

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 47

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.- halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG, Elisabethenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

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

Nr. 47 Basel, den 25. November 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang

63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 novembre 1954

N° 47

Eine Luxussteuer, die keine ist

Versprochen . . .

In der Abstimmungskampagne betreffend die Finanzordnung 1955-58 spielt das Argument, im Falle der Annahme der Übergangsordnung würden gewisse Ungerechtigkeiten und Härten gemildert werden, eine nicht geringe Rolle. Manche Bedenken wurden durch die Zusicherung von höchster Stelle, der Status quo werde nicht tel quel beibehalten, sondern es sei beabsichtigt, namhafte Erleichterungen, namentlich auch auf dem Gebiete der *Luxussteuerung*, vorzunehmen, beschwichtigt. Und so haben viele Bürger, wenn auch nicht leichten Herzens, am 24. Oktober ein Ja in die Urne gelegt.

Zu der Annahme, die Behörden würden mit den dringend erforderlichen Korrekturen ernst machen, war man berechtigt, nachdem am 22. Juli die Eidgenössische Steuerverwaltung einen Vorentwurf zu einem Bundesbeschluss über die Ausführung der Finanzordnung 1955-58 veröffentlicht hatte, der unter anderem vorsah, bei der Luxussteuer eine Erleichterung in dem Sinne einzutreten zu lassen, dass der für die Anlage I des Luxussteuerbeschlusses geltende Ansatz von 10 auf 6 bzw. 5% herabgesetzt wird. Von einer solchen Erleichterung hätte auch der Schaumwein profitiert.

. . . und nicht gehalten

Die Hoffnungen, die sich an diese Zusicherung knüpften, sind in mancher Hinsicht enttäuscht worden. Kaum dass der Souverän am 24. Oktober 1954 die Übergangsordnung, die am 1. Januar in Kraft tritt, angenommen hatte, erliess der Bundesrat ein Dekret, das eine Botschaft an die Bundesversammlung über die Ausführung der Finanzordnung 1955-58, die den gehegten Erwartungen bei weitem nicht entspricht. Entgegen dem Entwurf der Eidg. Steuerverwaltung schlägt nämlich der Bundesrat vor, den Luxussteuersatz lediglich für einige Warengruppen zu senken, während andere, so auch die Schaumweine, nach wie vor mit dem bisherigen Ansatz belastet bleiben sollen. Es ist keine Frage, dass durch eine solche Neuregelung der Luxussteuer, die auf halbem Wege stehen bleibt, die ganze Problematik der Luxusbesteuerung noch stärker in Erscheinung tritt. Je mehr Warengruppen man gegenüber der bisherigen Ordnung einem reduzierten Ansatz unterwirft, desto mehr erscheinen die übrigen Warenkategorien diskriminiert, wodurch nur neue Ungerechtigkeiten geschaffen werden.

Die vorgesehenen Milderungen der Luxussteuer

Während die Steuerverwaltung eine generelle Reduktion des Luxussteuersatzes von 10 auf 6 bzw. 5% vorgeschlagen hat, womit alle Positionen, mit Ausnahme der Radio- und Grammophonapparate sowie der Grammoplatten, die schon bisher mit nur 5% besteuert waren, eine Steuerreduktion von 40-50% erfahren hätten, sieht der Bundesrat nur eine Beschränkung der Steuererleichterung auf einige Warenpositionen vor. So sollen nach seinem Vorschlag in den Genuss von reduzierten Luxussteuersätzen inländische Waren kommen, die im Reisendenverkehr ins Ausland verbracht werden. Hier hält er solche Erleichterungen, nach dem Grundsatz, dass die Warenausfuhr nicht belastet werden soll, für angebracht. Des weitern wird definitiv auf die Besteuerung der flüssigen und festen Haarwaschmittel sowie der als Heilmittel gelten-

den kosmetischen Produkte verzichtet. Ebenso werden von der steuerlichen Belastung ausgenommen die Theaterschminken und Abschminken (ausgenommen Puder), denn es handle sich hier um Produkte, die nicht für die Schönheitspflege verwendet werden. Sodann sieht der Bundesrat eine Abänderung der Anlage II zum Luxussteuerbeschluss in dem Sinne vor, dass für die Warengruppen Felle, Pelzwerk und Kleidungsstücke mit Pelzfutter oder Pelzbesatz der Steuersatz von 10 auf 6% herabgesetzt wird. Dadurch würde sich die Gesamtbelastung der Detailverkaufspreise der zu den genannten Gruppen gehörenden Waren (einschliesslich Warenumsatzsteuer) von 14 auf 10% senken.

Stellt man die Frage, ob denn diese Warengruppen, die von der Luxussteuer befreit oder die in den Genuss ermässiger Ansätze kommen sollen, keine Luxusgüter betreffen, so ruft dies sofort der andern Frage:

Was ist denn überhaupt Luxus?

Wir beabsichtigen nicht, uns auf terminologisches Glatteis zu begeben und darzulegen, was nach unserer Ansicht Luxus ist; vielmehr dürfte es unsere Leser interessieren, was nach den Bestimmungen des Luxussteuergesetzes als Luxus gilt und was nicht. Was soll man von einer Luxussteuer halten, wenn z. B. ein Rolls-Royce, der Zehntausende von Franken kostet, nicht unter die Steuer fällt, während für eine Flasche Champagner die Luxussteuer zu entrichten ist? Was rechtfertigt die Diskriminierung, dass für goldene Uhren, Bijouteriewaren, Pelzwerk die Steuer auf 6% ermässigt werden soll, während schon der billige Photoapparat und das Photomaterial wie Filme und dergl. sowie die kosmetischen Produkte, einschliesslich Kinderpuder, der vollen zehnzehnten Belastung unterliegen? Diese wenigen Beispiele zeigen, dass die Luxusbesteuerung dem einfachen Bürger Rätsel aufgibt, die er mit seinem gesunden Menschenverstand nicht zu lösen vermag. Daraus erklärt sich auch die weitverbreitete Abneigung gegen diese Steuer, was schon vor acht Jahren dazu geführt hat, dass innert Monatsfrist 400 000 Unterschriften unter eine Petition gegen die Luxussteuer gesetzt wurden.

Gleiche Besteuerungsgrundsätze für alle . . .

Bei der Bereinigung der Luxussteuer hat sich der Bundesrat von Überlegungen leiten lassen, die sicher Beachtung verdienen, doch einer gewissen Grundsätzlichkeit entbehren und dadurch den Eindruck aufkommen lassen, dass, wie die Schweiz. Politische Korrespondenz schrieb, hier einseitige Interessenstandpunkte mit ins Spiel geraten seien. Man versteht, dass Handels- und Gewerbebezüge, bei denen heute der Käufermarkt den Ton angibt, und die deshalb mit Preis- und Absatzschwierigkeiten zu kämpfen haben, das Begehren stellen, ihre Waren seien von der Luxusbesteuerung zu befreien. Es leuchtet ein, dass es wenig Sinn hat, wenn wir schweizerische Qualitätsprodukte, wie z. B. goldene Uhren und dergleichen, die wir mit aller Mühe bestrebt sind, ins Ausland zu exportieren, als Luxuswaren deklarieren und damit den Importländern vordemonstrieren, dass wir selbst diese Erzeugnisse der schweizerischen Industrie als «non-essential» betrachten. Vollends ist es richtig, dass Inlandlieferungen von Waren, die

ausländische Touristen mit nach Hause nehmen (unsichtbarer Export), nicht einer Sonderbelastung unterworfen werden. Aber wenn diese Begründungen Ausnahmen rechtfertigen, dann sollen alle Waren, für die ähnliche Argumente zugunsten einer Steuererleichterung sprechen, in den Genuss der Ausnahmeregelung kommen, auch auf die Gefahr hin, dass dann die Ausnahme zur Regel wird und die Luxusbesteuerung in der bisherigen Form nicht mehr vertretbar ist.

. . . auch für den Schaumwein!

Für die Hotellerie und ihre Lieferanten bleibt es schwer verständlich, warum nicht auch Schaumweine, wie viele andere Waren, einer Milderung der Luxusbesteuerung teilhaftig werden sollen, zumal hier in Betracht zu ziehen ist, dass bei Erzeugnissen ausländischer Provenienzen schon die gesamte Importbelastung sehr stark ins Gewicht fällt. Kommt noch die Umsatzsteuer auf dem Verkaufspreis im Hotel oder in der Gaststätte hinzu, so ergibt sich eine fiskalische Gesamtbelastung, die nahezu *prohibitiv* wirkt und mit einem Grund dafür bildet, dass der Konsum stagniert, ja eine rückläufige Tendenz aufweist. Wenn z. B. an einer Hochzeit Asti spumante - ein Getränk, das sich auch der kleine Mann an einem solchen Anlass leisten möchte - getrunken wird, dann muss die zehnpromzentige Luxussteuer entrichtet werden, die mit der übri-

gen Importbelastung zusammen einen erheblichen Prozentsatz des Verkaufspreises ausmacht. Es gibt aber auch eine Anzahl guter einheimischer Schaumweine, die nur deshalb luxussteuerpflichtig sind, weil dem gewöhnlichen Wein, für dessen Absatzförderung der Staat enorme Summen aufwendet, Kohlensäure zugesetzt wird. Hier wirkt es besonders stossend, dass diese Schaumweine mit dem Höchstansatz belastet werden.

Schliesslich ist zu bedenken, dass unsere Hotellerie, die heute zur Hälfte von ausländischen Gästen alimentiert wird, mit allem was sie verkauft, im Dienste des unsichtbaren Exports oder Reexports steht und damit volkswirtschaftlich eine wichtige Funktion erfüllt, der sie nur gewachsen ist, wenn ihre Konkurrenzfähigkeit auf hohem Qualitätsniveau erhalten bleibt. Der grösste Teil unserer Saisonhotellerie ist aber ertragswirtschaftlich keineswegs besser geteilt als jene Gewerbe- und Handelsbranchen, in deren Interesse der Bundesrat in eine Ermässigung der Luxussteuersätze einzuwilligen bereit ist. Wir haben deshalb die Hoffnung, dass in der kommenden Session der eidg. Räte als Ergebnis der Verhandlungen über die Ausführung der Finanzordnung 1955-58 auch die *Schaumweine* in den Genuss einer Ermässigung des Luxussteuersatzes kommen werden. Für den Fiskus würde dadurch, in Anbetracht der relativ geringfügigen Umsatzzwerte, keine untragbare Einbusse entstehen.

Le crédit hôtelier en Suisse

par M. W. Zwahlen

Pour ses fêtes jubilaires qui se sont déroulées récemment à Bruxelles, la Fédération nationale de l'hôtellerie belge avait non seulement mis sur pied un programme récréatif de haute tenue, mais avait encore fait une large place à la discussion de problèmes hôteliers importants. A côté des questions d'intérêt national, les hôteliers belges avaient invité des spécialistes étrangers parmi lesquels se trouvait M. W. Zwahlen, secrétaire de la Coopérative hôtelière de l'Oberland bernois qui fit un exposé très remarqué et très applaudi sur le crédit hôtelier en Suisse.

Si beaucoup de nos lecteurs connaissent partiellement l'histoire de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et les mesures juridiques et financières prises en faveur de notre industrie, le grand public en général se perd dans les dédales d'une procédure qui, pour être fort bien étudiée, n'en est pas moins fort compliquée pour le commun des mortels.

M. W. Zwahlen a eu le grand mérite de présenter à Bruxelles un exposé à la fois simple, clair et complet que nous reproduisons ci-dessous, tel qu'il est paru dans le numéro de novembre de l'organe officiel des hôteliers belges «La Belgique hôtelière». (Réd.)

L'hôtellerie suisse compte actuellement environ 7000 hôtels, sanatoriums et établissements de cure, disposant d'une capacité de 185 000 lits d'hôtes. L'endettement envers les tiers est estimé à 1800 millions de francs suisses.

La Suisse est composée de 25 cantons indépendants et, par conséquent, possède 25 banques cantonales qui pratiquent, selon les lois bancaires et fiscales, le crédit hôtelier différemment. C'est pourquoi les conditions de ce crédit sont très variées. Malgré cela, nous constatons dans la pratique l'application des conditions générales suivantes: tout immeuble hôtelier est soumis à une estimation officielle, inscrite au Registre foncier; il est d'usage que le mobilier hôtelier soit assuré contre les risques d'incendie et annoté également au Registre foncier.

Les banques pratiquent habituellement le crédit foncier hôtelier jusqu'aux 2/3 de l'estimation officielle de l'immeuble sous forme d'hypothèques en premier rang, toutefois sans tenir

compte de la mention accessoire du mobilier. Cette annotation sert donc uniquement de garantie complémentaire. Pour les hypothèques de rangs inférieurs, les banques exigent des garanties supplémentaires de toute nature. Les crédits bancaires en blanc et les crédits privés sont peu nombreux. D'après une statistique de l'année 1950, les crédits accordés à l'hôtellerie suisse se présentent comme suit:

65% crédits à long terme, couverts par des garanties hypothécaires;
7% crédits à court terme, couverts par d'autres sécularités;
6% crédits à court terme, tels que fournisseurs, impôts et intérêts arriérés.
Le reste de 22% constitue le capital propre investi dans l'hôtellerie.

Avant la guerre 1914-18, l'hôtellerie suisse disposait d'un crédit abondant et à des conditions normales. La première guerre mondiale a provoqué en Suisse une longue et désastreuse période de crise qui dura environ jusqu'aux années 1920-23. C'est à ce moment que, pour venir en aide à l'hôtellerie suisse, on créa, par arrêté fédéral, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Elle disposait d'un capital-actions de 3 millions de francs suisses et d'une première subvention de la Confédération de 8 millions. Avec ces moyens, la Fiduciaire était à même d'accorder à l'hôtellerie des avances sous forme de titres de gage amortissables, servant à l'extinction d'intérêts arriérés, ainsi que de prêts auxiliaires, permettant l'assainissement des dettes chirographaires. Grâce à la reprise réjouissante du tourisme en Suisse pendant les années 1925 à 1930, le crédit normal de l'hôtellerie fut rétabli et l'on procéda même à la liquidation de la Société fiduciaire. Son activité fut restreinte pendant deux années, mais reprit en 1932, provoquée par la crise mondiale qui éclata en 1930 et dura jusqu'en 1936, date de la dévaluation du franc suisse. Selon les prescriptions en vigueur

à cette époque, la Fiduciaire continua à accorder des titres de gage amortissables, de même que des prêts auxiliaires. Ces titres de gage inscrits au Registre foncier seraient donc à régler les intérêts arriérés par paiement des 3/4 entraînant l'abandon obligatoire du reste par les créanciers et grevaient les immeubles hôteliers en tout premier rang, primant ainsi les hypothèques existantes. Ces titres exigeaient de l'hôtelier le paiement d'une annuité fixe, comprenant un intérêt de 3,5% du capital restant et un amortissement croissant réparti sur une assez longue période.

Quant aux prêts auxiliaires destinés à l'assainissement, la Société fiduciaire a avancé à l'hôtellerie suisse pendant son activité de 1922 à nos jours la somme de 26,5 millions. Pendant la même période, elle a subi des pertes d'environ 6 millions, tandis que l'hôtellerie lui a restitué 11,5 millions laissant ainsi une somme non remboursée de 9 millions. Ces prêts, à taux d'intérêt variable, sont couverts par des garanties hypothécaires de rangs inférieurs et remboursables selon les conditions financières du débiteur et suivant décision de la Société fiduciaire qui, pour cette raison, effectue un contrôle périodique. Celui-ci n'est en réalité qu'une simple révision des comptes annuels, dans le but d'éviter l'accroissement de l'endettement.

Lorsque la deuxième guerre mondiale éclata, l'hôtellerie suisse subit une nouvelle crise qui amena la suppression de tous nouveaux crédits bancaires. Le Conseil fédéral décida alors d'intensifier son aide aux hôtels et dicta des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie qui prévoyaient:

- 1° le sursis au remboursement de créances hypothécaires et chirographaires, d'intérêts et de contributions, ainsi qu'au service des annuités de titres de gage amortissables;
- 2° la réduction du taux de l'intérêt sur le capital;
- 3° le bénéfice de l'intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation;
- 4° l'extinction de dettes chirographaires, d'intérêts, d'impôts et de contributions.

Les mesures financières consistaient à accorder les moyens financiers:

- a) pour éteindre par un versement au comptant les intérêts, impôts et contributions échus;
- b) pour continuer l'exploitation ou maintenir l'hôtel en état pendant la période de crise et
- c) pour procéder à des réparations dépassant l'entretien normal sans lesquelles l'entreprise ne pouvait pas être exploitée rationnellement et qui augmentent la valeur du gage.

Pour toutes les avances qu'elle accordait dans le but précité, la Société fiduciaire jouissait d'une hypothèque légale grevant l'immeuble sans inscription au Registre foncier. Cette hypothèque légale primait, pendant une durée maximum de 15 ans à dater du jour du versement de l'avance, toutes les autres charges inscrites et tous les autres droits de gage pouvant exister sans inscription en vertu du droit fédéral ou cantonal. Cependant, le montant de l'hypothèque légale garantissant ces avances ne devait pas dépasser 20% des charges qui grevaient l'immeuble au moment où elles ont été accordées. Les créanciers hypothécaires inscrits devaient être avisés des avances consenties avant leur versement. La loi prescrivait l'amortissement en 15 annuités au maximum.

Le total des fonds avancés à l'hôtellerie suisse sous forme d'hypothèques légales atteint la somme de 21 millions de francs suisses. Les débiteurs en ont remboursé jusqu'à maintenant 9 millions; l'investissement actuel se monte donc encore à 12 millions.

Vu l'effondrement complet du crédit hôtelier, le Conseil fédéral décréta la loi fédérale de 1944 en faveur de l'industrie hôtelière. Cette loi, nous l'avons déjà dit, a mis fin au consentement de nouvelles avances sous forme de titres de gage amortissables. Par contre, elle a prolongé le versement d'avances par hypothèques légales et, en outre, prévu l'extinction de créances hypothécaires non couvertes. Celle-ci était réalisable de deux façons: ou bien des acomptes étaient fixés de telle manière que les créances à éteindre soient amorties en 15 ans, en tenant compte du sacrifice simultané du créancier, ou bien un paiement forfaitaire était effectué immédiatement, exigeant du créancier un sacrifice de 50 à 80% suivant le rang et le degré de couverture de sa créance.

Pour procéder à l'assainissement, il était nécessaire de faire estimer l'immeuble par une commission fédérale, nommée à cet effet. L'estimation était fondée sur la valeur de rendement correspondant en moyenne à l'exploitation rationnelle de l'entreprise pendant les 9 derniers exercices annuels d'avant guerre. Elle ne pouvait être inférieure à la valeur qui serait réalisée en cas de liquidation de l'entreprise.

Pour faciliter le désendettement, le Conseil fédéral a mis à la disposition de la Société fiduciaire un crédit de 20 millions de francs suisses,

dont 13 millions ont été utilisés jusqu'à présent.

De son côté, la Fiduciaire a avancé cet argent aux hôteliers sous forme de garanties hypothécaires, généralement de rang inférieur. Les avances portent un taux d'intérêt modeste et variable et elles sont remboursables selon les possibilités financières du débiteur. Un contrôle périodique est effectué par la Société fiduciaire.

En résumé, les crédits actuellement consentis à l'hôtellerie suisse de la part du gouvernement fédéral et par l'intermédiaire de la Société fiduciaire s'élevaient à: 4,5 millions pour les titres de gage amortissables; 9 millions pour les prêts auxiliaires; 12 millions pour les hypothèques légales et 13 millions pour les avances de désendettement, soit au total 38,5 millions.

Par rapport à l'endettement total de l'hôtellerie suisse, estimé à 1800 millions, cette somme n'en représente qu'une minime partie, soit environ les 2%. Néanmoins cette aide de la Confédération a été très appréciée, vu que les sacrifices des créanciers consentis à l'hôtellerie sont estimés à 150 millions. Ces sacrifices représentent des abandons de capitaux, d'intérêts, d'impôts et contributions arriérés et courants, ainsi que de dettes flottantes.

La loi du 28 septembre 1944, après plusieurs prolongations, reste en vigueur jusqu'au 31 décembre 1955. Chaque prolongation a apporté quelques changements à la loi initiale, dont les plus importants sont les suivants: le premier, celui de 1950, prévoit pour les hypothèques légales le dépassement de la limite de 20% des charges inscrites moyennant le consentement de tous les créanciers de rangs inférieurs avant le versement par la Société fiduciaire. Plus tard, en 1953, la Société fiduciaire est autorisée d'accorder des prêts pour rénovations garantis par hypothèques contractuelles sans que prenne naissance l'hypothèque légale. De plus, elle a la possibilité d'accorder des prêts auxiliaires en vue du règlement de créances qui ne sont pas garanties par des hypothèques. Afin de faciliter le crédit normal, la Société fiduciaire peut transformer les hypothèques légales en hypothèques contractuelles de rang inférieur, pour autant qu'un tiers soit disposé à consentir des prêts pour rénovations garanties par une hypothèque de rang préférable. Finalement la Société fiduciaire peut prendre envers des tiers l'engagement écrit de renoncer à l'avenir à son droit de gage légal.

Afin de profiter des mesures juridiques et financières prévues dans la loi fédérale de 1944, l'hôtelier suisse avait à remplir des conditions de base assez strictes. Puis, il devait prouver qu'il avait cherché en vain à s'entendre à l'amiable avec ses créanciers. Dans le cas particulier où l'hôtelier demandait le bénéfice de l'intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation, il devait rendre vraisemblable que, par la suite de la crise économique et ses effets, la baisse du résultat d'exploitation ne permettait plus, après déduction des dépenses d'entretien ordinaire, le service de l'intérêt contractuel de tous les capitaux garantis et que d'autres disponibilités ne pouvaient pas non plus être affectées au paiement dudit intérêt; une comptabilité renseignant fidèlement sur l'état de sa fortune, ainsi que sur les recettes et les dépenses d'exploitation en cours, était exigée; l'hôtelier ne devait pas avoir fait pendant les dernières années, pour lui et sa famille, des prélèvements particuliers d'un montant excessif et finalement il devait offrir une garantie suffisante pour une gestion rationnelle de l'entreprise.

Les demandes d'aide financière sont à adresser directement à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, dont le conseil d'administration et seul compétent pour accorder des prêts de toute nature. Afin de bénéficier des mesures juridiques, l'hôtelier adresse sa demande à l'autorité de concordat cantonale. A moins que les demandes ne paraissent d'emblée injustifiées, l'autorité de concordat transmet les cas à la Société fiduciaire qui cherche à obtenir des créanciers une adhésion volontaire aux mesures requises. Pour autant qu'elle réussit, elle règle l'affaire elle-même. En cas d'opposition, l'autorité de concordat décide sur le sort des demandes.

Depuis la reprise de son activité, la Société fiduciaire a reçu 4700 demandes d'aide. Elle en a rejeté 500; dans 2000 cas, elle a pu être utile en conseillant l'hôtelier ou en intervenant auprès du créancier, sans participation financière; dans 2000 cas elle apporta son aide financière et 200 demandes sont en suspens ou réglées différemment.

Malheureusement, l'aide de la Confédération à l'industrie hôtelière, surtout en ce qui concerne les avances par hypothèques légales et les titres de gage amortissables, a exercé une influence néfaste sur le crédit hôtelier suisse. En effet, comme ces avances ont toujours précédé les hypothèques existantes, les créanciers et surtout

les banques se sont vus désavantagés par le passage de leurs créances en 2°, 3° ou même 4° rang. En outre, les créanciers ont été empêchés par les mesures juridiques de faire valoir leurs droits contractuels. C'est pourquoi l'hôtellerie suisse a actuellement de la peine à se procurer des crédits normaux, malgré l'abondance de capitaux liquides. Si toutefois elle obtient des crédits, ce n'est qu'à des conditions plus sévères, tant au point de vue sécurité qu'au point de vue intérêt.

Il n'est pas inutile de rappeler que nos hôtels ont un grand besoin de rénovation et que des capitaux beaucoup plus grands pourraient y être investis, surtout dans les entreprises saisonnières qui représentent la majorité de l'hôtellerie suisse. Les mauvaises expériences faites pendant les diverses périodes de crise n'encouragent pas les banques à fournir de nouveaux investissements et bien des hôtels doivent être contents que les crédits bancaires accordés auparavant subsistent. Dans les villes où la crise ne s'est pas faite sentir aussi sérieusement, les crédits peuvent être obtenus plus facilement. C'est pourquoi il n'a été possible de construire de nouveaux hôtels que dans les grands centres du pays, favorisés par une exploitation annuelle.

Pour le développement normal de l'hôtellerie, il serait surtout nécessaire d'obtenir des crédits à long terme et à des conditions avantageuses. Cela ne serait possible que par la création d'une banque hôtelière fédérale, ayant à sa disposition des fonds considérables.

Rappels, pour terminer, que la loi actuellement en vigueur expire à la fin de l'année 1955. Un nouveau projet de loi a été soumis dernièrement aux associations professionnelles et aux partis politiques. Le texte définitif n'est pas en-



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dezember.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldetermins, andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux, diplômes destinés à reconnaître à Noël ou Nouvel-An les mérites d'employés qui sont dans la même place depuis plusieurs années devraient nous parvenir

Jusqu'au 5 décembre au plus tard

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon, nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH.

core fixé, mais on peut déjà dire que l'on prévoit l'abandon et l'atténuation de certaines mesures juridiques, d'une part, et la prolongation et l'amélioration de certaines mesures financières, d'autre part.

Die Wahrheit über die Rheinau-Initiative

Am 5. Dezember wird das Schweizervolk an die Urne gerufen, um über eine Initiative abzustimmen, die vom Aktionskomitee zum Schutz der Stromlandschaft Rheinfälle-Rheinau ergriffen worden ist. Wir beabsichtigen nicht, für oder gegen die Initiative Stellung zu nehmen, möchten aber unsern Lesern die Möglichkeit geben, die Argumente der Befürworter und Gegner gegeneinander abzuwägen und sich so ein eigenes Urteil bilden zu können. Der Kampf ist ein solcher zwischen materiellen und immateriellen Werten. Jeder Standpunkt hat seine Berechtigung. Den Entscheid trifft jeder nach seinem Gewissen. Heute lassen wir die Argumente der Befürworter der Initiative, in der nächsten Nummer der Gegener sprechen. (Die Red.)

In einem Punkt sind Gegner und Befürworter einig: Der Rheinfall ist für jeden Schweizer nationales Gut. Seine Erhaltung ist viel wichtiger als jeder wirtschaftliche Gewinn. Es ist jedermann klar, dass das Gemeinwohl die uneingeschränkte Erhaltung des Rheinfalles verlangt. So schreiben selbst die Gegner der Initiative. Dies war auch der Sinn des Gesetzes, als er den Art. 22 des Wasserrechtsgesetzes schuf: «Natur Schönheiten sind zu schonen und da, wo das allgemeine Interesse an ihnen überwiegt, ungeschmälert zu erhalten.» Unter diesen unantastbaren Schönheiten wurde bei den Beratungen des Gesetzes auch der Rheinfall ausdrücklich genannt. Das Gesetz unterscheidet also ganz klar zwischen Natur Schönheiten zweiten Ranges, wo Kraftwerke unter gewissen Bedingungen gebaut werden dürfen und für diesen Fall das Gesetz weiterfährt in Absatz 2 von Art. 22: «Die Wasserwerke sind so auszuführen, dass sie das landschaftliche Bild nicht oder möglichst wenig stören.»

Hier liegt nun der Sinn der ganzen Rheinau-Initiative: Nach Gesetz ist der Rheinfall ungeschmälert zu erhalten. Durch den Bau des Kraftwerkes Rheinau wird aber der Rheinfall in seiner Schönheit preisgegeben. Also hat der Bundesrat durch die Verleihung der Konzession das Gesetz verletzt! Darum ist die Konzession gesetzeswidrig erteilt, und das verletzte Recht muss wiederhergestellt werden durch Aufhebung der Konzession. Gibt es etwas Einleuchtenderes als dies?

Zu beweisen ist die Preisgabe des Rheinfalles durch den Bau des Kraftwerkes Rheinau. Studieren wir den Werkplan und die Verhältnisse am Rheinfall. Nach Werkplan, vom Bundesrat genehmigt, darf der Rhein durch die Staumauer bei Rheinau bis zum Rheinfall hinauf gestaut werden, und zwar bis zu einer Stauhöhe im Rheinfallbecken von 358, maximal 359 m ü. M. bei überdurchschnittlich grossem Hochwasser. Man sagt nun, im Sommer würde gar kein Stau eintreten. Dies stimmt bei Hochwasser, aber man verschiebt, dass dies eine Ausnahme ist. Im Sommer 1953 z. B. wäre nur an 49 Tagen kein Stau aufgetreten, während an allen anderen Tagen des Jahres, ob Sommer oder Winter, der Stau in Erscheinung getreten wäre. Im Winter 1953/54 z. B. hätte der Stau während vollen 4 Monaten über 2 Meter betragen! Im Winter sieht die Sache ganz katastrophal aus. Ein geringer Wassersturz fällt in ein prägenfülltes Becken, was eine vollständige Verfälschung und Verzerrung der natürlichen Proportionen ergibt, und das herrliche Weberspiel der Wellen verschwindet total. Selbst Nationalrat Bringolf, ein Gegner der Initiative, äusserte sich im Nationalrat zu dieser Frage mit folgenden kritischen Worten: «Die Werkbauer sollten endlich die Zivilcourage aufbringen, einzugestehen, dass der Rheinfall nicht schöner wird. Der Rheinfall gewinnt nicht dadurch, dass er in ein Staubecken fällt. Der Inhalt des Rheinfallbeckens befindet sich in einer natürlichen Proportion zur geführten Wassermenge, je nach Jahreszeit. Der Rückstau von minimal 358, eventuell 359 m ist unbestreitbar ein

Eingriff in den Charakter des Rheinfalles. Fall, Fallbrechen und Abfluss bilden eine Einheit! So der Schaffhauser Bringolf, der den Rhein sicher kennt. Da wagt man zu behaupten, der Rheinfall bleibe unangestastet, wenn er beim Hochwasser während 49 Tagen den natürlichen Abfluss bewahrt. Wir Schweizer haben aber ein Recht auf den unberührten Rheinfall während des ganzen Jahres.

Die Landschaft um die Rheinau selber wird total verunstaltet. Die grossartige Rheinschleife rings um das Städtchen wird mit schabigen 5 Kubikmeter Wasser pro Sekunde gespiesen. Damit überhaupt noch Wasser im Rheinbeet bleibt, müssen 2 Hilfswehren gebaut werden, wodurch 2 schlammige Staubecken entstehen, wie wir sie zur Genüge in Wettlingen und Eglistau kennen.

Zusammenfassend müssen wir sagen: Durch den Bau des Kraftwerkes wird ein Attentat auf ein Naturdenkmal einziger Schönheit verübt, die Echtheit des Rheinfalles verfälscht, ein ganzes Stromlandschaft verunstaltet, das Städtchen Rheinau seines fließenden Rheines beraubt. Was nützt da noch Art. 22 des WRG.? Die begangene Gesetzesverletzung kommt sogar in der Konzession selber zum Ausdruck, indem Art. 5 der Verleihung des Gesetzestextes wörtlich übernommen hat, jedoch mit der bezeichnenden Änderung, dass das Wort «ungeschmälert» durch «möglichst weitgehend» ersetzt und damit der Satz seines Sinnes entleert wurde. Indem der Bundesrat nicht einmal beim Rheinfall das Gesetz sinngemäss zur Anwendung brachte, hat er es praktisch ausser Kraft gesetzt, und dazu war er nicht kompetent. Die Rheinau-Initiative will nichts anderes als verletztes Recht wiederherstellen!

Der Vorwurf der «Rückwirkung», den man der Rheinau-Initiative entgegenhält, erledigt sich nach dem Gesagten von selbst, denn sie schafft kein neues Recht, das rückwirkend in Kraft gesetzt würde. Da der Verwaltungsakt, den sie aufheben will, dem geltenden Recht widerspricht und von Anfang an gesetzeswidrig war, konnte er gar kein «wöhrerworbenes Recht» begründen. Durch die Aufhebung der Konzession werden also keine «wöhrerworbenen Rechte» entzogen und es wird weder die Rechtsgleichheit noch die Eigentums-garantie verletzt. Zur Entscheidungsfrage muss gesagt werden, dass auf gesetzeswidrigen Erlassen eine Entschädigungsforderung nicht aufgebaut werden kann.

Noch ein Wort zur völkerrrechtlichen Seite. Es wird bekanntlich behauptet, die Schweiz sei staatsvertraglich verpflichtet, die Rheinaukonzession nicht ohne Zustimmung Deutschlands aufzuheben. Es hat aber noch niemand den Staatsvertrag gefunden, in dem so etwas steht! Es wird dies nur hineininterpretiert in den Staatsvertrag von 1929, der über das Kraftwerk Rheinau kein Wort enthält und auch keine Bestimmung über eine allfällige Aufhebung von Konzessionen. In früheren Abmachungen dagegen, die in einem Notenaustausch und Protokollen niedergelegt sind, hatte man wohl verabredet, es sei die andere Regierung eins Benehmen zu setzen», falls man einmal den Rückzug einer Konzession «verfügen» sollte. Das konnte aber nur den Sinn haben, dass man vorher miteinander reden wolle und nicht, dass der Widerruf «nur im Einvernehmen mit der Regierung des andern Staates zulässig sein soll», da sich nämlich die badische Regierung bewusst war,



dass sie auf Grund ihrer eigenen Gesetzgebung eine Konzession nur erteilen dürfe unter dem Vorbehalt, sie auch widerrufen zu können, wie sich aus Punkt IV des Protokolls vom 2/3. Juni 1896 einwandfrei ergibt. Das gleiche gilt aber auf Grund von Art. 43 des Wasserrechtsgesetzes auch für unseren Bundesrat. Es besteht also in Wirklichkeit keine staatsvertragliche Verpflichtung! Selbst die Geschäftsstelle des Eidg. Aktionskomitees gegen die Rheinau-Initiative in St. Gallen gibt zu, dass nach Art. 43 des WRG. «ohne Zweifel ein Rückzug möglich ist» und weiter zum Staatsvertrag von 1929 gesteht: «Es wird nun gesagt, dieser Vertrag verpflichte die Schweiz nicht, ein Kraftwerk Rheinau zu bauen. Das mag sein!»

Das «Ungeheuerliche» an der Rheinau-Initiative besteht darin, dass sie wagt, zu behaupten, dass unsere oberste Behörde in einem Verwaltungsakt das Recht falsch angewandt hat. Aber dies ist ja gerade das wesentliche Merkmal des Rechtsstaates, dass nicht nur

die gewöhnlichen Leute, sondern auch die Regierung und die Verwaltung an Recht und Gesetz gebunden sind. Die Befürworter der Rheinau-Initiative dürfen sich darauf berufen, dass sie einen gut eidgenössischen Kampf im Dienste des Rechtes kämpfen. Es geht ihnen um die Unversehrtheit des Rechtes, die Wiederherstellung der verletzten rechtsstaatlichen Ordnung. Was korrigiert werden soll, ist nicht ein «missliebiger», sondern ein *gesetzlich fragwürdiger Verwaltungsakt*. Wer diesen Kampf unterstützt, schützt unsere Demokratie in besonders wirkungsvoller Weise gegen die Kräfte des Rechtszerfalls, gegen die Machtpolitik der vollendeten Tatsachen (was der forcierte Bau des Kraftwerkes Rheinau bezweckt!) im Staate.

Darum stimmt jeder Schweizerbürger im Namen des Rechtes und in heisser Liebe zu den einzigartigen Schönheiten seiner Heimat ein überzeugtes *Ja!* -h-

Beginn der «Prohibition» in Frankreich?

Die französische Regierung hat, nach vergeblichen Ansätzen früherer Regierungskoalitionen, nun endlich einen ernsthaften Anfang zur Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs gemacht. Es ist sicherlich ein rein zu-fälliges, zeitliches Zusammentreffen, dass die Ankündigung zum verschärften Kampf nicht nur gegen den Alkoholkonsum, sondern auch gegen die Branntwein- und Schnapsüberproduktion 8 Tage vor Anberaumung des Jahreskongresses der «Fédération Nationale des Industries Hôtelières» erfolgte, die Mitte Oktober in Paris, unter dem Vorsitz Jean Nougardès, des Präsidenten der «Union Nationale des Cafetiers, Limonadiers et Débitants de Boissons», stattfand. Aber dieser Zufall prägte gerade dem genannten Kongress gewisse dramatische Momente auf. — Die Tragweite der neuen Massnahmen geht weit über die Grenzen Frankreichs hinaus und interessiert auch das Schweizer Hotel- und Gastwirtgewerbe insofern, als es sich nicht nur um einschneidende administrative, sondern auch um *fiskalische* Massnahmen handelt. Die französischen Berufsverbände gehen allerdings insofern mit der neuen «Prohibitionspolitik» der Regierung Mendès-France einig, als vorerst einmal die *Überproduktion an Trinkalkohol* und das aus ihr resultierende Überangebot durch *Beschränkung der Lizenzerteilungen* an die viellegernten und gerade von den Gastwirten viel befürchteten «Bouilleurs de cru» in Zukunft eingedämmt werden soll. Diesem Zweck dienen die beiden ersten Dekrete, die alle seit 1952 neu erteilten Lizenzen — es handelt sich insgesamt etwa um eine Million kleiner Gelegenheits-schnapsbrenner auf dem Lande — mit dem Ende der laufenden Campagne als hinfällig erklärt und im übrigen die Verabfolgung neuer Lizenzen davon abhängig macht, dass der Interessent einen festen Wohnsitz nachweist und sich dementsprechend der Fiskalkontrolle unterwirft. Auf technischem Gebiet wird der Erwerb und die teilweise *Verabfolgung von Destillationsapparaturen* («alambics»), die bisher frei vertrieben werden konnten, der steuerlichen Anzeigepflicht und der *jeweiligen behördlichen Genehmigung* unterworfen. Diejenigen Einrichtungen, die wegen Nichterneuerung der Lizenz oder aus sonstigen Gründen unbenutzt bleiben, können eingezogen werden, wobei der Staat den Eigentümer entschädigt. Jede Art (auch in kleinstem Umfang) von «schwarzem Schnapsbrennen» wird in Zukunft mit allen behördlichen Mitteln auf das schärfste unterdrückt, und die von der Regierung angekündigte «strenge Kontrolle» wird dazu führen, dass alle diese Produktionsstätten für illegale Trinkalkoholproduktion (deren Kapazität angeblich bisher 600 000 Hektoliter pro Jahr überschritt!) radikal ausgehoben und als verbotene Anlagen gegebenenfalls sogar zerstört werden können. Für jeden, der die französischen Verhältnisse kennt, unterliegt es keinem Zweifel, dass die Regierung hier nicht nur einer *politischen Kraftprobe* gegenüber den beteiligten Agrarkreisen und den Vertretern dieser Kreise im Parlament entgegengeht, sondern dass es auch einer grundlegenden Reform des Fiskalkontroll- und insbesondere des Alkoholregimes bedarf, um die neuen Dekrete mit der nötigen Autorität durchzuführen...

Wenn sich somit die Hoteliers der Erkenntnis bewusst haben, dass man den in den letzten 10 Jahren grassierenden Missbrauch der Kleinstdestillation von Trinkalkohol energisch bekämpfen muss, macht sich in Kreisen der französischen Restaurateure und Schankwirte, ja sogar bei den Luxus- und Erstklasshotels mit Barbetrieb jetzt schon eine *tiefergehende Opposition gegen den Teil der neuen Dekrete* geltend, die sich mit der *Einschränkung des Alkoholkonsums* befassen. Vorläufig handelt es sich dabei nur um diejenigen Massnahmen, die ihm Rahmen der «Vollmachten» ergriffen werden können, also weder um die Beschränkung der Gewerbefreiheit der Alkoholausschankstellen (Herabsetzung des «numerus clausus», Beschränkung der Ausschankzeiten nach englischem Vorbild), noch um die Erhöhung der Schanklizenzgebühren. Diese Massnahmen sollen dem Parlament in Form von Gesetzesdekret vorgeschlagen werden, wobei abzuwarten bleibt, ob sich für ihre Annahme eine Mehrheit findet. Wir sehen deswegen auch davon ab, die wohlformulierten Argumente zu wiederholen, welche unsere französischen Hotel- und Restaurationskollegen in einer Entscheidung des Pariser Nationalkongresses gegen eine numerische Beschränkung der Schankstellen mit Vollkonzession und vor allem gegen ein Verbot des Ausschanks von Branntwein, Rum und Schnapsen und stark alkoholhaltigen Apéritifs vor 10 Uhr morgens geltend gemacht haben. Dagegen ist es für das Schweizer Hotelier-, Restaurateur- und Gastwirtgewerbe heute schon von Interesse, dass in einem Dekret, das nunmehr in Kraft getreten ist, jede *Preisunterbietung* für alkoholhaltige Getränke in *Werkstätten und Betriebskooperativen* untersagt wird, und dass es also jetzt nicht mehr angängig ist, dass Werksangehörige vom Besuch öffentlicher Schankstätten durch die unlautere Konkurrenz dieser Sozialinstitutionen grosser Betriebe (mit Vollkonzession) abgehalten werden. Andererseits bezweckt dieses Dekret natürlich auch die *Einschränkung des Alkoholkonsums während der Arbeitszeit*...

Vom fiskalischen wie vom hotelberuflichen Standpunkt aus von Wichtigkeit sind *zwei andere Dekrete*, die am 20. November in Kraft traten. Das eine erhöht die bisherige Alkoholtaxe («droit de consommation») für alle alkoholhaltigen Getränke (mit Ausnahme von Champagner und Süssweinen) um etwa 20%. Diese zusätzliche Fiskalbelastung wird eine Erhöhung der Verkaufspreise der betreffenden Spirituosen um mindestens 15% zur Folge haben und natürlich auch eine dementsprechende Verminderung der Umsätze im französischen Hotel-, Restaurations- und Gastwirtgewerbe nach sich ziehen. Nicht mit Unrecht wiesen unsere französischen Berufskollegen in ihren Protesten gegen diese Massnahme auf die Tatsache hin, dass sich der Verbrauch an alkoholhaltigen Getränken seit dem Kriege, auch in Frankreich, *von Jahr zu Jahr vermindert hat*, und dass es nicht zuletzt dieser *Umsatz-schrumpfung* zuzuschreiben ist, wenn ungefähr 100 000

Ausschanklizenzen in den letzten 10 Jahren aufgelassen und nicht erneuert oder übertragen wurden. Das zweite und letzte Dekret verbietet die Produktion und den Vertrieb (in Frankreich und Algerien) von allen alkoholhaltigen Getränken der Apéritif-Kategorie «Vins toniques», die mehr als 18° aufweisen, ferner der sogenannten «anisierten Spirituosen» (Pernod, Pastis etc.), die über 45° enthalten, und schliesslich auch der Apéritifs oder Digestifs vom Typ der «Bitters, Amers, Goudrons oder Gentianes», die weniger als 200 g Zucker, aber mehr als 30° Alkohol enthalten. Das französische Gastwirtgewerbe hält diese eigentliche «Prohibitions-massnahme» deswegen für unwirksam, weil ähnliche Verbote im Kriege nur eine Ausweitung der Schwarzdestillation und des Schwarzhandels mit fuselähnlichen Ersatzapéritifs zur Folge gehabt haben. Ob eine gleiche Entwicklung heute, wo die Versorgungs- und Verbrauchsverhältnisse wesentlich anders liegen als im Krieg, zu befürchten ist, bleibt abzuwarten...

Die Regierung scheint sich im übrigen des Umstandes bewusst zu sein, dass sie auch mit den neuen Dekreten vorerst eher an *Symptomen* herumkurriert, als dass sie sich damit an die Wurzel des Übels heranwagt. Eine Reihe von französischen Zeitungen habe mit Recht darauf hingewiesen, dass der «Alkoholteufel» in Frankreich seit dem Kriege bei weitem nicht die tatsächlich eingetretenen und ziffernmässig nachweisbaren Verheerungen an der Volksgesundheit angerichtet hätte, wenn die früheren Regierungen rechtzeitig für Stabilisierung der wirtschaftlichen Verhältnisse und insbesondere für die *Sanierung des Wohnungswesens* gesorgt hätten. So aber hat man sehr viele schlecht bezahlte Arbeiter und Angestellte, ja viele jungverheiratete Ehepaare aus Elendsquartieren, sozusagen mit Gewalt, in das nächste «Bistro» und demgemäss auch zu verstärktem Konsum von Alkohol getrieben... Dem gesunden Sinn und der Logik, die den «Français moyens» von jeher auszeichneten, wird man es überlassen dürfen, auch unter der neuen Gesetzgebung den richtigen, gelohenen Mittelweg zu wählen. Jedenfalls wird man den Bemühungen der französischen Hoteliers und Restaurateure, die nationalen wie die internationalen Folgen jeder *übertriebenen «Prohibitions»-Gesetzgebung* sachlich abzuwehren, auch jenseits der französischen Grenzen mit Interesse folgen. Dr. Walter Bing (Paris)



Das Bild zeigt von links nach rechts: Herrn Jack Gauer, Besitzer des Hotels Schweizerhof, Bern, im Gespräch mit Herrn Curt W. Peyer (SSH.), Direktor des bekannten Hotels Excelsior Copacabana in Rio de Janeiro (Brasilien)

Herr Jack Gauer war kürzlich mit seiner Gattin im Hotel Excelsior Copacabana, Rio de Janeiro, abgestiegen, wo die Besitzer dieses bekannten brasilianischen Hauses ihm zu Ehren einen Empfang veranstalteten, um Herrn Gauer in persönlichen Kontakt mit Vertretern der amerikanischen Botschaft, der Schweizer Legation, der führenden Fluggesellschaften und der bekanntesten Reiseagenturen zu bringen.

Es ist das erstmalig, dass Herr Gauer eine so ausgedehnte «public relations tour», diesmal auch nach Südamerika, unternahm, um mitzuhelfen, die Beziehungen zwischen Südamerika und der Schweiz enger und intensiver zu gestalten.

A la gloire des «Restaurants de Tourisme»

Petit compte-rendu sur un grand Congrès par notre correspondant parisien

Un «grand Congrès» s'est tenu à Paris, le 20 octobre dernier. Ce fut celui de la «section nationale des restaurants de tourisme». La notion «menu touristique» n'est pas encore connue de tous les Français et encore moins de tous les touristes étrangers. Rappelons aux lecteurs de notre Revue que ces menus sont offerts aux prix majeurs que voici: Luxe et ***: de 1200 à 2000 fr. — «Grande carte» **: 800 fr. — «Moyenne carte» *: 500 fr. et «Familiale» * 350 fr. les prix fixes s'entendent sans service de 12 à 15%, mais le «couvert» est compris. Et pourtant ces restaurants et leurs menus méritent d'être mentionnés, d'être cités comme une preuve de solidarité professionnelle, de conscience et de vérité hôtelière.

Les restaurateurs sont d'abord solidaires avec leurs collègues hôteliers: les soucis des hôteliers sont leurs soucis, les buts de leur action sont les mêmes que ceux formulés et poursuivis par les représentants de la «section hébergement» de l'hôtellerie. Aussi ont-ils discuté, devant une salle archicomble, toutes les questions qui intéressent nos collègues hôteliers, à savoir:

- Les restaurants devant la réforme fiscale: les comptes E.F.A.C. (c.-à-d., les comptes alimentés par des recettes en devises); les crédits d'équipement; les charges sociales; les allègements indispensables à apporter à la restauration; l'apprentissage; les stages à l'étranger; le registre d'entrées et sorties;

et de nombreuses questions diverses. Il est vrai que l'ordre du jour comprenait également les sujets intéressants particulièrement les restaurateurs et notamment — à côté des menus touristiques — la formule du «tout compris» et la propagande en faveur des restaurants et de leur cuisine renommée.

Les doléances des restaurateurs

L'accent a été mis particulièrement sur les avantages à accorder à la restauration et à l'hôtellerie qui sont des supports essentiels de la consommation des produits français. Le restaurant est, en particulier, la vitrine de notre production où les produits de notre sol sont présentés dans les meilleures conditions, a déclaré le président François.

Or, les restaurateurs demandent que les avantages accordés à l'ensemble des industries exportatrices soient également accordés à leur activité, leur situation par rapport à celle des pays voisins risquant de devenir critique du fait des charges de tous ordres qu'ils subissent.

Notre profession, a dit M. François, a été trop souvent discréditée injustement. En effet, au cours du Congrès, de nombreuses factures de restaurants et hôtels de pays voisins ont été présentées où le service est chiffré en plus des prix, sans que cela ne provoque aucune réaction de la part des clientèles et de la presse. Le désir des professionnels est de voir la pratique en matière de service, actuellement en vigueur, se continuer, étant donné que certaines régions pratiquent des prix avec le service non inscrit et d'autres «service compris».

Le président François craint que la publication générale des prix, service compris, ait comme répercussion la présentation de prix français plus élevés; c'est pour éviter des malentendus de ce genre que les restaurateurs français préfèrent laisser à chacun la

liberté de présenter sa facture comme il veut. C'est un point de vue qui se défend, mais qu'il nous soit permis de faire à nos amis restaurateurs d'outre-Jura une suggestion bienveillante. N'y a-t-il aucune possibilité d'incorporer dans le prix de la carte le fameux «couvert», ce montant qui varie, selon la catégorie de l'établissement, entre 30 et 300 francs.

La question des «couverts»

Certes... le pain à discrétion, le beurre sur table, le linge, le couvert proprement dit avec un verre pour chaque vin et pour l'eau minérale... tout cela se paye et ne se paye pas trop cher, si l'on pense aux nappes en toile cirée ou aux serviettes de papier qu'on trouve dans certains pays — et même en Suisse... Mais ne serait-il pas logique que les restaurateurs qui ont fait des «menus touristiques» une institution rendant honneur à toute la profession fassent courageusement un autre pas en avant en supprimant le «couvert» calculé à part. N'en déplaise à ces grands restaurateurs parisiens qui ont fait la gloire de la gastronomie française... ce serait plus avantageux, pour eux comme pour leurs clients, s'ils augmentaient le prix de chaque plat de 30 à 50 francs au lieu d'ouvrir l'addition avec la somme — d'ailleurs relativement modeste — qui couvre le «couvert».

L'indéniable fait que la formule moderne du «menu à prix fixe» des restaurants de tourisme gagne de plus en plus d'adhérents, n'empêche nullement de déployer les efforts les plus méritoires en faveur de la cuisine gastronomique, dans le cadre classique des repas à la carte. Dans cet ordre d'idées, il importe de mentionner le déjeuner — entre deux séances de travail — préparé avec tous les soins par notre collègue M. Pignard, gérant du restaurant de la plateforme de la Tour Eiffel, ainsi que le banquet du soir donné dans les salons de l'Hôtel George V — en accord — et quel bel accord! — avec les grands crus bordelais? Il est vrai que les deux menus n'étaient pas «touristiques», mais ils étaient tout ce qu'il y avait de plus parisiens... et l'on s'en souviendra...

Clôturons ce petit compte-rendu sur un grand congrès en félicitant M. Julien François et ses collaborateurs de la nouvelle édition du «Guide 1954», contenant noms et adresses de tous les restaurants de France et de Navarre. Dr W. Bg.

P. S.

J'apprends à l'instant que notre collègue M. Caspar Manz (Hôtel St-Gothard à Zurich) se propose d'introduire prochainement dans son nouveau «Grill Room» la formule «Couvert». Il est d'avis que le calcul séparé de la vaisselle, de l'argenterie de table, d'un linge impeccable et d'un service particulièrement soigné mérite d'être étudié par les restaurateurs suisses. Nos amis français comprendront que dans ces conditions je préfère laisser ouverte la question, si le «couvert» figurant sur les cartes des grands restaurants français, doit être maintenu ou aboli. Nos lecteurs ont la parole... Pour ou contre le fameux «couvert»... l'Auteur

Anglaische Automobilisten urteilen über die Schweiz

Unlängst hat ein Einsender in der Zeitschrift für den englischen Automobilismus — «The Motor» — die Strassen, die Verkehrszustände, die Preise für Reparaturen in schweizerischen Garagen und anderes schwer gerügt und beigefügt, er werde sich nicht mehr in die Schweiz begeben, bis etwas geschehen sei, um die geschichtlichen Mißstände zu beheben. In der neuesten Ausgabe derselben Zeitschrift ist

nun von einem andern Einsender eine Entgegnung erschienen, in der unterstrichen wird, die Bemerkungen des ersten Einsenders über schlechten Strassenbelag seien vollkommen unverständlich. Selbst die Alpenpässe seien zum grössten Teil gut belegt und wunderschön angelegt. In einem gebirgigen Land müsse man Kurven in Kauf nehmen. Unfälle gebe es nicht viele. Die Kinder auf Fahrrädern seien weit besser diszipliniert als in England. Polizeiliche Fallen wegen Übertretung der Geschwindigkeitsgrenze gleich wie in England gebe es auch nicht. Das Benzin sei im Preis ungefähr gleich wie in England. Das Parkieren in der Schweiz sei wesentlich leichter als in England, und überdies sei die grosse Mehrzahl der Verbottafeln dazu da, dem Verkehr zu helfen und nicht, ihn zu behindern. Was die Gebühren für Bedienung in den Garagen betreffe, so betragen sie ungefähr einen Drittel derer in England, und ausserdem gehe die Bedienung Hand in Hand mit einer ungewöhnlichen Höflichkeit, Aufmerksamkeit und sogar Willigkeit, zu jeder Tages- und Nachtzeit zu helfen. Schliesslich rügt der zweite Einsender an der Kritik des ersten, dieser habe es ganz unterlassen, den ausgezeichneten SOS-Dienst für Automobilisten zu erwähnen, der im ganzen Lande existiere. «Meine einzige Klage gegen die Schweiz ist», so schliesst dieser Brief, «dass die hohen Preise mich zwingen, meine Pennies sorgfältiger zu zählen.»

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



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

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

ASTA Convention in San Francisco

Sz. Der touristischen Organisationen internationaler Art sind viele. Wenige aber geniessen die Bedeutung und das Ansehen der *American Society of Travel Agents (ASTA)*. Dies gilt im besonderen für die Vereinigten Staaten und Kanada.

Vom 1. bis 5. November fanden sich in der schönen Stadt am Goldenen Tor im Rahmen der 24. Jahresversammlung der ASTA gegen 1600 Fachleute des Fremdenverkehrs aus rund 60 Staaten ein. Die Teilnehmerliste wies vor allem Reisebureaus aus den Vereinigten Staaten und Kanada auf. Aber auch aus der Schweiz und andern touristisch interessierten Ländern begaben sich Vertreter angesehener Reisebureaus und Organisationen des Fremdenverkehrs nach Kalifornien, um als Aktivmitglied der ASTA oder als zugewandte Mitglieder (Allied member) ihre Zugehörigkeit zu dieser weltumspannenden Vereinigung zu bekunden. Nach den Satzungen will die ASTA nicht nur die materiellen Interessen ihrer Mitglieder fördern, sondern gute Beziehungen zu wichtigen Exponenten des Fremdenverkehrs und zum reisefreudigen Publikum unterhalten. Die ASTA sucht auch die Reiselust zu heben und das Publikum auf die vielgestaltigen Dienste der Reisebureaus aufmerksam zu machen. Sie bekämpft den unfairen Wettbewerb unter den Reisebureaus.

Die auf der ganzen Linie glänzend organisierte Tagung begann mit einer feierlichen *Eröffnungssitzung* in der Oper. Dem Vortrag des Synchronorchesters von San Francisco folgten zahlreiche Begrüssungen durch die Spitzen der grossen Organisationen. Praktisch gesehen, bot diese Veranstaltung eine willkommene Möglichkeit zur gegenseitigen Fühlungnahme. Die folgenden Tage waren mit *geschäftlichen Sitzungen* ausgefüllt, die zumeist für Aktiv- und zugewandte Mitglieder getrennt durchgeführt wurden. Zur Auflockerung des geschäftlichen Teils hatte das Organisationskomitee ein reichhaltiges *Ausflugprogramm* vorbereitet, das es den Delegierten ermöglichte, die aussergewöhnlichen Schönheiten der Umgebung San Franciscos kennen zu lernen und damit die Fachleute mit den besonderen natürlichen, klimatischen und touristischen Vorzügen Kaliforniens, eines Touristenlandes eigener Prägung, vertraut zu machen.

Einem besonderen Interesse begegneten die offenen *Aussprachen* (Seminarien), die getrennt nach Sachgebieten durchgeführt wurden. Es bestanden *Arbeitsgruppen* für Fragen des Bahn-, Schiffs- und Lufttransportes, und in andern Gemeinschaften wurden Probleme der fachlichen Ausbildung, der offiziellen Verkehrsbüros, der Tourenprogramme und der Hotelierie behandelt. Die Beteiligung an diesen Aussprachen, in denen der trockene Humor der Amerikaner die Schwerfälligkeit geschickt meisterte, war ausserordentlich rege und bot eine gewisse Klärung der gelegentlich weit auseinander gehenden Meinungen.

Zahlreiche Organisationen benutzten die Anwesenheit bedeutender Fachleute zu Empfängen, wobei sich die Veranstaltung der touristischen Landesorganisation Hawaii einer besonderen Beliebtheit erfreute. Die Ha-

waiianer zauberten in der Saal eines der grössten Hotels soviel an Folklore und Atmosphäre, dass die über tausend Delegierte zählende Zuhörer- und Zuschauerenschaft weit über den offiziellen Schluss der Veranstaltung hinaus angeregt zusammenblieb.

Die Schweiz war durch eine verhältnismässig starke Delegation vertreten. Ausser Vertretern der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, der Schweizerischen Bundesbahnen und der Swissair fanden sich Beauftragte lokaler Organisationen und wichtiger Reisebureaus sowie Hoteliers und Geschäftsleute ein. Die Schweizerische Delegation wurde von Bürgermeister E. Robinson empfangen. Sie lud im Zusammenhang mit ihrer Bewerbung um die Zuteilung des nächstjährigen Kongresses auch die Presse ein. Die bekannte Uhrenfirma Gübelin benützte die Gelegenheit, Delegierte und Freunde der Schweiz im Zusammenhang mit ihrem hundertjährigen Geschäftsjubiläum in einer intimen Feier zu empfangen.

Die abschliessende *Generalversammlung* nahm die zusammenfassenden Berichte der Präsidenten der Arbeitsgruppen entgegen und bot verschiedenen Landesvertreter Gelegenheit, sich um die Übernahme kommandierender Jahresversammlungen zu bewerben. Für das Jahr 1955 stand Kuba (Havanna) und die Schweiz im Feuer. *Florian Niederer* von der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung verstand es ganz ausgezeichnet, sich der amerikanischen Kongressmentalität anzupassen und das grosse Auditorium für unser Land zu begeistern. Man konnte sich des Eindrucks nicht erwehren, dass sich wohl eine starke Mehrheit der Delegierten in wenigen Wochen in der schriftlichen Abstimmung für unser Land entscheiden wird, wenn nicht inzwischen reale Überlegungen (Wegfall der früheren Vergünstigungen für mitreisende Angehörige und für die Allied-Mitglieder) das näher gelegene Kuba bevorzugen lassen. Jedenfalls aber war es erfreulich, die grossen *Sympathien* feststellen zu können, die unser Land in aller Welt geniessen darf. Für die Durchführung des ASTA-Kongresses in der Schweiz ist das Touristengebiet des Genfersees vorgesehen, wobei die Organisation dieser bedeutenden Veranstaltung in *Lausanne* konzentriert sein wird. Der heute in den Vereinigten Staaten vorhandene Goodwill für unser Reise-land ist zur Hauptsache das Verdienst der beiden Agenturen der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung in New York und San Francisco sowie der Swissairvertretungen in New York, Chicago, Cleveland und San Francisco, deren Arbeit jede Unterstützung verdient. (N. Z. Z.)

Minderwertigkeit des WIR-Geldes

Das unter den Mitgliedern des WIR-Wirtschaftsrings und oft auch über diesen Kreis hinaus zirkulierende WIR-Geld erscheint in Form von speziellen WIR-Checks. Das ist auch der Grund, weshalb dieses «Geld» sehr oft verglichen wird mit irgendwelchen an-

dern Checks, wie Postcheck oder Bankcheck. Dass dieser Vergleich nur zum kleinen Teil richtig ist, ergibt sich aus den Verwendungsmöglichkeiten der WIR-Checks.

Ein normaler Bank- oder Postcheck ist lediglich ein rechtlicher Vertreter von Bargeld. Seine Verwendungsmöglichkeit entspricht – abgesehen von einigen Formalitäten, welche erforderlich sind zur Sicherung der mindestens drei an einer Transaktion Beteiligten – derjenigen des Bargeldes. Demgegenüber ist die Verwendbarkeit eines WIR-Checks scharf begrenzt. Er kann nur unter den Mitgliedern der WIR-Organisation und den Sympathisanten zur Bezahlung von gegenseitigen Bezügen und Lieferungen gebraucht werden. Die Folge dieser Beschränkung ist sofort klar. Mit «WIR-Geld» können somit keine Arbeitslöhne bezahlt werden; es steht jedermann frei, sich zu weigern, WIR-Checks an Zahlung zu nehmen; es wird niemandem einfallen, Steuern oder irgendwelche andern Abgaben an den Staat mit WIR-Checks zu bezahlen. Damit aber nicht genug. Während es unbeschränkt möglich ist, die gesetzliche Landeswährung auf irgendeine Weise zinstragend anzulegen, um einerseits Reserven zu schaffen und anderseits der Wirtschaft Mittel zur Weiterentwicklung zur Verfügung zu stellen, ist der Besitzer von WIR-Geld gezwungen, sein «WIR-Vermögen» weiterzugeben. Aber auch diese Weitergabe, welche durch effektiv *erzwungene Anschaffungen* erfolgt, die oftmals bei der soeben geschilderten Anlagemöglichkeit des «Normalgeldes» nicht getätigt würden, ist wiederum durch den im voraus eng beschränkten Kreis der «WIR-Geldabnehmer» begrenzt.

Geld ist nach allgemeinem Begriffen ein allseitig gültiges Tauschmittel. WIR-Geld hingegen bildet einen Eingriff in die wirtschaftliche Gestaltungsfreiheit der Beteiligten. Bei der unentwirren Verflechtung unserer Wirtschaft stellt es einen Fremdkörper dar, dessen Minderwertigkeit nur allzu klar zutage liegt.

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht in der Kreditgewährung an Reiseagenturen

Den Hoteliers wird dringend empfohlen, Kredite nur international bekannten und bewährten Reiseagenturen zu gewähren, resp. Coupons nur von solchen Firmen anzunehmen. In allen andern Fällen sollte Vorauszahlung die Regel sein, denn auch die Reisebüros erhalten das Geld von ihren Klienten sofort. Vorsicht kann vor Verlusten bewahren. In Zweifelsfällen wende man sich betreffend Informationen an das Zentralbüro SHV.

A propos unerwünschte Verkehrsreklame

Unsere Mitgliedern sei in Erinnerung gerufen, dass der *Schweizer Hotelführer*, als das anerkannt beste



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser persönliches Mitglied

Frau

Fieda Januth-Bürsch
Hotel Vorab, Films

nach langem, geduldig ertragenem Leiden, in ihrem 75. Altersjahr in die Ewigkeit eingegangen ist.

Am 21. November wurde

Herr

Moritz Degiacomi-Trefzger
Führer und Hotelier

im Spital Poschiamo im 63. Lebensjahre nach langer, schwerer Krankheit unerwartet rasch in die ewige Heimat abgerufen.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Werbemittel der schweizerischen Hotellerie im In- und Ausland, es überflüssig macht, in den zahllosen Reklamepublikationen privater Herausgeber, über deren Werbewert keinerlei sichere Anhaltspunkte bestehen, gutes Geld nutzlos anzulegen. Neue Reklameofferten, deren Urheber es auf die Taschen der Hoteliers und weiterer Fremdenverkehrsinteressenten abgesehen haben, tauchen immer und immer wieder auf. Vorsicht, Reserve und wenn nötig Rückfrage beim Zentralbüro SHV. sind angezeigt.

Einem Teil der heutigen Ausgabe unseres Fachorgans liegt ein Prospekt über «Fendant» der Propagandastelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft (OPAV), Sitten, bei, den wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

taufrisch konserviert...

frühlingzart serviert!

Scana Spinat

wirklich unübertroffen!

SCANA-LEBENSMITTEL A.G. ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

NEU

VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
- es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
- ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
- es ist vorteilhaft im Preis – noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

Profitieren Sie von der speziell für Sie geschaffenen Grosspackung! Sie kaufen billiger ein... und auf Wunsch erhalten Sie dazu gratis einige Streudosen zum Nachfüllen.



VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Ein Sunlight-Produkt



Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Drithaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Hotel Garni-Dancing-Café

à vendre
cause santé, centre Lausanne, comprenant immeubles, installations, mobilier, lingerie, etc. Recettes importantes prouvées. Prix total 870'000 francs. Nécessaire comptant Fr. 220'000.- après hypothèques. Amateurs solvables et justifiant la possibilité d'obtenir les patentes nécessaires obtiendront sans engagement tous renseignements nécessaires. S'adresser à l'Agence Immobilière J. P. Graf, 44, Av. de la Gare, Lausanne, Tél. 227238 ou 228122/23.

Unsere Nelken

schaffen eine freundlichere Atmosphäre

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

FRITZ & CO., CHUR
Telephon (081) 21617.

Gesucht auf 1. Dezember in Jahresstelle tüchtige Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Stadthaus, Burgdorf, Tel. (034) 2 39 55.

Gesucht ins Ober-Toggenburg, Eintritt Mitte Dezember Restaurationstochter Obersaaltochter

Offerten erbeten an Dir. C. Meier, Hotel Sintis, Unterwasser.

PORTO HUNT

Established previous to 1679
Agents pour la Suisse
B. JORDAN-VIELLE & FILS, NEUCHÂTEL 3

Un événement gastronomique au Casino de la Ville de Bâle

Le 118e Dîner Plumon

Après avoir subi une longue éclipse pendant les années de guerre et d'après-guerre, la gastronomie a repris ses droits et l'art de bien manger connaît en Suisse un renouveau dont nous ne pouvons que nous réjouir. Parmi les innombrables manifestations gastronomiques, un dîner Plumon constitue un événement exceptionnel. L'on peut donc féliciter M. Emilio Casanova, directeur du Casino de Bâle, d'avoir réussi avec l'aide de M. Plumon à faire revivre une époque qui paraît bien loin de nous - celle où Brillat-Savarin et Antonin Carême étaient les maîtres incontestés de la gastronomie française.

Il ne s'agissait pas seulement de ressusciter pour les convives des recettes qui sont d'une subtilité et d'un raffinement rares, mais encore d'accompagner ces mets choisis d'une trentaine de vins et de Champagnes venant directement de chez de bons producteurs français. Si la formule du grand dîner-dégustation a des avantages, il nous semble ici que M. Plumon pêche - du moins aux yeux de ceux qui ne sont pas habitués à de tels fastes - par excès de bien faire et que l'abondance des vins a nui au côté purement gastronomique du dîner.

Parodiant le poète, on pourrait dire :

*L'on voudrait s'arrêter à un vin que l'on aime,
Et le vin qui le suit est déjà sur vos lèvres.*

Il n'en reste pas moins que l'organisation d'un tel dîner - surtout à notre époque de boîtes de conserves et de snack-bars - est une entreprise dont on soupçonne peu les difficultés qu'elle suscite, le goût qu'elle exige et le travail qu'elle nécessite. Après avoir composé un dîner historique rappelant l'âge d'or de la gastronomie française, il faut procéder à de multiples dégustations pour établir l'ordre dans lequel cette gamme chromatique... de vins sera servie. Il faut encore trouver le cadre approprié fait de beauté et d'élégance, car la plus petite faute de goût détonnerait gravement dans un ensemble aussi harmonieusement conçu.

La gageure a été tenue. L'expérience de M. Plumon qui organisait son 118e dîner, les talents d'hôtelier de M. Emilio Casanova, qui avait donné la mesure de ses capacités en dirigeant le restaurant international de l'HOSPES, la compétence de ses collaborateurs - parmi lesquels nous citons spécialement M. R. Richter, directeur du restaurant, W. Schiess, chef de cuisine, et la coopération enfin de M. C. Tuor, professeur à l'école hôtelière de la SSH, qui était venu de Lausanne avec 43 élèves et anciens élèves de notre école professionnelle pour assurer un service parfait - ont permis d'atteindre un résultat qui n'était pas loin de la perfection.

Qui étaient Brillat-Savarin et Antonin Carême ?

Puisque le menu leur est consacré, évoquons en quelques lignes les maîtres de l'art culinaire qui prési-

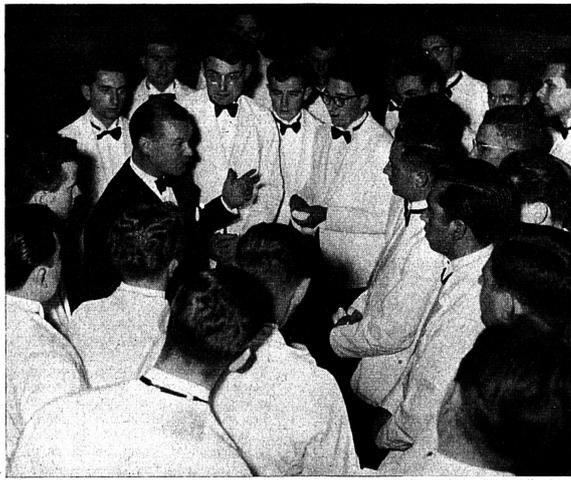


Photo: Peter Moeschlin, Basle

Avant la bataille: M. Emilio Casanova donne ses dernières instructions aux 40 élèves et anciens élèves de l'école hôtelière de la S. S. H. de Lausanne

daient à ce 118^e dîner: Brillat-Savarin (1755-1826) et Antonin Carême (1784-1833).

Brillat-Savarin, qui fut un des grands hommes de son époque, étant à la fois législateur, magistrat, écrivain, médecin, astronome, archéologue et musicien, eut une existence très mouvementée en raison des événements politiques de son époque.

Député à la Constituante, ce bourgeois de Belley (département de l'Ain), fut obligé par la Terreur de se réfugier en Amérique où il s'affirma un gourmet averti et un maître de l'art culinaire. Sous le Consulat, Brillat-Savarin fut conseiller à la Cour de cassation où il se montra bon juriste. Il est l'immortel auteur d'un ouvrage intitulé « la physiologie du goût » qui, à lui seul, a assuré sa célébrité. Il a été et reste le grand maître de la gastronomie française dont il a défini le code, les usages, les recettes et les préceptes.

Antonin Carême fut de son côté un grand technicien de la cuisine et il a laissé une œuvre considérable consacrée à l'art culinaire et à la pâtisserie.

Il a été chef des cuisines du Prince royale d'Angleterre, du Tsar, de François II d'Autriche et du Prince de Talleyrand lors du traité de Vienne. Il déploya au service de son illustre maître toutes les ressources et les inventions de son Art qu'il porta à son apogée.

Antonin Carême a terminé sa carrière chez Rothschild, et est mort jeune à 49 ans comme beaucoup de cuisiniers qui honorèrent leur profession.

Le Menu

Mais présentons d'abord le menu qui fut servi aux quelque 150 convives, qui étaient venus ce soir là pour vivre dans la grande salle des fêtes du Casino de la ville de Bâle une soirée qui marquera dans leur souvenir.

M E N U

BRIOCHE DE FOIE GRAS D'ALSACE

Brillat Savarin

TORTUE CLAIRE

Brindilles diablées

Brillat Savarin

TURBOTIN A LA FRANÇAISE

Antonin Carême

ROSETTE D'AGNEAU A LA...

Antonin Carême

SORBET

à l'eau de vie de framboise

POULARDE AUX TRUFFES

Brillat Savarin

CHARLOTTE A LA PARISIENNE

Antonin Carême

La brigade de 16 cuisiniers dirigés par M. W. Schiess accomplit le délicat pensum qui lui avait été imposé, avec une parfaite maîtrise et à la satisfaction des plus gourmets.

Particularités du 118e dîner Plumon

Les dîners Plumon sont placés sous la présidence de hautes personnalités qui sont en même temps des gastronomes avertis. Le dîner de Bâle était bien dans la ligne de ses prédécesseurs puisqu'il était présidé par M. Ernest Feist, ancien ministre, et M. Pierre Taittinger, ancien président du Conseil municipal de Paris, qui, dans leurs allocutions remercièrent MM. Plumon et Casanova d'avoir organisé ce gala gastronomique dans la ville de Bâle, où l'on sait encore ce qu'est l'art culinaire et d'avoir réuni au Casino de la ville un nombre aussi imposant de connaisseurs venus de France, d'Allemagne et de diverses régions de Suisse.

Dans un tel dîner-dégustation, la verrerie est une question extrêmement importante et aucun restaurant, si grand soit-il, ne pourrait posséder ou trouver un nombre de verres suffisant. Grâce à l'intervention de la maison Kiefer, de Bâle, les cristalleries de Val St-Lambert ont réuni et transporté en Suisse 7000 verres. Il faut en effet un verre pour chaque type de vin, jusqu'à l'immense verre de Bourgogne qui permet d'apprécier les grands crus de cette région. On imagine facilement le temps que prennent, les frais qu'occasionne le transport, le contrôle, l'emballage et le déballage de cette cristallerie.

Chaque convive avait devant lui une rosette de 18 verres qui furent changés pendant le Sorbet et remplacés par ceux destinés aux vins servis pendant la deuxième partie du dîner.

Le nombre des vins posait tout un problème et demandait une véritable organisation pour assurer sans erreur le service de chaque cru avec le plat convenable. Un ou deux vins étaient servis entre chaque plat pour préparer les convives à l'appréciation de la spécialité suivante. Avec certains plats il y avait même trois ou quatre vins. C'est donc un tour de force qu'ont exécuté M. Tuor, professeur à l'Ecole hôtelière de la SSH, et les quarante élèves et anciens-élèves, appartenant à 25 nations différentes, qui l'avaient accompagné à Bâle. Rien que pour les Champagnes ils avaient à assurer le service de plus de trois cents bouteilles. De l'avis unanime, le service si compliqué et délicat fut exécuté d'une manière parfaite qui fait honneur aux professeurs et aux élèves de notre école hôtelière.

Nos lecteurs prendront certainement connaissance avec intérêt de l'ordre de service des différents vins de ce dîner dégustation selon les instructions données aux sommeliers :

Ordre de service des vins

Dès l'entrée des convives avant le premier plat

Bordeaux: Entre-deux-Mers

Crémant vin nature de Champagne

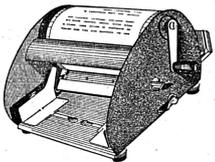
Sur la brioche de Foie gras

Muscadet

COPYREX

der Welt vorteilhaftester
Rotations-Menu-Umdrucker

nur Fr. 220.-



druckt ohne Farbe und Matrizen vom
Original in 6 Farben in einem Arbeits-
gang Formulare aller Art vom kleinsten

Format bis 30x20 cm

SCHNELL SAUBER SPARSAM

Prospekte oder 8 Tage Probe - Kleine Kaufraten

Generalvertretung:

Eugen Keller & Co., Bern

Monbijoustrasse 22 Telephone (031) 234 91

Büromaschinen seit 1912

Annonceuse-Küchenbeschliesserin

54 Jahre (Deutsche), mit in ersten Häusern in Thüringen, Süddeutschland und am Rhein erworbenen qualifizierten Fachkenntnis, des Hotel- und Restaurantservices und nachweisbar in süddeutscher Grossgaststätte, 40-70 Pers., Haus- u. Küchenpers. in verantwortl. Führung leitend vorgegangen, in grossen Küchenbetrieben den Pass überwachen und energisch und sicher anncieren kann und Stossgeschäften gewachsen ist, sucht für diese verantwortliche Position Engagement in i. Hause. Letzte Tätigkeit bis 1. Okt. 1954. Offerten mit Lohnang. an Frau Marie Strauss, Haus Anna Julia, Bischofswiesen bei Berchtesgaden (Deutschland).

Englisch

in unseiner sehr intensiven Ganztags-Sprachkursen

Winterkurs: 5. Januar bis 2. April

Frühjahrskurs: 13. April bis 11. Juni

Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 255 51

Schweiz, Hotelfachschule Luzern, im Hotel «Montana»

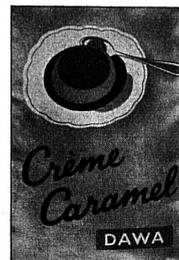
Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

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

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Un produit créé spécialement pour vous:



Sa préparation est des plus simples, il est avantageux et réellement excellent. La Crème Caramel DAWA, produit Wander dont les possibilités d'emploi sont multiples, est livrée par unités de 50 ou de 100 sachets et n'est en vente qu'auprès de la maison

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Téléphone (031) 55021



Kein anderer
Tomaten-Ketchup
ist so gut wie
HEINZ

Von HEINZ
auch die feine
Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Junger Wirtsohn, 21jährig, gelernter Koch mit Praxis, Berner Fähigkeitsausweis und Handelschule, Deutsch und Franz. in Wort und Schrift, sucht Stelle in Hotel (Jahres- od. Saisonstelle) als

PRAKTIKANT

für Büro und Service

und allgem. Ausbildung. Offerten sind erbeten unt. Chiffre W P 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Château Minuti rosé
Chantelaise

Entre la brioche et la Tortue Claire

Rose de Cabernet

Sur la Tortue Claire

Muscat d'Alsace 1953

Sur le poisson Turbotin

Brand de Turckheim 1953

Sporen

Entre le poisson et la rosette d'Agneau

Château du Mayne 1953

Sur la Rosette d'Agneau

Gigondas 1947

Laudun 1950

SORBET

Après le Sorbet

Château Guibaud 1949

Sur la Poularde

Château Gloria 1950

Château Latour 1944

Fromages

Clos Vougeot 1947

Entremets Charlotte Parisienne

Château Caillou crème de tête 1950

Château d'Yquem 1949

Entre Charlotte et café

Porto Revinor

Café

Fine Champagne Courvoisier
Framboise et Mirabelle Dolif

Après le Café

Pommery nature 1947

Taittinger Brut 1949

Mercier bl. de bl. 1949

Taittinger Brut bl. de bl. 1949

Salon Mesnil nature 1949

Pendant la soirée

Vve Amiot Saumur

Cramant brut 1950

Le dîner avait été précédé deux jours auparavant d'un concours de dégustation, les participants ayant à identifier 14 vins champagne. Pendant le dîner, un concours qui avait pour thème « beauté et charme de la femme à table » mit beaucoup d'animation et permit aux convives de faire assaut d'esprit et de galanterie.

C'est donc une grande manifestation gastronomique et mondaine qui vient de se dérouler au Casino de la ville de Bâle. Septième du genre en Suisse, le dîner du Casino de Bâle succède à celui de l'Hôtel Piazza à Bruxelles et prélude à une série de manifestations gastronomiques que M. Plumon organisera l'année prochaine en Amérique.

Gegen die Umfahrung von Brig

Aus Walliser Verkehrskreisen wird uns geschrieben: Das Problem der Umfahrungsstrassen wird seit einigen Jahren des langen und breiten diskutiert. Befürworter und Gegner vertreten jeweils ihren Standpunkt, wobei sowohl für den einen wie für den andern gute Argumente ins Feld geführt werden können. Mag sich die Umfahrung einer Ortschaft logischerweise aufdrängen und allgemein begrüßt werden, so wird sie in einem andern Fall eine eher nachteilige Wirkung zeitigen. Es scheint deshalb richtig, dass man in jedem Fall auf die speziellen Bedürfnisse und Umstände abstellt, bevor am grünen Tisch von irgendeiner Amtsstelle aus ein Beschluss gefasst wird.

Der aktuelle Fall Brig

Mancher Automobilist kennt die engen Strassenver-

hältnisse im Innern der Ortschaft Brig, auf der Simplonstrasse beim Stockalperschloss. Zur Vermeidung dieses Engpasses hat die Gemeindeverwaltung von Brig Pläne ausarbeiten lassen, durch welche dieses Verkehrshindernis beseitigt würde, ohne dass der Automobilist die Ortschaft umfahren müsste.

Trotzdem droht Brig die Umfahrung. Die Nachbargemeinde Glis hat dem Staat ein Gesuch eingereicht, nach welchem die Flurstrasse Glis-Napoleonsbrücke zu klassifizieren sei. Der Simplonverkehr würde somit über diese Strasse geleitet.

Die Gemeinde Brig hat daraufhin einige Gutachten erstellen lassen. Kantonsingenieur Hunziker aus Aarau und Dr. Edmond Gay, ehemaliger Direktor des ACS, befürworten eine Umfahrung von Brig. Allerdings haben sie mehr die strassenverkehrstechnischen

Aspekte berührt und lassen durchblicken, dass sie bei einer umfassenderen Fragestellung vielleicht zu einer andern Schlussfolgerung gekommen wären.

Direktor J. Britschgi des Touring-Clubs der Schweiz lehnt aber in seinem weitergefassten Gutachten eine Umfahrung von Brig entschieden ab, da diese weder notwendig noch zweckmässig sei. Für andere Ortschaften des Kantons Wallis (u. a. für Glis) könnten viel triftigere Gründe geltend gemacht werden als für Brig, das infolge seiner günstigen geographischen Lage

Etappenort des Durchgangsverkehrs

ist. Mancher Simplonreisende schaltet in Brig einen Zwischenhalt ein, um Benzin zu fassen, Einkäufe zu machen, eine Mahlzeit einzunehmen oder zu übernacheten.

Die wirtschaftliche Struktur von Brig weist vorwiegend touristischen Charakter auf. Brig ist die erste Visitenkarte für den Ausländer, der über den Simplon in die Schweiz einreist. Vom touristischen Standpunkt aus wäre deshalb eine Umfahrung sehr zu bedauern. Dazu kommt noch, dass heutzutage, im Zeichen des schnellen Verkehrs, immer weniger Reisende absichtlich malerische Orte und Kunstdenkmäler aufsuchen, es jedoch zu schätzen wissen, wenn sie ihr Weg zu Sehenswürdigkeiten hinführt, ohne dass hierfür besondere Wegweiser zu beachten sind.

Es steht ausser jedem Zweifel, dass

die wirtschaftlichen Interessen von Brig

sehr eng mit dem Verkehr, besonders mit dem Simplonverkehr, verknüpft sind. In Brig kann man pro Tag mit einer Durchreise von durchschnittlich 2500 Motorfahrzeugen rechnen, wovon etwa 450 auf den Simplonverkehr entfallen mögen. Von diesen schalten 25 bis 35% einen Zwischenhalt in Brig ein. Diese Zwischenhalte sind es eben, welche das wirtschaftliche Leben der Ortschaft befruchten.

Von Kreisen, welche der Verkehrswirtschaft nahestehen, wird oft der Einwand erhoben, dass, wer Brig als Etappenort gewählt habe, dennoch, d. h. trotz einer Umfahrungsstrasse, dort halten würde. Direktor Britschgi folgert aber in seinem Gutachten sehr richtig, dass die Wahl eines Etappenortes sehr oft von Zufälligkeiten abhängt. Der freundliche Charakter eines Orts, einladende Hotels usw. können sehr oft einen Automobilisten zu kürzerem oder längerem Verweilen bewegen. Automobilisten wählen gewöhnlich jenes Absteigequartier, vor dem schon einige Wagen parkieren.

Dazu kommt, dass gewöhnlich vor dem Aufstieg zu einem Pass ein Halt eingeschaltet wird. Brig dürfte demnach trotz der Modernisierung des Verkehrs seine Bedeutung als «Suste» beibehalten.

AVIS

Agences de voyages en faillite

Nous apprenons que les deux agences de voyages suivantes

Centrale Européenne du Tourisme, C. E. T.,

38, avenue de l'Opéra, Paris, et

«Heures Bleues», 14, rue de Rome, Paris,

ont déposé leur bilan et sont ainsi en faillite. Les affaires courantes sont surveillées par un syndicat de faillite. Le bureau «France», 16, Bahnhofstrasse, Zürich, donne tous les renseignements désirables à ce sujet.

La Centrale Européenne du Tourisme a des dettes envers un certain nombre des membres de notre société et ces sommes doivent malheureusement être considérées comme perdues. Une fois de plus on constate que les hôteliers font crédit beaucoup trop à la légère à des agences de voyages douteuses.

Avant de nouer des relations d'affaires à crédit avec l'agence de voyages Joseph Dumoulin, 77, Boulevard Ad. Max, Bruxelles, il conviendrait de se mettre en rapport avec le Bureau central.

Bevor Geschäftsbeziehungen mit dem Reisebureau Joseph Dumoulin, 77, Bd. Ad. Max, Bruxelles, auf Kreditbasis aufgenommen werden, ist es ratsam, sich mit dem Zentralbureau des SHV, in Verbindung zu setzen.

Bei der Entscheidung «für oder gegen Umfahrungsstrassen» müssen unbedingt – wie beispielsweise beim Fall Brig – nicht nur die rein strassentechnischen Aspekte erörtert werden, sondern auch die wirtschaftlichen und verkehrspolitischen. Diese sprechen gegen eine Umfahrung von Brig. L. P. F.

BIRDS-EYE-ROSENKOHLE

sorgfältig in 3 Grössen sortiert

zart, mild und ohne Abfall –

Verlangen Sie Probeabgabe in der preisgünstigen Grosspackung.

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

Hochwertig und billig

Speisefette

«Martha»

Speiseöl

«Martha»

Tafelkunsthong

«Navaglia»

Kaffee und

Zuckeressenz

Tee

in Dosen (Portionen)

Fritz Gallati, Lebensmittel,

Näfels (Gl).

Duvets

Halbbaum, 135 x 170, 48.-;

Federkissen, 65 x 100, 16.-;

Federkissen, 65 x 95, 14.-;

Gut gefüllt, Rücknahme-Garantie, Gratisprospekt. –

Zaugg, Fabrikation, Arch

(Bern).

Zu verkaufen

neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-

O. Locher, Baumgarten, Thun

Wir liefern laufend
Wirtschaftsstühle

sehr solid und gefällig zu Fr. 17.50 und 24.- (letztere mit gebogener Zarge), sowie schöne

Stabellen

zu Fr. 42.-, Möbelfabrik Caschwend AG., Steffensberg bei Thun, Tel. (033) 26312.

Zu verkaufen

in gr. Stadt

Tea room

Nähe Post und Bahnhof. Gr. Umsatz und Ertrag. Not. Kapital mindestens 100 Milla.

Offerten unter Chiffre A 14921 Y an Publicitas, Bern.

Musik-

instrumente

Occasion und neu. Verkauf, Tausch und Ankauf sehr günstig bei Bähler, Schweizerstrasse 13 (beim Hauptbahnhof), Zürich, Tel. 237156. Preislisten gratis.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht

für Sommeraison 1955, von Mitte April bis Mitte Oktober, bestausgewiesener, erstklassiger

Küchenchef

Diätkenntnisse notwendig. Ferner: erfahrener

Diätkoch oder Diätköchin

Anmeldung mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Kuransalt Mammern, am Untersee (Thurgau).

Internationale Spitzenklasse! Franz Schmidbauer, der charmante

WIENER ALLEINUNTERHALTER

Nach 5 Monaten Welkurort Bad-Gastein, im 2. Monat Charly's Schiffschonke, Konstanz. Klavier, Akkordeon-Soli: II. Ungarische Rhapsodie, Leichte Kavalierrie, Pügerchor aus Tannhäuser und andere. Neuartige Klavier-Vibrato- und Mikroanlage, Gesang. Frei auf 1. Dezember 1954. Erbittet Angebote: F. Schmidbauer b. L. Bosch, Katschgasse 1, II. Stock, Konstanz (Deutschland).

Gesucht

auf 1. Dezember sprachkundige

BAR-LEHRTOCHTER

Offerten gef. an Restaurant Rählus/Pery Bar, Bern.



MARTINI

Rot oder weiss

Produits MARTINI & ROSSI S. A., Florastrasse 14, Zürich – Telefon (051) 341300

GAGGIA

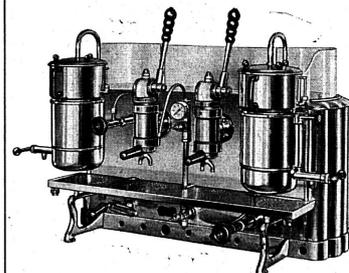
GAGGIA: die Kaffeemaschine, die den besten Kaffee zubereitet!

NEU:

Alle Kolbenmodelle können durch Behälter ergänzt werden.

Modell «Classique» 4 Kolben, ausgerüstet mit: 2 Kolben u. 2 Behältern.

GAGGIA, Kaffeemaschinen, Vinet 17, LAUSANNE Réalco S. A. Telephone (021) 24 49 91



Gesucht

in gut bezahlte Saisonstellen:

2 Köche

gut ausgewiesen

Buffetkocher als Selbstbed.-Buffet

Hausbursche selbstständig und solid

Officebursche an Abwaschmaschine

Heizerchef

Mitarbeit und Überwachung einer Equipe

Casserolier gut ausgewiesener

2 Küchenburschen

Officelocher

Küchenmädchen

Alle Stellen mit Antritt 20./22. Dezember 1954. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu senden unter Chiffre W S 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann, seit 9 Jahren im Hotelfach (Küche, Service, Portier, Chauffeur), vier Sprachen, sucht Winterengagement als

Chauffeur-Conducteur

Kat. a. b. f.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre C C 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für Anfang Januar 1955 in Jahresstelle einen sprachkundigen, tüchtigen und absolut vertrauensvollen

Nacht-Concierge

für ein grosses Pensionshaus der Westschweiz Bewerber mit nur guten Referenzen senden ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre P W 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24j. Bursche, italienisch, französisch, englisch und etwas deutsch sprechend, welcher die Hotelfachschule in Lausanne absolviert hat, sucht Stelle als

Büro-Praktikant

in erstklassigem Hotel für ca. 6-12 Monate. – Offerten unter Chiffre B P 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in Dauerstelle jüngere

Saaltöchter

mit Zeugnissen. Offerten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Konditor oder Koch als Pächter

für moderne, vollkonzessionierte Gasträume (Café, Weinstube, Restaurant), mit oder ohne Fremdenzimmer, im Zentrum eines oberschweizerischen Heilbades g e s u c h t.

Bewerbungen mit Kapitalnachweis unter St. P. 17095 an Ann. Exp. Carl Gabler, Stuttgart-N, Königstrasse 62 (Deutschland).

GAGGIA

Blumenzwiebeln bringen Farbe

In mancher Hotelhalle stehen verstaubt und unterernährt ein paar Palmen. Auch im Restaurant oder im Speisesaal bemüht man sich, mit ein paar serbeldenden Blattpflanzen etwas Atmosphäre zu schaffen, aber man merkt die Absicht und wird verstümmt. Wie ganz anders dagegen wirken nur ein paar bunte Schnittblumen. Jedoch billig zu stehen kommt dieser Schmuck nicht, und er muss auch täglich gepflegt und häufig erneuert werden. Dies ist besonders im Winter, wenn man nicht aus dem Hotelgarten eigenes Blumenbindematerial holen kann, keine so einfache Sache.

Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, die Möglichkeiten der Blumenzwiebeln bewusst auszunützen. Es ist gar nicht nötig, dass man gleich die Hyazinthenzwiebeln Extra- oder I. Grösse und die teuersten Narzissen- und Tulpenorten zu erwerben braucht, sondern auch Zwiebeln 2. Grösse und billigere Tulpenorten (der Preis ist nicht so sehr ausschlaggebend für die Güte der Sorte, sondern Vermehrungsfähigkeit und rasches Wachstum der Zwiebel sind gewöhnlich massgebend für die Festsetzung des Preises, sofern es sich nicht um ausgesprochene Neuzüchtungen handelt) können den Dienst auszeichnen tun.

Wenn die kleineren Blumenzwiebeln weniger empfohlen werden, so deshalb, weil Schneeglöcklein, Krokus, Muscari (Traubenhyazinthe), Scilla (Blaustran) und wie sie alle heissen, nicht zur Treiberei geeignet sind. Es handelt sich dabei eher um eine Topfkultur. Sie werden in gleicher Weise wie die Hyazinthen und Tulpen eingetopft, kühl und dunkel gestellt, jedoch bei einer Trieblänge von etwa 6 cm nicht ins warme Zimmer genommen, sondern wohl hell, aber nicht warm gestellt, bis sich die Blüten zu entfalten beginnen. Bringt man z. B. die Krokusse zu früh in einen warmen Raum, so bleiben die Blüten stecken und es entwickelt sich nur «Gras». Mit den Hyazinthen, Tulpen und Narzissen dagegen hat man immer Erfolg, wenn die einfachen Regeln befolgt werden. Auch die an sich teuren Amaryllis, die aber im Salon oder in der Halle eines Hotels sehr wirkungsvoll sind, kann man leicht zum Blüten bringen. Wärme, wenn möglich Helligkeit (wenigstens sobald sich der Blütentrieb zeigt) und nur sehr sparsames Giessen, eher Trockenheit, sind die Grundregeln für den Erfolg. Voraussetzung für das Gelingen bei den Hyazinthen usw. ist das Kühl- und Dunkelstellen sowie Feuchtigkeit, bis der Austrieb etwa 8 cm lang ist, dann stellt man sie in den geheizten Raum, bedeckt noch ein paar Tage mit einem Hütchen und kann sich nachher an der vollkommenen Entwicklung der Blüten erfreuen. Durch die Wahl von früh-, mittelfrüh- und spätblühenden Sorten lässt sich ein ununterbrochener Flor bis in den April hinein erzielen. Stellt man die Gefässe wenigstens während der Nacht kühl, so lässt sich der Flor der einzelnen Blüte auf Wochen hinaus verlängern. Eine weitere Empfehlung für die Verzierung von Blumenzwiebeln gegenüber Schnittblumen!

men noch die vielen, sinngemässen Versionen in andern Sprachen, zum Beispiel «Quien dice esquí... die Suisse» (spanisch) oder «Skida i sol - Skida i Schweiz» (schwedisch).

Die Veranstaltungsbroschüre, mit amüsanten Federzeichnungen von Trude Wünsche illustriert, weist in chronologischer Reihenfolge auf die bunte Fülle von Ausstellungen, Sportwettkämpfen, Konzerten und Volksbräuchen hin, die für die Vielgestaltigkeit Schweizerischen Lebens zeugen. Die weite Spanne reicht etwa von der Vogelausstellung in Biel (6./7. November) bis zum Oster-Riesensalamon am Wassergang ob Gstaad (10. April); dazu kommen noch Hinweise auf die wichtigsten Ereignisse im Frühling und Sommer 1955.

Dass gerade im Winter eine verstärkte Fremdenverkehrswerbung nötig ist, zeigt ein Rückblick auf die vergangenen Jahre. Die lebenswichtige Steigerung der Ausländerfrequenzen hat sich nämlich seit 1951 fast ausschliesslich auf den Sommer konzentriert, während in der Wintersaison die Zahl der Logiernächte um nur 2 1/4 % zunahm. Die 16 Ausländeragenturen der SZV bedienen die zahlreichen Reisebüros und auch direkt das reisende Publikum mit dem Werbematerial der SZV sowie der regionalen und lokalen Verkehrsvereine. Dabei hat die Schweiz gegenüber den massiven Werbekampagnen anderer Wintersport-Länder einen schweren Stand.

VIENT DE PARAITRE

Aux portes de l'hiver

«De charnantes et multiples paradoxes caractérisent l'hiver dans les montagnes suisses: grâce aux derniers progrès de la technique nous arrivons sans effort au cœur même d'un cirque de pentes couvertes de neige vierge et de cimes de cristal: à l'ivresse des poursuites sur les pistes étincelantes s'oppose le doux abandon aux bains de soleil; le soir, on retire les lourds manteaux et les vêtements trop rigides et les femmes retrouvent alors leur élégance pour s'adonner à la danse sous les lustres des salles de bal.» Ce début d'un article que nous empruntons au dernier numéro de la revue mensuelle «Suisse», publiée par l'Office central suisse du tourisme, annonce l'ouverture prochaine de la saison d'hiver. En marge des textes, l'image a son prix et celles qui flambent de toute leur intensité dans ces pages donnent au slogan «Qui dit ski, dit Suisse» une justification éclatante. L'art paysan a sa place dans ce cahier. La page de couverture est signée Alois Carigiet, peintre originaire des Grisons dont l'inspiration trouve fréquemment sa force et sa foi dans les Alpes; la peinture qu'il a faite d'un téléphérique dominant des champs de ski compte parmi les plus belles réussites de l'artiste à qui la propagande touristique doit de riches évocations.

BÜCHERTISCH

Aktuelle WERK-Hefte

Das Oktoberheft des WERK zeugt wiederum von der starken Entwicklung, in der diese schweizerische Architektur- und Kunstschrift begriffen ist. Das Experimentelle kommt zum Wort im ausführlich erläuterten Projekt eines amerikanischen Flugzeughangars, einem kühnen Beispiel dreidimensionaler Röhrenkonstruktion, die eine neue Freiheit im baulichen Gestalten schafft, und ebenso im Bericht über das Schaffen

weizer jüngerer Berner Künstler, des Plastiklers Werner Witschi und des Malers Hermann Plattner. Die Hauptpartien des Heftes sind dem Thema des Sportes gewidmet. Der grosszügigen und eleganten Lösung des neuen olympischen Stadions in Lausanne, der klaren Tribünenkonstruktion des Fussballstadions St. Jakob in Basel, einem Tennisklubhaus in Basel und dem künstlerischen Schmuck der Eidgenössischen Turn- und Sportschule in Maglingen sind aufschlussreiche Bilderberichte gewidmet. Vorbildlich auch in sozialer Hinsicht ist die Ferienkolonie mit Saunas und Klubhaus, die ein finnisches Bankhaus für seine Angestellten in den Schären südlich Helsinki erbaut hat.

Aus den reichen Gestaltungsproblemen der heutigen Architektur, des Industrieobjektes, der Graphik und der Malerei greift das Novemberheft des WERK einen bunten Strauss heraus. Es zeigt interessante Beispiele des billigen Volkswohnungsbaus aus Frankreich und England. Daneben stehen gepflegte Mithäuser für den Mittelstand in Basel, Lausanne und Zürich. Aus den in der Aktion «Die gute Form 1954» durch den Schweizerischen Werkbund ausgezeichneten Gegenständen zeigt das Heft ein Dutzend mustergültige Stücke. Wertvolle Gedanken über sinngemässen Werbegraphik, begleitet von anregenden Abbildungen, unterbreitet der Basler Graphiker Karl Gerstner. Das lebhaft ausgestelltes Wesen der Schweiz und des benachbarten Auslandes wird in der Chronik ausführlich gewürdigt.

Käte Knaur/Marga Ruperti: **Schöne Hunde.** Neue Folge. - 128 Seiten 18x25 cm. Mit 80 Kunstdrucktafeln. 1954, Albert-Müller-Verlag AG., Rüschlikon/Zürich und Konstanz, Geb., in Schutzkarton, 22.70.

Angeregt durch die Begeisterung, die das im Vorjahr erschienene Werk «Schöne Hunde» bei den Hundefreunden auslöste, haben die beiden Verfasserinnen den ersten durch einen ebenso reizvollen zweiten Band ergänzt. Zwanzig weitere Hunderassen wurden ausgewählt und deren besonders schöne Vertreter von Käthe Knaur, der künstlerisch begabten Tierphotographin, aufgenommen. Zu den 80 Bildern hat Marga Ruperti Texte verfasst. So entstanden wiederum 20 prächtige Monographien unserer vierbeinigen Kameraden, in denen sich der sachlich-wissenschaftliche Blickpunkt des Kynologen mit dem zärtlich-gemütvollen des Liebhabers vereinigt. Es wird uns gezeigt, wie typisch die Schönheit der einzelnen Hunderassen für deren individuelle Wesenszüge ist, welch klares Bild man aus den Eigenschaften einer Rasse über ihre Herkunft, Zucht und Haltung im historischen wie auch im geographischen Sinne gewinnt, denn der reinrassige Hund ist sinnemäss und zielbewusst entstanden.

Wer die beiden Bände besitzt, verfügt damit über eine Sammlung sprechender Hundeporäts, die in der ganzen Reihe Hundeliteratur nicht ihresgleichen hat; jede der Monographien ist ein Kabinettstück.

Firmen gesucht, die Bars einrichten

Ein prominente Mitglied ersucht uns, ihm Unterlagenmaterial für die Einrichtung einer grossen Bar zu kommen zu lassen. Wir ersuchen die Firmen, die sich auf diesem Gebiete erfolgreich betätigt haben, uns Prospekte usw. zwecks Weiterleitung an den Interessenten zuzustellen.

Wir wären auch Mitgliedern, die in den letzten Jahren Bars einrichteten, dankbar, wenn sie uns über ihre Erfahrungen zweckdienliche Angaben machen könnten. Zuschriften erbeten an die Administration der Hotel-Revue.

An unsere Leser

Hilfe für den Zirkus Pilatus

Die alte Luzerner Artistenfamilie Bihlmann, der der Zirkus Pilatus gehört, droht ein harter Schicksalsschlag. Am 3. Dezember soll der Zirkus unter den Hammer kommen. Zweimal, das letzte Mal im September 1953, wurde das Zelt vom Sturm zerrissen. Anderes unverschuldete Missgeschick trug mit dazu bei, die Artistenfamilie in finanzielle Bedrängnis zu bringen. Eine Gruppe von Presseleuten hat sich spontan zusammengesetzt, um das Unheil der Existenzvernichtung von der Familie Bihlmann abzuwenden. Gerne geben auch wir den Appell an unsere Leser weiter, durch Zeichnung eines Beitrages den Zirkus Pilatus retten zu helfen.

Einzahlungen auf Postcheckkonto VI 711 Aargauer Tagblatt unter Vermerk «Spende für Zirkus Pilatus». Die Sammlung muss am 30. November abgeschlossen sein.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Die Firma J. Bornstein bezieht ein neues Heim

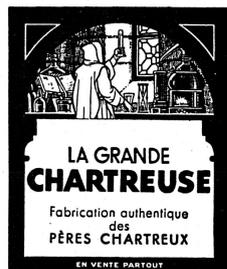
Wir machen die Leser darauf aufmerksam, dass die Firma J. Bornstein AG., Generalvertretung der bekannten

HOBERT Geschirrwaschmaschinen
Küchenmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Planetar-Rührwerke
Rahmbläser

ab 1. Dezember 1954 in die neu hergerichteten Lokalitäten an der

Stockerstrasse 45 in Zürich

umgezogen ist. Die neuen Lokalitäten bieten dieser Firma vergrösserte Räumlichkeiten für den Verkauf und Service. In einem speziell hergerichteten Demonstrationsraum ist sogar die Möglichkeit geschaffen worden, sämtliche HOBERT-Produkte praktisch im Betrieb zu zeigen. Wir wünschen der Firma J. Bornstein AG., die zu unsern langjährigen treuen Kunden gehört, auch in ihrem neuen Heim weiterhin guten Erfolg.



Agent général: P. F. Navazza, Genève

Werbung für den Schweizer Winter

(SZV) Mit einem kecken Plakat von Pierre Monnerat und einer verbündend ertragreichen Veranstaltungsliste wirbt die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung im Ausland für den Schweizer Winter mit seinen sportlichen und kulturellen Ereignissen. Der grossen Beliebtheit des Skisports gemäss lautet der Slogan «Ski - Sonne - Schweiz», respektive «Qui dit ski, dit Suisse» oder «Switzerland, the skiers' wonderland». Dazu kom-

Unser Leben währet 70 Jahre, und wenn's hoch kommt, so sind's 80 Jahre, und wenn's kätisch gewesen ist, so ist es Mühe und Arbeit gewesen. Ps. 90, 10.

TODESANZEIGE
Heute durfte unsere geliebte Mutter

Frau Fieda Januth-Bürsch
Hotel Vorab

nach langem, geduldig ertragenem Leiden, in ihrem 75. Lebensjahr in die Ewigkeit eingehen.
Films-Dorf, den 23. November 1954

In tiefer Trauer:
Jakob Januth
Agnes Januth
und Anverwandte.

Die Beerdigung findet Donnerstag, den 25. November 1954, um 14 Uhr in Films statt.
Leitzirkulare werden keine versandt.

GESUCHT
Secrétaire-Maincourante
Lingère
Saaltöchter-Barmaid
deutsch und französisch sprechend

Gleichzeitig zu kaufen gesucht
Occasions-Curling-Spiel
Hotel Grand Combin, Verbier (Wallis).

Gesucht
für Wintersaison junger
Conducteur
mit Fahrweise. Offert. an Hotel Bristol, Campfer-St. Moritz.

Valentini Pension II
Doppelfriteuse, 2 unabhängige heizbare Bassins à 5 Liter, Aufheizzeit 3 1/2 Minuten bei 150 Grad...

... und der Preis
Fr. 1690.-
(Mietkauf ab Fr. 155.- pro Monat)

Verlangen Sie den Apparat unverbindlich zur Probe
Generalvertretung:
H. BERTSCH, Sillerwies 14, Zürich 7, Telefon (051) 34 80 20

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien. Wahren von ENGLAND aus Ihre Interessen.

BELDI-GRANT
Engl.-Schweiz. Büro mit langjährigen Referenzen. Auskunft Fr. 2.- in Marken. - Vormals Schweiz, jetzt: Cleavers Lyng, Hermon-cœux, Suisse (England).

AUSTRALIEN
Suchen auch Töchter für Reise bezahlt und arrangiert.
2 sprachenkundige

Restaurations-töchter
suchen Stelle für Wintersaison. Restaurationsbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre R T 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jährige, sprachenkundige, gut präsentierende

Barmaid
sucht Stelle nach Übereinkunft in der Stadt Basel. Hotel- oder Dancin-Club bevorzugt. Offerten an Eva Iva, Militärstrasse 12, Luzern.

Gesucht
für Erstklasshotel in Zürich

II. Sekretärin-Telephonistin
per 1. Januar in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre S G 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schlüssel-Brennen
mit sep. Anhefte-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummilwaren - Seefeldstr. 4

Zu kaufen gesucht
Kleinere, transportable,
Bartheke
geeignet für Open-air-Bar.
Postfach 58, Davos-Dorf.

Alleinstehende Frau ges. Alters, mit Kenntnis der geschäftlichen Praxis und Büroarbeiten, wünscht

Saisonstelle als Filialeleiterin
in Geschäft gleich welcher Branche in Kurort. Offerten unter Chiffre H 59041 Q an Publicitas A.G., Basel.

Koch-Konditor
sucht in gutem Haus eine

Aushilfsstelle
von 15. Dezember bis 1. Jan. Offerten sind zu richten mit Lohnangaben an: Werner Rotzer, Rue de Commerce 17, Chaux-de-Fonds.

Die Kapelle Röby Leutwyler
über Neujahr noch frei.
Tel. ab 19 Uhr: (051) 237511.

Hotel-Café-Restaurant
mit 20 Betten, Lift, 78 Sitzplätzen, alles neuzeitlich eingerichtet, mitten in aufblühender Stadt, an nur bestausgewiesene Facheute mit Eigenkapital zu verkaufen bzw. zu vermieten. Langjähriger Mietvertrag. Postfach 471, Bern-Transit.

Schaumgummikissen
für Stühle, Eckbänke, Rohrauteils, mit Kunstleder- oder Stoffbezug, immer sehr vorteilhaft direkt ab Fabrik, Lederwarenfabrik und Sattlerei «Primata», Mühlistr. 120, Zürich 6, Tel. 283742.

GESUCHT
in Erstklasshotel nach Zürich (Stadt-Restaurant):

Chef de rang
Chasseur
junge Barmaid

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre Z H 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die Wintersaison suchen wir jungen, tüchtigen

Alleinkoch
sowie
Saaltöchter
Zimmermädchen

Offerten mit Referenzen und Bild an Park-Hotel Gemmi, Kandersteg.

Gewandter, gut präsentierender

CONCIERGE
fließend Deutsch, Französisch und Englisch, mit mehrjähriger Praxis, sucht Engagement auf Winter. Offerten gefl. unter Chiffre F 49008 Lz an Publicitas Luzern.

Junger Koch sucht Stelle als

Commis de cuisine

für Wintersaison. Graubünden und Berner Oberland bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Jos. Seeburger, Frohof, Malters (Muzhri), Tel. (041) 771152.

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

Herr Ober
2 x Bouillon
aber
LUCUL

LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 4672 94

Stellen-Anzeiger Nr. 47
Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Barmad gesucht für sofort in Dancing-Bar, evtl. auch tüchtige Anfänger. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre 1534

Gesucht: Kochlehrling, der bereits als Küchenbursche tätig war. Kein Lehrgeld, Alter nicht unter 18 Jahren.

Stellengsuche — Demandes de places

Bureau und Reception

Fraülein, gut präsentierend, mit langjähriger, guter Erfahrung im Fach, kaufmännisch und praktisch sowie in selbständiger Geschäftsführung...

Salle und Restaurant

Serviertochter, junge, seriöse, sucht Saison- oder Jahresstelle in Tea-room, evtl. Saal oder Restaurant, in der franz. Schweiz...

Cuisine und Office

Chefkoch für allein, entremets- und restaurationskundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle in kleineres oder mittleres Haus.

Etage und Lingerie

Femme de chambre, ayant de bonnes références, cherche place à l'année ou pour une saison.

Loge, Lift und Omnibus

Alein-Nacht-Portier, Conducteur, mit Handelschuldipolom, 4 Sprachen, evtl. eigene Uniform, willig und zuverlässig...

Divers

Handelschul-Diplomant mit besten Ref., 4 Sprachen, gut präsentierend, gute Umgangsformen, willig und solid...

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.

Jahresstellen

- 3703 Tüchtige Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
3705 Anfangsjünger, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Chur.
3712 Kaffeekochin-Gouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.

Wintersaison

- 3743 Buchhalterin-Sekretärin, Officemädchen, nach Übereinkunft, Aarau, Tessin.
3745 Bureaupraktikantin, n. Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Bern.
3747 Engenportier, nach Übereinkunft, Kurhaus, Ki. Luzern.

Küchen-Chef

- 3753 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Ki. Glarus.
3757 Saaltochter, Deutsch, Franz., Englisch, 1-2 Zimmermädchen, Dezember, Hotel, Arosa.
3759 Restauranttochter, sprachkundig, Dezember, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

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

Gesucht in mittelgroßes Hotel in Engelberg Saaltochter mit Kenntnissen im Barservice, Eintritt 15. Dezember 1954.

Hôtel de tout premier ordre de la Riviera vaudoise cherche pour la direction de son Tea-Room-Restaurant jeune hôteleur

CHEF DE CUISINE Nous cherchons pour grand hôtel de Jersey un chef de première classe de nationalité suisse ou française.

Barmaid Alleinkoch sucht Stelle in Hotel-Bar oder Dancing-Bar. Offerten an J. Sally, Minervastr. 27, Zürich 7, Tel. (051) 545757.

Aide Direction ou Chef de réception Suisse, 30 ans, ayant de bonnes connaissances de l'administration, cuisine et service.

Saal-Praktikantin oder Serviceanfängerin Offerten an Agnes Matt, Mauren 156, F.L.

Kochlehrling Nur in gutem Hause oder grösseren Restaurationen. Offerten erbeten an Din Stalwies, Metzgerei, Sent (Graubünden).

Commis de cuisine wenn möglich Jahresstelle, Eintritt könnte sofort erfolgen. Offerten an Pius Gasser, Restaurant Bahnhof, Dagmersellen (Luzern), Tel. (062) 941 43.

Saisonstelle in Hotel als Stütze des Patrons in Winterkurort. Offerten unter Chiffre G 5904 Q an Publicitas AG., Basel.

Pianist mit Akkordeon, evtl. Duo, Konzert und Tanz, frei für Winteraufenthalte. Näheres: Tel. (031) 81661.

Praktikanten-Kochstelle neben tüchtigem Chef für Weterausbildung, Eintritt ca. 20. Dezember.

Chef de service Selbständige, gut ausgewiesene Bewerber, nicht unter 30 Jahren, wollen ihre ausführliche Offerte mit Referenzen, Bild und Lohnansprüchen richten unter Chiffre V E 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH ZÜRICH in Jahresstelle, mit Eintritt nach Übereinkunft, gelehrte Gätterin Offerten mit Zeugnisschriften erbeten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht junger, tüchtiger Bursche für Buffet und Keller Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an Widmer, Rest. z. Crefeln, Grefengasse 21, Basel.

Receptionist oder Bureau-Praktikantin für kommende Wintersaison. Muttersprache Englisch, sehr gute Deutsch-, Französisch- und Italienischkenntnisse.

Erstklasshaus sucht für seine gutgehende Dancing-Bar tüchtigen Barman für Wintersaison. - Eilofferten an Postfach 127, St. Moritz.

Tüchtige, sprachkundige Junger, tüchtiger Chef de service auch in Bureaubereiten bewandert, mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht leitenden Posten oder als Gerant Offerten unter Chiffre J G 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre B W 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissierconfiseur bonnes connaissances de cuisine, cherche place de suite et congé. Offres à W. Henrioud, Epinettes 24, Lausanne, Tél. (021) 283683.

Barmaid sucht Stelle in Wintersaison oder nur gute Hotel-Bar. Offerten an Nelly Malan, Hotel Walter, Lugano.

Junge Tochter mit Handelsdiplom, 1/2 Jahr Hotelpraxis, perfekt deutsch und englisch sprechend, Französisch- und Italienischkenntnisse, sucht Stelle als II. Sekretärin oder Büro-Praktikantin zur Weiterbildung für Journal, Kassa und Reception.

Directeur d'hôtel jeune, actif, organisateur et expérimenté cherche situation en Suisse ou à l'étranger, pour période à convenir - Offres sous chiffre D R 2948 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

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

Gross-Hotelunternehmen im Wallis sucht für kommende Wintersaison:

I. Sekretär-Journalführer Etagen-Gouvernante Chasseur Bar-Pianist Restaurationstochter Saucier Näherin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre H W 2810 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Winter nach Arosa, ab Frühjahr bis Oktober nach Lugano, mit Eintritt 10. Dezember, jüngerer, gewandter, tüchtiger, gut präsentierender, die 4 Hauptsprachen perfekt sprechender

Concierge

welcher eine Hotel-Telephonanlage bedienen kann. Bewerber muss in Lugano und Umgebung ortskundig sein. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen sind zu richten an Hotel Rothorn-Savoy, Arosa.

NOUVEL HOTEL GARNI A GENÈVE

quartier de la gare, CHERCHÉ:

gouvernante générale téléphoniste secrétaire-caissière-correspondante lingère (surveillance buanderie automatique) fille de salle femme de chambre portier d'étage portier de nuit cuisinière, fille d'office

Entrée février 1955. Place stable. — Offres écrites avec curriculum vitae, photos, références, prétentions, Hôtel Moderne, 1, rue de Berne, Genève.

Gesucht in Erstklass-Restaurant auf 15. Dezember tüchtiger und initiativer

Chef de service Chef de rang Restaurationstochter

Offerten sind erbeten unter Chiffre B O 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf FRÜHJAHR 1955 in gutgehenden, grösseren Saisonrestaurantbetrieb

Küchenchef Patissier-Aide de cuisine Kochgehilfe Gouvernante II. Buffetfräulein Warenkontrollleur Chef de service (insbesondere für Dancingbetrieb)

Anführliche Offerten mit Referenzen, Bild, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre D R 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Hotel mit 180 Betten nach Engelberg:

Oberkellner wegen Erkrankung des engagierten; ferner Chef de rang jüngerer Commis de cuisine Lingeriemädchen Officemädchen Nachtportier

Offert. unt. Chiffre H E 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

junger, gewandter, selbstständiger

KOCH sucht Stelle als

Chef de partie

(Partiekoch) oder evtl. Aide, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Referenzen und Zeugnisse erster Hotels z. D. Offerten erbeten unter Chiffre P K 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Saaltochter Saallehrtochter Etagenportier

Hotel Neptun, Zürich.

Hôtelier de carrière, actuellement en charge, cherche

DIRECTION

Références de 1er ordre. Prière d'écrire sous chiffre H D 2809 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Weltbekanntes Schweizer Hotelunternehmen der Luxus-Klasse sucht ab Sommersaison 1955

tüchtigen

Küchenchef

Es wollen sich nur bestausgewiesene Bewerber melden, die fähig sind, eine grosse Brigade zu führen und eine erstklassige Küche zu bieten.

Gefl. Offerten mit Unterlagen und Photo sind erbeten unter Chiffre W. H. 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serveuse Tochter

Présentant bien, connaissance parfaite du service de restauration, cherche place pour saison d'hiver. Cantons Vaud et Valais préférés. Faire offre à Mlle S. Québette, Harpe 14, Lausanne.

Tüchtiger, solider

Oberkellner

4 Sprachen und Referenzen, sucht Engagement für die Wintersaison oder Jahresstelle. — Zuschriften unter Chiffre T O 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Demi-Chef de rang

Schweizer, mit guten Barkenntnissen, Deutsch, Französisch und Englischkenntnisse, zur Zeit in grossem Restaurant in Lausanne tätig, sucht passende Wintersaisonstelle als

Kellner

oder auch in Bar. Frei ab 15. Dezember. Offerten unter Chiffre J D 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servier-tochter

(Osterreicherin), verlässt im Speisesservice, sucht Stelle, auch Tea-Room. Fließend Englisch und Französisch. Offerten unter Chiffre SE 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 22 Jahre, sucht Stellung als

Koch-Commis

in einem grösseren Hotel. Angebote an Fritz Drobek, Maximiliansplatz 5, München (Deutschland).

Chasseur

sucht Stelle für 2-3 Monate zur Weiterbildung im Kochen, in grösste Pension oder Hotel, in einem Winterort des Berner Oberlandes. Eintritt Mitte Januar oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre H 6467 Y an Publicitas Bern oder Tel. (031) 661012.

Bursche

21jährig, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel, Jahres- oder Saisonstelle. Offerten an Alfred Schneider, Dorf, Weissstannen (SG.).

Küchenchef-Alleinkoch

patissierische und diskundig, sucht passende Stellung, Hotel, Spital oder Sanatorium. Offerten unter Chiffre Z B 1934 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Tochter mit guten Kochkenntnissen, schon in Grossbetrieben tätig, sucht Stelle als

Hilfssköchin

neben Chef oder als Köchin in Pensionatbetrieb. Bündnerland bevorzugt. Offerten unter Chiffre H K 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rest.-Tochter

fachkundig, sprachkundig, sehr gut bewandert im à-la-carte-Service, treu und zuverlässig. Deutsche, seit drei Jahren in der Schweiz, sucht gute Jahresstelle, sofort oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant. Offerten unter Chiffre R O 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, 20 Jahre alt, sucht Stelle als

Commis de rang

evtl.

Chasseur

zur Zeit als Speisewagenkellner tätig. — Offerten an: Schweizer Bäckerei, Poststrasse 10, Romanshorn (Thurgau).

Erfahrenes

Bademeister-Ehepaar

sucht sich zu verändern. Sprachenkenntnisse: Franz., Italienisch, Deutsch, etwas Englisch. Wenn möglich langfristige Stelle. Sehr gute Referenzen. Offerten unter Chiffre B A 2602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef-Kellner

soeben zurück aus England, spricht perfekt englisch, französisch u. deutsch, sucht passende Stelle für Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre K W 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Rest.-Kellner

25jährig, Österreicher, verheiratet, 2 Jahre in der Schweiz, sucht Stelle evtl. in Dancing, Saal oder Halle, auch Wintersaison. 4 Hauptsprachen, mehrjährige Berufspraxis. Offerten erbeten an J. Mazoner, Baselstr. 22, Luzern.

Tochter

gute Verkäuferin und sprachgewandte, sucht für die kommende Saison Stelle in Fremdenverkehr in Winterportplatz. Gute Zeugnisse und Referenzen. Off. mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre X Y 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison

Concierge Patissier Koch-u.Service-Aushilfen

vom 25. Dec. 1954 bis 3. Jan. 1955. Offerten an Direktion Grand Hotel Victoria, Kanndorferstr.

Jeune homme de 19 ans, cherche place pour la saison d'hiver comme

commis de bar ou de restaurant

Parlant 4 langues. Ecrire sous chiffre V 88383 X à Publicitas Genève.

Gesucht

Tochter

für Zimmer und Service. Deutsch u. französisch sprechend. Jahresstelle. Anmeldung mit Zeugnissen an Hotel Glockenhof, Olten.

Gesucht per sofort sauberes, williges

Office-mädchen

Offerten an Hotel National-Rialto, Gstaad.

Gesucht per Anfang Dezember

Saal-lehrtochter

welche Gelegenheit hat, eine gute Saallehre zu absolvieren. Offerten mit Bild an Hotel National-Rialto, Gstaad.

Gesucht auf 10./15. Dezember für

Hotel Belvédère, Wengen

Etagenportier

2 Zimmermädchen Saallehrtochter

Tochter für elektr. Kaffeemaschine

3 Küchen-Officemädchen

Offerten an Hotel Fürglen, Fürglen (Nidwalden).

Tüchtiger

Portier

sucht Stelle in Wintersaison. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Ernst Streun, Kurhaus Hohfluh, Hasliberg.

Gesucht

jüngere, gewandte

SAALTOCHTER

in Jahresstelle. Deutsch und franz. sprechend. Eintritt Dezember. Offerten an Badhotel Bären, Baden.

Metzger-Lehrstelle

gesucht. 16jähriger Knabe mit Bildung der höheren Handelsschule. Eugen Kramer, Martinstr. 3 (14b) Ebingen/Württemberg (Deutschland).

Hotel-Sekretärin-Gouvernante

mit Auslandsaufenthalten, drei Jahren England, ein Jahr Italien, sucht per sofort Stelle als

KORRESPONDENTIN

Guter Jahresbetrieb bevorzugt, wo Gelegenheit geboten wird, die Hotelkorrespondenz gut zu erlernen. Offerten unter Chiffre H K 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (053) 82261.

Gesucht tüchtige, arbeitsfreudige

Köchin oder Alleinkoch

in mittelgrossen, alkoholfreies Hotel-Restaurant, Jahresstelle. Offerten mit Lohnanspruch und Photo unter Chiffre OPA 958 Sch an Orell Püschel-Annoucen AG., Schaffhausen.

BARMAID

très capable, sympathique et sérieuse, cherche place pour se perfectionner en français, Parle anglais et allemand (nationalité Suisse), évent. comme II. Barmaid ou fille de salle ou restaurant. Bonnes références. Offres sous chiffre B M 2925 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT NACH AROSA

Hotel 80 Betten, Eintritt 1. Dezember, für lange Wintersaison:

Etagen-Portier Tournante für Saal und Etage Saaltochter Saallehrtochter Anfangs-Saaltochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre W S 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Service-Praktikantin

per sofort

Buffet-Anfängerin

ab 1. Januar 1955 oder nach Übereinkunft Jahresstellen. Offerten an Strandhotel Belvédère, Spiez.

BALDIGE HEIRAT

Jugendliche Dame in den 50er-Jahren, kath., unabhängig, vermögend, fach- und sprachkundig, fähig, einem grösseren Betrieb vorzustehen, sucht

Gesucht für die Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember:

Officemädchen und Küchenmädchen

Offerten an Postfach 8889, Grindelwald.

Gesucht für Sommersaison 1955

(April bis Oktober) restaurationskundiger, flinker

ALLEINKOCH (elektrische Küche)

KÖCHIN im Flecken bewanderte

LINGÈRE LINGERIEMÄDCHEN

sprachenkundige

RESTAURATIONSTÖCHTER

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Weisses Kreuz & Schweizerhof, Filleten am Vierwaldstättersee, Tel. (044) 21718.

Kochkurse Servierkurse

je vom 4. Januar bis 23. Februar 24. Februar bis 19. April 20. April bis 11. Juni

Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche resp. Service. Koch- und Servierkurs stellen hier täglich praktisch arbeitende Küchen- resp. Servicebrigade der Schule im „Montana“ dar. Illust. Prospekt und Auskunft sofort auf Verlangen. Telefon (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern im Hotel „Montana“

Advertisement for BOLS liqueurs, featuring a coat of arms with '1575' and 'BOLS' text, and the slogan 'LA MARQUE QUI TRIOMPHE DEPUIS 1575'. Below the image, it reads 'Agence générale pour la Suisse: E. OEHNINGER S.A., MONTREUX'.

Le mouvement hôtelier en Suisse en août 1954 est resté stable

En août, les 6462 hôtels et pensions assujettis à la statistique suisse du tourisme avaient 163 500 lits à la disposition des hôtes, c'est-à-dire à peu près 5000 de plus que dans le même mois de l'an passé. Pour cette raison, le taux moyen d'occupation des lits a reculé de 78 à 76 pour cent, bien que le nombre des nuitées eût augmenté de 0,5 pour cent, pour atteindre 3,83 millions. Le trafic interne, avec 1,5 million de nuitées, accuse une diminution de 96 000 unités ou de 6 pour cent, mais le trafic international, qui en totalise 2,33 millions, marque une avance de 115 000 nuitées ou de 5 pour cent.

L'essor a profité exclusivement aux établissements des catégories de prix moyennes et supérieures, qui se partagent le tiers des nuitées.

Prix de pension minimuma (francs)	Nuitées en août 1953	Nuitées en août 1954	Variations en pour-cent
Jusqu'à 10.-	581 993	559 832	- 3,8
10.- à 12.50	1 043 550	961 862	- 7,8
13.- à 15.-	1 047 834	1 066 991	+ 1,8
15.50 à 18.50	710 787	761 783	+ 7,2
19.- et plus	429 233	482 212	+ 12,3
En tout	3 813 397	3 832 680	+ 0,5

Exception faite des Italiens, des Belges, des Luxembourgeois, des Portugais, des Danois et des Yougoslaves, toute la clientèle européenne a contribué au développement du trafic de plein été, surtout les Français qui, avec un total de 502 000 (+17 pour cent), ont inscrit le plus de nuitées étrangères. Puis viennent au deuxième rang les Anglais, avec 461 000 nuitées (+4 pour cent) suivis des Allemands, qui en ont fourni 417 000 (+16), des Belgo-Luxembourgeois, 217 000 (-12), des Italiens, 189 000 (-7), des Américains du Nord, 173 000 (-3) et des Hollandais, 140 000. Les augmentations relatives les plus prononcées reviennent aux Egyptiens, dont le chiffre de la fréquentation a doublé, ainsi qu'aux hôtes des Etats de l'Est européen, grâce à ceux de leurs ressortissants qui ont participé aux championnats d'Europe d'athlétisme léger (du 25 au 29 août à Berne). Sur les quelque 8800 nuitées fournies par la clientèle de l'Est européen, 4000 peuvent être attribuées aux épreuves sportives précitées. Les participants des autres pays sont inscrits 8000 nuitées environ.

Alors que le mois précédent l'apport indigène accusait encore une augmentation dans la région du Léman, au Jura et au Tessin, on note en août un fléchissement dans toutes les régions. Ce recul n'a pu être compensé par une plus forte affluence d'étrangers qu'au Tessin, au Léman, au Jura et sur le Plateau.

Les hôtels et pensions du Léman avaient déjà été

quasi «complets» en août 1953. Du fait que depuis lors le nombre des lits a été augmenté de 700, le surplus de 21 000 nuitées enregistré pendant la période considérée ne devrait pas avoir provoqué de trop grandes difficultés aux établissements de la région. L'apport de l'étranger s'est accru de 8 pour cent et forme les quatre cinquièmes de tout le trafic, lequel a progressé de 5 pour cent pour s'établir à 462 000 nuitées. Les Français (+22 pour cent) l'emportent parmi les étrangers, devant des Britanniques, les Américains du Nord (-5), les Italiens (+2), les Belgo-Luxembourgeois (+13), les Allemands (+5) et les Hollandais (+30 pour cent). L'essor du trafic internationale a profité avant tout à Lausanne et Montreux, où le nombre des nuitées a augmenté respectivement de 7 et 8 pour cent. Tous les lits des centres touristiques de la région du Léman ont été occupés.

Au Tessin, le surplus de nuitées étrangères (+5 pour cent) est plus prononcé que le recul de l'apport indigène (-4 pour cent), de sorte que le chiffre global des nuitées marque une avance de 6700 unités ou de 2 pour cent, pour s'élever à 352 000. De ce fait, le tourisme tessinois a atteint un nouveau maximum mensuel. Parmi les hôtes de l'étranger, les Allemands sont en tête (+17 pour cent), suivis des Anglais (-5), des Français (+21), des Belgo-Luxembourgeois (-6), des Hollandais (+13), des Italiens (-15) et des ressortissants des Etats-Unis (+2 pour cent). A part Brissago, où le nombre des nuitées égale celui de l'an passé, toutes les stations de vacances ont été plus animées. A Lugano, Ascona et Locarno, les hôtels ont été «complets».

En Valais, la fréquentation a fléchi dans l'ensemble de 2 pour cent, pour se fixer à 327 000 nuitées. La baisse de 7 pour cent de la clientèle suisse a été atténuée dans cette région par un excédent de 4 pour cent de nuitées étrangères. On a compté plus de Français, de Britanniques, d'Allemands et de Hollandais (excédents de 13 à 11 pour cent), mais moins d'Italiens, de Belgo-Luxembourgeois (-13 pour cent chacun), et d'Américains du Nord (-7 pour cent). Au regard de l'an passé, la fréquentation a diminué de 29 pour cent à Morgins, de 19 pour cent à Finhaut et de 12 pour cent à Champex. Des taux d'occupations supérieurs à la moyenne - elle est de 70 pour cent pour le canton - ont été relevés dans la plupart des autres stations.

Dans les Alpes vaudoises, le recul du trafic interne a été plus sensible que dans les autres régions (-14 pour cent). Toutefois, la perte est encore supportable, grâce à une plus grande affluence d'étrangers; elle ne dépasse pas les limites de l'évolution générale. Le taux moyen d'occupation des lits atteint 72 pour cent; à Villars-Chesières la cote s'est éle-

vée à 80 pour cent et à Château-d'Oex, à 85 pour cent.

En Suisse orientale, les hôtels et pensions ont annoncé dans le mois en revue, comme en juillet, non seulement une réduction de l'apport indigène, mais aussi une légère régression du trafic international.

Dans le Jura, les hôtes de l'étranger ont inscrit 8400 nuitées de plus, dont près du quart ont été fournies par des participants aux championnats d'Europe d'athlétisme léger cantonnés à Macolin.

Les hôtels et pensions des grandes villes ont utilisé leur équipement au complet pendant la période considérée. Seule, la ville de Bâle a abrité un peu moins

de monde (-3 pour cent). A Genève, le chiffre des nuitées est monté de 1, à Zurich de 4, à Lausanne de 7 et à Berne de 17 pour cent. Les étrangers ont inscrit dans la Ville fédérale un surplus de nuitées de 30 pour cent, dû en bonne partie aux championnats d'Europe d'athlétisme léger.

Dans les sanatoriums et établissements de cure, l'apport des malades du pays accuse un repli de 1½ pour cent, tandis que celui des patients étrangers a progressé de 5 pour cent. La situation est identique dans les différentes stations climatiques, sauf à Montana-Vermaia, où le nombre des hôtes indigènes a augmenté alors que celui des étrangers a diminué.

Der Swissair-Winterflugplan 1954/55

Der diesjährige Winterflugplan der Swissair tritt am 31. Oktober in Kraft und behält seine Gültigkeit bis ca. Mitte April 1955. Im Vergleich zum Sommerprogramm erfahren die Transportleistungen wie üblich eine ziemliche Herabsetzung, indem auf den Betrieb einiger ausgesprochener Saisonlinien verzichtet und die Häufigkeit der Flüge auf andern Strecken teilweise eingeschränkt wird. Die Swissair eröffnet in diesem Winter keine neuen Linien. Die nachstehende, nach Ländern geordnete Zusammenfassung vermittelt einen allgemeinen Überblick über die Flugplangestaltung in diesem Winter.

Schweiz-USA.

Die Zahl der wöchentlichen Flüge ab Schweiz nach New York vermindert sich von 8 auf 6 pro Woche. Der «Atlantik Super Swiss»-Erstklasskurs mit bequemer «Fauteuils-Couchettes»-Bestuhlung und Betten weist 24 Sitzplätze und 8 Betten auf. Der Abflug in Zürich und Genf erfolgt jeweils am Samstag.

Von den drei gemischten Touristklass-Kursen (50 Sitzplätze und 8 Betten in 1. Klasse) führt einer über Genf, während die übrigen beiden in Frankfurt Zwischenhalte einschalten.

Der reine Touristklasskurs für 64 Passagiere wird via Frankfurt geleitet.

Für alle Passagierflüge nach New York gelangen, wie schon bei anhin, die bewährten Douglas-DC-6B-Flugzeuge zum Einsatz.

Der Douglas-DC-4-Frachtkurs mit einer Zulademöglichkeit von 5,5 Tonnen verkehrt bis zum 19. Dezember regelmässig wöchentlich einmal, erfährt dann eine kurze Unterbrechung, um am 28. Januar wieder flugplanmässig aufgenommen zu werden.

Schweiz-Südamerika

Die Linie Zürich/Genf-Lissabon-Dakar-Recife-Rio de Janeiro-São Paulo wird einmal pro Woche nur mit erster Klasse befliegen. Während jedoch bisher für die Fauteuils-Couchettes ein Zuschlag verlangt wurde, fällt dieser nun dahin. Im Südamerikadienst

finden ebenfalls die Douglas-DC-6B Verwendung, mit einem Sitzplatzangebot für 36 Personen.

Schweiz-Näher Osten

Auf allen Flügen nach Griechenland, der Türkei, Israel, Ägypten und dem Libanon gelangen ausnahmslos die Douglas-DC-6B zum Einsatz, und zwar mit Erstklass- und Touristabteilen auf dem gleichen Flugzeug.

Mit Athen bestehen wöchentlich fünf Verbindungen ab Zürich, wovon deren vier über Genf gehen und die fünfte von Genf via Zürich.



**EIN
ERSTKLASSIGER
WEIN!**

Der Fendant *Pierrafeu* 1953 ist an der Schweizerischen Landwirtschafts-Ausstellung in Luzern mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden, bei einer maximalen Punktzahl (20 Punkte von insgesamt 20). *Pierrafeu* ist ein erstklassiger Walliserwein!



PIERRAFEU
PROVINZ VALAIS



das Dezi-Glas



schnell serviert...

schnell getrunken...

Einfacher Service...

Der Dezi-Ausschank erleichtert die Bedienung. Der Wein wird direkt aus der Flasche in das Glas gefüllt. Karaffen sind somit überflüssig. Die Gäste werden rascher bedient. Das Glas wird am Buffet gefüllt und braucht nur noch dem Gast gebracht zu werden. Sie sparen, denn es gibt weniger Scherben.

... gesteigerter Umsatz...

- Jedermann kann sich ein Deziglas leisten, - es schadet auch dem Automobilisten nicht, - die Frauen schätzen es besonders, - es wird von allen jenen bevorzugt, die zum Aperitif, zum Es-



sen, zu jeder Stunde ein Glas Wein vorziehen, die aber nicht viel trinken möchten.



... und Sie verdienen mehr!

Erfahrungsgemäss verdrängt das Deziglas die Zweier und Dreier nicht. Viele Gäste bestellen im Gegenteil nach einem Zweier noch ein Deziglas. Der Feinschmecker ist begeistert, denn er kann nun zur Vorspeise ein Glas Weisswein und zum Fleisch ein Glas Rotwein trinken. Das Deziglas ergänzt in idealer Weise den Tellerservice.

Eine grosszügige Propaganda wird den Ausschank im Deziglas fördern.

Inserate, Plakate, Kino-Diapositive werden in nächster Zeit für das Deziglas werben. Sie wer-

den aber nur dann der gesteigerten Nachfrage entsprechen können, wenn Sie schon jetzt Ihre Vorbereitungen treffen.

Wir helfen Ihnen! Sie erhalten bei uns gratis Tischreiter. Wir schicken Ihnen gerne eine Auswahl und freuen uns über jede Bestellung. Eine Postkarte oder ein Telefon genügt...

Die Erfahrung spricht

Herr Lehmann vom «Mövenpick II» in Zürich ist ein überzeugter Anhänger des Dezi-Ausschankes. Er sagt uns: «Zu den Mahlzeiten wird das Deziglas viel verlangt, denn es passt ausgezeichnet zu den Tellergerichten. Hauptsächlich mittags trinken meine Gäste 1 dl Wein, um nachmittags im Bureau oder beim Autofahren vollkommen fit zu sein. Wer Vorspeise und Fleisch isst, hat den Vorteil, zu jeder Speise 1 dl passenden weissen oder roten Wein zu kosten, was auch viele Gäste begeistert tun. Ein weiterer Vor-

teil ist der, dass im Sommer der Wein kühl bleibt.

Wein im Dezi-glas kann auch als Aperitif getrunken werden. Diese neue Art des Ausschankes hat sich bewährt und wird sich weiter bewähren.»

Wenn Sie dem Beispiel von

Herrn Lehmann folgen, werden Sie Ihren Umsatz steigern - und mehr verdienen.

Auskunft und Werbematerial

bei der Schweiz. Propagandazentrale Zürich, Bleicherweg 7, Tel. (051) 25 43 50



Dezi-Gläser ^{1/10} amtlich geeicht erhältlich bei

Transfah
GLASHALLE GEGR. 1875

ZÜRICH 1
Schifflande 32
Telephon (051) 32 08 75
RAPPERSWIL
Telephon (055) 2 18 55

Nach Tel Aviv kommt ein Flug pro Woche zur Durchführung, mit Zwischenhalten in Genf und Athen.

Zwischen der Schweiz und Istanbul verkehren wöchentlich drei Kurse, zwei via Genf und Athen, der dritte ab Genf via Zürich mit Anschluss von Basel direkt nach Istanbul. Zweimal in der Woche fliegt die Swissair nach Kairo, einmal über Genf und Athen und einmal von Genf via Zürich über Athen. Beirut kann jeweils mit Abflug am Montag ab Genf und Zürich über Istanbul erreicht werden.

Schweiz-England

Ab Basel bestehen drei bis fünf wöchentliche Verbindungen nach London. Vom 2. November bis 4. Dezember gibt es an drei Tagen pro Woche (Dienstag, Donnerstag, Samstag) Vormittagskurse mit DC-3. Vom 16. Dezember bis 5. März sind fünf und vom 6. März bis 16. April vier wöchentliche Convair-Verbindungen geboten.

Von Genf aus lässt sich die britische Hauptstadt täglich mit dem schnellen Convairs erreichen, wozu in der Periode vom 17. Dezember bis 27. Februar jeweils über das Wochenende noch zwei verbilligte Nachtkurse der Swissair und BEA hinzukommen, die besonders der Förderung des Wintersportverkehrs dienen.

Zwischen Zürich und London stellt der mit gemischter Klasse geführte DC-6B «Super-Swiss»-Kurs bei einem Platzangebot für 45 Touristenklass- und 12 Erstklass-Passagiere eine tägliche Verbindung her. Ausserdem gelangen bis Mitte Dezember wöchentlich jeweils am Vormittag drei DC-3-Flüge nach London zur Durchführung, wobei stets in Basel eine Zwischenlandung erfolgt. Vom 16. Dezember bis zum 5. März wird auf den Nachmittagsbetrieb mit Convair Liners umgestellt und gleichzeitig die Zahl der wöchentlichen und ebenfalls über Basel führenden Flüge auf fünf erhöht. Ab 6. März reduziert sich dann die Frequenz auf vier Kurse pro Woche.

Neben diesen Tagesflügen unterhält die Swissair mit DC-6B und DC-4 in der Zeit zwischen dem 17. Dezember und 26. März zwei und die BEA drei Nachtfüge pro Woche zum verbilligten Tarif, so dass wöchentlich insgesamt fünf Nachtfüge zur Durchführung gelangen. Schliesslich kann von Zürich aus zwei- bis dreimal wöchentlich auch Manchester mit Convair Liners oder DC-3 erreicht werden.

Wie jedes Jahr im Winter entfallen die Flüge zwischen Bern und London.

Schweiz-Frankreich

Die Strecken Basel-Paris, Genf-Paris und Zürich-Paris werden von der Swissair und der Air France im Pool betrieben.

Dreimal pro Woche werden die Vormittagsflüge ab Zürich nach Paris-Le Bourget über Basel geleitet, wobei die in Basel zusteigenden Passagiere für die Reise von Stadtzentrum zu Stadtzentrum weniger als drei Stunden benötigen.

Genf und Zürich sind täglich mit Paris verbunden. Ab Genf bedienen Swissair und Alitalia Nizza jeden Tag mit Convair Liners.

Schweiz-Belgien

Auf der Poolstrecke nach Brüssel besorgen Sabena und Swissair zwischen Genf und der belgischen Kapitale mit DC-6, Convairs und DC-3 sechs, und zwischen Zürich und Brüssel tägliche Flüge mit Convair Liners.

Schweiz-Holland

Bereits am 3. Oktober hat die Schweiz die Linie Zürich-Amsterdam mit Anschluss aus Genf wieder von der KLM übernommen. Amsterdam wird ab Genf via Zürich täglich mit DC-4 oder Convairs bedient. Die Swissair-Nachtpoststrecke Zürich-Basel-Amsterdam mit beschränkter Möglichkeit für den Passagiertransport funktioniert erstmals während des

ganzen Winters ab und nach Zürich täglich mit Ausnahme des Samstags und Sonntags.

Schweiz-Deutschland

Mit München steht die Swissair in täglicher Verbindung, und zwar mit günstigen Nachmittagskursen ab Zürich mit Anschluss aus Genf.

Stuttgart wird mit Anschlüssen aus Genf und Basel zweimal täglich, Frankfurt viermal im Tag, davon einmal von Genf aus direkt mit Verlängerung bis Hamburg und dreimal ab Zürich mit Anschlüssen aus Genf und Basel, angefliegen.

Düsseldorf und Hamburg sind täglich erreichbar, wobei für Düsseldorf ein Anschlusskurs aus Basel nach Zürich verkehrt.

Ab deutschen Endpunkten sind Direktanschlüsse nach Nürnberg, Hannover, Bremen und Berlin gesichert.

Schweiz-Scandinavien

Turnusgemäss hat die SAS am 13. Oktober für die Dauer des Winterflugplanes anstelle der Swissair den Dienst zwischen Zürich und Kopenhagen aufgenommen, doch sichert die Swissair Anschlusskurse aus Genf und Basel nach Zürich. Erstmals auf dieser Poolstrecke bringt die SAS Douglas DC-6 zum Einsatz, wobei auf dem gleichen Flugzeug je ein Abteil für Erstklass- und Touristklasspassagiere zur Verfügung stehen. In Kopenhagen ist für Direktanschlüsse nach Stockholm, Malmö, Göteborg, Oslo und Helsinki gesorgt.

Schweiz-Österreich

Die bisherige tägliche Convair-Verbindung mit Wien bleibt unverändert bestehen, mit Abflug in Zürich am Nachmittag. Aus Genf und Basel werden Anschlusskurse nach Zürich geführt.

Auf der Linie nach Innsbruck erfolgt der übliche Betriebsunterbruch bis zum nächsten Sommer.

Schweiz-Tschechoslowakei

Auf der Strecke nach Prag kommen, wie schon im Sommer, wöchentlich fünf Swissair-Flüge zur Durchführung.

Schweiz-Jugoslawien

Zusammen mit der jugoslawischen Gesellschaft JAT wird Zagreb einmal und Belgrad zweimal in der Woche angefliegen.

Schweiz-Italien

Von Zürich aus, mit Anschlüssen von Basel, lässt sich Mailand täglich mit Swissair oder LAI erreichen. Nach Rom stellen Swissair, Alitalia und LAI im Gemeinschaftsbetrieb täglich zwei Verbindungen her, davon eine über Nizza und eine über Mailand.

Schweiz-Spanien

Barcelona wird sechsmal wöchentlich und Madrid zweimal in der Woche von Genf aus angefliegen, mit Zubringeranschlüssen von Basel und Zürich. Die spanische Gesellschaft Iberia und die Swissair befliegen diese Strecken gemeinsam mit DC-4 und DC-3. In Barcelona stehen direkte Anschlüsse nach Palma de Mallorca, Madrid und Tanger zur Verfügung.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
 Gegründet 1888
 Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
 offen und in Flaschen
 Tel. (032) 24122

**PETIT-SUISSE
 UND CARRE
 GERVAIS**



2

kleine Frischkäsl
 aus pasteurisiertem
 Rahm



Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

Stadt-Restaurant

in Zentrum mit schönen Lokaltäten, gut eingerichtet, mit bedeutendem Umsatz, an nur tüchtige Fachleute mit Eigenkapital abzugeben.
 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Zu verkaufen
 in sehr schöner, sonniger, herrl. Aussichtslage des BO., 5 Min. von Bahn/Schiff.
HOTEL
 mit 23 Zimmern, fl. Kall- und Warmw., Garage, Bootshaus. Ferner 3900 m² Umschwung.
 Jns. Fr. 50'000.- inkl. Mobil. liar. Postfach 174, Luzern.

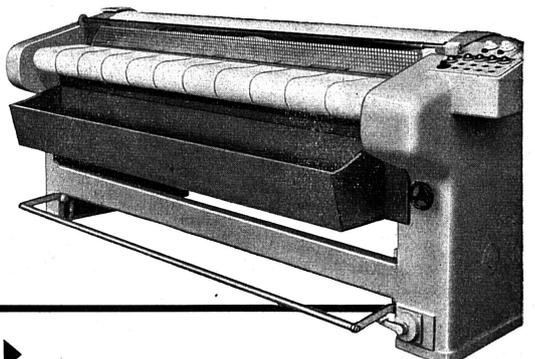
Pour la fine cuisine naturelle et savoureuse



Was für eine Glättemaschine braucht Ihre Lingerie ?

Die Grösse und Leistungsfähigkeit Ihrer Glättemaschine muss auf den Wäscheanfall ausgerichtet sein. Die Wahl des Systems hängt davon ab, ob Sie eine Trocken-Anlage besitzen oder nicht. Das Prinzip der Heizung richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen.

Wenn Sie eine Wäscherei einrichten oder für die Lingerie eine Glättemaschine benötigen, dann lassen Sie sich bitte von uns unverbindlich beraten. Wir bauen seit 25 Jahren als Spezialität Wäscherei- und Glättemaschinen und sind heute diejenige Fabrik der Schweiz, die sämtliche für Grosswäschereien notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk herstellt.



18 verschiedene Typen von Glättemaschinen bauen wir. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier unsere neueste Mulden-Glättemaschine Brillant in vollständig geschlossener Bauart mit automatischer Heizanlage.

Ferrum AG., Rupperswil
 Verkaufsbüro Zürich
 Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87

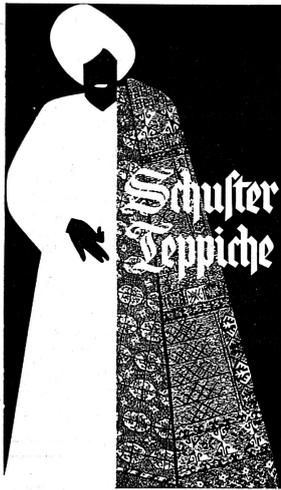


... schwere Arbeit leicht gemacht!

Bodenreinigung in Hotels, Restaurants, Schulen, Geschäftshäusern und Spitätern etc. mit

**Bodenputzmaschinen
 Junior, Universal, Super**

Verlangen Sie Prospekte und Vorführung
SUTER-STRICKLER SOHN, HORGEN
 MASCHINENFABRIK
 TELEPHON (051) 92 46 24



**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) 221501
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Für Restaurants und Hotels

offizieren wir:
Buntgewobene Tischdecken, abgepasst u. am Meter
Nappen, Nappers und Servietten, Damast in
weiss und farbig
Schonerstoffe für Woll- und Stoppdecken usw.
Bettdecken mit Frans und gesäumt, in weiss und
farbig
Chaiselonguedecken, Vorhangstoffe
Sehr gute Qualitäten, schöne Dessins, günstige Preise.
— Verlangen Sie sofort unsere äussersten Konditionen.
Zu jeder gewünschten Auskunft stehen wir gerne zur
Verfügung. Wir beraten Sie unverbindlich.

Alfred Tribelhorn — Degersheim (SG)
Abt. Hotelbedarf Telephon (071) 541 69



«Bei Ihnen
schmeckt's uns
am besten!»

Zufriedene Gäste kommen immer wieder!
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer ge-
pflegten Küche, wo nur erstklassige Zuta-
ten verwendet werden: Mit **NUSSGOLD**
kochen Sie köstlich fein und vorteilhaft
dazu. **NUSSGOLD «gelb»** ist besonders
preiswert und ausgiebig im Gebrauch. Der
Zuspruch Ihrer Gäste bestätigt:
Mit **NUSSGOLD** schmeckt's besser!



Ein praktischer Wink
Machen Sie Risotto zu
einer Spezialität Ihres Hauses!
Dünsten Sie den Reis mit
NUSSGOLD «10%»: von diesem
Risotto wird man begeistert sein!
Denn **NUSSGOLD «10%»** mit
dem feinen Butter-Aroma
gibt jedem Gericht die
letzte Finesse.

**Vorteil
der Tablettenform:**
Die praktischen
10 kg-Cartons
beanspruchen
weniger Raum für
die Lagerung.

Spisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG



Generalvertretung
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Büchnerstrasse 28, Tel. (051) 341884

Der beliebten
GIGER-MISCHUNG
wurde von der Jury der HOSPES
die höchste Auszeichnung
Goldmedaille mit «Félicitations»
verliehen.
Ein neuer Beweis überlegener Qualität!
Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

**Badwanne und
Wandplatten**

spiegelblank
mit dem entfettenden
Reinigungspulver

Sap

Es ist sparsam und reinigt
schonend und schnell.

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

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

Zu verkaufen
per sofort in Wilderswil
HOTEL
mit Restaurant und gutgehendem Tea-room,
45 Betten, fliessendes Wasser in allen Zimmern
und Zentralheizung. Rendite nachweisbar. Offer-
ten unter Chiffre H W 2678 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Erne
Englisch
in London
an den London Schools of
English, 20/21, Princess Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
des ganzen Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

**Nelkenpreise
stark gefallen**

Durch das schöne Wetter an der Riviera sind
die Blumen sehr schön.
Bitte verlangen Sie die Tagespreise telefonisch.
Wir offerieren Ihnen blühende Begonien und
Cyclamen, kleine Pflanzen für Tische, zu Fr. 2.—.

E. Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 76 71
Express-Lieferung in die ganze Schweiz.

SPEZIAL-ANGEBOT
(Zwischenverkauf vorbehalten). Bei baldiger Wegnahme
verkaufen wir ab Fabrik eine Serie

**Einer- und
Doppelschlafzimmer**

für hohe Ansprüche zu En gros-Fabrikpreisen. Offerten
sind erbeten unter Chiffre N 45410 Lz an Publicitas Luzern.

**Hotel Garni
mit Gebäude**

Bau in tadellosem Zustand, Nähe Bahnhof,
zu verkaufen
durch Aktientransfer. 120 Betten, Bar, Cabaret,
erstklassige technische Installationen. Modernes
Mobiliar. Wasche und Silbergeschirr erster Qua-
lität. Notwendiges Kapital Fr. 1,500,000.— nach
Hypothekenzins, Nettotrag 7%. Für alle Aus-
künfte schreiben unter Chiffre PB 61582 C an
Publicitas, Zürich.

Zu verkaufen
WASCHMASCHINE

mit Kupfertrommel, 40 kg Inhalt, mit Elektroan-
trieb, automatischer Trommelanhebvorrichtung,
ausgebauter Wasserschiff-Ofen für elektrische
Heizung, kompletter zugehöriger Schalteranlage,
Stromspannung 500 Volt.
Die Maschine wird zu günstigem Preise wegen
Anschaffung einer grösseren Einheit verkauft und
kann vorläufig im Betriebe noch benützt wer-
den. — Anfragen unter Chiffre W M 2504 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Hobart
Tausendfach
bewährt

**Universal-
Küchenmaschinen**

zum Rühren - Schwingen - Kne-
ten - Hacken - Schneiden - Reiben-
Passieren - Früchtpressen - Mah-
len - Büchsenöffnen - Schleißen -
Silberpolieren - Glascherstellen
usw. Modelle ab Fr. 1150.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Neue Adresse: Stockerstr. 45
Tel. (051) 27 80 99

Seagram's
V.O.
Canadian Whisky

Agence générale pour la Suisse:
Pierre Fred Navazza, Genève
Case Rive 120