Weine, und Mr. Arbellot, der Herausgeber einer bekannten und anerkannten gastronomischen Fachzeitschrift, bekannte, dass die Küche der 'Bonne Auberge' oft besser ist als die Küche des 'Palace'.

Zeremonie, in welcher Dr. Oscar Michel zum Präsidenten der Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné, der sich die Pflege der französischen Küche zum Ziele setzt, erkoren wurde.

Dr. O. Michel hiess die zahlreichen Gäste willkommen, die zum Fest der Taufe der Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné erschienen waren.

Herr Diehl-Rietmann, eine internationale Kapazität unter den Önologen, erläuterte die servierten Weine, und Mr. Arbellot, der Herausgeber einer bekannten und anerkannten gastronomischen Fachzeitschrift, bekannte, dass die Küche der 'Bonne Auberge' oft besser ist als die Küche des 'Palace'.

Er sprach von der Meinung der so zahlreich vertretenen Gastronomen, und sie spendeten denn auch dem Küchenchef Hummel, einem Schüler des anwesenden Meisters O. Thöni, sowie dem Chefpatissier Hag-

mann verdientes Lob. Da das gute Essen auch gut serviert sein will, sei auch der Oberkellner, Herr Zürcher, der für einen tadellosen Service besorgt war, mit in das Lob einbezogen.

LES METS

Charn Secha-Dschanbon Crüj (Les délices des Grisons)

Le filet de truite à la zongoise

Le beignet « EULER »

Le marassin du Jura aux croûtons accompagné de marrons glacés et spaetzli

Le Vacherin Mont d'Or

Le soufflé glacé Clémentine Les petits fours

Le Mokka

LES VINS

Château d'Auvernier Oeil de perdrix 1957

Yvorne, Ovale 1956

Château Gruaud-Laroze, St-Julien 1952

Pommard, Cuvée Dames de la Charité M.O. 1934

Châteaujeu-du-Pape, Château Rayas, Sélection exceptionnelle M.O. 1947

Les Eaux-de-vie et liqueurs

BÜCHERTISCH

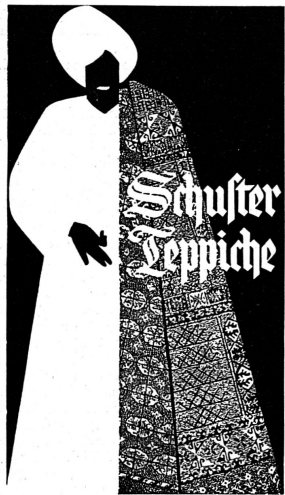
Ringgi und Zoffi reisen ins Weltall

Im elften Band der bekannten farbigen Kinderbuchreihe 'Ringgi und Zoffi' des Ringier-Verlages in Zofingen unternehmen die beiden kleinen Abenteuerer eine Weltreise im Raumschiff.

BUISMAN'S-AROMA

feinster holl. Kaffeezusatz, steigert das Aroma - senkt die Unkosten. Schon eine Prise wirkt Wunder. Rezeptbüchlein gratis. Bestellen Sie heute noch. Dose à 500 g Fr. 3.10, 1 kg Fr. 5.65.

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil



Schuster
Teppiche

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



Horgen-Glarus verbindet eine mehr als 50-jährige Erfahrung in der Fabrikation von Tischen und Stühlen mit der Vorliebe für neue, leichte Formen

HORGEN-GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Steppdeckenanzüge

Duvetanzüge, weiss od. farbig, in wenig knitternden Qualitäten.

Wir bitten, unverbindliche Muster zu verlangen.



& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Salami

«Carlo» tipo Milano kg Fr. 10.80; Bureosalami kg Fr. 8.50; 1a Bündnerfleisch kg Fr. 18.—, K. Lugnbühl, Metzgerei, Laangenthal, Telephon (063) 22075.

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interesse, illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

Drogerie Scharrer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Geflügel für die Festtage!

Poulets ★ Hühner ★ Poularden
Truthähne ★ Gänse ★ Enten
gefroren

Verlangen Sie unser Festtagsangebot!

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import Telefon (031) 227 35



Gute Fahrt ins neue Jahr wünscht Ihnen

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Telephon (031) 221 44

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

VERBANDSTREUE HOTELIERS

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

ENGLISCH
lernt man am besten in LONDON

Höchstens 10 Schüler in der Klasse. Vorbereitung für alle anerkannten Prüfungen. Die LARKE-METHODE: das weltberühmte Unterrichtssystem. Lassen Sie sich unsere deutsche Broschüre zustellen. The London School of English Ltd. (Gegr. 1912) 20/21 Princes Street, London W.1.

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreicht



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Hotels, Pensions Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, Bern, Tel. (031) 3 03 02.

Die Englisch-Schule The Gables!

Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern. Klassen mit maximum 8 Schülern. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Feste Fahrt zwischen Schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Ramsgate Road, Margate (England).

REVUE-INSERTATE

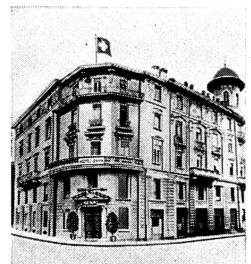
halten Kontakt mit der Hotellerie!

IN TORINO, in nuovo quartiere residenziale signorile, progetto approvato, odresti combinazione per costruzione modernissimo complesso alberghiero, comprendente: albergo turistico - casa/albergo - pensioni familiari-ristorante - club, adatto anche come scuola alberghiera. Disegni e dettagli da inviarsi a richiesta. Indirizzare a: Verrua Oreste, Via Tripoli 10/17, Torino, Ital.

Warum hat das Hotel « Béha » in Lugano

eine **Stierlen**

-Geschirrwashanlage einrichten lassen?



Weil dadurch das Personalproblem gelöst wird
Weil Geschirrbüche und -beschädigungen vermieden werden
Weil der Wasserverbrauch äusserst gering ist
Weil mit Glanztrocknungsanlage Küchenwäsche eingesparspart wird
Weil die abnehmbare Haube die gründliche Reinigung erleichtert und
Weil unter den 20 verschiedenen Modellen die passende Maschine ausgewählt werden konnte.

Gleiche Modelle stehen beispielsweise auch in Betrieb bei: Hotel Krone, Malans (GR); Hotel Lokomotive, Boncourt; Palais des Nations, Genf; Hotel-Restaurant Sternen, Worb; Hotel Bahnhof, Saignelégier; Bahnhofbuffet Rorschach.

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



Grossküchenplanung und -einrichtung:

Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neugass-Passage 3 - Telephon (031) 914 55
Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny



HOTELPORZELLAN



Bezugsquellennachweis und Prospekte durch:
Bosshardt & Cie. AG. Industriestrasse 17, Tel. (041) 3 55 55 Luzern