

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **61 (1952)**

Heft 51

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnements:** Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.30. 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) 58690.

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

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690

Nr. 51 Basel, 18. Dezember 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 18 décembre 1952 N° 51

Weihnachtsstille ★ Weihnachtsfriede Weihnachtsfreude



Wenn ich dazu käme, am Heiligen Abend in einem Hotel inmitten der fröhlichen Festgesellschaft ein paar Worte zu sagen, dann würde ich, freudig überrascht von der Ehre und hochzufrieden mit dem sicher in jeder Beziehung ausgezeichneten Mahl, angestrahlt vom Schimmer des Lichterbaums, ungefähr so sprechen:

Sie dürfen es mir, meine Verehrten, nicht übel vermerken, wenn ich vor Ihnen - trotz Ihrer hochwillkommenen Gesellschaft im Rahmen dieses sehr angenehmen Hauses - bekenne, dass ich damals weihnachtlich wie niemals war, als am eindunkelnden Abend des 24. Dezembers der unter den Zeitumständen schlecht geheizte Zug in allem anderen als fahrplanmässigen Expresstempo durch das ferne Land fuhr. Wir waren nur wenige Fahrgäste im Wagen, und als die Stunde des Abendessens uns in den Speiseteil rief, folgten nicht einmal alle der Einladung, weil sie offenbar für manchen zu teuer war. Das Essen war recht, man hätte es hier und damals fast üppig nennen können; sichtlich hatte der Koch sich Mühe gegeben, so etwas wie ein Festmahl herzuzaubern, und auch der Service war durchaus in diesem Stil des Feiertäglichen gehalten. „Gute Weihnachten“, sagte der Kellner, und deutete auf ein schmales Tisch-Tännchen hin, an dem gerade ein paar Lichtlein entzündet wurden, „gute Weihnachten“ erwiderten wir, stiessen an und verstummten dann, denn offenbar war jeder mit sich selbst beschäftigt und ging seinen Gedanken nach. Durch das leicht angelaufene Fenster schaute ich in die Landschaft hinaus; jenseits des Flusses und der Wiesen lagen Dörfer, man sah ihre Umrisse trotz der kärglichen Beleuchtung, sicher sassen in den Häusern die Leute nun zusammen und feierten das ewig schöne Fest. Und richtig, auf kurze Sekunden erschien



Schwebende Engel. Meister des Hausbuchs zwischen 1469-1490
Öffentliche Kunstsammlung, Basel

Or, escoutez, je vous supplie

Or, escoutez, je vous supplie
Pour l'amour de Marie
Chantons Noël

A la venue du Roy des Roys
Mais que nous soyons en paix
Las sus en gloire infinie
En grande melody
Chantons Noël.

Combien qu'il eust pensant faillir
Mais Dieu à tout voulust obéyr
A leur puissance et félonie
Le Roy du Ciel se humilie
Chantons Noël.

Nature humaine estoit banye
Mais le filz Dieu, tous nos meffaitz
Remit par la Vierge Marie
Chantons je vous en prie
Trestous Noël.

En monstrant que tous nos meffaitz
Si nous voulons estre parfaitz
Faut supplier quoi que l'on dy
Prieons la Vierge Marie
Chantons Noël.

Nacquit en un pauvre Palays
Luy qui estoit Seigneur des Roys
Pour nous donner joyeuse vie
Jésus de puissance infinie
Chantons Noël

Que envers son filz de nos meffaitz
Pardon elle nous veuille impétrer
Que en la fin il nous benye
Amen Noël a chère lye
Chantons Noël.

Pour des peines nous racheter
D'enfer voulust mort endurer
Par les juifs la tyranie
Des faulx juifs rien ne oublie
Chantons Noël.

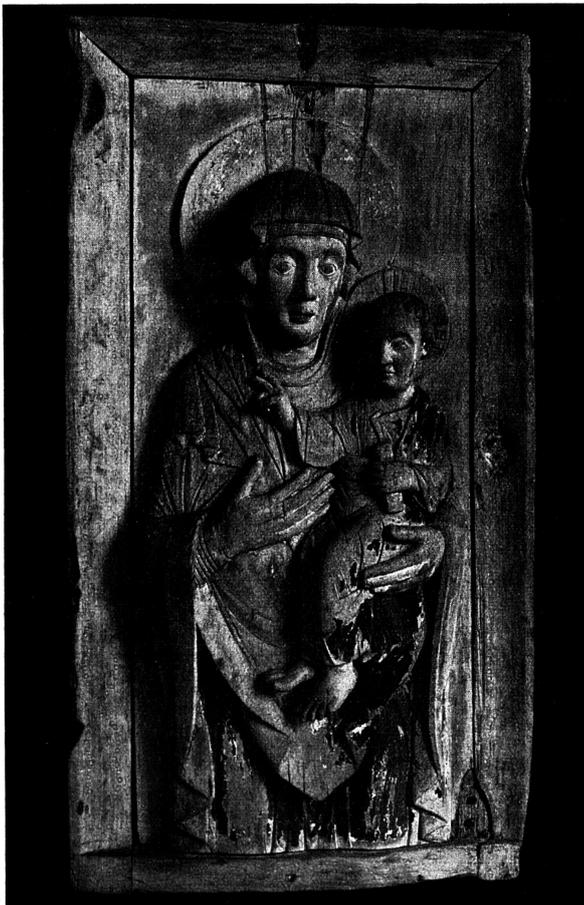
Disons trestous grans et petits
Prieons Dieu que pour son plaisir
Du mal il garde la compagnie
Chantons je vous en prie
Trestous Noël.



von einem näher an der Bahndamm gerückten Anwesen ein Weihnachtsbaum an einem Fenster, und als wir an einer Kirche vorbeifuhren, sangen aus ihrem Turm alle Glocken so laut, als wollten sie auch den Menschen in dem hastenden Zug die freudige Botschaft vom Weihnachtswunder verkünden. Niemand sprach ein Wort; alle hatten den Kopf an die Scheiben gelehnt, sie horchten, ob die Stimme der Weihnachtsglocken noch ein andermal zu ihnen klänge...

Ich sehe es Ihren Augen an, meine Freunde, dass Sie beginnen mich für merkwürdig zu halten. Das also soll ein rechtes Weihnachtsfest gewesen sein, mit wildfremden Menschen weitweg von daheim in der Stillosigkeit eines Speisewagens durch die Heilige Nacht zu schaukeln, ein Opfer des Fahrplans und also der Hast und Hetze, ein Einsamer unter Schweigenden, irgendwie beargwöhnt vom Dienstpersonal; denn wer reist schon am Heiligen Abend in der Welt herum, wenn er nicht unbedingt muss? Sie haben wohl recht, Verehrte, wenn Sie meinen, es gäbe doch bessere und festwürdigere Arten, Weihnachten zu feiern, und dass es schon etwas brauche, hier kühn oder romantisch von einem Weihnachten wie nie zu sprechen. Ich verstehe sehr wohl Ihre Zweifel, und dennoch muss ich Ihnen wiederholen, dass es sich damals um ein wirklich herrliches Weihnachten gehandelt hat. Denn es war von einer grossen Stille umgeben, es entbehrte jeglichen Betriebs, es hatte keinerlei Ablenkung von seinem wirklichen, echten Sinn, es führte den Menschen auf sich selbst zurück, es schenkte ihm Besinnung auf das Wesentliche, und in den paar Augenblicken, da die Glocken von dem vorbeisuschenden Kirchturm hörbar wurden, klangen die Glocken im Innern der Hörer an und füllten mit ihrem Singen das Herz und die Seele. Ich weiss noch so gut, als wäre es gestern gewesen, wie mir in diesen Momenten - ich war gerade daran, eine Festtagszigarre anzuzünden (vielleicht um eine innere Bewegung zu verbergen) - die Räder des Zugs ein uraltes schlichtes Weihnachtslied zu klappern schienen und im Rhythmus des Verses dann weiterliefen: „Wär' Christus tausendmal in Bethlehem geboren - und nicht in Dir, wärest elendiglich verloren..."

Nochmals muss ich mich, meine Verehrten, entschuldigen, dass ich mit meinem grossen Lobe dieses meines grossen Weihnachtsens im Zuge und in der Abgeschiedenheit des Abteils fern von feierfröhlichen Mitmenschen die üblichen Weihnachtsfeste und also auch wohl Ihr traditionelles „Christmas“ zu verunglimpfen scheine. Keineswegs möchte ich Ihnen zu nahe treten



Madonna mit Kind, Romanisches Relief aus der Kirche von Obervaz. Anonym 12. Jh.
Öffentl. Kunstsammlung, Basel. Photo R. Spreng, Basel



Ernst Morgenthaler: Winter

SZV

oder gar wehe tun, wenn ich erkläre, dass ich ganz und gar denen recht gebe, die meinen, wir seien in voller Entwicklung, unserem Weihnachten seinen Sinn und Segen zu nehmen, ja ihm seine Würde zu rauben. Ich glaube zwar, dass das eigentlich keiner will – die traurigen Helden diesseits und jenseits des Eisernen Vorhangs, die überhaupt nichts mehr von den christlichen Feiertagen wissen wollen und sie durch alberne Feste der Arbeit ersetzen, fallen hier gänzlich ausser Betracht –, und doch lässt es jeder gedankenlos geschehen, dass immer mehr die weihnachtlichen Symbole und Gefühle zu Geschäftszwecken missbraucht werden, dass die einzige hehre Feststunde der christlichen Mitternacht mit Rummel und Betrieb ausgefüllt – besser gesagt: ausgehöhlt – ist, und dass der besondere Tag der Liebe und Güte durch ein konventionelles Hingeben und Hernehmen von Geschenken ausgezeichnet wird. „Ich kann mich noch erinnern“ – so habe ich kürzlich in einer grossen Zeitung gelesen –, da war Weihnachten noch schön, da gab es nicht diesen Überfluss. Aber jetzt? Weihnachten ist wie Fasnacht, laut, grell und schneusslich, so dass man sich fürchtet durch die Strassen zu gehen und all den Plunder in den Schaufenstern zu begucken. Überall tobt der rasende Weihnachtsmann herum, sein weisser Bart weht im Eifer des Geschäfts. Aus lauter Opposition gegen den Rummel zieht man seine eigenen heiligen Weihnachtsbildchen hervor und betrachtet sie lächelnd: Eine Dorfkirche im Schnee, lautlose Stille, Bauern im Sonntagsgewand, ein Rehlein im Walde vor einem erleuchteten Fenster, und drinnen eine Frau mit einem kleinen Kind auf dem Schooss, und ein Mann, der in einem grossen Buche liest. Er liest nicht Hemingway und nicht Sartre, und sie braucht keine Nylonstrümpfe. Nirgends sieht man den Rauschbart des Weihnachtsmanns wehen, es ist einfach still, sonst nichts....“

Einfach still, sonst nichts. Wissen Sie, was das heisst, meine lieben Freunde? Sprechen Sie es in Gedanken oder halblaut vor sich hin: „einfach still, sonst nichts....“ Kein Lärm draussen, kein Lärm drinnen, die Menschen schweigen, die Dinge schweigen, die Wünsche schweigen; es ist nichts da, was widerstreitet, der Friede ist gekommen. Es ist das, was in jener Nacht vor 1952 Jahren um die Hirten auf dem Felde war, so dass sie den Gesang der Engel vernahmen konnten, der ihnen Friede und Freude verkündete. Jedes Jahr an Weihnachten geschieht diese Verkündigung wieder, aber die Welt ist so lärmend und die Menschen sind so laut geworden, dass die Stimmen der Engel nicht mehr durchdringen. Und doch müssen wir sie hören, wir können ihren Sang nicht entbehren, ihre Kunde ist uns notwendig, damit es gut werde mit uns und mit der Welt. Darum müssen wir stille werden, und darum müssen wir friedvoll sein, und innerwerden, dass Weihnachten wesentlich eben das Fest des Friedens ist, und lassen wir diesen Frieden in unsern Herzen Platz nehmen und gestalten wir von ihm aus in Würde und Schönheit unsern heiligen Tag.

Wieder sehe ich fragende Blicke auf mich gerichtet, und manche am Tische führen wieder und wieder das Glas an den Mund zum Zeichen, dass sie allmählich genug haben von diesen sich ins Moralische begebenden Gedankengängen. Oh, ich verstehe durchaus, was sie sagen wollen. Übertreiben Sie bitte nicht, wollen sie sagen, malen Sie die Entseelung unserer Weihnachtsfeste nicht zu schwarz hin – denken Sie doch lieber, wie tatsächlich weihnachtlich die Welt an Weihnachten wird und sich trägt. Man sagt sich so freundlich Guten Tag wie nie, man wünscht einander wirklich von Herzen frohe Festtage, man gibt frohgelaut ein rechtes Trinkgeld, alle Staatsmänner verlaublich angenehme Dinge, alle Zeitungen sind voll stimmungsvoller Bilder und erhabenen Fest-

texten, und schliesslich sitzen wir selber hier doch geradezu vorbildlich weihnachtlich zusammen in diesem Hotel, dessen Leiter keineswegs vergessen hat, seinen Angestellten auch eine hübsche Festfreude zu bereiten! Was wollen Sie denn da noch mit Ihrer Klage, dass Weihnachten in Gefahr sei, unweihnachtlich zu werden, eine Form ohne Inhalt, eine rein konventionelle Angelegenheit? Am 24. Dezember herrscht tatsächlich der gute Wille, menschenfreundlich und wohlwollend zu sein, und der Heilige Abend ist keine Fata Morgana!

Gewiss, wir machen Propaganda für Weihnachten, und als gute Werber lassen wir uns von

unsern Festslogans selber beeindrucken, doch Werbung braucht nur zu wirken, solange der Werbeanlass dauert, nicht wahr? Wir reisen sozusagen guten Herzens ins Weihnachtsland, schauen uns seine Schätze an und kehren in unser Alltagsland zurück mit der Sehnsucht im Gepäck, dass es doch besser werde mit der Welt und den Menschen und den Zuständen. Doch Sehnsucht genügt nicht, „Friede den Menschen auf Erden, die eines guten Willens sind“, heisst die gute Botschaft....

In diesem Augenblick, da ich den guten Willen noch etwas herzlicher und für ein paar herzliche Vitamine für seine Erstarzung appellieren wollte – ich stelle mir vor, dass es sich so begeben müsste –, hörte man vom Office her ein Grammophon ertönen, das „Lied vom Tannenbaum“ kam kräftig in unsern Festsaal geklungen. Unwillig über die Störung, wollte der Herr Patron hinauslaufen, aber ich wehrte ab. „Hören Sie, liebe Freunde“, rief ich, „so hören Sie doch, wie da eine gute Fügung uns just den Sang beschert, der in uns aufklingen soll. „Du grünst nicht nur zur Sommerszeit – nein, auch im Winter, wenn es schneit... Die Hoffnung und Beständigkeit – gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit...“ das ist es ja, was ich sagen wollte, dies Weihnachtslied drückt es so einfach aus: Wir müssen das ganze Jahr hindurch weihnachtlich sein; wir wollen Weihnachten so begehen, dass sein Licht alle die Monate hindurch in uns glüht; dann ist uns das Fest wohl geraten. An uns liegt es, nicht am Kalender, nicht am Datum des 24. und 25. Dezembers, dass Weihnachten uns allen Herzenswärme beschere; aber dass wir uns daran erinnern in all den Wirren unseres Alltags, wie sehr unser Herz immer warm sein soll, darum ist der Tag von Weihnachten uns so notwendig, so gänzlich unentbehrlich. Und deshalb wiederum müssen wir ihn achten und ehren und in seinem wahren Sinn begehen: der Geburt des EINEN, in dem und durch den sich täglich unsere Wiedergeburt zum neuen Menschen voll Glut, Hoffnung und Glaube vollzieht....

J. N.

Kultur und Fremdenverkehr

Rede von Herrn Bundesrat Dr. h. c. Ph. Etter an der Jubiläumstagung des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes

Wir haben uns vielleicht allzusehr daran gewöhnt, den Fremdenverkehr vorwiegend unter dem Gesichtspunkt seiner Bedeutung für unsere Volkswirtschaft und unsere Zahlungsbilanz zu betrachten und zu beurteilen. Diese Bedeutung möchte ich in keiner Weise herabmindern. Ich halte jedoch dafür, dass Ihr Vorstand gut beraten war, an Ihrer Jahresversammlung zu wohlthuender Abwechslung einmal auch die Wechselbeziehungen zwischen Kultur und Fremdenverkehr einer kurzen Würdigung unterziehen zu lassen. Wir hätten vielleicht das Thema meiner Ausführungen noch etwas anders umschreiben können. Ich glaube, es wäre nicht übertrieben und würde den Kern der Sache noch träger umfassen, wenn wir sagen würden: Der Fremdenverkehr, ein Stück Kultur! Denn einen wirklichen und auf hohem Niveau stehenden Fremdenverkehr kann ich mir kaum vorstellen, ohne dass er zugleich ein Ausfluss wäre der Kultur des betreffenden Landes, und ohne dass er in der Tat ein Stück Kultur verwirklichen würde. Kultur und Fremdenverkehr sind aufs engste miteinander verbunden.

Schon der Grundgedanke, auf den der Fremdenverkehr sich letzten Endes stützt, gehört der Kategorie des Kulturellen an: *Gewährung der Gastfreundschaft!* Im frühen Mittelalter, als dem Gastgewerbe bei weitem noch nicht die gleiche Bedeutung zukam wie heute, waren es namentlich die Klöster und die klösterlichen Hospizien, die den durchreisenden Fremden gastfreien Aufenthalt gewährten. Ähnliche Gastfreundschaft gewährten ihren fahrenden Standesgenossen die Herren der Burgen und Schlösser und später die reichen Bürger der emporgekommenen Städte. Die Klöster, Burgen, Schlösser und Bürgerhäuser wurden damit auch *Zentren des internationalen Kulturaustausches*, sofern und soweit der Begriff „international“ überhaupt auf mittelalterliche Verhältnisse angewandt werden darf. Besondere

Bedeutung gewannen in unserem Lande diese gastlichen Stätten als kulturelle Brennpunkte und Umschlagplätze an den grossen Heerstrassen, die vom Westen nach dem Osten führten, und an den Alpenübergängen, die den Norden mit dem Süden verbanden. Einen eigentlichen Fremdenverkehr im heutigen Sinne des Wortes kannte man freilich damals noch nicht, mit Ausnahme vielleicht der Bäder, die ja schon bei den alten Römern eine bedeutende Rolle gespielt hatten und ihren Platz immer behaupteten. Die Wanderer, welche die Gastfreundschaft in Anspruch nahmen, waren im wesentlichen Kaufleute, Gelehrte und solche, die es werden wollten. Künstler, fahrende Sänger, Diplomaten und Boten fürstlicher Häuser oder städtischer Republiken oder auch Soldaten, die zwar nicht immer ausgesprochene Träger des Kulturaustausches darstellten. Das war noch die gute alte Zeit des Fussstapfels, der Sattel- pferde und Maultiere, der Kutschen und der Säntzen.

Wissenschaft und Dichtung als Bahnbrecher

Und nun ist es für die Behandlung unseres Themas von Bedeutung festzustellen, dass der Durchbruch zum *neuartigen Fremdenverkehr* unseres Landes nicht etwa vom Wirtschaftlichen herkam, vielmehr vorwiegend oder fast ausschliesslich durch *kulturelle Kräfte* ausgelöst wurde. Im Mittelalter und noch Jahrhunderte später wäre es keinem vernünftigen Menschen eingefallen, in unseren Bergen Erholung und Entspannung zu suchen. Ein Übergang durch die Alpen bildete ein Wagnis und ein nicht ungefährliches Unternehmen, dem sich keiner aus blossen Vergnügen hingab. Die Menschen blickten mit Schrecken und Schauern zu den Bergen auf. Dort oben, auf den unbekanntem Häuptern, in den

Felsschründen und auf den weiten Schneefeldern witterte man alle möglichen und unmöglichen Arten von Ungeheuern, Drachen und andere geflügelte und ungeflügelte Ungetüme. Ja, der Teufel selbst horstete in den wilden Klüften, um zu suchen, wen er verschlinge, und um Brücken und anderes Menschenwerk zu zertrümmern. Um den Drachen und dem Teufelspuk entgegenzuwirken, stellte man die Pässe unter den *Schutz von Heiligen*: Grosser St. Bernhard, St. Gotthard. Später aber waren es die *Wissenschaftler und die Dichter*, die unsere Berge aus dem Fesseln des Gespensterschreckens befreiten. Auf dem Pilatus hauste der römische Landpfleger, zu ewiger Verbannung auf dem Berg verurteilt, und kein Mensch wagte es, den berüchtigsten aller Feiglinge und Justizmörder in seinen Felskammern aufzusuchen. Dem Zürcher Naturforscher *Konrad Gessner* blieb es vorbehalten, trotz aller Warnungen im Jahre 1555 den Pilatus zum ersten Mal zu erstürmen. Zu ungefähr der gleichen Zeit, vielleicht zwei Jahrzehnte früher, war es wiederum ein Arzt und Naturforscher gewesen, der die *Heilkraft der Bäder* neu entdeckt und diesen damit einen neuen Auftrieb gegeben hatte: Theophrast *Paracelsus*. Pfäfers, St. Moritz, Leukerbad, Baden, Schuls-Tarasap und andere Badoerte erlebten in der Folge dank diesem wissenschaftlichen Vorstoss eine eigentliche Renaissance. Mit dem Beginn des 18. Jahrhunderts setzte dann der Generalangriff der Wissenschaftler und Dichter auf die Alpen ein. Johann Jakob *Scheuchzer* unternahm zwischen 1702 und 1711 mit seinen Studenten neun Expeditionen in die Berge, die damals nicht weniger Aufsehen machten als heute die Schweizerexpedition auf den Mount Everest. In seinen „Itinera per Helvetiae Alpinas tegiones“ schilderte er die Schönheit und Grösse, die er in den Bergen gefunden hatte. Den eigentlichen und endgültigen Ausbruch aus der früheren Vorstellungswelt aber verdanken wir dem Berner *Albrecht von Haller*, Dichter und Wissenschaftler zugleich, der in seinem grandiosen Lehrgedicht „Die Alpen“ die Erhabenheit der Berge, ihre Majestät und ihre geistig befreiende und sittlich läuternde Kraft besang. Sie werden mich kaum einer Übertreibung bezichtigen, wenn ich behaupte, dass Albrecht von Hallers Werk ureigentlich das Berner Oberland dem Fremdenverkehr



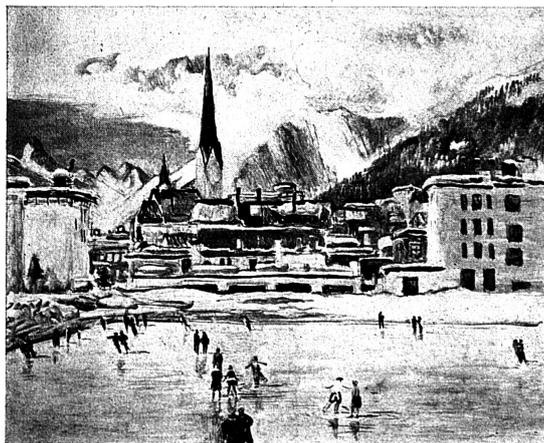
Lausanne, Gravé par F. Hegi, Graph. Sammlung ETH.

erschlossen hat. Was von Haller für das Oberland, das wurden *Jean Jacques Rousseau* durch seine „Nouvelle Héloïse“ und *Lord Byron* in seinem „Manfred“ für die Erschliessung des Genferseebens. *Goethes* Fahrtschilderungen und *Friedrich Schillers* Wilhelm Tell haben im deutschen Sprachbereich die Länder um den Vierwaldstättersee bekannt gemacht und in den Herzen so vieler Ausländer das Heimweh nach der schweizerischen Heimat der Freiheit entzündet. Der Disentiser Pater *Placidus a Spescha* nahm als vielseitiger und kühner Erforscher der Bündner Alpenwelt die Tradition der Gessner und Scheuchzer wieder auf, und *J. C. Heer* warb mit seinem „König der Bernina“ den Bündner Bergen sicherlich ebenso viele Gäste wie alle Plakate und Insetrate. *Ueli Bräcker* „Der arme Mann im Toggenburg“ ist sicher durch seine Dichtungen mit ihrer warmen, fast träumerischen Naturschilderungen an den Anfängen des Fremdenverkehrs in diesem schönen Hochtal nicht ganz unschuldig, und das ganze Bodenseegebiet zieht heute noch von *Viktor Scheffels* Ekkehard. Diese ganze Linie liess sich mit Leichtigkeit noch weiter führen bis hinauf in unsere Tage z. B. etwa über *Gonzague de Reynolds* „Pays et Cités suisses“ zu *Charles Feytaud* *Revue*, *Lebenswerke*, das den Weinbergen an den Flanken des Lémans und dem Walliser Rhonetal gal. Diese kurzen und skizzenhaften Hinweise aber dürften genügen, um darzutun, was der *Fremdenverkehr der Wissenschaft und der Dichtung zu verdanken hat*. Unsere Berge und Seen waren immer da. Sie strahlten immer in ihrer Schönheit, in ihrer milden Pracht oder in ihrer wuchtigen Grösse. Aber entdeckt und erschlossen wurden sie durch die *Forscher* und durch die *Dichter*.

Maler, Zeichner und Kupferstecher entdeckten die Schönheit unserer Berge und Seen

Und entdeckt und erschlossen wurden sie auch durch die *Maler, Zeichner und Kupferstecher*. Seit *Konrad Witz* in seinem „Wunderbaren Fischfang“ den Blick auf den See und auf den Mont Salève öffnete, haben sich schweizerische und ausländische Maler immer wieder unserer Landschaft bemächtigt und durch ihre Werke zu einem Besuch dieser Landschaft eingeladen. Denken wir an den Basler Kupferstecher *Matthäus Merian*, der namentlich in seinen Topographien schon im 17. Jahrhundert reizende Landschaftsbilder schuf. Ihm folgten im 18. Jahrhundert die *Linck, Aberli, Lory, König, Gessner* und andere mit ihren Stichen und Aquarellen. Nicht vergessen sei das gewaltige, vom Zuger General *Beat Fidel Zurlauben* gegen Ende des 18. Jahrhunderts in einem Pariser Verlag herausgegebene, vielbändige Werk „Voyages pittoresques de la Suisse“ mit den „Tableaux de la Suisse“. Zurlauben liess ein gutes halbes Dutzend französischer Künstler in die Schweiz kommen und monatlang hier arbeiten: Pérignon, Barbier, Chatelet, Brandoin, Besson usw.

Aus diesem Auftrag entstand ein ganzer Reichtum schweizerischer Landschafts- und Städtebilder, die als Stiche dem Werk Zurlaubens mitgegeben wurden und als Einzelblätter in die Salons der französischen Schlösser und Palais wanderten. Das grandiose und einzigartige Werk



A. H. Pellegrini: Winter in einem Kurort

SZV.

Zurlaubens und der von ihm beauftragten Künstler entfaltet für den Zustrom von Gästen aus dem französischen Sprachgebiet in die schweizerischen Berge und Städte eine ungewöhnliche Werbekraft. Von ähnlicher Wirkung waren die reizenden Landschafts- und Alpenbilder des Genfer Malers Rodolphe Töpffer und, im englischen Sprachkreis, des englischen Meisters Turner. Und dann setzt ja, durchs ganze 19. Jahrhundert, der starke Harst der schweizerischen *Landschaftsmaler* ein, der *Calame*, Maximilien de *Meuwon*, *Zünd*, *Stäbli* usw. bis hinauf zu Ferdinand *Hodler* mit seinen gewaltigen, in kühnem Wurf hingeschmissenen und aufgetürmten Alpenbildern.

Bis hinein in unsere Tage waren und sind unsere Landschaftsmaler, unsere Dichter und Schriftsteller die eindruckmächtigsten Künster der Schönheit unserer Landschaft, unseres Volkstums und unserer Kunstschätze, somit die besten Trommler und Pfeifer, um die Gäste in unser Land hereinzurufen.

Von nicht zu unterschätzender Bedeutung für die Entwicklung unseres Fremdenverkehrs war auch das schweizerische *Bildungs- und Erziehungs-wesen*. Seit Jahrzehnten ertönen sich unsere Bildungsanstalten in der ganzen zivilisierten Welt höchsten Ansehens. Das gilt von unsern blühenden staatlichen Mittelschulen, von unsern zahlreichen *Privatinsti-tuten*, das gilt von unsern kantonalen *Universitäten* und von der *Eidgenössischen Technischen Hochschule*. Aus den verschiedensten Ländern strömt die Jugend herbei, um an diesen unsern Schulen Wissen und Bildung zu holen. Wer aber die schönsten Jahre seiner Jugend in unserem Lande zugebracht, der wird dem Lande die Treue bewahren. Er wird später, mit seiner Familie und mit seinem Kreis von Ver-



Turner: Vue sur le Léman

(SZV.)

La légende du «Christmas pudding»

par Paul André

Il serait inadmissible que le plus anglais des puddings, pour le plus anglais des Noëls, n'eût pas sa légende fleurant bon les bois. Or, donc, on raconte qu'aux temps où l'Angleterre se composait de sept royaumes en mauvaise intelligence — c'était quand la France vivait sous les Mérovingiens — un roi de Kent, Ethelberg, s'étant perdu dans les forêts avec ses gens, sans la moindre croûte à se mettre sous la dent, un des seigneurs qui l'accompagnaient eut l'idée de faire une pâte avec des noix de prunelles, d'y verser une gourde de vin, et de cuire cela pendant deux heures à un beau feu. Le gâteau fut déclaré parfait, et le sire en voulut désormais manger chaque jour.

Des érudits sagaces, mais qui s'arrêtaient trop à la lettre, ont crié à l'invasemblance devant cette pâte issue de noixaux triturés, on ne sait comment. Il suffit de penser qu'il y a peut-être eu substitution dans le récit, qu'il s'agissait en réalité de prunelles, autrement dit de baies, pour que tout s'éclaire: l'ancien nom du «Christmas pudding», *plum-pudding*, n'indique-t-il pas que les raisins occupent une place primordiale dans sa composition? Pourquoi ne pas supposer que cette troupe de chasseurs affamés y ajouta un morceau de graisse? Voilà notre pudding trouvé, ou plus exactement la formule de notre pudding, pardon, du pudding des Anglais.

Halte! Un historien très averti de l'alimentation, un homme qui ne craignait pas de se faire casser la figure avec tout l'art qu'on sait y mettre au pays de la boxe, le Français Bourdeau, prétendit dans un moment de dangereuse euphorie que les vrais inventeurs du plum-pudding, c'étaient les Grecs. Aux notes du prince argyren Caranus, nous apprend Athènes, on aurait en effet servi un plat qui contenait de la graisse, des fruits, du miel et de la farine. Possible. Mais avouons que l'indication est plutôt sommaire, et qu'on ne sait guère, après tout, quelle allure ni quel goût avait ce fameux gâteau.

Plus vraisemblable est l'hypothèse qui attribue au *far breton* (on écrit aussi *fare*, et même, ô horreur! *far*), quelque parenté avec le plum-pudding, celui-ci pouvant être issu de celui-là. Le *far* est une pâte composée de farine, de sucre, d'œufs, de raisins de Malaga ou de pruneaux secs dénoyautés, que l'on serre dans un sac de toile

pour la cuire avec la soupe au lard. Je parle du vrai *far breton*, car il en existe un autre, plus civilisé en somme, et cuit au four comme le plus vulgaire des cakes. Après la soupe, on mange le *far* tout chaud, avec le lard, en guise de pain. Si l'on a l'estomac bien accroché, et le foie en pleine forme, cela paraît-il ne manque pas d'agrément. Je n'ai jamais essayé. Quoi qu'il en soit, il s'agit sans aucun doute d'un mets plus celtique que français.

Comment d'ailleurs penser que le plum-pudding n'eût pas été inventé par ceux qui nous donneront le mot pudding, que nul encore n'a pu franciser au point de prononcer *pudding*, comme l'espérait probablement l'Académie lorsqu'elle admit ce terme dans son dictionnaire dès 1798? Notez que Carême, qui fut le merveilleux cuisinier de Talleyrand, l'appela le «pudding anglo-français». C'était audacieux, en face de Pitt, et quand s'élevait le blocus de Napoléon. Mais rappelons-nous que Talleyrand finira sa carrière comme ministre à Londres de la monarchie française restaurée en partie par lui. Son cuisinier devait avoir quelque peu de son flair diplomatique.

Restons à la cuisine. Peut-on ou ne peut-on pas, ailleurs que chez les Anglais, réussir un plum-pudding? Question délicate, question même captieuse. Tous les chefs diront oui, et tous ceux qui ont découvert le plum-pudding en Angleterre diront non. Il se peut que certains facteurs tout subjectifs interviennent dans l'appréciation. Le *plum-pudding* anglais, exactement, semblera différent selon que l'on y goûte aux bords du Léman ou sur ceux de la Tamise, dans cette atmosphère si délicieusement pétrante de «Christmas». Noël a beau sembler partout Noël, il n'est pas plus facile de confondre un Noël anglais avec un Noël français, qu'un Noël allemand avec un Noël italien.

Il se peut aussi, d'ailleurs, que le tour de main interviene. Les Anglais — c'est incontestable — en ont un pour cet entremets, comme ils en ont un pour plusieurs pâtés chauds dont se délectait Léon Daudet, qui affirmait ne pas trouver en France chose pareille à ces «petits dômes de pâte grise» qu'il savourait dans de petits bars

et une centaine de Franken rassemblés, et ich fühlte mich durch das in mich gesetzte Vertrauen selbstverständlich hoch geehrt. So schrieb ich dann in jugendlichem Eifer einen Text, in dem das Bild der Landschaft aufklirrt, so wie eine Symphonie, schilderte die Schönheit der Kirche und den Zauber ihres schlanken Turmes, erzählte aus der Geschichte des Dorfes und von den Geheimnissen verborgener Waldwege usw. Im Hochgefühl, eine dichterische Glanzleistung von unerhörter Durchschlagskraft vollbracht zu haben, unterbreitete ich das Meisterwerk meinen Auftraggebern. Aber das hatte ich meine Rechnung buchstäblich ohne den Wirt gemacht. Denn von den anderthalb Dutzend Wirtschaften der Kurlandschaft war in meinem Prospekt nichts zu lesen, leider, leider gar nichts. Mein Manuskript, das sich mit ebenso viel Begeisterung wie mit offensichtlichem Unverständnis niedergeschrieben hatte, blieb ungedruckt. Der Prospekt erschien dann doch. Aber darin war nichts mehr zu lesen von der einladenden Landschaft, vom reizenden Dorf und vom ehrwürdigen Alter des Kirchturms, wohl aber vom Gasthof «Zum Tiger» mit den besten Weinen und dem saftigsten Schinken und vom Hotel zur «Linde» mit noch besseren Weinen und noch saftigeren Hammen. Jene Erfahrung überzeuge mich davon, dass ich offenbar nicht zum Verkehrsdiplom geboren und berufen war, und dass ich mich einem andern Metier zuwenden sollte. Tempora mutantur!

Was nun aber schon die Verkehrswerbung neue Wege beschritten hat und vom besten Wein und besten Schinken das Schwergewicht auf das Kulturelle verlegt hat, dann liegt es nahe, dass der ganze Fremdenverkehr diese *Wendung zum Geistigen*, ja, ich möchte sagen zum Seelischen mitmache und unsere schweizerische Gastfreundschaft nicht nur zu einem körperlichen, sondern auch zu einem geistigen Gesundbrunnen gestalte.

Was unserem Lande eine besondere Anziehungskraft gibt und uns selbst immer wieder zutiefst beeindruckt, wenn wir von einer Auslandsreise in unsere Heimat zurückkehren, das ist die bezaubernde Schönheit, die der Herrgott in verschwenderischer Fülle über unsere *Landchaft* ausgeschüttet hat. In verschwenderischer Fülle und in reicher Mannigfaltigkeit! Seen, Ströme, Bäche, Wälder, Hügel, Berge, Schluchten, ragende Felsmauern und leuchtende Gletscherstirnen!

Trinkt, o Augen, was die Wimper hält
Von dem goldenen Überfluss der Welt!

(Fortsetzung Seite 4)

du Strand, et dont s'échappaient, à l'incision, des morceaux, succulents et poivrés, de beef et de rognons!). Qui a le génie du pâté, a le génie du pudding, son frère.

La recette en est au reste simple. Elle comporte cependant diverses variantes, comme c'est le cas pour toutes les spécialités largement répandues, et qui viennent de fort loin. Il y a le plum-pudding des roturiers, et le plum-pudding des lords. On met plus ou moins de rhum et de cognac, leur qualité diffère également; le nombre et la proportion des fruits secs ou confits varient; on flambe ou ne flambe pas; les saucés d'accompagnement vont du simple au raffiné. Faut-il ou non ajouter du lait? La tradition originale s'en abstient, sauf erreur. Elle ne parle pas davantage de quelques pommes râpées, qui ont pourtant leur raison d'être, ne serait-ce que pour la digestibilité. Il y a en revanche unanimité quant à la macération préalable: huit jours au moins, et même quinze. Une pâte de plum-pudding, sans les œufs bien entendu, peut attendre des mois. C'est une idée: avoir toujours sous la main, prête à être maniée avec les œufs et une nouvelle douche de rhum, puis serrée dans le moule où elle sera cuite à l'eau bouillante, la pâte qui vous permettra de préparer en quelques heures un plum-pudding. Ainsi pourrez-vous offrir à vos hôtes le plum-pudding perpétuel: ce ne sont pas les Anglais qui s'en plaindraient, s'il est bon.

* * *

Il n'est livre de cuisine qui ne donne sa recette de plum-pudding; un plum-pudding qui ne sera jamais fait, tant on craint de ne pas contenter ceux qui ont appris à l'aimer en Angleterre, et moins encore ceux qui doivent apprendre à l'aimer. Quelle erreur! Il faut essayer. Parmi toutes les formules que vous connaissez depuis longtemps, je vous proposerai de suivre celle de M. Prosper Montagné dans la précieuse anthologie qu'est *L'Art culinaire français* (5). Laissons-lui la parole:

Proportions pour vingt personnes: 500 g de graisse de rognon de bœuf hachée, bien séchée (poids net), 600 g de mie de pain, 150 g de farine, 200 g de raisins de Malaga épluchés, 200 g de raisins de Corinthe, 200 g de raisins de Smyrne triés et lavés (tous ces raisins macérés au rhum), 100 g d'écorce d'orange confite, 100 g d'écorce de citron confite, 100 g d'écorce de cédrat confite (toutes ces écorces détaillées en très petits dés), 150 g de pommes reinettes pelées et hachées (poids net), 60 g de gingembre confit haché, 100 g de figues sèches gonflées à l'eau tiède et hachées finement, 100 g d'amandes mondées, hachées, 250 g de cassonade (ou de sucre), le zeste et le jus d'une orange, le zeste et le jus d'un demi-citron, 12 g d'épices, 4 décilitres de rhum (ou de cognac), 6 œufs.

Mode de préparation de l'appareil: Réunir dans une grande terrine les ingrédients indiqués ci-dessus, sauf les œufs et le rhum (ou le cognac). Bien mélanger ces éléments. Les arroser avec le rhum, et mélanger à nouveau. Laisser macérer la composition, couverte d'un linge, dans un endroit frais, pendant six à huit jours. Chaque jour, remuer l'appareil, et lui ajouter quelques cuillerées de rhum (ou cognac). Le jour de l'emploi, ajouter les œufs à l'appareil, et bien mélanger.

Mouillage des plum-puddings: Garnir avec l'appareil indiqué ci-dessus des moules spéciales, sortes de bols sans pied et à gros rebord saillant, beurrés. Bien remplir ces moules et tasser le moule. Placer sur le moule une serviette dont on aura beurré et fariné la partie centrale (celle qui est en contact avec l'appareil). Nouer les pans de cette serviette en dessous du moule et ficeler solidement. A défaut de moule spécial, on peut aussi mettre la composition dans une serviette beurrée et farinée que l'on ficelle solidement, en donnant au pudding la forme d'une grosse boudelle.

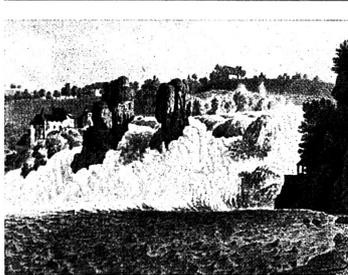
Cuisson des plum-puddings: Plonger les plum-puddings dans une grande marmite remplie d'eau bouillante, cuire à l'ébullition soutenue pendant cinq heures (pour un plum-pudding pesant 1 kg 500).

Dressage et saucés d'accompagnement: Le plus souvent, le plum-pudding est servi flambe. Pour cela, on l'arrose copieusement de rhum (ou de cognac) chauffé, et on le fait flamber en servant. On peut aussi le servir avec l'une ou l'autre des saucés suivantes, servie à part: sabayon au rhum ou au madère; sauce anglaise chaude, parfumée à une liqueur quelconque; sauce cognac, liée à l'arrou-rour; beurre battu au cognac (brandy butter), qui se prépare ainsi: travailler en pomme 150 g de beurre et 150 g de sucre en poudre. Ajouter un décilitre de cognac.

Les plum-puddings, une fois bouillis, peuvent se conserver très longtemps. Il suffit de les tenir dans un lieu sec et froid. Il est d'usage, surtout pour les plum-puddings servis dans les repas de Noël, de piquer dessus une branche de houx vert garni de ses fruits rouges.

Noël: c'est le moment de faire un petit acte de foi. Soyez sûr de réussir votre «Christmas Pudding», et de le réussir de telle façon que tout le monde aura le cœur pleinement réjoui, comme on peut l'avoir devant le plus beau des souvenirs ou la plus agréable des découvertes.

- 1) Vingt-neuf mois d'exil.
- 2) Flammation, Paris.



Oberes Bild: Der Splügenpass. J. J. Meyer, 1786-1858
Unteres Bild: Der Rheinfall. J. J. Biedermann, 1763-1839
Aus Walter Schmid: „Romantische Schweiz“, herausgegeben von der SZV., Zürich, Verlag Hallwag, Bern.

wandten und Freunden, zu kürzeren oder längeren Aufenthalten in unser Land zurückkehren, oder er wird in seiner eigenen Heimat einer der besten Ambassadors unseres Landes sein.

Auch das kulturelle Leben verdankt dem Fremdenverkehr Anregung und Bereicherung

So erfährt und erfährt der Fremdenverkehr vom Kulturellen her stärkste und bleibende Auftriebe. Umgekehrt aber verdankt auch das kulturelle Leben dem Fremdenverkehr manche wertvolle Anregung und Bereicherung. Handelt es sich doch schliesslich um ein gegenseitiges Verständnissvolle Zusammengehen setzt schon bei der *Werbung* ein. Mit freudiger Genugtuung nehme ich die Gelegenheit wahr, um der *Schweizerischen Verkehrszentrale* und ihrem Leiter, Herrn *Bittel*, meine Anerkennung und meinen Dank auszusprechen für die feine und grosszügige Art, mit der sie unsere Künstler, Dichter, Schriftsteller und Historiker in den Dienst ihrer Werbeaktion zu stellen wissen. Die Verkehrszentrale hat seit Jahren eine ganze Reihe prächtiger Bände und Bändchen herausgegeben, von besten schweizerischen Schriftstellern geschrieben und mit hohem Geschmack künstlerisch ausgestattet. Das Grosse und Schöne, das unser Land seinen Gästen zu bieten vermag, in der Pracht unserer Landschaften, im Reichtum und in der Mannigfaltigkeit unserer Kunstdenkmäler, in den Werken unserer Künstler, in den Schätzen unserer Museen und Bibliotheken und in den Traditionen, unseres Volkstums und unserer staatlichen Einrichtungen, das alles wurde irgendwie in diesen Bändchen eingefangen und in hübscher Aufmachung ins Ausland geworfen, um dort den Beweis dafür zu erbringen, dass die Schweiz ihren Gästen noch

etwas anderes zu schenken vermag, als nur schön eingerichtete Sportplätze, Rennbahnen und Strandbäder. Die Verkehrszentrale hat auch den *Wert künstlerischer Veranstaltungen*, namentlich auf dem Gebiete der Musik und des Theaters, für die Belebung des Fremdenverkehrs klar erkannt und ihnen seine wertigste Förderung angedeihen lassen. Während der letzten Jahre organisierte die Verkehrszentrale internationale Kunstwochen, die bei den ausländischen Kunsthistorikern und Kunstfreunden wachsende Beachtung finden und Wesentliches dazu beitragen, unsern kulturellen Besitz im Ausland bekannt zu machen. Nicht vergessen seien auch die Kulturfilme, die auf Veranlassung der Verkehrszentrale geschaffen wurden und im Ausland werben sollen für unser Alpenland und sein geistiges Antlitz. Die Zeitschrift „Die Schweiz“ hat sich zu einer eigentlichen Kulturrevue entwickelt, hochwertig im Text wie im Bild, und die Herausgeber haben es verstanden, erstklassige Kräfte des Schrifttums und der bildenden Kunst für die Zeitschrift zu mobilisieren. Grosses Gewicht wird auch auf eine künstlerisch gediegene Gestaltung der Werbeplakate verlegt. Es kommt nicht von ungefähr, dass die *Schweizerische Plakatkunst*, wie unsere wandernden Plakatausstellungen es bewiesen haben, auch im Ausland rückhaltlose Anerkennung und Beachtung findet. Für alle diese Anstrengungen und Erfolge sind wir der Verkehrszentrale zu Dank verpflichtet. Und was mich persönlich noch ganz besonders freut und was ich hier noch nachdrücklich unterstreichen möchte, das ist die reibungslose und fruchtbare Zusammenarbeit zwischen der Verkehrszentrale und der Stiftung *Pro Helvetia*, wodurch noch einmal mehr dargetan wird, wie eng Kultur- und Fremdenverkehr verbunden und aufeinander angewiesen sind.

Wendung zum Geistigen in der Verkehrswerbung

In den Methoden der *Verkehrswerbung* hat sich während der letzten Jahrzehnte überhaupt eine erfreuliche Umstellung vom Gastronomischen zum Geistigen vollzogen. Als ich noch ein junger Student war — das liegt jetzt um rund 40 Jahre zurück —, erhielt ich den Auftrag, für irgendeine Gemeinde im Schweizerland, die sich „Kurlandschaft“ nannte, einen kurzen, aber, wie man mir bedeutete, durchschlagenden Prospekt und Fühler zu schreiben. Der Verkehrsverein und die Gastwirte des Ortes hatten zu diesem Zweck



Doch nicht nur auf das Grosse, Wichtige kommt es an. Auch das Kleine spielt im Bilde unserer Landschaft eine massgebende Rolle. Auf unsern Wanderungen in Berg und Tal entdecken wir so viele Kleinodien, an denen unser Auge sich volltrinken kann.

Die Schönheit unserer Landschaft zu erhalten und zu verteidigen, darin erblicke ich eine herrliche nationale Aufgabe, an der unser Fremdenverkehr sicher nicht unbeteiligt bleiben darf.

Natur- und Heimatschutz einerseits und die Träger und Anwälte des Fremdenverkehrs andererseits dürfen nicht gegeneinander arbeiten. Sie sollten sich vielmehr Schulter an Schulter in einer Einheitsfront zusammenfinden. Gewiss, es gibt auch Fanatiker des Natur- und Heimatschutzes, und ich möchte nicht alles, was unter dieser Flagge gelegentlich segelt und aufgezwungen wird, mit meinem Schilde decken. Wenn jedoch der Heimatschutz z. B. das königliche Haupt der Rigi säubert, niederreist, was es verunstaltet, und aufbaut, was der Majestät des Berges angemessen erscheint, dann fordert solches Unternehmen unsern Dank und unsere Mitarbeit heraus. Eine unserer Zeit eigene Strömung und ein eifersüchtiger Wettlauf haben allenthalben *Seilbahnen, Ski- und Sessellift* entstehen lassen, und es gibt bald keinen Schweizer Berg mehr mit ehrlichem Namen, der sich nicht unter einem Drahtseil oder einem Lift hätte ducken müssen. Dass der Fremdenverkehr heute solcher zeitgemässer Erleichterungen des Bergsteigens nicht mehr entzogen kann, leuchtet mir ein. Und ich selbst, der ich doch bis vor wenig Jahren alle Sessellifte grundsätzlich zum Diabolus wünschte, habe, als ich vom Jochpass zum Trübe mich einem solchen Vehikel anvertraute, mein altes Bubenherz wieder entdeckt, das ungefähr in den gleichen Gefühlen schlug, wie in jener seligen Zeit, da ich mich in meinem Heimatdorf vom Kilbikarussell im Kreise herumwirbeln liess. Und doch handelt es sich gerade bei solchen Anlagen darum,

zwischen den Interessen des Fremdenverkehrs und des Naturschutzes einen tragbaren Ausgleich zu finden, wie er jeweils von der Eidgenössischen Natur- und Heimatschutzkommission angestrebt wird.

Damit der Eingriff in das Landschaftsbild, auf weitere Sicht berechnet, nicht mehr schade, als Sessellift und Skilift vielleicht auf kurze Sicht nützen!

Ich betrachte es als ein Privileg und zugleich als eine Verpflichtung unserer schweizerischen Gaststätten, namentlich ihre ausländischen Gäste darauf aufmerksam zu machen, was in ihrem Umkreis an sehenswerten *Kunstdenkmälern* zu erreichen ist. Viele von uns fahren ins Ausland, um dort herrliche alte Bauten und Kunstwerke zu bewundern. Aber unser eigenes Land ist nicht ärmer an beachtenswerten Bauten und Stätten als andere. Denken wir etwa an Romanmötter, Payerer, St. Johann im bündnerischen Münsterthal, an die Kathedralen von Genf, Lausanne, Sitten, Freiburg, St. Ursanne, Bern, Basel, Zürich, Chur und Lugano oder an St. Oswald in

Zug, oder an die Heiligtümer von Einsiedeln und St. Gallen und an die stattlichen Dorfkirchen von Schwyz, Stans, Sarnen, Altdorf und andere. Oder an den Kreuzgang von Wettingen, an Königssfelden und an das Rathaus von Stein, mit ihrem herrlichen Schmuck an alten Scheiben! Einen Dogenpalast besitzen wir freilich nicht, aber dafür eine stolze Reihe städtischer Rathäuser, wie etwa jene von Bern, Basel, Zürich, Zug, den Freulerpalast in Näfels und den Stockalperpalast in Brig, und Bauern- und Bürgerhäuser von edler Tradition und gediegener Haltung zu Hunderten! Und wie schön wäre es, wenn der Gedanke, den einst der verstorbene Nationalrat Dollfus aufgegriffen und mit Wärme vertreten hatte, verwirklicht werden könnte, der Gedanke nämlich schweizerischer *Burgen- und Schlösserfahrten*. Denn alte Burgen und Schlösser besitzen wir noch viele, wenn auch manche davon vor Jahrhunderten vom Ansturm der werdenden Demokratie gebrochen wurden oder seither verfallen sind. Und was Herrliches ist es um unsere *Städte* selbst, wie zum Beispiel etwa um die alten, königlich freien und festen Strassen und Gassen von Bern, deren eine freilich gerade heute bedroht und gefährdet erscheint. Die alte Stadt Bern aber, heute wohl weitem eines der schönsten und geschlossensten Stadtbilder, verträgt keine Eingriffe. Sie ist als Ganzes ein Kleinod, und wird ein Stück davon ausgebrochen, so hat damit das Ganze an Wucht und Schönheit verloren. Und endlich, wie schön, wie heimelig und wie pausbäckig ist unser *Schweizer Dorf*, im Tal und in den Bergen! So saubere, blitzblanke und anmutige Dörfer wie bei uns in der Schweiz finden Sie wohl schwerlich anderswo.

Käme ich als ausländischer Gast in unser Land, so wäre ich meinem Gastgeber dankbar, wenn er mir sagen würde, was ich in den historischen *Museen und Kunstsammlungen* des Landes sehen könnte. Fast alle grösseren schweizerischen Städte bergen in ihren öffentlichen oder in einzelnen privaten Sammlungen, wie jene Oskar Reinharts in Winterthur oder in der Villa Favorita in Lugano, Schätze alter und neuer Kunst, um die uns manche Sammlungen im Ausland beneiden möchten. Und ähnliches gilt von einzelnen unserer Bibliotheken, allen voran etwa die Stiftsbibliothek von St. Gallen mit ihren einzigartigen Beständen mittelalterlicher Manuskripte und die Stiftsbücherei von Engelberg mit den Wunderwerken der Engelberger Schreibschule. Dass *Kunstsammlungen* von gepflegter Qualität und hohem Niveau den Fremdenverkehr auch kleinerer oder mittlerer Städte in starkem Masse zu beleben vermögen, bewiesen die in kurzer Frist einander folgenden Ausstellungen von Schaffhausen und z. B. die Ausstellung der Liechtensteiner Galerie in Luzern.

Ausserordentlich befruchtend und bereichernd wirkten für den Fremdenverkehr in neuerer Zeit die grossangelegten internationalen *Musikwochen* von Luzern, die Festwochen von Zürich und in anderen Schweizer Städten, ähnliche Veranstaltungen wie in Gstaad, Braunwald und anderswo und die internationalen Bach-Feste in Schaffhausen. Im gleichen Atemzuge nenne ich Calderones Grosses Welttheater vor der grandiosen Stiftsbibliothek von Einsiedeln, Le Théâtre du Jorat von Mézières und die Trollsplele von Altdorf und Interlaken.

Viele der Gäste, die in unser Land kommen, interessieren sich auch für das *demokratische Leben* unseres Staates und seine Kundgebungen, für Landsgemeinden, Zentenerfiern, Trachten-, Schwing- und Alplerfeste und andere Veranstaltungen unseres bodenständigen Volkstums und unserer urwüchsigsten Volkskultur.

Am wertvollsten: die Kultur des Herzens

So sehen wir, meine sehr verehrten Damen und Herren, wie stark die Beziehungen zwischen Kultur und Fremdenverkehr hin- und herweben, wie sie einander gegenseitig tragen und befruchten. Ebenso wichtig aber, wichtiger noch vielleicht und wesentlicher, scheint mir die innere, seelische Kultur der *Menschen* zu sein, mit denen unser fremder Gast in nähere Berührung kommt, die Kultur des Personals unserer Verkehrsanstalten, der Auskunftsstellen, der Gastgeber und ihrer Mitarbeiter. Sogar die Kultur der Polizei kann für den Fremdenverkehr von einiger Bedeutung sein. Als ich vor zwei Jahren in Madrid war, sah ich von meinem Zimmer aus, wie ein Verkehrspolizist auf dem grossen Platz am Prado plötzlich den Autoverkehr stoppte, so dass wohl hundert

Automobile auf beiden Seiten des Platzes sich stauten. Warum er das tat, wurde mir nicht klar. Dann aber begab sich der Polizeisoldat auf die eine Seite des Platzes, holte dort einen Blinden ab und führte diesen ruhig und sicher durch das Meer der Automobile ans andere Ufer, trat wieder zurück in die Mitte des Platzes und gab den Verkehr frei. Dieses Bildchen hat mich damals mächtig beeindruckt. Das war Kultur! Die Kultur des Gastgebers sollte schon im Stil und in der Ausstattung seines Gasthofes zum Ausdruck kommen. Der Hausrat und der Wandschmuck verraten mir den innern Stil des Gastgebers, der die Gaststätte führt. Ich kenne einen schweizerischen Hotelier, der Jahr für Jahr irgendeinen oder zwei Künstler zu gastfreiem Ferienaufenthalt einlädt und sich von ihnen Bilder oder Plastiken erstehen, mit denen er dann seine Stuben schmückt. Vielleicht gibt es in unserem Gastgewerbe noch mehr solche Mäzene. Es gibt aber auch eine *Kultur des Herzens*, die man nicht sieht, wohl aber in allem fühlt und spürt, eine Kultur, die wie ein stilles, unsichtbares Grundwasser in der Tiefe liegt und doch alles befruchtet und grünen und blühen lässt. Und *diese* Kultur des Innwendigen ist doch letzten Endes für uns selbst und für unsern Fremdenverkehr die wertvollste.

„Weihnachtspforten“

MS. Der Christbaum kam aus dem Norden in unser Land, die Weihnachtskrippe aus dem Süden. Alljährlich in der Adventszeit tauchen Diskussionen auf, wo der erste Christbaum gestanden, die erste Krippe zu sehen war. Darum sei hier für kommende Volkskundforscher festgehalten, wann und wo die „Weihnachtspforten“ — so möchten wir den Brauch benennen — bei uns in Erscheinung trat.

Vor einigen Jahren — es war 1945 — begann der Zuzug von USA-Familien nach Genf. Sie kamen mit Schrankkoffern, mit mächtigen Reisetaschen, die so praktisch und formlos schienen wie die Uniformen ihrer Soldaten. Sie kamen, um in den wiedererstandenen internationalen Organisationen zu arbeiten, an denen sie ja vor dem zweiten Weltkrieg nicht beteiligt waren. Sie kamen also zum ersten Mal in grösserer Zahl als Wohnungsnahmer nach der Rhonestadt. Möbel und Hausrat brachten sie nicht mit, darum wurden die Häuser, die von den Eigentümern fixfertig eingerichtete Wohnungen aufwiesen, rasch zu amerikanischen Kolonien.

Hätte man als Schweizer, als Fremder aus einem andern Land als die USA, so ein Appartement inne, so merkte man gar bald eine „atmosphärische“ Veränderung. Hauste man früher monate-, ja jahrelang Tür an Tür, ohne sich zu kennen, zog nun ein Gemeinschaftsgefühl durch die Stockwerke, von den Einzimmerwohnungen, genannt Studios, im Unterdach bis zu den grossen und grössten. Merkwürdig wie diese Amerikaner, die zumeist aus Riesenstädten kommen, in ihrem Wesen etwas Naturburschenhaftes aufwiesen, sich gegenseitig und uns wie Dorfbewohner freundlich grüssen, auch wenn sie und wir ein-

ander nicht vorgestellt sind. Das wäre z. B. bei ihren britischen Vettern ganz ausgeschlossen.

Die Amerikaner sind eben samt und sonders irgendwie „Publicity“-Menschen, sie leben für die Öffentlichkeit. Für diese ist auch ihre *Weihnachtspforte* bestimmt. 1946 tauchte sie in Genf zum ersten Mal auf. Am 24. Dezember jenes Jahres waren die Eingangstüren der Amerikanerwohnungen ausnahmslos geschmückt. Vielfältig waren die Dekorationen. Der Phantasie sind in dieser Beziehung keinerlei Schranken durch die Tradition gesetzt, die gesamte „Weihnachtsflora“ kommt zu ihrem Recht. Die einen formen ihre Büsche aus Zweigen von Tannen, Misteln und rotbeirigen Stechpalmen, umwinden sie mit silbernen, goldenen oder roten Bändern, andern gefällt „ungemischt“ besser. Weitere flechten die „Wieder aus verschiedenen Zweigen, durchziehen sie mit Silberhaar und nageln sie dann flach an die Türen. Ja, manche verwenden sogar Christbaumschmuck. Unser Nachbar zur Linken hatte eine grosse, silberglänzende Glocke über seinem Namensschild an einem breiten, weissen Seidenband, das mit einem grünen Zweiglein belegt war, angebracht.

Aus den unpersönlichen, öde wirkenden Treppenhäusern und Gängen der Mietshäuser wurden so mit einem Mal gemütliche Innenräume, die Weihnachtsstimmung aus der privaten Sphäre in die „Welt“ hinaustrugen. Da konnte es nicht wundernehmen, dass bis zum Abend jenes 24. Dezember in „unserm“ Haus die Nachamerikaner auch schon ihre Flurtüren nachahmend geschmückt hatten. Und das wiederholt sich nun zur allgemeinen Freude jedes Jahr.

Wohnungstüren werden aber nur von jenen



Herr Berger....

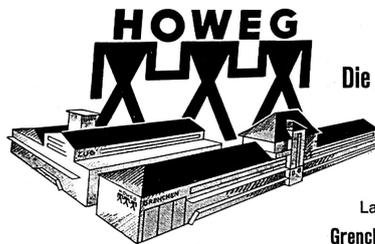
besitzt ein Ferienhotel. Er hat einige magere Jahre hinter sich und nun kann er sich am neuen Aufschwung der Fremdenindustrie wieder etwas holen. Er tut jedoch nicht nur dies, sondern er erneuert auch seinen Betrieb. In weiser Voraussicht, seinem Hotel durch Verbesserung der Bewirtung einen guten Ruf zu sichern. So hat sich Herr Berger auch eine EGRO-Kaffemaschine angeschafft, um damit einen wirklich guten Kaffee servieren zu können, denn er weiss, dass gerade ein guter Kaffee viel zum Wohlbefinden der Gäste beitragen kann. Die EGRO ist für den Hotel-Betrieb besonders geeignet. Ihre ideale Brühtemperatur und die Vorratshaltung im „EGRO-Bain-marie“ gestattet, den Kaffee auch nach den hier oft vorkommenden längeren Ausschankpausen immer sofort heiss zu servieren, ohne dass er „aufgewärmt“ ist und sein Aroma durch Temperaturschwankungen gelitten hat. Machen auch Sie, gleich Herr Berger, die Erfahrung, dass mit dem guten Kaffee aus der „EGRO“ im Ferienhotel ein schöner zusätzlicher Verdienst geschaffen werden kann.

Hersteller und Fabrikationsort:
Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau

Service-Stellen in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Zürich

Verkauf durch:
Christen & Co. AG., Bern - A. Grüter-Suter Söhne, Luzern
Autometro AG., Zürich und Genf - Sanitas AG., Basel

Wir wünschen frohe Festtage und guten Erfolg im neuen Jahr!



Die Einkaufsgenossenschaft der Hotellerie

Eigene Lagerhäuser und Depots in Grenchen, Zug, Lugano, Sierre, Genf

Über 3400 angeschlossene Mitglieder

Die HOWEG ist für ihre Mitglieder die

Zentrale des gemeinsamen Einkaufes

Die augenfälligsten Vorteile der HOWEG-Mitgliedschaft sind:

1. Garantierte Warenqualität
2. Günstigste Einkaufspreise
3. Rabatt-Rückvergütungen (Im Jahre 1951/52 Fr. 712000.-)
4. Mitbeteiligung am vollen Geschäftsertrag der HOWEG

Auskunft über die Mitgliedschaft erteilt die Geschäftsleitung in Grenchen
Telephon (065) 85828

Ablösung der Neujahrsgatulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Exonération des souhaits de Nouvelle Année en faveur du Fonds de secours pour Sociétaires

Einem Rekordergebnis entgegen

Die neue Zweckbestimmung der Neujahrsgatulationsablösungen, deren Ertrag zum ersten Mal der Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds zukommt, hat mächtig eingeschlagen. Die Einzahlungen gehen kontinuierlich in grosser Zahl ein. Bereits erreichen die eingezahlten Beträge die Summe von

Fr. 3160

Wenn es so weitergeht, so dürfen wir ein Rekordergebnis erwarten. Mögen alle diejenigen, die sich an dieser Solidaritätsaktion noch nicht beteiligt haben, sich beeilen, um auch ihrerseits ihren unterstützungsbedürftigen und auf Hilfe angewiesenen Kollegen ihr Zusammengehörigkeitsgefühl zu bezeugen. Einzahlungen nehmen wir mit herzlichem Dank auf Postcheckkonto V 85 SHV., Basel, mit dem Vermerk „Neujahrsgatulationsablösungen“ entgegen.

- Hr. E. Amstad, Hotel Sonne, Beckenried.
- Hr. E. Amstad, Hotel Bellevue, Seelisberg.
- Hr. A. Amstutz-Borsinger, Hotel Orselina, Locarno-Orselina.
- Hr. R. Anlauf-Glanzmann, Im Schönbühl 2, Küsnacht (Zürich).
- Hr. R. auf der Maur, Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern.
- Hr. Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz.
- Hr. Max Baiter, Kurhaus Fidaz, Flims-Fidaz.
- Hr. K. Baschenis, Hotel Alte Post, Davos-Platz.
- Hr. Edgar Beilick, Alexandra Golf-Hotel, Arosa.
- Hr. R. Bezzola, Dir., Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus.
- Mme L. Biasca-Caroni, Hotel Ascona, Ascona.
- Hr. A. Bieri, Restaurant „Du Théâtre“, Bern.
- Fam. Blunschy, Hotel Schiff, Einsiedeln.
- M. E. Boenzi, Hotel Bonivard, Montreux.
- Hr. H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn.
- Hr. W. Brändlin, Dir., Hotel Schweizerhof, Davos-Platz.
- Hr. J. P. Branger, Hotel National, Davos-Platz.
- Hr. W. Broglie, Sempacherstrasse 18, Luzern.
- Hr. Jos. Bühlmann, Hotel Mostrose et de la Tour, Luzern.
- Mlle A. Bührer, Hôtel Pension Georgette, Lausanne.
- Kurhaus Cademario AG., Lugano-Cademario.
- M. René Capt, Golf Hôtel, Montreux.
- Hr. Jod. Cavelti, a. Dir., Sagogn, Graubünden.
- Sigg. W. und A. Cereda, Hotel Walter, Lugano.
- M. R. Croisier, Hôtel d'Espagne, Ste-Croix.
- Hr. Werner Durrer, Hotel des Alpes, Luzern.
- Hr. W. Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Lugano.
- M. et Mme H. E. Fauconnet, Hôtel Eden, Genève.
- Sig. R. Fedele, Hotel Splendide, Lugano.
- Hr. Dir. Ch. Fricker, Palace Hotel, Luzern.

- M. J. Friedli, 12, Aubépine, Genève.
- Hr. Jean Früh, Hotel Adler, Grindelwald.
- Hr. Jos. P. Genelin, Hotel Bristol und Storchen, Bern.
- Hr. M. Gilg, Sporthotel Grischuna, Davos-Platz.
- Sig. Dino Gobbi, Hôtel de la Poste, Piotta.
- Hr. A. Gredig, Flüeli Sporthotel, Davos-Dorf.
- Hr. Otto Grüter, Vertreter, Luzern.
- Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola.
- M. Henri Guhl, St-Imier.
- M. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet.
- Famille H. de Gunten, Hôtel du Signal de Chèvres, Puidoux-Gare.
- Hr. M. Hagen, Parkhotel, Locarno.
- Hr. Jean Hedinger, Zürich, Generalagentur der Helvetia Feuer, St. Gallen.
- Fam. Helbling, Schlosshotel, Locarno.
- M. M. Herminjard, Dir., Hôtel des Trois Couronnes, Vevey.
- Hr. und Frau C. und E. Janett, Hotel Victoria au Lac, Lugano-Paradiso.
- Hr. E. Keller-Hagmann, Hotel Sonne, Wildhaus.
- Hr. A. Kemptler, Hotel Victoria, Schuls, und Hotel Kemptler, Lugano.
- Hr. A. C. Knaus, Hotel Alpenrose, Sils-Maria und Privathotel, St. Moritz.
- Hr. Dr. G. Kränzlin, Hotel Simplon, Zürich.
- Hr. Eduard Krebs, Hotel Krebs, Interlaken.
- Hr. J. Landolt-Hauser, Gasthof und Pension Ochsen, Bad Ragaz.
- Hr. Charles Landry, Parkhotel, Lenzerheide.
- Hr. Werner Locher, Hotel Union, Luzern.
- M. G. E. Lussy, Hôtel La Résidence, Genève.
- Fam. Martin, Hôtel Windsor, Lausanne.
- Hr. Fritz Matthys-Schär, Schlegwegbad (Emmental).
- Hr. Alfred Maurer, Hotel du Nord, Interlaken.
- M. J. Ming, Buffet de la gare, Vevey.
- Hr. Chs. Müller-Soutter, Buffet SBB., Basel.
- Hr. E. Müller-Knuchel, Hotel-Pension Beatrice, Lugano.
- Hr. E. Müller-Knuchel, Hotel Bellavista, Sankt Moritz.
- Hr. Ed. Obrecht sen., Hotel Schweizerhof, Engelberg.
- M. André Oyex, 9, rue du Midi, Lausanne.
- M. A. Perrin, Hôtel Régina, Montana.
- HH. Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern.
- Hr. Oberstiv. Hs. Pfyffer von Altshofen, Luzern.
- Hr. A. Pinösch, Gen.-Dir., Hotels Waldhaus und Schweizerhof, Vulpera.
- M. M. E. et J. à Porta, Hôtel Bernina, Genève.
- M. E. F. Reiber, Glion sur Montreux.
- Hr. O. Rindlisbacher, Tierpark-Restaurant Dählhölzli, Bern.
- Hr. H. E. Saxon, Eden-Sporthotel, Davos-Platz.
- Hr. C. Schärer-Citterio, Dir., Bad Schinznach.
- M. Otto Schatz, Clinique La Primevère, Leysin, St. Moritz.
- Hr. Dir. Walter Scheel, Hotels Chantarella-Haus und La Margna, Sils-Baselgia.

gesehen, die ein Haus betreten. Der amerikanischen Wille, Feststimmung hinauszutragen, geht weiter. Im Sommer 1948 zog eine USA-Delegation in die ehemalige Villa Dr. Gustav Moyniers, der von 1826-1910 gelebt hat. Lange war in diesem Haus eines Mitbegründers des Internationalen Komitees vom Roten Kreuz ein Archiv untergebracht, das von dem Eland und Grauen des ersten Weltkrieges Zeugnis gab und in der Zwischenkriegszeit noch oft konsultiert wurde. Jetzt herrscht dort echt amerikanischer Hochbetrieb, der dem europäischen Wiederaufbau gilt. An dem Gebäude, an den reichverzierten Bronzestäben seines Haustores sahen wir nun letzte Weihnachten zwei mächtige Tannenbäume prangen, so voll mit Zapfen, dass wir an künstliche Nachhilfe dachten. Dem war aber nicht so. Die Delegation hat sich eben Prachtexemplare verschafft, die an roten Bändern hängend, den festlichen Besuchern des Parkes „Mon Repos“ aus hundert und einem Land „Fröhe Weihnachten“ nach amerikanischer Sitte wünschen sollten.

Haben Christbaum und Krippe die Schweiz erobert, jener erst im vorigen Jahrhundert, so wird es vielleicht auch dazu kommen, dass die „Weihnachtsporte“ bei uns einen Siegeszug antritt. Sie verdient es, denn sie trägt Freude zu denen, die „bloss“ unsere Mitmenschen sind!

Eine neue Idee, die auch in unsern Hotels verwirklicht werden könnte.

1952 - ein Rekordjahr des internationalen Reiseverkehrs

Die diesjährigen Einnahmen aus dem amerikanischen Touristenverkehr in Europa werden nach Schätzungen des Europäischen Reiseausschusses (European Travel Commission) auf 149 Millionen Pfund Sterling geschätzt. Hiermit ist der Tourismus zur grössten Dollareinnahmequelle Europas geworden. Der Reiseverkehr von Amerika nach Europa hat in diesem Jahre „über alle Erwartungen“ zugenommen. Schätzungsweise haben 350000 Amerikaner Europa besucht, eine Zahl, die der des Rekordjahres 1929 entspricht.

Für das Jahr 1953 kann nach Ansicht des Ausschusses eine noch grössere Zahl amerikanischer Touristen in Europa erwartet werden. Jedenfalls ist er der Meinung, dass Europa noch viel weiter „in der Entwicklung des Verkehrs aus dem gewaltig ausgedehnten Reisemarkt in Amerika“ gehen kann. Auch innerhalb Europas war der Touristenverkehr des Jahres 1952 der grösste seit Beendigung des Krieges. s. b.

Weihnachten in englischen Hotels

Viele Hotels an der englischen Küste haben alle Vorbereitungen zur Aufnahme der Gäste während der Weihnachtszeit getroffen, die hier gern zu kurzen Erholungsreisen benutzt wird. Allerdings müssen sich die Gäste in der Regel verpflichten, wenigstens fünf Tage im Hotel zu bleiben, andernfalls sich die Unterkunftspreise erhöhen. Am ersten Weihnachtstag werden grosse Festdiners an festlich geschmückten Tafeln serviert. Bessere Hotels berechnen während der Weihnachtszeit pro Person drei bis vier Pfund täglich, wobei der Wein einbezogen ist. s. b.

- Fam. H. Schenk, Eden Hotel, Interlaken.
- Hr. Harry Schraemli, Harry's Grillroom-Bar (Huguenin), Luzern.
- Hr. Ulrich Schumacher, Hotel Alpina, Parpan.
- M. O. Schweizer, Dir., Ecole Hôtelière, Lausanne.
- Famille H. Seiler, Hôtels Gletsch, zurzeit, Brig.
- Hr. Werner Sommer, Berghaus, Jungfrau-Joch.
- M. Ch. Sorgius, Hôtel Mon-Repos, Genève.
- M. H. J. Steiger, Hôtel Château Bellevue, Sierre.
- Hr. H. Studer, Volkshaus, Winterthur.
- M. F. Thöni, Hôtel du Simplon, Genève.
- H. H. G. und W. Tödtli, Hotel-Kurhaus, Griesalp.
- Hr. L. Tüller, Dir., Hotel Matterhornblick, Zermatt.
- Hr. A. Welschen, Hôtel des Cheminots et Voyageurs, Brig.
- Mme R. Widmer, Hôtel Sergy, Genève.
- Hr. V. Wieser-Colturi, Hotel Weisses Kreuz, Zuoz.
- Hr. Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich.
- Hr. Alex. Witzig, Bahnhofbuffet, Winterthur.
- HH. Gebr. Zimmermann, Posthotel Terminus, Veggis.

Vers un résultat record

La souscription des «Souhaits de Nouvelle année» en faveur du Fonds de secours des membres de la S.S.H. connaît un beau succès puisque, bien avant les fêtes, au 15 décembre, le total atteint était déjà de

Fr. 3160

Il est certain qu'en revenant à une sorte de tradition qui voulait que les dons faits à cette occasion soient destinés, le cas échéant, à venir en aide à ceux de nos membres qui seraient tombés dans le besoin, on a éveillé un grand mouvement de sympathie et de solidarité. Il faut reconnaître qu'il était indiqué en cette période de haute conjoncture de penser à l'avenir et à une crise toujours possible, surtout dans l'hôtellerie. L'animation des fêtes va maintenant accaparer les hôteliers, leurs amis et leurs fournisseurs. Ils n'auront plus le temps d'envoyer leurs vœux traditionnels. Mais pour que l'on sache qu'ils pensent quand même aux autres membres de la communauté professionnelle, il leur suffit de verser leur obole au compte de chèque de la Société suisse des hôteliers, V 85, avec mention «Souhaits de Nouvelle année». Leur nom publié dans l'Hôtel-Revue apportera leurs vœux à tous nos lecteurs.

Participation record aux cours des directeurs des écoles suisses de ski

Le dix-neuvième cours des directeurs des écoles suisses de ski vient de débuter à Zermatt. Il permet d'envisager la saison d'hiver 1952-1953 avec optimisme. En effet, le nombre des participants atteint un total exceptionnellement élevé, un record: près de 900 inscriptions ont en effet été enregistrées, témoignant ainsi de la réputation qui s'est attachée à l'heureuse initiative du directeur de ces cours, Christian Rubi. Chaque année, le nombre des élèves s'accroît, en même temps que se développe la réputation de l'Ecole suisse de ski, à l'étranger comme dans le pays.

★

DEN HERREN HOTELIERS
UND GASTWIRTEN, IHREN FAMILIEN
UND MITARBEITERN ENTBIEHEN WIR
UNSERE BESTEN **G** LÜCKWÜNSCHE
FÜR DIE FESTTAGE

★

Die Mitglieder des Zentralverbandes der schweizerischen Fettindustrie:

- «Astra» Fett- und Ölwerke AG., Steffisburg
- Betriebsgesellschaft Basfa AG., Genf
- Bell AG., Basel
- S. A. Bordini (SABO), Lugano
- Adolf Eitel, Gossau (SG)
- Flad & Burkhardt AG., Zürich-Oerlikon
- Florin AG., Muttenz
- Gattiker & Cie. AG., Rapperswil (SG)
- Genossenschaft zentralschweizerischer Metzgermeister, Bern-Liebelfeld
- G. Graber & Cie., Bern-Liebelfeld
- Hautzentrale & Fettschmelze AG., Zürich
- Häute- und Fettverwertung Basel, Basel
- Huileries de Morges, S. A., Morges
- Kappeler & Cie. AG., Zürich-Oerlikon
- Hans Kaspar AG., Zürich
- J. Kläsi, Nuxwerke AG., Rapperswil (SG)
- S. A. Molino di Mendrisio, Mendrisio
- Öl- und Fettwerke Sais, Zürich

- Plüss-Staufur AG., Oftringen
- Produits Morgia S. A., Morges
- Ramina, Genossenschaft zur Verarbeitung und Verwertung einheimischer Fette, Zäziwil
- Randon-Werke AG., Chêne-Bourg (GE)
- Rusterholz, fabrique de graisses alimentaires, Vevey
- Schweizerische Milchgesellschaft AG., Hochdorf (LU)
- «Schweizer Perle» AG., Zürich
- Société des Maîtres Bouchers de Lausanne et Environs, Lausanne
- Stucker & Zesiger, Bern
- Syndicat de la Boucherie de Genève et Environs, Genève
- Vitafett AG., Zürich
- M. Vogel & Co. AG., Zürich-Oerlikon
- Walz & Eschle AG., Basel
- C. Weber-Sagers Erben, Rorschach

Prickelnde
Köstlichkeit
für festliche
Stunden!



Champagne Heidsieck & Co.
MONOPOLE Reims

Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

Generalvertrieb für die Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel

Mit unsern besten Wünschen
für ein glückliches und erfolgreiches 1953

Sans qu'il ait été nécessaire de développer une propagande spéciale, 750 skieurs et skieuses venus de Suisse, d'Allemagne, de Grande-Bretagne, de France, d'Italie, d'Autriche, de Suède, d'Espagne et des Etats-Unis s'étaient inscrits; il a fallu les répartir en 45 classes comptant 9 à 10 élèves pour chacune des deux semaines prévues et durant lesquelles les directeurs attirés des écoles suisses de ski de divers centres sportifs ainsi que d'autres instructeurs se dépensent sans réserve pour donner un enseignement complet de la technique la plus récente, combiné avec un entraînement rationnel; il va de soi que des excursions en groupe sont prévues, en marge du programme quotidien.

Pour venir à bout d'un ordre du jour très chargé, puisqu'il s'agit d'instruire des débutants et de parfaire le style des skieurs exercés, les dirigeants des cours ont fait appel à 80 professeurs de ski dûment patentés et à 20 candidats-instructeurs qui se répartissent la tâche, chaque matin et chaque après-midi, pour deux heures de cours; et

cela sans bavure et dans le meilleur esprit.

La journée commence à sept heures par la gymnastique. Le soir, élèves et professeurs se réunissent pour faire la critique de la journée, pour entendre des exposés, pour suivre la projection de films éducatifs, etc. Le corps des instructeurs comprend des as de réputation internationale, comme les *Heinz von Allmen, Rodolphe Rominger, Edy Reinalter, David Zogg, Jack Ettinger, Alex Gentinetta*, etc., qui se chargent des disciplines classiques; marche dans le terrain, dérapage, christiania, stem, télémarché, slalom, descente, etc. Des cours théoriques sont donnés également par MM. *Christian Rubi, E. Baumann* (médecin), *Max Senger*, et d'autres spécialistes. Les cours de cette année se déroulent pour la première fois à Zermatt en hommage à la mémoire du regretté Otto Furrer, l'un des pionniers du ski en Suisse et instructeur des plus qualifiés, qui vivait dans cette grande station valaisanne.

mobile Club dont l'emblème se dessine sur fond jaune) enfin la R.S.A.A. (Royal Scottish Automobile Association).

Ces trois associations ont une organisation dépassant de loin celle de notre Automobile Club. Surtout en ce qui concerne les deux premières. Dans la plupart des villes la section locale possède un «club house» où les membres peuvent venir manger, loger, assister à des «parties». A Epsem par exemple la section locale offre une piscine aux membres de l'association.

Toutes les routes d'Angleterre, du Pays de Galles et d'Ecosse ont, à part la signalisation officielle, un certain nombre d'indications supplémentaires placées par les grandes associations afin de faciliter encore les déplacements de leurs membres. Des indicateurs, bleus ou jaunes suivant les associations qui les ont placés, «prennent en charge» par exemple les automobilistes à l'entrée de Londres et les mènent par le plus court chemin vers le centre de la ville en évitant les endroits généralement congestionnés. D'autre part chacune de ces associations a des milliers d'agents habillés un peu comme nos gendarmes (avec parements bleus ou jaunes suivant la société) qui sillonnent en tous sens les routes britanniques montés sur des motos-sidecars de même couleur que leurs parements. Il est assez surprenant la première fois que l'on circule en Angleterre en voiture de recevoir un salut très militaire de la part de ces agents rencontrés sur la grande route au volant de leurs machines ou à un carrefour ou, s'étant mués en policemen, il est intervenu pour régler un «trafic jam» (confiture de trafic)... mais évidemment seulement si l'on est membre du club qu'ils représentent!

Les clubs automobiles britanniques se sont attribué encore un autre rôle tout aussi important; c'est celui de faire toutes les formalités diverses pour les automobilistes désirant aller à l'étranger et de les renseigner sur tout ce qu'ils trouveront dans chacun des pays visités. Chacune de ces associations a un service spécial de publication et édite chaque année des tonnes de documentation de tous genres. Elles éditent par exemple chaque année des itinéraires sur le continent avec état des routes, kilométrage, temps à utiliser et toutes sortes de détails facilitant le voyage.

Il y a là, semble-t-il, un immense terrain de publicité pour notre tourisme puisque dans cette dernière fonction les grandes associations britanniques de tourisme automobile font plus que les agences de voyages, quoiqu'elles fassent à peu près le même travail (car elles restent toujours neutres et n'ont pas d'intérêts commerciaux en jeu).

Die leidige 25-Pfund-Reise

Der an der Universität Exeter dozierende Geographie-Professor Arthur Davies wendet sich in einem Brief an die „Times“ gegen die abermalige Festsetzung der 25-Pfund-Quote für Auslandsreisen. Er betont, dass alle Freunde des Reisens ernstlich beunruhigt sind über die fortdauernde Beschränkung von Auslandsreisen. Die jetzt bewilligten 25 Pfund reichen lediglich für einen neuntägigen Auslandsaufenthalt in bescheidenen Ho-

Offerten unter Chiffre...

Viele Inserate, die in unserem Vereinsorgan erscheinen, sind Chiffreinserate, so namentlich wenn Stellen offeriert oder gesucht werden. Wer unter Chiffre inseriert, will aus irgendeinem Grunde seinen Namen geheimhalten. Der Offerteller weiss dann nicht, mit wem er es zu tun hat, es sei denn, dass seine Offerte angenommen wird. Wird das Chiffreinserat direkt bei der Hotel-Revue aufgegeben, dann kennt die Administration den Auftraggeber und leitet die verschlossenen eingehenden Offerten ungeöffnet an ihn weiter. Bei Inseraten, die bei einer Annoncenexpedition aufgegeben werden, sind die Offerten an die betreffende Chiffrenummer dieser Stelle zu richten, ohne dass dabei unsere Administration mit dem Offertmaterial überhaupt in Berührung kommt.

In letzter Zeit sind wiederholt Klagen sowohl aus Mitglieder- wie aus Angestelltenkreisen eingegangen, indem sich die Betreffenden darüber beschwerten, ihr Offertmaterial während längerer Zeit nicht zurückerhalten zu haben. Da unsere Administration bei Chiffreinserten an die Hotel-Revue nur Vermittlungsstelle ist, hat sie keinerlei Möglichkeit, auf die rasche Behandlung des Offertmaterials Einfluss zu nehmen. Sie kann daher nur durch allgemeine Hinweise an alle jene den dringenden Appell richten, die auf dem Offertwege wichtige Dokumente, Zeugniskopien, Photos usw. zugestellt erhalten, dieses Offertmaterial so rasch wie möglich an den Offertsteller, der es für anderweitige Verwendung benötigt, zurückzusenden.

Oftmals kommt es auch vor, dass falsche Chiffrenummern angegeben werden. In einem solchen Falle trägt der Offertsteller die alleinige Verantwortung für die unrichtige Weiterleitung der Offerte. Daher achte man bei jeder Offerte auf die genaue Chiffrenummer.

Die Administration der Hotel-Revue.

Les touristes anglais viendront quand même cet hiver

par Georges E. Riedo

Il semble bien, et les milieux anglais qui s'intéressent aux sports d'hiver à l'étranger s'en montrent assurés, qu'il y aura cette année beaucoup de touristes anglais dans nos stations bien qu'on ne puisse espérer en voir autant que pendant les hivers où les restrictions de devises n'étaient pas aussi fortes ou même inexistantes.

Il est certain que la grande majorité de ces hôtes ne pourront rester que très peu de temps chez nous par suite de l'impossibilité de se procurer l'argent nécessaire pour un séjour relativement long. La moyenne des périodes de vacances par personne ne dépassera pas les 10 jours. Pourtant d'ores et déjà presque toutes les agences ou sociétés qui s'occupent de l'organisation de séjours sur le Continent et en Suisse ont reçu des masses d'inscriptions et tout spécialement le *Ski club de Grande Bretagne* qui organise des vacances blanches à *Aedobaden, Wengen, Grindelwald, Champéry*. On assure d'autre part que d'importants cours de ski sur pistes artificielles organisés dans les principales villes de Grande Bretagne, permettront aux Anglais de prendre les leçons nécessaires à leur initiation ou à leur «remise en forme» en Angleterre même, et dès lors d'économiser en Suisse sur les leçons de ski, la presque totalité de leur argent étant utilisé pour payer leur hôtel.

Je savais qu'il existait un ski club formé exclusivement d'Anglais habitant en Angleterre et allant passer leurs vacances d'hiver sur le continent. Pourtant je n'avais jamais imaginé l'importance de cette association jusqu'au jour où je visitai son «club house» à Londres et pris connaissance de ses effectifs. Le S.C.G.B. compte actuellement en chiffres ronds quelque 15000 membres et sa liste d'effectifs va en augmentant chaque année. Evidemment 15000 membres ce n'est pas beaucoup si l'on compare cet effectif avec celui de notre Association Suisse des Clubs de Ski, mais il ne faut pas oublier que l'on ne pratique pas le ski en Angleterre (à part le ski artificiel en salle).

Ce club dispose à Londres d'une très belle maison où tous les membres peuvent obtenir des rafraichissements, des repas, où un état-major très compétent fournit tous les renseignements désirés, où des soirées sont organisées, etc. De plus cette société édite un bulletin paraissant régulièrement et dans lequel une grande partie est réservée à des reportages, des correspondances et des renseignements sur la Suisse et les pays de sports d'hiver en général.

Par le canal de cet important journal la Suisse se fait une intéressante propagande puisqu'elle touche pour ainsi dire tous les skieurs britanniques. Elle les touche d'autant plus qu'elle leur donne d'utiles renseignements sur les possibilités qu'offrent nos stations, les belles excursions possibles, etc. On sait que la concurrence étrangère est aujourd'hui toujours plus forte dans le domaine des vacances blanches, il serait donc bon pour la Suisse, si elle veut garder sa première place, qu'elle continue à renseigner, épauler, seconder, la grande société de ski britannique.

Une autre propagande utile pourrait être faite, celle-là pour le tourisme britannique en Suisse en été et au printemps. Il serait bon pourtant qu'elle se fasse dès le début de l'année prochaine car cette publicité doit être répétée et de longue haleine. Son but ne devrait pas être attirer tout simplement l'attention du tourisme sur notre pays ou telle ou telle station de chez nous, elle devrait au contraire l'éduquer sur les avantages qu'il y trouvera, les possibilités qui lui sont offertes et ceci non pas sous forme de publicité pure, mais de reportages, descriptions de voyages, etc.

Cette propagande devrait être faite auprès des membres des trois grandes associations d'automobilistes anglaises: La A. A. (Automobile Association dont l'emblème est formée de deux A entrelacés sur fond bleu), le R.A.C. (Royal Auto-



BELLARDI
Vermouth

Für die Schweiz: Produits Bellardi S.A., Berne

Per Frühjahr 1953 zu vermieten

grösseres Zürcher Restaurant

(rund 200 Sitzplätze). Nur bestausgewiesene, fach-tüchtige und kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter OFA 3860 Z an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Keine verstopften Salzstreuer mehr!

GRESIL-Tafelsalz

mit Zusatz von Calciumphosphat bleibt immer rieselfähig. — Neuer verbilligter Verkaufspreis.

Erhältlich in allen Kolonial- und Delikatesswarengeschäften.



Frigidaire

FRIGIDAIRE-Kühlanlage im Tea-room zur Blume, Glarus

Hat Sie auch Ihre Kühlanlage den Sommer über befriedigt?

Wenn nicht, dann wenden Sie sich an unseren technischen Beratungsdienst, der Ihnen, dank seiner 25jährigen Erfahrung, wirklich zweckmässige Vorschläge für den Um- oder Ausbau Ihrer Kühlanlage unterbreitet. Eine Unterredung ist kostenlos und verpflichtet Sie zu nichts. Berichten Sie uns schon heute, denn jetzt haben wir reichlich Zeit, Ihre Probleme eingehend zu studieren. Zögern Sie nicht, wir sind für Sie da!

Frigidaire

ELEKTRISCH-VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG
Fabrikat der General Motors

Basel: Kateba AG., Viaduktstrasse 60; **Bellinzona-Ravecchia**: Miro Vescovi, Villa Gloria; **Bern**: Hans Christen & Cie., Seilerstrasse 3; **Colombier**: Paul Emch; **Genève**: Félix Badel & Cie. S.A., 4, place du Molard; **Lausanne**: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; **Luzern**: Frey & Cie.; **Sion**: René Nicolas; **Zürich** 23: Applications Electriques S.A., Manessestrasse 4, Telephon (051) 235728.



STRUB
SPORTSMAN



Der neue **Gebäck- und Vorspeisewagen**

für Hotels, Restaurants und Krankenhäuser etc.

W. A. BARTH, ZÜRICH
Hotelbedarfsartikel, Seestr. 2, Tel. (051) 239311

tischen Touristen im Ausland ausser Frage. Das führt dazu, dass England beim Durchschnittsausländer nur noch wenig gilt. Dem könnte dadurch abgeholfen werden, dass die Devisen-Zuteilung auf

wenigstens 40 Pfund festgesetzt würde, wenn der Tourist die ihm zustehenden 25 Pfund im vorhergehenden Jahre nicht beanspruchte. s. b.

Pariser Weihnachtsbrief

Wenn man den Berichten der Pariser Zeitungen und den Prospekten der Reiseagenturen Glauben schenken darf, wird das diesjährige Weihnachtsfest trotz aller Krisen politischen und wirtschaftlichen Charakters dem letztjährigen an Glanz und Feiertung nicht nachstehen. Zwar hat man den Eindruck, dass weniger gekauft wird, schon weil die Leute jetzt eher die Stabilität des Frankens glauben als vor 12 Monaten und also auch ihr Ersparnis weniger rasch und leicht ausgeben als im Zeichen der Inflation, die zu Ende des Jahres 1951 ihren Höhepunkt erreichte.

Die Preise der Pariser Restaurants sind aber, was die berühmten Reveillonmenüs anbelangt, im Vergleich zu 1951 kaum verändert. Immer noch bieten grosse Gaststätten im Champs-Élysée-Viertel ein Souper, das allerdings aus Austern, Kaviar, Truthahn mit Kastanien, Salat, Käse, Fruchten, Glace und der obligaten Bûche de Noël besteht, zu 4000 Fr. je trockenes Gedeck an. Mit einer Flasche Champagner stellt sich der Preis also auf rund 6000 Fr., ohne Trinkgeldzuschlag, was heute einem Betrag von 75 Schweizerfranken entspricht.

Die „Montmartre-Boîtes“, die – wie man weiss – mehr oder weniger künstlerische Darbietungen und – zu den Weihnachts- und Silvesterreveillons – auch Kottillonattraktionen umfassen, haben erstmals Pauschalabmachungen vorgesehen, was vom Standpunkt der Betriebswirtschaft aus interessant scheint. Man bietet das Menü, das ungefähr dem obigen entsprechen dürfte, aber inklusive „Champagner à discretion“ für 11 500 Fr. pro Kopf an, also immerhin um 1500 Fr. teurer als im Vorjahr, was erneut beweist, dass von einer „Deflation“ der Preise, für das, was man im Pariser Jargon eine „petit tour des Grands Ducs“ nennt, noch keine Rede ist. In einem kleineren Pigalle-cabaret kann man schon für 1500 Fr. pro Person „Reveillon“ feiern, wobei allerdings nicht die ganze Nacht durchgeführt wird. Der Preis schliesst den Eintritt und eine Flasche Champagner ein. Kaltes Buffet wird à la carte berechnet. Interessant für das schweizerische Verpflegungsgewerbe ist auch der Hinweis auf die Gestehungskosten einer Weihnachts- oder Silvesterfeier in *eigenem Heim*. Die Pariser Hausfrau, die bei sich „reveillonieren“ will, muss gut und gerne pro Person einen Betrag von 1700 Fr. rechnen, wenn ihr das Menü vom Traiteur geliefert wird. Ein solches Weihnachts-Souper-„Typ“ würde sich etwa wie folgt zusammensetzen: Marenne-Austern, Consommé chaud oder froid, Weisswurst, Gebratener Truthahn mit Trüffel, Salat, Cascade Plombières, Petits Fours und Weihnachtsbûche. Wenn der Traiteur Geschirr und Bedienungspersonal stellt, so bezieht sich die Ausgabe pro Person, ohne Weine und Liköre, auf rund 2500 Fr., also doch wesentlich billiger als in einem renommierten Restaurant. Nach den vorliegenden Nachrichten sei der Andrang zu den Vorbereitungen in den Restaurants des ungeachtet ebenso stark wie im Vorjahr, so dass die Pariser Hoteliers und Restaura-

teure in der Tat mit einem guten Weihnachtsgeschäft rechnen können.

Ob das gleiche für die Provinz und insbesondere für die Wintersportstationen der Alpen gilt, lässt sich im Hinblick auf das etwas zweifelhaft gewordene Wetter zur Zeit noch nicht voraussagen. Bisher scheint es aber, dass auch hier die Vorausbestellungen zahlreich eingelaufen sind, wiewohl die Preise, besonders in den Alpenstationen, reichlich hoch erscheinen (2500–3000 Fr., ausschliesslich der Extras). Einige Unruhe hat, wenn man den Pariser „Echos“ glauben darf, die Ankündigung hervorgerufen, dass die Schweizer Wintersporthotellerie ihre Preise während der flauen Zeit der Minimalpreisbasis anzunähern gedanke, wodurch sich der Ecart zwischen den französischen und den schweizerischen Pensionspauschalpreisen in dieser Zeit erneut erweitern dürfte. Unter dem Gesichtspunkt der internationalen Hotelkonkurrenz erscheint der in unserer letzten Nummer erwähnte Beschluss der französischen Hotel föderation, bezüglich der Tout-compris-Fakturierung, bis auf weiteres keine Bindung einzugehen, in besonders aktuellem Licht.

Dr. W. Bg.

Das „Red Book“ der amerikanischen Hotellerie

Hoteladressbücher sind zu allen Zeiten und in allen Fremdenverkehrsländern immer wieder Gegenstand der Diskussion gewesen. Daher ist es interessant, einmal einen Blick auf das *offizielle amerikanische Hotelverzeichnis*, „The Hotel Red Book“ zu werfen, das in diesem Jahre als Ausgabe 1952/53 in einer bisher noch niemals erreichten Auflage, nämlich von 25 000 Exemplaren, herausgekommen ist.

In erster Linie überrascht dieses Standardwerk dadurch, dass es schon 66 Jahre lang regelmässig erscheint. Das voluminöse, aber trotzdem handliche Buch führt auf 1194 Seiten 20 000 Hotels in 8285 Orten auf. Darüber hinaus enthält es Angaben über führende Persönlichkeiten der örtlichen, staatlichen und regionalen Hotelverbände sowie selbstverständlich insbesondere der zentralen amerikanischen Verbandsorganisation, der „American Hotel Association“. Hinzu kommen beachtenswerte Fachbeiträge über Grundsatzfragen der verschiedensten Art.

Wesentlich ist, dass das „Red Book“, wie es überall kurz genannt wird, als ein wirksamer Werbeträger angesehen wird, und zwar sowohl für den einzelnen Betrieb, wie auch für die Hotellerie in ihrer Gesamtheit. Es wurde deshalb in diesem Jahre eine grosszügig angelegte Kampagne gestartet, um den Absatz des an sich schon weit verbreiteten Buches noch mehr zu heben. Einzuschalten ist hier, dass man das „Red Book“ auch in den öffentlichen Gebäuden, wie beispielsweise

auf Postämtern sowie insbesondere in den Massenverkehrsmitteln, wie Eisenbahn, Schiff und Flugzeug ausgelegt findet, was von den Reisenden, die bezüglich ihrer Unterkunft noch nicht disponiert haben, als sehr wertvoll empfunden wird.

Bei der erwähnten Werbekampagne wird an die 6000 Mitglieder der American Hotel Association, die ihrerseits je ein Exemplar kostenlos erhalten, der Appell gerichtet, zusätzliche Exemplare abzunehmen und diese den örtlichen Stellen des Fremdenverkehrs, den Behörden, den ihnen bekannten Firmen von Industrie und Handel sowie den Unternehmen, die irgendwie am Reiseverkehr beteiligt sind, zu dedizieren.

Dass die amerikanische Hotellerie bei dieser Kampagne in der gleichen Weise, wie auch sonst bei der Behandlung fachlicher Probleme, modernste Methoden anwendet und sogar ein reizendes „Pin-up-girl“ auf einer wirkungsvollen Werbephoto als Blickfang für das von ihr in den Händen gehaltene „Red Book“ dienen muss, beweist die zeitnahe Aufgeschlossenheit und den Wirklichkeitsinn des Amerikaners schlechthin, denn man in den USA überall feststellt und der anlässlich einer mehrmonatigen Studienreise Tag für Tag auch in der amerikanischen Hotellerie immer wieder zu finden war und zu der Erkenntnis führte, dass dieser stets gegenwärtigen Geisteshaltung nicht zuletzt auch die wirtschaftlichen Erfolge zu verdanken sind und der Lebensstandard, auf den manches europäische Land nicht ohne einen gewissen Neid blickt.

Rudolf Kelterborn.

Das Hotelgewerbe in Hongkong

Der politische Umsturz in China hat für die Kronkolonie Hongkong wichtige Folgen zeitigt. Das gesamte Wirtschaftsleben der Kolonie ist in einer tiefgehenden Umstellung begriffen. Neue Einkommensquellen müssen erschlossen werden. Dabei hat man sich jetzt endlich darauf besonnen, dass Hongkong landschaftlich zu den schönsten Flecken der Erde gehört und einen Vergleich mit der Riviera nicht zu scheuen braucht. Was Hongkong heute so besonders reizvoll und anziehend macht, ist der Umstand, dass das übrige China heute dem normalen Touristenverkehr verschlossen ist. Wer also echt chinesisches Volksleben studieren will, der muss entweder nach Macao oder nach Hongkong gehen.

Bis vor nicht langer Zeit konnte von einem Fremdenverkehr in Hongkong im eigentlichen Sinne nicht gesprochen werden. Die Hoteliers in Hongkong kennen den Begriff des „Touristen“, d.h. des nicht zu geschäftlichen Zwecken Reisenden so gut wie gar nicht. Die Kronkolonie ist derart reich, dass sie sich bisher mit dem Touristenverkehr nicht abzugeben brauchte. Wer nach Hongkong kam, kam ausschliesslich in Geschäfts- und touristischen Zusammenhängen. Viel Leben ist auch durch die chinesischen und europäischen Emigranten aus Schanghai nach Hongkong gebracht worden, die viel von dem eingeführt haben, was man als den „american way of living“ bezeichnet.

In den letzten Jahren (vor allem seit 1948) sind in Hongkong zahlreiche Hotels neu entstanden. Vor einigen Monaten ist das grösste Hotel der Ko-

lonie das „Shamrock Hotel“, neu eröffnet worden. Die Hotels von Hongkong sind bisher vornehmlich auf chinesische Kundschaft zugeschnitten gewesen. Bis in die letzte Zeit hinein beschäftigten die meisten Hotels und Restaurants nicht einmal englisch sprechendes Personal. Das ist erst neuerdings anders geworden. Leider hat man sich den „service“ bisher noch nicht abgewöhnt, d.h. der Hotelbesucher wird durch verschiedene Preislisten und dergleichen Tricks oft und gern übers Ohr gehauen (wenn er nicht mit diesem chinesischen Brauch vertraut ist und weiss, wie ihm zu begegnen ist). In dieser Hinsicht hat der chinesische Hotelier noch sehr viel von seinen europäischen Kollegen zu lernen. Er braucht sich nur an den japanischen Kollegen ein Beispiel zu nehmen, wo heute der Fremdenverkehr bereits zu einer Haupteinnahmequelle des Landes geworden ist, so dass 1951 Japan aus diesem Verkehr mehrere hundert Millionen US-Dollars gelöst hat.

Die Reize von Hongkong sind auch weitgereisten Leuten meist völlig unbekannt. Die Witterung ist im Frühjahr, Herbst und Winter immer mild; nur der Sommer ist ziemlich heiss, doch wird die Hitze wie an der Riviera durch die Seebriese erträglich gemacht. Der Strand kann jeden Vergleich mit anderen Bade-Orten aushalten. Eine besondere Attraktion ist die unvergleichliche chinesische Küche. Die schönste Gegend von Hongkong ist die Castle Peak Bay, die ohne weiteres als die chinesische Riviera bezeichnet werden kann. Hier gibt es bis heute zwei erstklassige „Country Hotels“, und zwar das „Castle Peak Hotel“, welches von Finanzleuten aus Schanghai betrieben wird, die in Hongkong selber auch das „Ritz“ betreiben, und die „Dragon Inn“, welche im Besitz der chinesischen Hotelierfamilie Chan ist. Die „Dragon Inn“ ist in den letzten Monaten völlig renoviert worden; sie besitzt sogar Klimaanlage, Vergnügungsparks, Kinderspielplätze, chinesische und europäische Restaurants usw. Man kann das Hotel heute als das schönste Hotel im chinesischen Bereich bezeichnen hören. Sehr viel gerühmt wird auch das „Stage Garden Hotel“, ein kleineres Hotel mit einem herrlichen Park und Fischteichen in der kleinen Stadt San Hui auf dem Wege zur Castle Peak Bay. Es darf als sicher angenommen werden, dass für zahlreiche weitere Hotels in der Kolonie Platz sein wird, denn Hongkong hat als Zentrum des Fremdenverkehrs heute entschieden eine Zukunft.

Trinkt Veltliner Weine



Proben und Preisliste zu Diensten

Meine Liqueurkelche



- Liqueurbecher „Rapperswil“ optisch 20 oder 25 g Fr. -55
 - dito 40 oder 50 g Fr. -60
 - dito 50 g mit Filet bei 40 g Fr. -65
 - Liqueurkelche „Schlossbar“ 98 mm mit rotem Filet bei 20 g Fr. 1.10
 - dito mit rotem Filet bei 20 u 40 g Fr. 1.20
 - Liqueurkelche „Peter“, 120 mm geschliffener Stengel Filet bei 23 g Fr. 1.95
- 30 Tage 10% Spezialrabatt
Verlangen Sie bitte meinen neuen Hotelkatalog



Abteilung für Grossbedarf. - Tel. (065) 218 55

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Kirsch 1947, 1949, 1950

Zwetschgenwasser, Pfämliwasser
kaufen Sie in unbertroffener Qualität, direkt vom Produzenten zum billigsten Preis. - M. Humbel, Landwirt, Stetten (Aargau), Tel. 0563 334 35.

Gut für empfindlichen, verdorbenen Magen

und seine entzündeten und gereizten Magen-Nerven und Magenschleimhäute ist der echte Kräutertee, Marke „Hausgeist“. So vermeiden Sie das langsame Verdauen, das Zurückbleiben des Mageninhaltes und unbillige Gärungserscheinungen. Dieses unschädliche, wohlschmeckende, rasch wirkende Heilmittel sollte in jeder Hausapotheke vorhanden sein. Fr. 1.80, 3.90, kleine Kur Fr. 6.-, Familienpackung 11.20, erhältlich in Apotheken und Drogerien, wo nicht, Versand: Lindenhof-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1.

A Noël et au Nouvel an également

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



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

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

des glaces faites avec

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

D' A. WANDER S.A., BERNE

Tél. (031) 550 21

Suche für eine gebildete Dame aus ersten Kreisen, 36 Jahre alt, sprachgewandt, gutes Auftreten, entsprechenden Wirkungskreis, eventuell als

Sekretärin

in Hotel, Sanatorium etc. Zuschriften erbeten an Schwester Paula Forst, Düsseldorf, Prinz Georgstr. 22.

la Violinist und Pianistin

möchten Silvester, Neujahr und Borcholdstag etwas zur Unterhaltung Ihrer Gäste beitragen gegen kleine Entschädigung. Telefon (051) 32 24 82.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.



ENGROSHAUS DER TABAKBRANCHE

LUZERN Morgartenstrasse 9

Wir wünschen unseren verehrten Kunden ein erfolgreiches neues Jahr und danken für das uns bisher entgegengebrachte Vertrauen



Generalvertrieb: A. RUTISHAUSER & CO. AG. Scherzigen (TG) - St. Moritz

Gesucht gut präsentierende, im Fach versierte BARMAID

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an A. Rogger, Hotel Glas und Haus-Bar, Baden b. Zürich.

Directeur de casino

Le poste de directeur du Casino de Montreux est au concours.

- Le directeur doit connaître la gestion d'un café-restaurant, bar, dancing, tea-room, l'entretien des immeubles et des jardins, la comptabilité et parler le français, l'allemand et l'anglais.
- Le cahier des charges peut être demandé auprès de Monsieur Albert Mayer, président du conseil d'administration, avenue du Kursaal, à Montreux.
- Les offres manuscrites, comportant curriculum vitae, références, copies de certificats, prétentions de salaire, devront lui parvenir avant le 8 janvier 1953.



AUSLANDSCHRONIK

Bilanz des deutschen Fremdenverkehrs - Vorkriegsstand wieder erreicht

Verwaltungsrat und Beirat der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr haben auf einer Tagung in Düsseldorf die Bilanz der abgelaufenen Reisejahres 1952 gezogen. Nach der amtlichen Fremdenverkehrsstatistik wurden in den ersten neun Monaten dieses Jahres insgesamt 40,4 Millionen Fremdenübernachtungen registriert. Damit ist bereits bis einschliesslich September die Zahl der Übernachtungen des gesamten Jahres 1951 in Höhe von rund 47 Millionen erreicht worden. Die Gesamtübernachtungszahl ist gegenüber dem Vorjahr um rund 30% gestiegen. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die deutsche Fremdenverkehrsstatistik noch lückenhaft ist und von den rund 3000 Fremdenverkehrsgemeinden in der Bundesrepublik nur 1800 erfasst werden. Es steht jedoch fest, dass auf dem Fremdenverkehrsgebiet der **Vorkriegsstand wieder erreicht** worden ist.

Noch beachtlicher ist die **Zunahme des Ausländerverkehrs** in der Bundesrepublik. In den Monaten Januar bis einschliesslich September dieses Jahres wurden 3,7 Millionen Übernachtungen von Auslandsgästen registriert, was gegenüber der gleichen Vorjahreszeit einer Steigerung von ebenfalls rund 30% entspricht. Bedeutend stärker haben sich jedoch die Deviseneinnahmen aus dem Ausländerbesuch erhöht. Diese haben sich in den ersten 9 Monaten des laufenden Jahres gegenüber der gleichen Vorjahreszeit fast verdoppelt und eine Höhe von 327 Millionen DM erreicht. Für 1952 wird mit einer Gesamteinnahme von mehr als 400 Millionen gerechnet, womit der Fremdenverkehr seine Bedeutung als **Devisenbringer** unter Beweis gestellt hat. Auch die Bundesbahn hat von dem starken ausländischen Touristenverkehr profitiert. Ihre Einnahmen aus dem Ausländerverkehr sind von rund 8,6 Millionen DM im Jahre 1949 auf 19,7 Millionen DM im Jahre 1950 und 29,5 Millionen DM im vergangenen Jahre gestiegen. Die Fremdenverkehrsverbände wollen auch in den verkehrstillen Monaten für einen Ausländerbesuch werben, nachdem man erkannt hat, dass sich hier noch grosse Möglichkeiten ergeben.

Die bisherigen Werbemassnahmen der deutschen Fremdenverkehrsorganisationen haben auch auf dem Gebiet der **Sozialtouristik** zu Erfolgen geführt. Bis jetzt sind für insgesamt 1,7 Millionen Reiseparketten abgesetzt worden, die zu einem wesentlichen Teil dem Einzelreiseverkehr zugute kamen. Beachtlich sind auch die **grossen Aufbauleistungen des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes**. Mit Hilfe grösstenteils eigener Mittel konnte der Bettenbestand, der durch die Kriegseinwirkungen von 485 000 vor dem Kriege auf 185 000 im Jahre 1949 abgesunken war, inzwischen wieder auf 380 000 am 1. Dezember 1952 erhöht werden. Die gut geführten Hotelbetriebe haben zur Belebung des Reiseverkehrs entscheidend beigetragen. Das deutsche Fremdenverkehrsgewerbe hat sich die Aufgabe gestellt, auch die wirtschaftlich schwächeren Bevölkerungskreise für die Touristik zu erfassen. Die Leistungsfähigkeit des deutschen Fremdenverkehrs soll darüber hinaus weiter erhöht werden. *ch.*

Holländische Fremdenverkehrsbilanz

Der niederländische Fremdenverkehr hat in dem zu Ende gehenden Jahr entschieden Fortschritte gemacht. Bereits im ersten Quartal brachte der Ausländerverkehr 26 889 000 hfl. an Devisen ein, gegen nur 9 067 000 hfl. 1951 im gleichen Zeitraum. In den letzten Jahren hat der Ausländerverkehr folgende Entwicklung genommen:

Jahr	Zahl der ausländischen Besucher	Deviseneinnahmen hfl.
1947	178 000	19 500 000
1948	284 000	27 500 000
1949	315 000	34 500 000
1950	400 000	58 000 000
1951	448 000	104 000 000
1952 (Schätzung)	500 000	180 000 000

Der Vorzug Hollands als Touristenland liegt entschieden in seinen **niedrigen Preisen**. Wenn auch die Preisdifferenzen zwischen den einzelnen Ländern sich allmählich auszugleichen beginnen, so gehört Holland doch heute noch immer zu den billigsten Reiseländern Europas. Man kann es den holländischen Reisebüros nicht verargen, wenn sie immer wieder darauf hinweisen, wie billig der Ausländer heute in Holland lebt. Die „Bedrijfs-horeca“ hat errechnet, dass Holland heute den niedrigsten Logierpreis von allen westeuropäischen Reiseländern berechnet. Der LUNCHpreis ist der drittbilligste in Westeuropa, und der Dinerpreis nach England der billigste.

Diese Billigkeit des Reisens in Holland scheint vor allem den **Zuzug englischer Reisender** begünstigt zu haben, deren niedrige Devisenzuteilung längere Reisen nach anderen Ländern verbietet, die aber mit 250 hfl. in Holland schon viel anfangen können. Die in England veranstaltete Propagandaaktion der ANVV. (Allgemeine Nederlandse Vereniging voor Vreemdelingenverkeer) hat daher auch gute Erfolge gezeitigt. Es sind mehr Engländer 1952 nach Holland gekommen als 1951 (55 000 Personen).

Allerdings haben die Engländer, die bisher nächst den Belgiern das höchste Besucherkontingent gestellt hatten, heuer den zweiten Posten an die **Deutschen** abtreten müssen, welche mehr und mehr ihre Ferien in Holland verbringen. Allerdings sind in den holländischen Besucherziffern aus Deutschland auch die alliierten Besetzungstruppen miteingerechnet, die ebenfalls in steigendem Umfang Holland als Urlaubsland bevorzugen. Auch Belgien, Frankreich und Skandinavien haben heuer mehr Besucher als 1951 gestellt. Die Zahl der Besucher aus den USA. betrug 1951 rund 40 000 Personen; heuer dürften rund 60 000 Amerikaner aus den USA. nach den Niederlanden gekommen sein. Auffallend ist auch die grosse Zahl italienischer Besucher.

Neben der Billigkeit der Preise wird von den Besuchern vor allem die **korrekte Behandlung der ausländischen Touristen** gelobt. Namentlich die Amerikaner sind von der guten Aufnahme entzückt. Weniger entzückt sind sie allerdings von dem langsamen Funktionieren der Reinigung und anderer Serviceleistungen. Auf den Fragebogen, welche den heimreisenden Amerikanern bei ihrer Abreise aus Holland vorgelegt wurden, erklärten 31%, es habe ihnen vor allem „the people“ der Niederlande gefallen. *D.*

Gute Wintersaison an der italienischen Riviera erwartet

Während die einzelnen Kurorte der italienischen Riviera ihre Ergebnisse der Sommersaison zusammenstellen, erfährt man, dass für die kommenden Wintersaison bereits grosse Vorbereitungen aus dem Ausland vorliegen. In erster Linie handelt es sich um deutsche, schweizerische und englische Touristen, welche in den Wintermonaten erwartet werden. Als besonders erfreulich wird es aber auch bezeichnet, dass für die sonst so stillen Zwischenmonate September/Oktober/November heuer aussergewöhnlich viele Bestellungen aus Westdeutschland vorliegen, wobei Orte wie Varazze, Spornato, Finale, Diano Marina, Bordighera, Santa Margherita, Rapallo, Sestri Levante usw. besonders gut abgeschnitten haben. Manche Orte der italienischen Riviera haben in der abgelaufenen Sommersaison Rekordbesuche zu verzeichnen gehabt, wie z. B. Alassio und Albenga. Es handelt sich dabei durchwegs um Orte, die bisher weniger stark frequentiert waren, und in denen daher die Fremden nicht zu sehr überfordert wurden, wie das in anderen Orten teilweise der Fall ist. Viele Kurorte der Riviera schicken sich an, grössere Festlichkeiten für die Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr zu organisieren, um auch das inländische Publikum anzulocken. In Savona soll demnächst eine Fremdenverkehrstagung abgehalten werden, die den Zweck verfolgt, die Autobusverbindungen zwi-

schen der Riviera und dem Hinterland der Lombardie und des Piemonts zu verbessern.

Auch die Badeorte an der **Adria** haben Grund, mit ihrer Sommersaison zufrieden zu sein. Die Orte wie Rimini, Riccione, Cattolica usw. haben einen sehr zufriedenstellenden Besuch vor allem aus Deutschland zu verzeichnen gehabt, während der Besuch aus den osteuropäischen Ländern nach wie vor ausbleibt. Die jugoslawischen Adria-bäder haben heuer den italienischen noch wenig Abtrag tun können.

Glänzende Geschäfte hat vor allem während der Filmfestwochen die Lagenstadt **Venedig** gemacht. Hier konzentrierte sich in wenigen Wochen ein Fremdenverkehr, wie er in den Annalen der italienischen Fremdenindustrie wohl beispiellos ist. Dass ein solcher Massenbesuch sehr zahlkräftiger Ausländer (vor allem Amerikaner) zu gewissen Auswüchsen geführt hat, ist verständlich. Es hat Hotels am Lido gegeben, in denen zeitweilig für ein Glas Mineralwasser rund 1000 Lire bezahlt wurden. Das hat aber dem Fremdenverkehr weiter keinen Abtrag getan.

Im Industrieministerium hat kürzlich die staatliche Kommission zur Festsetzung der neuen Hotelzimmerpreise für das Jahr 1953 getagt. Der Antrag auf eine **generelle Erhöhung der Zimmerpreise** wurde abschlägig beschieden. Dagegen sollen die Provinzialbehörden die Erlaubnis erhalten, in einzelnen Fällen von sich aus Preis-erhöhungen zuzugestehen.

AUS DER HOTELLERIE

Un jubilé aux Brenets

L'Hôtel Bel-Air a 50 ans d'existence

C'est en effet le 14 décembre 1902 que M. Paul Perret fonda l'Hôtel-Bel-Air en collaboration avec sa jeune et vaillante épouse. Cet établissement acquit très vite une très grande renommée qu'il a justement mérité d'ailleurs et qui est confirmée par les innombrables et magnifiques témoignages de clients exigeants et de fidèles habitués. La réputation de l'Hôtel-Bel-Air a dépassé depuis longtemps les frontières du canton et du pays.

Au cours d'années qui ne furent pas toutes brillantes, ni faciles pour tout le monde, la famille Perret déploya tous ses efforts pour rester à l'avant-garde du progrès et perfectionna continuellement une maison toujours admirablement tenue et confortablement aménagée. En 1949 encore, la famille Perret édifiait une fort belle salle qu'elle met toujours aimablement et gratuitement à la disposition des différents groupements qui la lui demandent.

Ainsi donc, après 50 ans d'activité dans l'hôtellerie suisse, c'est-à-dire après 50 ans de travail ardu et de ferme volonté dans une profession qui exige des capacités et une énergie spéciales, Mme Paul Perret a droit à la haute estime et aux sincères félicitations de tous. Devenue veuve trop tôt hélas! et restée seule avec 4 jeunes enfants, elle

assume la responsabilité de diriger seule l'Hôtel Bel-Air et de lui conserver la réputation qu'il s'est acquise.

Nous lui souhaitons longue vie et de passer des jours heureux en jouissant d'un repos honorablement gagné. *E. H.*

Un beau prix de l'Ecole hôtelière

Nos lecteurs auront probablement lu dans le compte rendu de la dernière séance du Comité central tenue à Zurich que M. Charles Wächter, Grand Hôtel Restaurant du Pavillon, 36, rue de l'Échiquier, Paris 10e, avait offert un prix annuel au meilleur élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ce prix consiste en un séjour d'une semaine à Paris à l'Hôtel du Pavillon, chambre avec salle de bain, pension complète, repas pris avec l'Administrateur ou dans des restaurants pouvant servir d'exemple ou de documentation,



Die guten Walliser Weine
durch die
Firma L. IMESCH SIDERS
Telephon (027) 510 65

Serviceen Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 70 Jahren ausgezeichnet, bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Gesucht in Jahrestelle

Geranten-Ehepaar

(Mann für die Küche und Frau für den Service) für die Leitung des Wirtschaftsbetriebes des Golf-Hauses eines führenden Fremdenplatzes der Zentralschweiz. Ausführliche Offerten mit Referenzen, Bild, Zeugniskopien und Saläransprüchen unter Chiffre D R 2781 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Chefs de rang

Italiener, sprachkundig mit besten Zeugnissen suchen Winterengagement für ca. 2 Monate in gutes Haus; 7 Jahre in Schweizerhaus tätig. Referenzen durch Telefon (091) 2 18 30, Lugano. Offerten unter Chiffre R 2722 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg

Jeune anglaise (22) de bonne éducation désire emploi pendant l'hiver. Diplôme domestique. Connaissance de français. Expérience comme

HOSTESS

et dans l'organisation et la surveillance d'enfants. Libre milieu janvier. Demande argent de poche seulement. Références suisses. Ecrire: Urbach, International Advertising, 63, Lancaster Grove, London N.W. 3.



KÜCHENARTIKELMASCHINEN

Christen & Co.
BERN 28 MARKTGASSE 28

On cherche pour hôtel de premier rang, en Suisse romande

gouvernante d'étage
place à l'année. Envoyer offre avec photo et copie de certificats sous chiffre S R 2747 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Wer eine wirklich solide Küchenmaschine sucht wählt die elektrische Bauknecht Allzweck

mit den rasch auswechselbaren Aufsteckteilen für gewerbliche Küchen.

Unsere Parole: vernünftiger Preis, hohe Qualität

Beachten Sie den Coupon!

Generalvertretung für die Schweiz:
Rollar LTD. ZÜRICH
Im Claridenhof, Beethovenstr. 24 - Tel. (051) 279688

Coupon ausschneiden, in offenem Umschlag, mit 5 Rappen frankiert, an ROLLAR senden

Senden Sie uns einen Prospekt **BAUKNECHT**. Wir wünschen eine unverbindliche Vorführung der **BAUKNECHT**.

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Gesucht über Wethachten und Neujahr Aushilfsstelle als **Oberkellner, Chef de réception-Sekretär oder Chef de service** (Aide du Patron)

Suchender ist fachlich bestens ausgebildet, sprach- und organisationskundig. Der Eintritt könnte auf Wunsch erfolgen. Dauer bis etwa Mitte Januar. Einlösen unter Chiffre R S 2734 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne MAULER

& Grands Vins mousseux

AU PRIEURÉ ST-PIERRE ★ MOTIERS-TRAVERS

Vermicelles-Desserts

Ja, wenn nur das umständliche Reinigen, Schwellen und Schalen der Maroni nicht wäre. — Mit

« **GRAZIELLA** »

dem gebrauchsfertigen und natürlichen Maronipulver fällt diese zeitraubende und mühsame Arbeit weg.



Täglich frische Ware

Kein Abfall

Kein Verlust

Standard-Packungen 2 1/2 kg netto

Verlangen Sie unsern Prospekt

SCHWEIZ MILCH-GESELLSCHAFT A.G. HOCHDORF

Telephon (041) 88 13 13

Das Gemüse der Woche

Rotkabis, Sellerie, Randen.

visite de Paris, Versailles, Fontainebleau, deux soirées au théâtre, etc.

Le premier bénéficiaire de ce prix a été M. Fritz Lang, fils du propriétaire de l'Hôtel de la Gare à Brugg. Nous ne croyons pas être indiscret en révélant que le généreux donateur du prix et son invité ont pris de plus grande plaisir à faire connaissance. En effet, de telles échanges ne peuvent être que très fructueux et contribuer à une meilleure compréhension générale. On ne saurait trop encourager d'autres hôteliers en Suisse ou à l'étranger de suivre l'exemple donné par M. Wachter dans l'intérêt de l'hôtellerie tout entière.

Au Cambridge Hotel à Camberley (Surrey)

Nous apprenons que notre membre M. Lucien A. Poltera vient d'acquiescer le Cambridge Hotel, London Road, Camberley, Surrey.

Il s'agit d'un établissement fort sympathique, situé en bordure de la route nationale A-30, à l'un des endroits les plus pittoresques de son parcours. Il est à proximité de Londres en direction de Southampton puisqu'en 1 heure on peut atteindre la capitale anglaise. L'Hôtel Cambridge dispose également d'un parc pour une cinquantaine de voitures. Un énorme garage se trouve tout à côté. L'Hôtel est extrêmement confortable comme c'est le cas de tous les bons hôtels anglais; l'une de ses particularités est plus remarquable et son restaurant de premier ordre aménagé de la façon la plus moderne dans une ancienne grange du XVI siècle à laquelle on a su conserver tout son cachet.

Nous félicitons M. Poltera de son acquisition et nous lui adressons tous nos vœux pour la prospérité de son hôtel. Nous sommes persuadés que tous les Suisses qui se rendront à Camberley descendront dans l'établissement de leur compatriote.

Hotelkauf

Am 1. Dezember ist das Hotel des Alpes in Merligen käuflich in den Besitz von Herrn W. Hauri-Syfrig, Luzern, übergegangen. Wir wünschen Herrn Hauri Erfolg im neuen Wirkungskreis.

Neue Gérance

Am 1. Dezember hat Herr Georg Marugg, bis vor kurzem Chef de service im Hotel St. Gotthard, Zürich, die Gérance des Restaurant Schützengarten in St. Gallen übernommen. Wir wünschen dem neuen Leiter dieses bisher von unserem Mitglied, Herrn W. Glinz mustergerühmt geführten Grossbetriebes besten Erfolg in seiner neuen Tätigkeit.

Ausländische Ehrung eines Mitgliedes

La Confrérie des Chevaliers de Tastevin, die sich zum Ziele gesetzt hat, den Wein, und speziell den

Burgunder, wieder zu Ehren zu bringen und die alten Traditionen und folkloristischen Bräuche des Burgunderlandes zu pflegen, benützt jeweils im Spätherbst das Château du Clos de Vougeot als Treffpunkt ihrer Zusammenkünfte und Zeremonien. Anlässlich eines kürzlichen Treffens dieses Ordens der Weinkenner und Weinliebhaber wurden, gefolgt von einem grandiosen Bankett, in feierlichem Akt neue Kandidaten zu Rittern

geschlagen. Bei dieser Gelegenheit erhielt unter anderen unser Mitglied Herr Charles Michel, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich, die höchste Auszeichnung, die dieser gastronomische Orden zu vergeben hat, die „Cravate du Commandeur“ — eine Auszeichnung, die in den Augen von Gourmets und Gourmets als eine verdiente Anerkennung der Leistungen aus Küche und Keller des Herrn Michel gewürdigt werden wird.

Aus dem CBFg.

Alljährlich mit dem Herannahen des Winters hält der CBFg (Christlicher Bund fürs Gastgewerbe) seine Jahresversammlung ab. Diesmal war sie in der schönen Rheinstadt Basel. War es die Anziehungskraft Basels oder war es die Begeisterung für die Sache, dass sowohl Mitglieder von allen Gegenden der Schweiz, ja sogar vom Ausland herbeiströmten? Ich weiss es nicht.

Um 15 Uhr versammelte sich der Bundesvorstand, um den zur Behandlung kommenden Traktanden den letzten Schluß zu geben und noch einige Aufgaben des kommenden Jahres durchzubesprechen. So konnte punkt 17 Uhr die Jahresversammlung eröffnet werden. Unter der umsichtigen Leitung des Präsidenten Herrn Pfarrer Bonanomi aus Langenthal fanden die statutarischen Geschäfte ihre rasche Erledigung. Er freute sich, Abordnungen sowohl von Arbeitgeber- wie auch Arbeitnehmerverbänden begrüssen zu dürfen. Dass der Mitgliederbestand erneut zugenommen hat, ist sicher ein gutes Zeichen. Es konnten nicht nur Angestellte aus dem Gastgewerbe aufgenommen werden, sondern auch Patrons.

Anschließend hörten wir ein Referat von Herrn Lüdin, Restaurateur, Präsident des Basler Wirtvereins, in dessen heimlichen Lokalen wir tagen durften, über „Die Personalfrage im Gastgewerbe“. So durften wir von beider Seite hören, was alles schon, sowohl von Arbeitgeberseite als auch von Arbeitnehmerseite in Sachen Personalfragen, Berufsbildung und Nachwuchsfragen getan worden ist und noch zu tun wäre. Heben wir nur die Frage des Nachwuchses im Kochberuf oder die Frage einer Lehrzeit für weibliches Bedienungspersonal hervor. Da merken wir, wie brennend manche Probleme sind.

In einem zweiten Kurzreferat zeigte Herr H. Nidecher, Hauptpfarrer zur St. Theodor, Basel, anhand von Lukas 7, 35-50 vom biblischen Standpunkt aus, auf, wie ein Gast aufgenommen werden sollte und wie er oft aufgenommen wird. Ja, die Bibel gibt uns da eine Lehre, was wahre Gastfreundschaft ist. Der von sich selbst eingekommene Schriftgelehrte läßt wohl Jesus zu sich zu Gast, aber wohl mehr nur aus Interesse, mit ihm zu diskutieren. Er nimmt ihn nur als den Zimmermannssohn aus Nazareth auf, ohne ihm die im Morgenland üblichen Ehrungen zu erweisen. Er erkennt in ihm nicht den König aller Könige, der höchste Ehre wert ist. Die Sünderin hingegen anerkennt ihn als ihren Herrn und Heiland und bringt ihm alle zur Verfügung stehenden Ehrbezeugungen dar. Sie meinen, dieses Beispiel passe nicht mehr in unsere Zeit? Hier ein Beispiel aus der Gegenwart: Ein nachlässig-sportlich gekleideter Motorradfahrer, verstaubt von der langen Fahrt, hält

vor einem Hotel. Der Portier findet, der passe nun auch gar nicht in „ihre“ Hotel und weist ihn, immerhin freundlich, in ein bescheidenes Haus, weil der ganze Platz stark besetzt sei. Der herbeieilende Concierge möchte sich die Haare ausreissen, denn er hat in dem Davonfahrenden einen alten Gast, den König von Belgien, erkannt. — Der rechte Gastgeber weiss, dass nur die Liebe, die dem Mitmenschen dienen möchte, echte Gastlichkeit bewirkt.

Der Abend vereinigte die ganze Gastgewerbefamilie, weit über hundert Personen, zu einem gemütlichen Familienabend. Bei erster und fröhlicher Unterhaltung flogen die Stunden nur so dahin.

Der nächste Tag begann mit einem Morgengottesdienst mit Abendmahl, worauf die Sitzung fortgesetzt wurde. Der Sekretär, Gastgewerbepfarrer W. Roddorf, erstattete Bericht über die Tätigkeit im verflossenen Jahr, dem dann die interessanten Berichte der einzelnen Sektionen folgten. Es war erfreulich zu konstatieren, dass der Bund eine segensreiche Tätigkeit entwickelt hat. An das gemeinsame Mittagessen schloss sich eine Fahrt in mehreren grossen Autocars an. Sie führte uns zur Besichtigung der Erziehungsanstalt Beuggen, die an den Ufern des Rheins in den historisch hochinteressanten Gebäuden des ehemaligen Deutsch-

Die Walliser Kanada-Reinette

ein bevorzugtes Dessert des Hotelgastes

Hotelgäste sind oft weit in der Welt herumgekommen und haben viele und gute Spezialitäten aller Art ausprobiert. Immer erwarten sie insgeheim vom Hotelier, dass er ihnen etwas überraschend Gutes vorsezt.

Die Walliser Kanada-Reinette, ein Apfel ganz besonderer Güte, gehört zu jenen seltenen Apfelsorten, die sich durch besondere Geschmacks- und Wertegenschaften auszeichnen. Ihr apartes Aroma, das feine, zarte Fruchtfleisch und nicht zuletzt ihr unauffälliges Parfüm machen aus ihr die Dessertfrucht par excellence und eine immer wiederkehrende Freude des Feinschmeckers.

Was jedoch noch zu wenig erkannt wird, ist die Tatsache, dass die Kanada-Reinette wohl den besten Apfel für die Zubereitung feiner Backwaren und Apfelperlgarben abgibt. Ihre besonderen Eigenschaften werden auch in dieser Hinsicht von allen Fachmännern und Hausfrauen mit vollem Recht gerühmt.

Die Kanada-Reinette ist bis in den Frühling hinein gut haltbar; dieser preisgekrönte Walliser Apfel bildet daher den ganzen Winter hindurch einen würdigen Schmuck jedes Hotelmenüs, und unsere Hotelgäste werden die Gegenwart dieser köstlichen Frucht immer wieder zu schätzen wissen.

ritterordens untergebracht ist. Stark beeindruckt von diesem Werk vereinigte man sich noch im Hotel „Storchen“ in Rheinfelden zu einem bescheidenen Abendrott, womit diese Tagung in würdiger Weise schloss.

F. L.

Un atout majeur du tourisme suisse

Il est de bon ton d'aller aux sports d'hiver. Mais ce n'est pas là un privilège réservé à une classe aisée, c'est aussi celui du simple «homme de la rue». Ce dernier a droit aux bienfaits du soleil d'hiver tout autant que ceux qui sont matériellement plus privilégiés. Et il faut reconnaître qu'on facilite aujourd'hui grandement à chacun les possibilités de satisfaire son appétit de saine joie sportive et de salutaire exercice au soleil et dans la neige. Car aux sports d'hiver, qui donnent comme un nouvel éclat à notre goût de vivre, il y a place pour chacun.

C'est une des caractéristiques des sports d'hiver suisses que leur diversité, qui se traduit autant dans les conditions financières que sous l'aspect purement sportif de leurs offres. Diversité du paysage aussi et, par voie de conséquence, de la formation requise des sportifs auxquels ils conviennent. Notre propos n'est toutefois pas d'entrer ici dans le détail des caractéristiques de nos différentes stations et de leurs hôtels, pensions et auberges. Les prospectus touristiques y suffisent amplement. Qu'ils nous soit simplement

permis de montrer rapidement la richesse des possibilités offertes en hiver par la Suisse.

On compte généralement comme sports d'hiver le ski, la luge — cette dernière est réservée de compétition, le bobsleigh et le skeleton — le patinage et le curling. Chacune de ces catégories se subdivise à son tour en différentes disciplines, dont certaines — comme le hockey sur glace — ne connaissent que la forme de compétition.

Mais c'est au ski que va la grande masse des suffrages populaires. Sans doute parce que la



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22



VELTLINER
LA GATTA

G. Mascioni & Cie.
Campascio (Graubünden)
Telephon (082) 606 05

Veltliner
ganz erfrischende, reelle
Weine
Eigene große Güter

La Gatta
Saffella
Grunello
S. Domenico
Perla di Saffella
Veltliner-Marc

Bestausgewiesener Schweizer Hoteldirektor sucht ab sofort für die Dauer der Wintersaison eine Bekräftigung als

Sub-Direktor
Aide-Patron
oder auch als
Chef de service

Allererste Referenzen vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre S D 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel in Basel

Restaurant-Kassier
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre B A 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

RENAUD S. A., BALE

Vous offre HOMARDS VIVANTS, LANGOUSTES VIVANTES, SCAMPIS, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, ANGUILE FUMÉE, CREVETTES, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS-D'ŒUVRES et spécialités. TOUS LES JOURS: MAREE FRAICHE, VOLAILLE DU PAYS ET DE BRESSE — GIBIER.

LES MEILLEURS CHAMPAGNES
LES BONS VINS DE FRANCE ET DU PAYS
LES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

Agents généraux pour la Suisse des Champagnes
GEORGE GOULET, REIMS **J. BOLLINGER, AY-CHAMPAGNE**

Agents pour Bâle et Genève
LANSON P. & F., REIMS

Demandez nos prix-courants

Bestausgewiesener Schweizer Hotelier, mit fachkundiger Frau verheiratet, langjähriger In- und Auslandspraxis, Fähigkeitsausweis vorhanden, fünf Hauptsprachen beherrschend, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hoteldirektion

Allererste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre W S 2751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zeit und Geld sparen
jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

können Sie mit dem

Schälfix
der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine



Schälfix schält mühelos ca. 4-5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5-2 Minuten. — Preis Fr. 795.—.

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.

ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
Telephon (041) 235 90



DUR-O-BOR
Gesetzlich Geschützt

Gobeletterie inebrechable, s.a. BOIGNIES-BELGIEN

Gesucht in Stadthotel

Chefin (Obersaaltochter, restaurationskundig)
Buffettochter
Buffetlehrtöchter
Köchin auch Praktikantin

Offerten sind zu richten unter Chiffre A S 15492 J an Schweizer-Annoncen AG, Biel.

Junger

Pâtissier-
Aide de cuisine

sucht Stelle per sofort in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre F A 2757 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESCHÄFTSBÜCHER
sowie
FACHLITERATUR
für Hotels

liefert prompt und billig

ZENTRALBUREAU SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, BASEL 2

Bitte Preisliste verlangen

Suisse s'y consacre tout particulièrement. Voyez plutôt ces véritables «Kindergarten» d'hiver pour les débutants pas plus hauts que trois pommes. Ce sont des classes spéciales des écoles de ski où, sous la direction et les conseils de moniteurs et monitrices spécialement formés, les tout petits apprennent à faire leurs premiers pas sur des «pennaches». Qui a pu suivre un jour les joyeux ébats d'une telle classe n'en oubliera jamais le spectacle charmant. Puis, pour les jeunes gens jusqu'à l'âge de l'école de recrues, toutes sortes de camps sont organisés chaque hiver, sans parler naturellement des auberges et pensions où, en famille, les jeunes peuvent s'adonner à ce qui, à la saine émulation des sports d'hiver. En maints endroits, des patinoires parfaitement entretenues — selon le principe d'une tradition suisse de qualité — sont, avec leurs instructeurs et leurs aménagements, à la disposition des écoliers qui entendent se familiariser avec l'art de la calligraphie sur glace. Et celui qui, pour la première fois, chausse des patins, se convainc aisément du délassement magnifique qu'on peut trouver dans le patinage.

Pour les plus de 20 ans, le ski doit offrir des sensations plus vives, l'extrait de grandes descentes vertigineuses. C'est pourquoi cette classe d'âge forme la clientèle la plus dense des skilifts, télésièges et téléfuniculis. Pour ces fervents, la descente est l'alpha et l'oméga du ski. Il a donc fallu tenir compte aussi de cet impératif de la vitesse: les célèbres pistes sont constamment améliorées, elles sont pourvues de dispositifs de signalisation et disposent aussi de leur propre service de piste (avec équipes de secours en cas d'accidents).

Mais ces adoucissantes descentes ne sont évidemment pas faites pour qui commence à prendre des années. C'est à ce sport-là, fort bien représenté en Suisse également, que s'adressent les vastes régions de «tours». Qu'il soit accompagné d'un guide ou qu'il ait été simplement orienté par un itinéraire établi avec tant de soins, il pourra tout à loisir jouir de l'ennivrant plaisir de glisser sur des champs de neige absolument vierge de toutes traces. C'est également à ces «tours» que maintes skieuses semblent donner la préférence, peut-être parce qu'elles ont la possibilité de trouver en Suisse des moyens de transport qui les amènent véritablement à pied d'œuvre en évitant la fatigue des longues ascensions.

C'est ainsi que les sports d'hiver ont un attrait tout particulier pour chacun. Même pour ceux qui ne se sentent pas particulièrement attirés par la neige et par les «planches» aux pieds. Ceux-là se contentent de se promener, comme en été, sur les chemins ouverts dans la neige. En route, ils croisent la foule joyeuse des skieurs qui gagnent les champs de neige ou la station de télésiège. A la périphérie de la station, ils s'attardent un instant

chez les fervents du curling, ce sport qui a tendance à se développer et qui s'adresse plus spécialement aux personnes qui aiment bien leurs aises. Mais quelque soit l'activité choisie, un fait demeure qui est commun à tous ceux qui fréquentent les sports d'hiver, c'est qu'on y cherchera à oublier la vie quotidienne avec tous ces tracas et à faire provision de santé pour les mois à venir.

les aéroports suisses s'est élevé à 4189 durant ces trente jours (4168 en septembre 1951) dont 2675 (2644) pour les entreprises suisses, lignes régulières de la Swissair et trafic à la demande.

VIENT DE PARAITRE

Revue de Tourisme

Le numéro 3/1952 de la Revue de Tourisme est consacré au Congrès international des Experts scientifiques du tourisme qui a eu lieu récemment à Madrid et a retenu l'attention des milieux professionnels. Dans un vaste tour d'horizon, le président du Congrès, le Prof. W. Hunziker (Berne) fait le point de l'état actuel et de l'organisation des recherches scientifiques sur le tourisme, auxquelles la Suisse apporte un concours appréciable. Le sujet principal du Congrès fut l'étude de la structure et des tendances du tourisme moderne. Si le tourisme se trouve depuis la première guerre mondiale dans un état de déséquilibre économique, il bénéficie en revanche, comme le relève le Prof. A. Mariotti (Rome), de l'aide active des pouvoirs publics. Au Dr K. Krapf (Berne) de renseigner sur les conditions, les principes et les moyens de l'intervention de l'état, qui ne devra toutefois pas compromettre l'entraide professionnelle. L'exemple de la Caisse autonome pour le Midi italien, cité par le Dr Merlo (Rome), vient démontrer les possibilités de promotion du tourisme de la part de l'état. Le Prof. W. Hunziker examine encore le tourisme moderne à la lumière des questions monétaires et préconise, à la place d'expériences dangereuses d'ordre monétaire, la convertibilité générale des monnaies.

DIVERS

Début de l'apprentissage

Il est d'usage général, dans presque toutes les branches d'industrie, de faire débiter l'apprentissage d'un métier au printemps. La formation pratique est adaptée à l'éducation théorique et celle-ci à son tour s'appuie temporairement sur l'enseignement scolaire général. Le printemps coïncide donc avec un grand va et vient dans les maisons d'apprentissage et les écoles professionnelles. Dans de rares cas seulement, le début de l'apprentissage est fixé à l'automne, date à laquelle commence un nouveau semestre à l'école professionnelle.

L'hôtellerie également, s'est adaptée à ce procédé qui facilite l'éducation tout entière de l'apprenti. C'est important et nécessaire, car étant donné le nombre relativement peu d'apprentis de la branche hôtelière pour les écoles professionnelles, il est difficile d'instituer pour cette jeunesse, des classes spéciales pour cette profession.

Celui qui entre en apprentissage au milieu du semestre scolaire dérange les autres élèves. D'ailleurs l'apprenti lui-même pâtit de ce début tardif de l'apprentissage, car il doit rattraper les leçons qu'il a manquées et doit ainsi, à côté de la formation pratique, s'inculquer trop de connaissances théoriques.

Que tout patron d'apprentissage se dise donc bien que le début de l'apprentissage doit correspondre au semestre scolaire. Les retardataires, dans les classes professionnelles spéciales, ne sont pas les bienvenus et devraient durant l'interval, jusqu'au début d'un nouveau semestre, exercer une activité pratique en qualité d'auxiliaire (à la cuisine et à l'office).

Six mille passagers de plus

Les lignes aériennes exploitées en Suisse ont transporté, en août, 77192 passagers, soit 6000 de plus que pendant le mois correspondant de 1951. Le trafic postal et le fret ont également augmenté d'une année à l'autre.

Pour le mois de septembre, l'Office fédéral de l'air, à Berne, qui publie la statistique du trafic relève que le total général des vols enregistrés sur

Hôpital suisse à Paris

On nous informe que le concours entre architectes pour la construction d'un hôpital suisse à Paris s'est terminé ces jours derniers et que M. Tschumi, de nationalité suisse, professeur à l'Ecole d'architecture de Lausanne et architecte à Paris, a été l'heureux élu.

Le Conseil Fédéral garantit un emprunt de deux millions de francs suisses à condition que la colonie suisse de France réunisse le million nécessaire à la construction de cet utile hôpital qui nécessite une vingtaine de millions de francs français pour que les travaux soient commencés.

L'hôpital comprendra environ 60 lits et sera appelé à répondre aussi bien aux besoins des personnes aisées que des personnes de conditions modestes. Un terrain approprié, planté de vieux arbres, situé à Neuilly — un des quartiers les plus salubres et les plus beaux de Paris — a pu être arrêté. Maintenant la préoccupation des promoteurs de cette magnifique idée est de recueillir des fonds pour mener à chef cette œuvre humanitaire. On ne fera certainement pas appel en vain à la générosité de tous les Suisses pour qu'ils participent à l'édification de l'hôpital suisse de Paris puisque l'on sait combien notre population est sensible aux misères de l'étranger et à plus forte raison aux souffrances de Suisses résidant à l'étranger.

Une «Association de l'hôpital suisse de Paris» a été constituée. On peut s'y inscrire en s'engageant à verser une cotisation annuelle de fr. 200.—. Tous ceux de nos lecteurs qui s'intéresseraient à cette œuvre peuvent adresser leurs dons à la Légation Suisse, 142, rue Grenelle, Paris.

Erinnerung zu rufen und für die Wahl des zum Essen passenden Weines weise Tipps zu geben. Farbenkennzeichnungen illustrieren den Kalender auf ansprechende Weise. Fürwahr ein gediegenes Geschenk für die Gattin, die Freundin, kurz für alle Damen, für die Essen und Trinken nicht ein quantitativer Begriff ist, sondern die darin eine kulturelle Handlung erblickten.

SAISONERÖFFNUNGEN

- Aelboloden: Hotel National, 19. Dez.
- Arosa: Grand Hotel Tschuggen, 16. Dez.
- Alexander-Golf-Hotel, 18. Dez.
- Davos-Platz: Sporthotel Schweizerhof, 20. Dez.
- Grindelwald: Hotel Central Wolter, 20. Dez.
- Klosters: Sporthotel Silvretta, 18. Dez.
- Rigi-Kaltbad: Grand Hotel, 20. Dez.

Pâtisseries, 33jährig, verheiratet, sucht per sofort Jahresengagement in grösserem Betrieb. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre 580

Tochter sucht Stelle in grösserem Hotel als Hilfskassistin neben Chef zur weiteren Ausbildung. Gute Behandlung und Freizeit erbeten. Eintritt sofort. Offerten an Margrit Hunziker, Sempach-Station (Luzern), Tel. (041) 781920. (294)

Loge, Lift und Omnibus

Österreicher, junger, z.Z. in d. Schweiz, sucht Engagement für Winters. od. Jahreshälfte (3 Sprachen) als Etagenportier oder Portier-Hausbursche. Eintritt sofort. Offerten an Otto Egger, Gommers (La Roche, Waadt), Tel. (021) 41688. (564)

Portier, sprachgewandter, williger, zuverlässiger, sucht Stelle in Winterstation. Offerten an F. Lüthi, Mallevay (Bern), Jura (512)

Portier-Conducteur, evtl. Alleinportier, 41jährig, Deutsch, Franz., Italienisch, sucht sofort Saisonstelle in Bergregion. Offerten unter Chiffre 553

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Brieffort zur Weiterbildung der Offerten!!!

„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.

- 9582 Commis-pâtisseries, du 20 décembre au 10 janvier, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 9587 Secrétaire-maître d'hôtel, expérimenté, barmaid, expérimentée, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 9580 Lingère-laveuse (machine), caissière, débutante, de suite, restaurant, lac Léman.
- 9586 Gouvernante d'étage, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 9570 Sommelière, Suisse, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
- 9585 Buffetière, de suite, restaurant, Neuchâtel.
- 9589 Jeune fille-lingère-caissière, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
- 9588 Un ou une secrétaire, à convenir, Clinique, Leysin.

Offerten auf Nummern der Vakanzenliste müssen mit Fr. -20 in Marken für die Weiterleitung und -20 für die Rückantwort des Arbeitgebers versehen sein und sollen lose aufgeklebt werden.

Stellen-Anzeiger Nr. 51
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Aide-secrétaire-téléphoniste (demoiselle) est cherchée. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à Clinique Manufacture, Leysin. (1690)

Barmaid gesucht für Dancing-Bar. Einfließen von jüngeren Bewerberinnen mit Bild und Zeugnisbeschriften unter Chiff. 1654

Buffetkochen, zuverlässig, per sofort gesucht. Offerten an Post-Hotel Rösli, Gstaad. (1655)

Chefköchin für gepflegtes Sommerresort-Hotel (80 Betten) in Italien gesucht. Chiffre 1659

Gesucht aufgeweckte Tochter als Buffetkassier. Gelegenheit zur Heranbildung als Buffetkassier. Jahresstelle. Gute Entlohnung. Offerten erbeten an Postfach 81, Biel (Bern). (1658)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachberufsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 5 88 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Brieffort-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

6889 Restaurantkocht, Buffetdamen, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Lugano.

Günstig zu verkaufen für Chef de réception oder Concierge

Gehrock gesucht für-intellig., gut erz., flüssend deutsch und franz. sprechenden Jüngling, 18j., mit Vertrag in gutes Hotel nach Zürich baldmöglichst. Offerten unter Chiffre K 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Duo Tüchtige (Studenten), Pianist, Gitarrist und Chansonnier, beide an Wettbewerben öfters ausgezeichnet, empfehlend. Offerten unter Chiffre K 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin entremetskündig, empfindlich sich über die Festtage, evtl. bis Ende Januar. Kein Restaurantbetrieb. Offerten erbeten an Fr. Paula Hofmann, Hiltärlingen.

Gesucht in Jahresbericht der Zentralachweis

Büro-Praktikantin

Stellenausschreibung nach Neujahr. Sprachkenntnisse in Deutsch, Franz., Englisch Bedingung. Einführung in alle Sparten des Hotelbetriebes, während eines Jahres. Kost und Logis im Hause. Offerten unter Chiffre Z E 2761 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vertrauensperson, erfahren im Hotelfach, als Economatgouvernante nach Italien gesucht (Sommerresort-Hotel, 80 Betten). Offerten unter Chiffre 1483

Zimmermädchen, tüchtiges, selbständiges, gesucht. Jahresstelle. Offerten an W. Jenzer, Gasthof Ochsen, Arlesheim, Tel. (061) 62919. (1651)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Fräulein, gebildetes, gesetztes Alters, Sprachkenntnisse, bes. Englisch, sucht passende Stelle in gutes Haus als Stütze des Patrons. Mithilfe im Büro möglich. Saläransprüche bescheiden. Gute Behandlung Hauptsache. Offerten unter Chiffre 614

Sekretärin-Praktikantin, 23j., sucht Saisonstelle, evtl. als II. Sekretärin. Deutsch, Franz., Engl. u. mit einer Saison Prakt. Bev. wird Bündner- od. B. O. Ersatz. Zeugnisabschr. u. Ref. zur Verf. Eintr. sof. Off. an Ruth Amühl, Haus Rosenbühl, Thun. (559)

6908 Restaurantkocht, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

6906 Restaurantkocht, englisch sprechend, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern. Chiffre 1483

6910 Nachbarin, nach Übereinkunft, mittelgrosstes Hotel, Fribourg.

6911 Restaurantkocht, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ascona.

6923 Lingiermädchen, nach Übereinkunft, großes Hotel, Basel.

6924 Oberaufkocht, sofort, kleineres Hotel, St. Gallen.

6933 Chasseur, sofort, Restaurant, Lago Maggiore.

6942 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklassbetrieb, Graubünden.

6948 Restaurantkocht, einfache, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.

6952 Oberaufkocht, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

6955 Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Basel.

6962 Confam de cuisine, Caisier für Restaurant, nach Übereinkunft, Thunsee.

6966 Aufwandsvervielfacher oder Praktikantin oder junge Tochter mit absolvierter Saalhöhe, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Thunsee.

6971 Restaurantkocht, sofort, Hotel 25 Betten, K. Solothurn.

6973 Serviertochter oder junger Kellner, sofort, Hotel 20 Betten, Neuenburgersee.

6975 Sekretärinpraktikant oder II. Sekretär, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Basel.

Wintersaison

6902 Zimmermädchen, 2 Saalköcher, Hilfskochen oder Köchin neben Chef, Lingere-Glättlerin, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.

Salle und Restaurant

Kellner, 30jähr., sucht Stelle in Hotel, Restaurant, Bar. Deutsch, englisch, franz. sprechend. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre H 17873 an Publicitas, Zürich 1, (288)

Oberaufkocht, tüchtig und sprachkundig, sucht passende Stelle, auch als Buffetdamen. Offerten unter Chiffre 538

Saalkellner, Italiener, gesetztes Alters, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 555

Saalkocher, I., tüchtig und gewandt, 4 Sprachen, frei bis Mitte März, sucht per sofort kurze Saison- oder Aushilfsstelle. Offerten an Anna Laube, Unter-Baldingen (Aargau), Telephone (068) 84907. (558)

Cuisine und Office

Chef de cuisine, evtl. Alleinkoch, mit ersten Referenzen, prima Restaurateur, extremem- und pâtisserieskundig, sucht Stelle per sofort. Offerten an L. Scheurer, Oberstrasse 163, St. Gallen. (587)

Koch sucht Aushilfsstelle über Neujahr (vom 27. Dezember bis 4. Januar). Offerten an Ernst Kramer, Restaurant Volkhaus, Solothurn. (558)

6908 Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.

6921 Küchenmädchen, sofort, Hotel 38 Betten, Berner Oberland.

6925 Barservierkocht, sofort, Hotel 88 Betten, Zentralschweiz.

6926 Oberdamen, sofort, kleineres Hotel, Arosa.

6928 Chasseur, sofort, mittelgrosstes Hotel, St. Moritz.

6930 Leiter, Küchenmädchen evtl. -bursche, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.

6932 Buffetkocht, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

6937 Chef de rang, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Graub.

6958 Serviertochter, 20-30jährig, Januar, Hotel-Restaurant 40 Betten, Graubünden.

6959 Saalkocher, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

6976 Saalkocher, tüchtige, sprachkundige, für Service-a-part, sofort, Hotel, Arosa.

Aushilfen

6971 Serviertochter, Aushilfe jeden Sonntag, Hotel 25 Betten, K. Solothurn.

Ausland - Etranger

Indonesien (Direktion)

Für Erstklassbetrieb in Indonesien wird Schweizer Direktor (evtl. Ehefrau) gesucht. Nur ganz tüchtige und seriöse Bewerberinnen. Offerte mit Zeugnisbeschriften, Lebenslauf und Photo einreichen unter Nr. 511/6974, Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Briefmarken belegen).

Kellnerlehre

Sanenmöser, Sporthotel
„Ich weiss, das mein Erlöser lebt“
Hiob 19, 25.

Es ist unsere schmerzliche Pflicht, Ihnen mitzuteilen, dass unser lieber Vater, Grossvater, Bruder, Schwager und Onkel

Rudolf Wehren-Schwenter

am Montagabend, den 15. Dezember 1952, im Alter von 71 1/2 Jahren nach kurzer, mutig ertragener Krankheit an einer Herzschwäche gestorben ist.

In seiner Trauer: Hedi und Trugott Huber-Wehren und Kinder, Emmenbrücke Franz Wehren, Saanenmöser Arnold und Beatrice Wehren-Lüthi und Kind, Saanenmöser und Verwandte

Die Beerdigung findet in Saanen statt: Freitag, den 19. Dezember, um 15.00 Uhr. Abgang vom Sporthotel Saanenmöser um 13.00 Uhr.

Erstklasshotel in Zürich sucht für 4 Monate Ferienablassung (Februar bis Mai) sprachkundigen

Etagenportier

Offerten mit Zeugnisbeschriften und Bild erbeten unter Chiffre M F 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch, 24jährig, mit besten Referenzen, sucht Aushilfsstelle als

Chef de partie

(evtl. Alleinkoch) über die Festtage. Auskunft erteilt: Tel. (071) 94914.

Offerten

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Italiener, 25jährig, sucht Stelle in Hotel als

Hausbursche, Kellerbursche oder Hilfsportier

Fahrerwilligkeit und gute Zeugnisse sind vorhanden. Offerten mit Lebenslauf an Angelo Soso, Restaurant Brauerei, Laufen.

Junge, tüchtige

Hotelsekretärin

mit Fähigkeitsausweis. Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift so flüssig, sucht Stelle in grösserem Hotel, Offerten unter Chiffre J T 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Temperament gewinnen

Die Fortus-Kur (Fr. 26.-) nährt die Nerven, regt das Temperament an und bekämpft Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche. Mittel-Kur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und 2.10, erhältlich in Apoth. und Drog., wo nicht, durch Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Kundenbericht

über die Wirkung der Revue-Inserate:

„Da die vertraglich abgeschlossenen Publikationen mir auch im abgelaufenen Jahr wieder wertvolle Dienste geleistet haben, möchte ich bitten, für die Inserationsbeiträge für ein weiteres Jahr, wie bis anhin, in Nota zu nehmen. Ich begrüsse Sie u. zeichne hochachtungsvoll J. H. Sch.“

ZÜRICH
Unfall

Für Ihre Versicherungen

- Unfall, Haftpflicht
- Auto, Kasko
- Einbruchdiebstahl
- Baugarantie usw.

„Zürich“ Allgemeine Unfall- u. Haftpflicht-Versicherungs-AG.



Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten die vertraglichen Vergünstigungen.



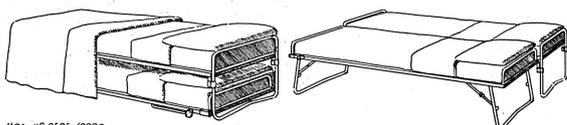
Neueröffnung Flughafen-Restaurant Zürich-Kloten

Gesucht:
per 29. Dezember 1952:
Hausbursche
per 1. Januar 1953:
Restaurations-Tochter
per 8. April, resp. 1. Mai 1953:
Telephonistin
Bureau-Praktikantin
Kiosk-Verkäuferinnen
Peronier
Butter-Tochter
Restaurations-Tochter
Barkeller
Casseur
Haus- u. Küchenburschen
Haus- u. Küchenmädchen
Casseroller
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an W. Glinz, Lufnerstr. 367, Kloten.

Gesucht
auf Frühjahr 1953 in grossen Saison-Restaurationsbetrieb
Economat-Gouvernante
fachtüchtig und gewandt im Umgang mit dem Personal,
Buffetdame
erste, versierte Kraft. Ausführliche Offerten mit Referenzen, Bild, Zeugnisabschriften und Salzkranzchen unter Chiffre S R 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

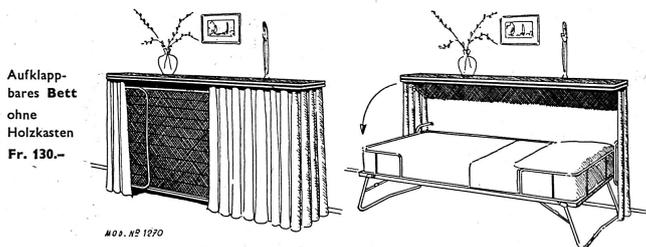
Gesucht
I. Lingère oder Stopferin
tüchtige, gewandte
Glätterin
für Abendkleider. Eintritt sofort. Offerten an Arosa Kulm Hotel, Arosa.

MODERNE STAHLROHRBETTEN



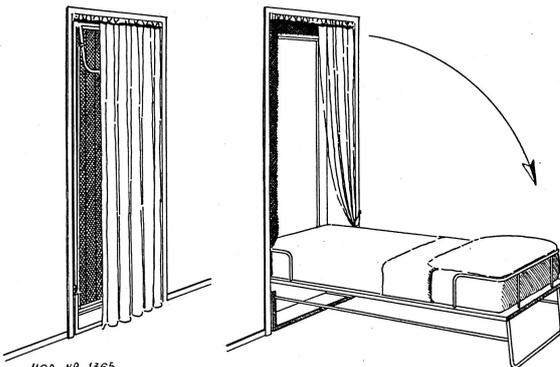
Praktisches Doppelbett ohne Matratzen Fr. 175.-

MOD. NR 9595 / 9999



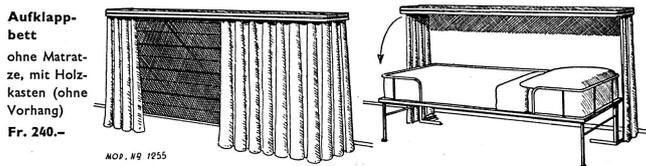
Aufklappbares Bett ohne Holzkasten Fr. 130.-

MOD. NR 1070



Hochkant-Klappbett zum Anschrauben Fr. 132.-

MOD NR 1365



Aufklappbett ohne Matratze, mit Holzkasten (ohne Vorhang) Fr. 240.-

MOD. NR 1055

Wir liefern solide Hotelmatratzen in allen Preislagen und Grössen:
einfache Federkernmatratze Fr. 120.-, Nr. 16
solide Federkernmatratze Fr. 177.-, Nr. 100
solide Federkernmatratze, mit Haar Fr. 240.-, Nr. 101
Verlangen Sie unsere Offerte. Für Hotels Spezialrabatte.

Möbelfabrik

Maerki-Bapst

Zürich

Talacker 41

34jährige Tochter, fach- und sprachkundig, mit sehr guten Referenzen, sucht auf Frühjahr 1953 Stelle als
GERANTIN
in Hotel- oder Restaurant. Offerten sind erbeten unter Chiffre G 17972 Z an Publicitas Zürich 1.

Junger, bestqualifizierter

Maler

sucht Stelle als Hotelmaler. Offerten unter Chiffre O 82847 G an Publicitas, St. Gallen.

Orchester

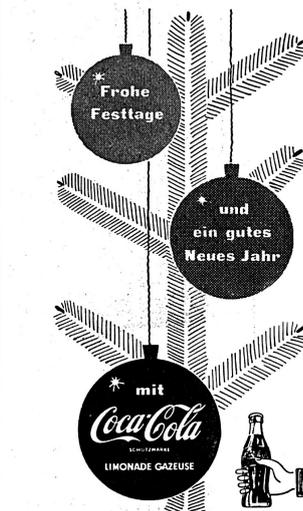
(Schweizer u. Niederländer), frei für Winteraison oder Konzert-Dancing-Ensembles. Gute Ref. Gefl. Offerten an Kapellm. Carlo Silla, Poststr. 92, Arosa, Tel. (081) 31373.

DUO

(evtl. Trio) per Zufall frei für Winteraison. Offerten unter Chiffre Z O 2341 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Allein-köchin

sucht Saisonstelle, evtl. Weihnachts- oder Ferienablösung. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre W F 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.



HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

SOUMISSION

La Fraction de commune du Brusas offre à louer, pour cause de fin de bail L'HOTEL DE LA LANDE au dit lieu.
Hôtel moderne, reconstruit en 1937, situé au centre de la localité, comprenant café, salle à manger, grandes salles pour banquets et sociétés, 16 chambres, service d'eau chaude générale, chauffage central, garage et dépendances. - Vaste place de parc pour autos devant l'hôtel. Etablissement d'ancienne renommée en pleine prospérité dans région industrielle où s'organisent de nombreuses manifestations. Sports d'hiver; monte-pente à 6 min. de l'hôtel. Droit exclusif de débit à la salle de spectacles directement reliée à l'établissement.
Date de fin de bail: 30 Juin 1953.
Délai pour le dépôt des soumissions: 15 Janvier 1953. Pour tous renseignements, visites et soumissions, s'adresser au président du Conseil d'administration.
Tel. 88870 ou soir 88929. Albert Berney, Les Saules, Le Brusas.

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

31jähriger
Koch
sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre A 46137 Lz an Publicitas, Luzern.
Ich suche für meinen 17jährigen Sohn
Lehrstelle als Koch
in Hotel mit Restaurant. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre A C 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter
19½ Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel als
Saalpraktikantin
im Berner Oberland, evtl. Sporthotel. Eintritt Anfang Januar. Offerten sind zu richten an Glanzina Lotti, Säge, Erlenhach 1/S.
Suche für tüchtigen
Koch
(Österreicher), 27jährig, mit prima Schweizer Zeugnissen, Jahres-, Saison- oder Aushilfsstelle. Zuschriften an W. Blaser, Conditiore, Solothurn.

Junge Österreicherin sucht ab sofort Stelle als
Zimmermädchen
ins Berner Oberland zur Winteraison. Mürren bevorzugt. Zuschriften erbeten an Karl Bayer, Stans (NW.), Schulmattli.

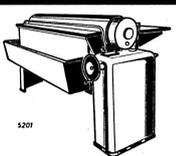
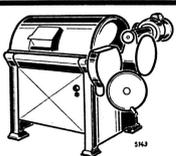
Wir engagieren nach Übereinkunft initiativen, tüchtigen

GERANT

zur selbständigen Führung des gesamten Wirtschaftsbetriebes. Bestgewiesene Fachleute wollen Offerten einreichen mit Referenzen und Photo an Direktion Casino-Kursaal Locarno.

Cumulus
Schnellheizboiler
Ständig heisses Wasser im Office
SAUTER
FR. SAUTER A.G. BASEL Fabrik elektr. Apparate

★ ★
★ **Ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk** ★ ★
★ für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service ★ ★
Lehrbuch für alkoholfreie Gaststätten
(Alkoholfreie Erfrischungsgetränke) von Harry Schraemli
Aus dem Inhalt:
★ Betriebslehre (allgemein) (Betriebsarten, Menu, Konsumationskarten etc.)
★ Der Tafeldienst (Arbeitsplan, Mise en place, das Decken, Tafelschmuck, Grundregeln des Services, Auftragen und Abräumen, Wie man Bestellungen aufnimmt, die Frühstückstische etc.)
★ Getränkekunde (Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Milch, Mineralwasser, Glühwein, Fruchtsäfte etc.)
★ Die alkoholfreie Bar (Einführung in die Mixologie, Arbeiten mit dem Turmix, Cocktails, Flips, Fizzes, Milchshakes, Egg-Noggs, Cobblers, Ice-Cream, Frappés, Sorbets, Sundaees, Phantasiegetränke etc.)
Preis: Fr. 13.80
★ Das Buch enthält über 90 sehr lehrreiche Abbildungen, 286 Seiten. Zu beziehen beim Fachbuchverlag der Union Helvetia, Adligenswilerstrasse 22, Luzern. ★ ★



LEIS

Waschmaschinen Zentrifugen Mangen

A. CLEIS AG., SISSACH
WÄSCHEREI-MASCHINEN-FABRIK
Gegründet 1872 Telephone (061) 74207



Servieren Sie zum schwarzen Kaffee den
Kirsch «vom ganz Guten»

im Portionenfläschchen zu 25 g Inhalt

In gleichen Fläschchen offerieren wir Ihnen auch

Zwetschenwasser, Pfümli und Marc vieux

Diese seit vier Jahren eingeführte «Nordwest-Originalabfüllung» wirkt sehr dekorativ, vereinfacht den Service und die Abrechnung, bewahrt vor Ausschankverlust und ist überdies bei den Gästen sehr beliebt.

Verlangen Sie Muster und Offerte vom

Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften der Nordwestschweiz

Basel-Dreispietz, Telephon (061) 54040



Zu den verschiedenartigen Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieben gehört das passende Geschirr. Langenthaler Porzellan — die bewährte schweizerische Qualitätsmarke — bietet praktische, schöne Formen und auf die Eigenart der Gaststätte abgestimmte Dekore.

FRITOUT

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

Frohe Weihnachten
UND EIN
glückliches, erfolgreiches 1953

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

H. OBERLAENDER & CIE., APPARATEBAU, ROMANSHORN

Schweizer Wein soll es sein!

An den kommenden Festtagen
ganz besonders.
Ohne Wein kein Fest.
Ist Ihr Keller bereit,
Herr Gastwirt?
Frohe Weihnachten!

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Menus de fêtes

A l'approche des fêtes les hôteliers et leurs principaux collaborateurs - les cuisiniers - rivalisent d'imagination et d'efforts pour offrir à leurs clients des menus aussi délicats, aussi attrayants et aussi abondants que possible.

Certes, l'hôtelier doit tenir compte de cet état d'esprit puisqu'il est au service des clients, mais il ne faudrait pas pour cela qu'il perde de vue le but de son activité qui est malgré tout d'assurer la rentabilité de sa cuisine.

Nous recommandons également à l'attention de tous les hôteliers les remarques judicieuses de M. Løwér qui a bien voulu nous confier les quelques réflexions ci-après sur le prix de revient.

En résumé, il faut faire extrêmement attention en établissant les cartes de menus de fêtes, car on a tendance à procéder par comparaison et à faire ses prix, non pas en raison des marchandises employées et des frais généraux, mais simplement en s'alignant sur les prix de «dumping».

Menu No 1

- Consommé double au xérès
Trite de ruisseau au court-bouillon
Beurre de nos Alpes
Dindonneau de Noël farci aux marrons
Pommes parisiennes
Salade mâchée
Mousse glacée aux fraises
Cavours de France

Calculations

Table with columns for ingredients, quantities, and prices. Includes items like Bouillon, Jarré de bœuf, Légumes, Xérès, Assaisonnement, Truites, Dindonneaux, Mousse, and various oils and butters.

Menu No 2

- Tortue clair en lasse
Darne de saumon du Rhin grillée
Sauce béarnaise
Chapon rôti aux truffes du Périgord
Pommes Berny
Haricots du midi au beurre
Mandarines givrées
Bûche de Noël

Calculations

Table with columns for ingredients, quantities, and prices. Includes items like Tortue clair en lasse, Consommé double, Saumon, Haricots, Chapons, Truffes, Grasso, Mirope, Ass. et fondement, and Beurre noisette.

Table listing ingredients like Pommes Berny, Mandarines givrées, and various oils/butters with their respective quantities and prices.

Menu No 3

- Terrine de foie gras à la gelée
Fumet de queue de bœuf au sherry
Paupiettes de sauc. Cardinal
Selle d'agneau de lait à la broche
Beignets dauphinois
Cœur d'artichaut prînesse
Biscuit glacé à l'ananas frais
Les Joyaux des Rois Mages

Pour la calculation de ce menu, on s'inspirera des mêmes méthodes que pour le calcul des prix des deux premiers menus.

Quelques réflexions sur le prix de revient!

Il est prouvé que le calcul du prix de revient d'un menu, établi par un tiers, ne s'applique pas toujours au système de travail en usage dans telle ou telle maison.

Alfred Walterspiel schrieb ein Meisterwerk

Eine der markantesten Persönlichkeiten der internationalen Hotellerie ist unzweifelhaft Alfred Walterspiel aus München. Das sich im Besitze der Familie Walterspiel befindliche Hotel „Vier Jahreszeiten“ mit seinem einzigartigen „Restaurant français“ ist nicht nur in Deutschland ein Begriff, sondern auf der ganzen Welt.

Als ich letztes Frühjahr auf einer Vortragsreise auch das heute so elegante München berührte, legte mir Alfred Walterspiel eines Abends ein Manuskript vor, dessen Lektüre mich sofort in ihren Bann zog, so dass mir zum Schlafen wenig Zeit blieb. Von Seite zu Seite pilgerte ich, und es war wie eine wunderbare Reise durchs Schlafraffland. Natürlich nicht eine planlose Reise, sondern eher eine komprimierte Lebensreise an der Hand eines Cicerone, wie es eben nur noch den Einigen, eben unsern Autor gibt.

Luxusgerichte der Tafel

Bedeutung von Delikatessen für die Ernährung

Es gibt eine Anzahl von Speisen, die als Verkörperung besseren Luxus gelten. Schuld daran tragen der gute Geschmack, die verhältnismässige Seltenheit und der hohe Preis, der für sie zu bezahlen ist.

So spielen denn auch Hummer und Austern, Kaviar und Artischockenböden, Schildkrötensuppe und Sekt in Romanen zur Schilderung eleganter Gesellschaftskreise eine grosse Rolle. Wie bei allen solchen Ausnahmehingen ist der Nimbus, der diese Gerichte ehemals umgab, inzwischen etwas verblichen.

Hummer

Als nicht leicht verdaulich (schwerer) gelten Hummern. Hummern und die scherenlosen Langusten des Mittelmeeres sind reich an Eiweiss, Fett sitzt namentlich unter dem Panzer. Manche Magenstörungen nach Hummer werden vermutlich auf Unrecht an den Hummer selbst bezogen; durch tragen die betreffenden Saugen und Maxillarien daran schuld, wenn sie sehr fettig sind.

Austern

Sie gelten als leicht verdaulich, und ihr Nährwert ist gering. Zahlreiche Menschen essen Austern gern, ihr Appetit wird durch den Geruch von Austern angeregt, und guter Appetit lässt das ganze Essen besser verwerten.

Il existe, bien entendu, des formes classiques de préparations, dont les principes sont connus et constituent les bases de la cuisine française. Malheureusement, certains de ces procédés trop coûteux, ne peuvent plus être pris en considération. L'obligation pour maint hôteliers et restaurateurs de réduire les dépenses de cuisine ont été à l'origine d'adaptations nouvelles qui, si elles ne sont pas toujours très réussies, n'en comportent pas moins, une économie nettement sensible sur les prix de revient.

Aussi le talent du chef de cuisine, est-il actuellement mis à dure épreuve car, non seulement il doit tirer le meilleur parti des marchandises mises à sa disposition, mais, par leur utilisation rationnelle et par un contrôle très sérieux, il doit augmenter le rendement de sa cuisine. Cette nécessité l'oblige donc parfois à modifier de nombreuses recettes classiques pour en supprimer les éléments trop riches, tout en exécutant une cuisine exemptée de tout reproche.

Considérant ce qui précède, nous nous demandons parfois si tous les menus alléchants qui figurent en bonne place dans nos divers journaux ont été l'objet d'un examen attentif! Que penser d'un menu de fête par exemple, ou triomphe le majestueux «Foie gras de Strasbourg» suivi d'un «Consommé tortue»; d'une «Poularde de Bresse farcie aux truffes accompagnée de garnitures appropriées (riches) et dont l'entremet avec des fraïssides, coûte à lui seul près de un franc! Le tout pour la fabuleuse somme de fr. 12.- (douze francs)! Décidément notre clientèle est privilégiée et le plus extraordinaire, c'est qu'elle ne paraît guère s'en douter.

Il est compréhensible que des menus de fêtes peuvent être considérés à «priori» comme un excellent moyen de réclame et que par conséquent leur prix régit se justifie, mais lorsque de tels cas se répètent régulièrement, nous sommes en droit de nous demander si, au risque de perdre l'équilibre financier d'une exploitation, une telle concurrence est de bon aloi.

A la faveur de ces colonnes, nous osons vous soumettre objectivement, deux exemples de menus avec leur prix de revient. Il est vrai que les chiffres et les marchandises employées ne tiennent pas trop compte des réserves citées au début de cet article. N'oublions pas cependant qu'il s'agit de menus de fêtes et que nous cherchons à démontrer un prix raisonnable de vente, selon notre conception.

La ReINETTE du Canada

Dessert préféré de nos hôtes en hiver

La clientèle de nos établissements a eu bien souvent l'occasion de goûter aux plus pures gourmandises que peuvent offrir d'autres pays. C'est pourquoi il est difficile de la satisfaire.

Et pourtant, quand arrive l'instant si important du dessert, l'hôtelier de chez nous peut être sûr de «taper dans le mille» à peu de frais: il lui suffit de présenter avec soin ce fruit qui est une des plus belles réussites du verger valaisain: la ReINETTE du Canada.

Cette pomme de choix, appréciée des gourmets de la France, où elle est traditionnellement exportée, ne décevra pas nos hôtes les plus exigeants, car ses qualités de finesse et d'arôme sont chaque fois une nouvelle révélation. A l'état cru, c'est un régal. Toutes nos tables peuvent s'enorgueillir de ce produit national.

Ce qu'on ne sait toutefois pas assez, c'est que la ReINETTE du Canada se prête admirablement à la préparation d'exquises pâtisseries: tartes, pommes au four, pommes roulées, chaussons, rien ne vaut la «Canada» pour ces entremets délicats qui mettent en valeur la chair délicate et parfumée de notre fameuse reinette suisse, dont la réputation a depuis longtemps franchi nos frontières.

La ReINETTE du Canada se conserve aisément jusqu'au printemps. Il est opportun d'en faire d'amples provisions à présent pour pouvoir la faire figurer régulièrement au menu durant tout l'hiver. Pour augmenter l'attrait du repas, indiquez en toutes lettres ReINETTE du Canada.

Austern besitzen einen relativ hohen Kochsalzgehalt. Sie werden roh gegessen, aber auch gebacken oder gekocht. In den verschiedenen Gegenden gibt es ausserordentlich verschiedene Zubereitungsarten.

Kaviar

Nur langsam nimmt die Verbreitung des echten Kaviars - der dunklen Eier der Störarten: Stör, Hausen und Sterlet, in der Welt zu. Andere Kaviararten, d. h. Fischeier, gibt es überall in grosser Menge und von zahlreichen Fischarten. Der Kaviarliebhaber im eigentlichen Sinn des Wortes will von diesen nichts wissen.

Kaviar ist besonders leicht verdaulich und gut bekömmlich. Vor dem Einfüllen in Fässer werden die Fischeier mit Kochsalz vermengt. Wo der echte russische Kaviar zu Hause ist, an der Wolga, ist er ein Volksnahrungsmittel. In anderen Ländern ist er teuer; er ist reich an Eiweiss, auch an Fett und wird vom Körper vortrefflich ausgenutzt. In der Krankenkost wird er bei Rekonvaleszenzen gegeben, auch bei Fieberzuständen, in denen gehaltvolle Ernährung angezeigt ist. Er wird auch von Magenkranken vertragen, die viele andere Nahrungsmittel zurückweisen.

Kaviar kommt in kleinen Packungen in den Handel, wie wir sie sonst fast nur bei Gewürzen kennen. In Amerika wird der besonders teure Belugakaviar bevorzugt, vom Beluga oder Hausen, einem riesenhaften Stör. Europäer ziehen vielfach die kleinen Eier echten Kaviars vor. Der Ausdruck Malossol bedeutet «wenig Salz». Belugakaviar ist vielfach wenig gesalzen. Der gesalzene Kaviar enthält bis zu 11 Prozent Kochsalz, was den Geschmack grundsätzlich verändert.

Gänseleber-Pastete

Eine der nahrhaftesten Speisen ist Gänseleberpastete. Sie ist sehr reich (bis zu 38 Prozent) an Fett. Das Fett ist aber leichter verdaulich durch die Art, wie es in der Pastete verteilt ist. Gänseleberpastete ist darum ein Gericht, das den Magen nicht übermässig belastet. Das Bindegewebe in der Leber der gestopften Tiere wird so locker, dass es im gekochten Zustand wie eine Paste streichbar ist. Gänseleberpastete wird auch in der Krankenkost verwendet, bei Mastkuren ist sie ein wertvoller Behelf.

Weniger leicht verdaulich sind oft die zugesetzten Trüffeln, eine Pilzart. Die meisten Menschen vertragen sie zwar ohne weiteres. Die angebliche Schwerkverträglichkeit einer Gänseleberpastete schwindet aber in manchen Fällen, wenn auf den Mitgenuss der eingelegten Trüffeln verzichtet wird.



Tout en bois, résultat surprenant de procédés modernes, PLATEX, par sa présentation et ses qualités, a sa place dans chaque ménage, hôtel, restaurant, tea-room.
• 7 modèles rectangulaires • 2 modèles ronds
Exécution biseau et noyer
En vente dans tous les bons magasins d'articles de ménage

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte - dazu pflanzenfertig gerüstet

BIRDS EYE - Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Spinat gehackt, Rosenkohl, Lattich, Fenchel, Karotten.

BIRDS EYE - Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. - Verlangen Sie Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telefon (051) 23 97 45

Eugène Rambert, l'agriculture, l'industrie et le tourisme

Sous la signature de M. Georges Duplain, «L'Ordre professionnel» a rappelé, en son temps, les prévisions que l'écrivain et poète Eugène Rambert avait faites en 1870 sur l'évolution industrielle et agricole du canton de Vaud, ainsi que sur l'étatisme. Ces prévisions sont empreintes du plus grand bon sens, comme leur réalisation l'a prouvé.

Les remarques consacrées au tourisme se sont révélées moins exactes en ce qui concerne la désertion de campagne, puisque, au contraire, l'hôtellerie et les industries touristiques sont encore parmi les rares activités capables, soit de retenir la population dans les vallées alpêtres, soit même dans certaines circonstances de l'accroître. Mais ces pensées comportent quand-même des leçons qu'il n'est pas mauvais de méditer.

Nous reproduisons ci-dessous les considérations citées par M. Duplain et tirées d'un livre qu'Eugène Rambert a consacré à une région qui lui tenait particulièrement à cœur c'est à dire «Bex et ses environs». Mais n'oublions pas que les lignes qui suivent ont été écrites en 1870.

Les salines de Bex

«Au moment où Bex voyait s'ouvrir un chemin de fer, il était menacé de voir ses salines se fermer. La quantité de sel produit était suffisante pour le canton de Vaud, hommes et bétail. Malheureusement, l'exploitation était coûteuse, et, depuis que les chemins de fer nous ont amené le sel marin à un prix de plus en plus réduit, le canton de Vaud payait cher l'honneur d'avoir son sel à lui, son sel national. L'idée d'abandonner ces vieilles salines répugnait à l'amour-propre national, et la philanthropie s'effrayait à la pensée des nombreuses familles d'ouvriers qui allaient être privées de leur gagne-pain. Et puis, les gouvernements n'aiment rien tant que d'avoir des affaires. Chaque affaire qu'ils font leur vaut un point d'appui, et ils ne sont pas fâchés, même dans les pays les plus libres, de compter des hommes à eux... Cependant, le déficit allait croissant, et il semblait qu'il n'y eût de remède à la situation que de renoncer à l'honneur trop onéreux d'assaisonner de sel vaudois la cuisine vaudoise. Une compagnie particulière eut l'idée de reprendre à son compte l'entreprise que l'état était sur le point d'abandonner. Ce n'étaient ni des philanthropes chimériques, ni des patriotes capables de se ruiner pour l'honneur du sel vaudois; c'étaient des hommes pratiques, de bons calculateurs, qui paraissent d'une idée fort simple, savoir que l'état est à l'ordinaire le plus mauvais des industriels. Il devait y avoir, et il y avait sûrement des économies à faire. Toute la question revenait à ceci: les économies seraient-elles suffisantes pour rendre productive une exploitation ruineuse? Ils calculèrent qu'elles devaient l'être: voici trois ans

qu'ils exploitent les salines à leurs risques et périls, et jusqu'ici les résultats obtenus ont justifié leur confiance. L'administration a été simplifiée, les frais généraux ont diminué, des procédés plus rapides et plus économiques ont pris la place des vieilles routines, et le prix de revient a baissé de plus de trente pour cent. Le sel vaudois est sauvé!

En pleine ère des nationalisations, ce sont des pages qu'il fait bon relire! Venons-en au

tourisme.

«L'expérience a déjà démontré que l'or des étrangers n'est pas nécessairement une occasion de richesse. Certaines vallées de la Suisse sont plus pauvres depuis que chacun peut y gagner ce qu'il veut. Les besoins factices, les habitudes coûteuses, l'avidité, la corruption: tel est l'héritage de misères que laisse trop souvent à un pays la renommée de sa beauté... Le goût de la villégiature n'est pas une fantaisie seulement, c'est un besoin réel, profond, qui crée au pays que la nature a fait plus beaux que les autres, particulièrement aux pays de montagne, une mission à remplir. A eux le soin de délasser l'humanité fatiguée, de conserver une place dans la vie aux exercices fortifiants, de sauver une liberté qui s'en va, étouffée dans les engrenages sans fin d'une civilisation de plus en plus complexe et exigeante. L'Europe vient se refaire chez nous. Elle demande à la Suisse de l'espace pour respirer au moins quelques jours par année. Vainement nous voudrions décliner cet honneur...»

Mais il y a deux manières de recevoir les étrangers. L'une est de les traiter comme une gent taillable à merci, l'autre de voir en eux des hommes comme nous, qui, en venant chercher dans nos vallées d'honnêtes jouissances, nous fournissent l'occasion de gains également honnêtes. Les exploiter ou les servir, voilà le dilemme. Partout où règne l'exploitation, on peut être sûr que leur or est funeste: partout où règne le service, leur présence est une source de prospérité.»

Ressources industrielles

«Rien de plus heureux pour un pays qui vit de son sol qu'un bon appoint de ressources industrielles ajouté aux ressources agricoles. L'agriculture elle-même a tout à gagner. Elle y gagne ce qu'on gagne à la concurrence: elle se fait industrielle. Fondez trois usines dans un village: si elles réussissent, vous y aurez plus fait pour l'agriculture que si vous y aviez prêché pendant cent ans contre la routine et ses préjugés. L'agriculture va toujours, vaillamment, même quand elle déperit, tandis que l'industrie ne peut subsister qu'à condition de se renouveler. L'usine est condamnée à progresser, et c'est le voisinage, c'est

l'influence directe de ce progrès, qui tient l'agriculture en éveil et la fait progresser à son tour.»

Certes, l'industrialisation a eu d'autres conséquences, moins heureuses — mais celle que relevait Rambert, en 1870 déjà, rappelons-le — est remarquable. Notre auteur n'a d'ailleurs pas négligé la «désertion des campagnes», encore à l'état latent. Mais c'est au tourisme qu'il attribue éventuellement, sans trop vouloir y croire:

«Les sentiers qui du village rayonnent vers les cimes verront les étrangers monter de la plaine sans voir arriver sur leur pas la mendicité et son triste cortège. Ils ne transformeront pas en guides peu sûrs, en porteurs aux épaules lâches, en aubergistes aux prétentions illimitées, ceux dont les bras sont nécessaires aux champs.»

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Lettre d'Israël

Le nouvel Hôtel Dan à Tel Aviv

On dirait que tout l'art hôtelier de Floride sera reflété dans le nouvel hôtel «Dan» de 160 chambres qui est actuellement en train d'être érigé sur la plage de Tel-Aviv.

Le premier d'une chaîne de grands hôtels que le «Israel-Miami Group» se propose de construire en Terre sainte, le Dan sera l'œuvre de l'architecte Melvyn Grossman, des ingénieurs Sasnett & Benets et des constructeurs Mintzer Enterprises, tous de Miami, Floride. Messieurs Mintzer, Sam Friedland et Max Orowitz, partenaires dans la nouvelle entreprise israélienne, possèdent chacun une série d'hôtels à Miami Beach.

Au cours de l'été prochain, le Dan émergera comme le premier grand hôtel sur la promenade et la plage de Tel-Aviv, actuellement parsemée de petits hôtels qui sont loin de pouvoir satisfaire aux besoins du trafic touristique de la ville. Des installations américaines assureront le conditionnement d'air dans chaque chambre, ainsi que dans le restaurant, qui pourra servir 1100 personnes, et dans les trois salles moyennes pour des conférences ou réunions privées et le hall de réception. Ce dernier (et c'est là une nouveauté) est situé au troisième étage, tandis que le restaurant et le bar-café se trouvent respectivement au deuxième et au premier étage. Un immense café à ciel ouvert, en face de la mer, sera muni de «soda-fontaines» du type américain.

Tandis que les quatre ascenseurs du bâtiment seront fournis par les établissements Schindler & Co. de Suisse, l'acier et le ciment viennent de Belgique, le bois de Suède et le matériel technique, inclusivement les installations frigorifiques, les lessiveuses et la cuisine électrique, sont fournis par les Etats-Unis.

Bäderstatistik in Hessen

Eine neue Statistik wird seit einiger Zeit durch Dr. Kuno Meyer, Bad Soden am Taunus, für Hessen bearbeitet: Die Heilbäderstatistik. Den Elementen, aus denen eine Fremdenverkehrsstatistik für gewöhnlich besteht, sind hier in der besonderen Tönung der Heilbäder einige neue hinzugefügt, angefangen von der Bettenkapazität der Heilbäder bis zur Abgabe der Kurformen. Es findet sich manches Neuartige in dieser Heilbäderstatistik, so dass es wohl lohnenswert sein mag, einiges daraus zu erfahren.

Die Heilbäder des Landes Hessen — 20 an der Zahl — verfügten 1951 über 15919 Fremdenbetten, das sind 57,4% des Bestandes von 1938, 97219 Kurgäste, die Kurtaxe zahlten, also keine Passanten waren, die als Geschäftstouristen, Wochen-ender, Touristen, Erholungssuchende usw. übernachtet haben, wurden 1951 in den Heilbädern mit 2496592 Übernachtungen ermittelt. Im Vergleich zu 1950 ist bei den Kurgästen eine Steigerung um 26,7% und bei den Übernachtungen um 24,4% festzustellen. Vom Stand des Jahres 1938 hat die Gästezahl 65,4% erreicht. Von den 2496592 Übernachtungen des Jahres 1951 entfielen 1257368 — 50,5% auf Privatgäste und 1239224 = 49,5% auf Sozialgäste, d. h. auf Angehörige der verschiedenen sozialen Versicherungsträger. Im Vergleich zu 1950 hat die Zahl der Übernachtungen von Privatgästen um 22%, die Zahl der Übernachtungen von Sozialgästen aber um 27% zugenommen. Die wachsende In-



Geschirrwash- und Spülanlagen

Brömsen — Wefco-Spezial — Wefcoma

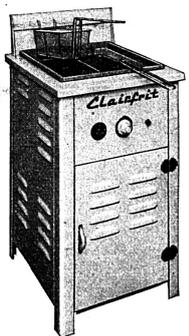
Clairfrit-Apparate

Küchenmaschinen Küchen- und Tafelgeräte

in Chromnickelstahl und Aluminium
vom führenden Spezialgeschäft

WALTER E. FRECH & CO.
LUZERN

Löwenstrasse 9, Telefon (041) 29840



Clairfrit-Apparat



Bevorzugt die echten Schweizer Produkte

Martinazzi-Bitter

TYP 1951

sowie

Seeländer Pflümlwasser
naturrein
(welches nun auch in Portionen-
Krugli erhältlich ist)

E. Euglinbühl-Bögli & Söhne, Aarberg
Distillerie & Spirituosen en gros. (Kt. Bern)

Wir wünschen recht frohe Festtage und guten Erfolg im 1953

Gesucht

per sofort tüchtig

Alleinkoch

in gut eingerichteten Haus. — Hotel Balance, La
Chaux-de-Fonds.

Chesières-Villars

A vendre

Pension Les Bruyères

de 35 lits. S'adr.: R. Favre,
notaire, à Ollon.

Maincourantier, Aide- Reception, Sekretär

Korrespondenz (Deutsch, Franz., Englisch, Ital.),
sucht Winterstationenstelle. Offerten mit Lohnan-
gaben erbeten unter Chiffre D R 2708 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Montreux auf 25. März 1953 in Saison-
oder Jahresstelle

Chef de cuisine (tüchtiger Restaurateur)
Commis de cuisine
Pâtissier
Fille de buffet
2 Sommelières
2 Filles d'office
Casserolier
2 Femmes de chambre
2 Portiers
2 Filles de salle
Garçon de maison

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnangaben
unter Chiffre M O 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen
Fächern einsch. Fremdsprachen, Sprechlehre für den Re-
ceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche
und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekt durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 32.

Je früher

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



Selbst der einfachste Horgen-
Glarus-Stuhl ist formschön
und möbliert gut. Weil alle
seine Teile aus massiv gebo-
genem Holz hergestellt sind,
verbürgt er größte Lebens-
dauer. Horgen-Glarus-Stühle
sind nach den anatomischen
Grundlagen des Sitzens ge-
baut, darum sitzt man auf
ihnen bequem.

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN GLARUS IN GLARUS

Tel. (058) 52091

anspruchnahme der hessischen Bäder, zu denen auch die heilklimatischen Kurorte und Snieppkurorte zählen, durch Angehörige der sozialen Versicherungsträger beweist, dass ihre wesentliche Bestimmung als Heilbäder scharf in den Vordergrund tritt.

Die *Durchschnittsaufenthaltsdauer* der Kurgäste ist trotzdem im ständigen Sinken begriffen; sie hat 1949 noch 26,8 Tage betragen, hat 1950 26 Tage durchschritten und ist 1951 bei 25,6 Tagen je Kurgast angelangt. Nach der Steigerung der Zahl der Kurgäste und Übernachtungen verlängert sich die *Durchschnittsbleibedauer* in den Heilbädern vorhandenen Fremdenbetten. Sie wird für 1951 mit 157,2 und für 1950 mit 137,7 Tagen je Bett angegeben. In gleicher Weise sind die *Einnahmen* aus Kurtaxe und aus den abgegebenen Kurformen im Steigen begriffen. In den 20 Heilbädern beliefen sich 1951 die Einnahmen aus der *Kurtaxe* auf 1281743 DM; gegen das Vorjahr mit 1005713 DM sind sie um 27,6% gewachsen. Von der Einnahme des Jahres 1948 wurden 1951 66,5% erreicht. Die Gesamtzahl der abgegebenen *Kurformen* ist von 900672 im Jahre 1950 auf 1253575 im Jahre 1951 oder um 27% gestiegen, während sich die Einnahmen aus den abgegebenen Kurformen von 1974201 DM im Jahre 1950 auf 3067656 DM im Jahre 1951 oder um 55% erhöhten. Der Abgabe von 5,3 Kurformen pro Kurgast im Jahre 1938 steht eine Abgabe von 12,9 Kurformen pro Gast im Jahre 1951 gegenüber. Darin darf wohl mit Recht eine *soziale Umschichtung* im Besucherkreis der Bäder und ein zunehmendes Übergewicht der Besucher gesehen werden, die ausschliesslich in die Bäder kommen, um wieder zu gesunden. Die Bäder Hessens haben sich zu Heilbädern im strengsten Sinne des Wortes gewandelt. *Sk.*

Aus dem irischen Hotelgewerbe

Im Irischen Freistaat sind nach dem Krieg, ganz ähnlich wie das auch in England geschehen ist, zahlreiche Adelschlösser in Hotelbetriebe umgewandelt worden, weil die vormaligen Besitzer wegen der allzu hohen Besteuerung ihre Adelsitze nicht mehr behaupten konnten. Zahlreiche Gesellschaften wurden, zum grossen Teil unter englischer Kapitalbeteiligung, gebildet, und aus diesen Adelsitzen zum Teil entzückende Hotels geschaffen, die wegen ihrer grossen Prunkräumlichkeiten zu Festveranstaltungen besonders geeignet erschienen. Inzwischen hat es sich aber gezeigt, dass diese neuen Hotels sich in vielen Fällen als nicht genügend rentabel erweisen. Sie werden daher jetzt wieder unter den Hammer gebracht, und die Zahl solcher Hotelaktionen hat in England wie in Irland in der letzten Zeit einen grossen Umfang angenommen. So ist z. B. in der Grafschaft Limerick dieser Tage das schöne Carass Court Hotel, Croom, zur Versteigerung gelangt. Da sich, wie meist in solchen Fällen, kein mutiger Hotelier mehr findet, um das Risiko einer Weiterführung zu übernehmen, so wird die Hotelanlage allein versteigert, und das ehemalige Schlossgebäude geht

an den Staat, welcher diese Komplexe meist zu Sanatorien für TB-Kranke usw. umwandelt. Ein solches Schicksal ist z. B. dem Trabolgan House Hotel beschieden, welches ehemals die fürstliche Residenz der Earls of Fermoy war und später zu einem besonders schönen Hotel umgewandelt wurde, dessen Ballraum eine Attraktion erster Ordnung war. Dieses Hotel hatte einen Park von 40 ha Umfang, der allein schon eine Sehenswürdigkeit ist. Das aus Engländern und Iren zusammengesetzte Hotel-Syndikat hat trotzdem schlechte Geschäfte gemacht, so dass der Betrieb nicht mehr zu halten war. In den meisten Fällen gehen derartige Versteigerungen ergebnislos aus, da niemand den Mut hat, den Hotelbetrieb weiterzuführen. Mit der Besserung der Lebensverhältnisse kommen die „trippers“ (d. h. die Wochenendausflügler) aus England nicht mehr so zahlreich wie früher nach Irland, und dies hat manchem irischen Hotel die Existenzgrundlage entzogen.

Auf einer Sitzung der „Irish Tourist Association“ in Cork machte der Präsident des Verbandes, Mr. A. L. Downes (der geschäftsführende Direktor des Imperial Hotel) die Feststellung, dass dem irischen Hotelgewerbe schwerer Schaden dadurch zugefügt werde, dass in der Tagespresse von Irland und England immer wieder Artikel erscheinen, welche behaupten, alle Hotelzimmer seien für die ganze Saison besetzt. In Wirklichkeit sei mehr als reichlich Platz für Gäste; die Behauptung, die Hotels seien voll besetzt, entspräche in keiner Weise der Wirklichkeit. Durch derart entstellt Presseberichte würden viele Ausländer, vor allem Engländer, davon abgehalten, der „grünen Insel“ einen Besuch abzustatten, die für die Engländer das Land ist, wo „Milch und Honig fliesst“. Nur die grossen Hotels in den irischen Städten haben nach wie vor Hochkonjunktur, so dass schwer in ihnen unterzukommen ist. Dagegen sind die kleineren Hotels in den Städten und noch mehr die Landhotels meist nur schwach besetzt. Die vielen Versteigerungen beweisen, dass es auch dem irischen Hotelgewerbe nicht mehr so gut geht wie noch vor einigen Jahren. *D.*

ZAHLUNGSVERKEHR

Frankreich

Französisch-schweizerische Vereinbarungen über Reisezahlungen

Anlässlich des am 29. November 1952 erfolgten Abschlusses eines französisch-schweizerischen Zahlungsabkommens ist seitens der Delegationsvorsitzenden folgendes vereinbart worden:

1. Auf Grund der geltenden französischen Devisenbestimmungen (Weisungen Nr. 481 und 490 des Office des Changes) erhalten Reisende mit Wohnsitz in Frankreich, die sich zu touristischen Zwecken nach der Schweiz begeben wollen, im

allgemeinen durch die ermächtigten französischen Banken ohne besondere Genehmigung eine jährliche Zuteilung an Schweizer Franken im Gegenwerte von 3000 französischen Franken.

2. Der ausserdem zur freien Mitnahme berechtigte Betrag an französischen Banknoten ist gegenwärtig auf 2000 französische Franken je Reisenden festgesetzt; er kann zur Deckung von Reise- und Aufenthaltskosten im Auslande verwendet werden.

3. Im Interesse der Aufrechterhaltung der traditionellen touristischen Beziehungen zwischen der Schweiz und Frankreich werden die französischen Behörden nicht unterlassen, zu einem liberalen Zahlungsverfahren im Reiseverkehr zurückzukehren, sobald immer die Umstände es ermöglichen.

4. Zuteilungen für französische Schüler in schweizerischen privaten Erziehungsinstituten und französische Studenten in schweizerischen Universitäten sowie Fachschulen erfolgen auf Grund der geltenden Bestimmungen ohne Beschränkung; dasselbe gilt für Zuteilungen an Patienten in schweizerischen Kur- und Heilanstalten sowie zur Deckung der Kosten für sonstige Kuren unter ärztlicher Leitung. *S.F.V.*

Ägypten

Zuteilungen für Touristenreisen nach dem Auslande

Nach dem Umsturz in Ägypten sind Devisenzuteilungen für touristische Auslandsreisen vorübergehend ganz unterbunden worden.

Wie wir von zuständiger Stelle vernehmen, ist vorgesehen, weiterhin keine Zuteilungen an ägyptische Staatsangehörige oder an in Ägypten ansässige Ausländer zu gewähren, die sich nach der Schweiz zu touristischen Zwecken begeben wollen.

Hingegen sollen an Ausländer, die ihre Heimat aufsuchen, und ebenso an Schweizer für Reisen nach der Schweiz Zuteilungen in beschränktem Umfang erfolgen. *S.F.V.*

Swissair-Mitteilungen

Sechs Monate Touristenklasse über den Nordatlantik

Zwischen dem 1. Mai und dem 31. Oktober 1952 haben die am regelmässigen Flugverkehr über den Nordatlantik beteiligten Luftverkehrsgesellschaften 42,5% mehr Passagiere befördert als in der sechsmonatigen Vergleichsperiode des Vorjahres.

Diese Zunahme ist vor allem der Einführung der Touristenklasse zu verdanken, deren niedrige Tarife zahlreiche Reisende veranlassen, auf der Transatlantikstrecke das Flugzeug zu benutzen.

Während in den gleichen sechs Monaten des letzten Jahres rund 199000 Fluggäste gezählt

wurden, erhöhte sich die Zahl der Passagiere in der entsprechenden Zeitspanne dieses Jahres auf 284000.

Die *Swissair* ihrerseits transportierte in den erwähnten sechs Monaten 87% mehr Fluggäste über den Atlantik als im gleichen Zeitabschnitt des Vorjahres. Die Zahl der Personen, die von der *Swissair* mit ihren modernsten DC-6B-Langstreckenflugzeugen befördert wurde, stieg von 3670 auf 6860.

Diese Ziffern zeigen deutlich den Erfolg der Touristenklasse im Nordatlantikverkehr. Immerhin hatte ihre Einführung einen gewissen Einfluss auf die *Erstklassendienste*; verglichen mit dem Vorjahr verminderte sich die Zahl der Erstklasspassagiere bei allen Gesellschaften um durchschnittlich 36,4%, aber um nur 9,6% bei der *Swissair*.

Die neue Zusammensetzung der Direktion der Swissair

In der Generalversammlung der *Swissair* vom 30. Juni 1952 wurde durch den Direktionspräsidenten bekanntgegeben, dass die unter seiner Führung stehende Geschäftsleitung sich künftig aus vier Departementen und dem Generalsekretariat zusammensetzen werde. Nach der internen Umgruppierung besteht nun die Direktion der *Swissair* aus den folgenden Herren:

- Direktionspräsidium Dr. Walter Berchtold
- Departement Finanzen Eugen Groh
- Departement Verkehr und Verkauf Lucien Ambord
- Departement Operation Flugkapitän Fr. Zimmermann
- Departement Technik Ing. Isidor Lach
- Generalsekretariat Dr. Heinz Haas

Herr L. Ambord, bisher Chefvertreter der *Swissair* für Grossbritannien, hat seine Tätigkeit am Hauptsitz der Gesellschaft vor einigen Tagen aufgenommen. Sein Nachfolger in London ist Herr W. Wyler, bisher Vizedirektor von Wagons-Lits Cook in Buenos Aires.

La formation des pilotes à la Swissair

Notre compagnie nationale de navigation aérienne forme actuellement de nouveaux pilotes.

Zur Reinigung und Aufrichtung von polierten, matten u. geheizten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die allbewährte WOHNLICHS **RADIKAL** MÖBELPOLITUR. Erhältlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen

MARTELL
CORDON BLEU
Cordon Argent & Extra
Fondée en 1715
Agence Générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt mit dem entzündenden Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Sühle und Tische für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik **DIETIKER & CO.** Stein a. Rhein
Verf. Sie Muster und Offerte

die guten Korke
Korkwarenfabrik **CH. SCHNEIDER A.G.** LAUFEN (081) 793 84
Sämtliche Kellererartikel

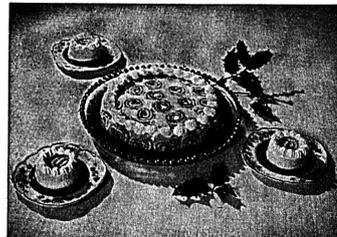
Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 35302

„PERDURA“
die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg
Telephon (031) 803 96

Küchenfertige **Forellen**
K. Wüthrich, Rubigen
Telephon (031) 6716 42

Zu verkaufen einige **Ski-Kisten**
(30 Paar Ski fassend)
G. Winterhalder A.G., Zürich, Werderstrasse 128, Telephon (031) 3377 53.

Ein Gâteau royal oder eine Crème royale als Festtags-Dessert!



Diese appetitlichen Delikatessen wurden mit unserem bewährten

Crème Caramel
DAWA

hergestellt. - Das ist nur ein Beispiel von den verschiedenen Desserts, die sich leicht und ohne grossen Aufwand mit Crème Caramel DAWA zubereiten lassen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unser Rezept für obige zwei Spezialitäten kostenlos zu.

Crème Caramel DAWA ist erhältlich in Packungen à 50 und 100 Beutel bei

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

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

W E I N
DIE GRÖSSTEN VERMOUTH-HERSTELLER DER WELT

C'est le commandant Ernst qui a été chargé de diriger l'école avec les concours des chefs des services compétents. L'école a débuté il y a environ trois mois et compte vingt-deux élèves, dont six Romands. Tous les élèves sont des pilotes militaires ayant à leur actif de 200 à 300 heures de vol.

Le début de l'école a été consacré à l'enseignement technique, cours de météo, instruction sur les règlements de la circulation aérienne, enseignement du Morse, de la radiotéléphonie, sur la navigation aérienne et l'astronomie en vue de la navigation d'après les astres.

Une fois cet enseignement technique terminé, les élèves ont commencé leur entraînement de navigation commerciale sur des Douglas DC-3, sous la conduite de trois moniteurs, le capitaine Schwargler, pour les Romands, et les pilotes Schwarzenbach et Muser, pour les élèves de langue allemande.

L'écologie à bord de DC-3 s'est effectué sur les aéroports de Genève et Klotten. Après que chacun eut, en double commande, effectué de 60 à 70 atterrissages, les élèves, ces jours derniers, ont volé seuls, les appareils étant chargé de sacs de sable.

Ces jours prochains, les futurs pilotes de ligne vont passer leurs examens devant M. Liardon, de l'Office fédéral de l'air. Ceux qui auront obtenu les notes suffisantes commenceront leur entraînement pour le vol sans visibilité, entraînement qui durera encore au moins deux mois. Ce sera alors un nouvel examen qui leur permettra d'obtenir leur brevet de pilote de ligne commerciale.

Un certain nombre de nouveaux brevétés seront affectés aux lignes européennes comme copilotes et feront en cette qualité un stage d'une année.

L'autre groupe suivra un cours de transition de cinq semaines, dont deux réservées à des cours techniques, et trois à l'entraînement de vol, et seront alors affectés comme troisième pilote de DC-6-B pour les voyages dits longs courriers.

Comme on en peut juger, les cours d'instruction de Swissair sont sévèrement contrôlés et les brevets ne sont accordés qu'après des examens extrêmement ardues.

AUS DEN SEKTIONEN

Herbstversammlung der Sektion Arosa des SHV.

Die Sektion Arosa des Schweizerischen Hotelier-Vereins hielt am 10. Dezember, unter Leitung ihres Präsidenten E. Hoffmann, Hotel Surley, ihre ordentliche Herbst-Generalversammlung ab. An Stelle der zurücktretenden Herren T. Halder und L. Barba wurden die Herren Janett (Savretta) und Hasler (Kätia) neu in den Vorstand gewählt, während Präsident Hoffmann, Arpagaus (Bellevue), Badrutt (Merkur), Tagmann (Belvédère-Tanneck), und Dir. Willmann (Kulm) bestätigt worden sind. Als neue Rechnungsrevisoren sind E. Streiff und A. Caduff bezeichnet worden. Neu in den Verein wurden aufgenommen Frau Wetter (Carmenna), die Herren

Grüssli (Prätschli), A. Abplanalp (Central) und Trauffer (Pension Hoheneiger) und als persönliche Mitglieder, Dir. Hasler (Kätia), Dir. Kühne (Eden) und Fredi Hold (Bellevue). Die Zahl der Mitglieder hat damit das halbe Hundert überschritten, und Arosa dürfte eine der grössten Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins sein. In der Skischulkommission ist die Hotellerie nach wie vor durch die Herren Halder, Willmann, Barba und A. Schwendener, jun., vertreten.

In der Versammlung kam eine Reihe interner Fragen zur Sprache. Abmachungen wurden mit der Kurverwaltung über die Unterkunft der aktiven Teilnehmer und der Offiziellen sowie der Journalisten bei den offiziellen Sportanlässen, deren Zahl beträchtlich ist, getroffen. Es wird unter anderem auf die Wichtigkeit der Pferdenrennen Ende Januar hingewiesen, wobei der Rennverein dem Interesse der Hoteliers empfohlen wurde. Die verschiedenen Probleme der Wintersaison, die auch in einer gemeinsamen Konferenz des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, der Wintersportinteressierten in den verschiedenen Kantonen mit den Behörden besprochen wurden, beschäftigten wohl die Versammlung, ohne Lösungen zu finden.

Für den Rückkauf des Hotels Eden hatte die Hotellerie seinerzeit Fr. 80.000.— aufzubringen. Die Abrechnung ergibt nun, dass die Summe um etwa 9% überschritten worden ist. Die zuviel bezahlten Beiträge sind nach den einstmaligen Bedingungen zurückzuzahlen. Aus dem Kreis der Mitgliedschaft des Kurvereins ist nun die Anrechnung gemacht worden, die Überschüsse für die Fertigfinanzierung der Sportanlage zu verwenden. Ein anderer Antrag ging dahin, die Mittel der Sektionskasse zu überlassen. Da keinerlei bindende Beschlüsse in der Angelegenheit gefasst werden konnten, stimmte die Versammlung einstimmig einem Antrag zu, der die Mitglieder ersucht, auf die Rückzahlung freiwillig zu verzichten und die betreffenden Summen dem Kur- und Verkehrsverein für die Sportanlage zur Verfügung zu stellen. Diese neue Sportanlage am Obersee, die an Weihnachten 1951 eingeweiht werden konnte, wird allgemein als wohlgeplantes bezeichnet. Die noch notwendige Nachfinanzierung bezieht sich eigentlich nicht auf die Anlage (Tribüne, Kassenhaus und Pavillon) selbst, sondern auf seither gemachte Mehrarbeiten an den Plätzen, Erdbewegungen beträchtlichen Umfangs, Umgebungsarbeiten usw.

Die Einreichung eines Hauses in die Kurtaxenkategorie I, auf Grund des entsprechenden Minimalpreises, durch die zuständige Kurvereinskommission, fand nicht die Zustimmung des betroffenen Hoteliers. Die Rechtslage war klar, doch war die Versammlung einverstanden, dass die Taxation des Hauses der Preisermittlungskommission des SHV. unterbreitet werde.

Anschliessend an die Traktandenredaktion sprach Kurdirektor Groh über eine Informationsreise nach Deutschland, die vom Verkehrsverein für Graubünden organisiert und von 8 Kur- und Verkehrsdirektoren gemeinsam unternommen worden ist. Hauptsächlich sind dabei die Städte in Nordwestdeutschland besucht worden: Hamburg, Bremen, Hannover, Düsseldorf usw. Kurdirektor Groh wusste sehr interessant von dieser Reise zu berichten, die mit Filmvorführungen

und Vorträgen sowie offiziellen Empfängen für Graubünden warb. Die gemeinsame Tätigkeit der verschiedenen Orte (nur wenige bündnerische Kurorte von Bedeutung machten nicht mit) hat die Einzelkosten verbilligt, die Gesamtwirkung bestimmt verstärkt. Die Aussichten für den Fremdenverkehr aus Deutschland werden gut beurteilt, wenn auch gesagt werden muss, dass die für Winterferien bei uns in Frage kommenden nur einer sehr dünnen Schicht aus Industrie und Handel angehören, während das Beamtentum, auch Ärzte und andere Berufskreise noch nicht über die nötigen Mittel verfügen.

Die Einladung der Kursaal AG. zu einem guten Zvieri wurde vom Präsidenten und der Mitgliedschaft entsprechend verdankt.

Manifestations

En décembre: les premières grandes manifestations de la saison d'hiver

(OCST) Depuis quelque quarante ans, un brouhaha sportif a tiré les villages alpins de leur torpeur hivernale. Des régions jusque là parfaitement ignorées s'avèrent de magnifiques royaumes du ski et la Suisse est devenue rapidement un centre de sports d'hiver recherché. Les stations du pays romand tout particulièrement n'ont cessé de se développer, s'adaptant sans cesse aux exigences de leurs hôtes. Décembre voit ces régions, calmes durant l'entre-deux saisons, reprendre vie.

Autour de ces compétitions à grand retentissement, gravitent une série d'épreuves nullement dépourvues d'intérêt. A cet égard, la Suisse romande est bien servie. En effet presque toutes les stations donnent à leurs hôtes l'occasion de suivre des rencontres de hockey toujours passionnantes. On annonce à Villars-Chesières (la Coupe de Noël les 24 et 25, et les 27 et 28), à Gstaad (les 25 et 31), à Château d'Oex (les 25, 31 et 1er), à Montana, Zermatt, etc. Les amateurs de curling, autre sport sur glace qui se développe et qui convient aussi bien aux jeunes qu'aux aînés, auront eux aussi l'occasion de s'adonner à leur sport favori lors de différentes compétitions prévues à St. Moritz, Pontresina, Wengen, Château d'Oex (le 21, Channe de l'Amitié), à Gstaad, Villars, Crans, Grindelwald, etc.

Malgré l'abondance de ces manifestations, il n'en reste pas moins que le ski occupe la première place des sports d'hiver. L'ouverture de la saison aura lieu à Pontresina le 21 décembre où seront organisés des courses de descente et de slalom; les stations grisonnes se suivent d'ailleurs dans l'organisation de ces premières manifestations. Les slaloms, dits de Noël, se courront à Villars-Chesières, à Saanen et à Wengen. Le lendemain, concours de saut encore à Saas-Fee cette fois. Les concours de saut nocturne, toujours impressionnants, se développent eux aussi; en décembre on note celui de St-Cergue, le 27. De son côté, Verbier, organisera le 31 au soir une course très originale et appréciée des hôtes: une descente aux villasbeaux. D'autres stations de nos régions, Villars, Montana-Crans, Château d'Oex, organisent-elles aussi de telles descentes à l'issue d'une

sympathique soirée passée dans un chalet perdu dans la montagne.

Le 28 décembre donnera l'occasion aux skieurs locaux, suisses et étrangers de rivaliser d'audace et d'adresse sur la piste réputée Bellaluc-Crans à Crans, tandis que le tremplin des Diablerets verra s'élever les meilleurs sauteurs de la région et d'ailleurs.

Au vu de cet aperçu du programme de décembre les sportifs suisses ne sauraient prétendre être privés de compétitions intéressantes. Il y en a même pour tous les goûts!

BÜCHERTISCH

Weihnachtsheft des „WERK“. Eine der interessantesten und erfolgreichsten Ausstellungen des Jahres 1952 war die Schau „Um 1900“ im Kunstgewerbemuseum Zürich, die in reicher Fülle die schönsten kunsthandwerklichen und künstlerischen Schöpfungen der Epoche des Jugendstils aus der ganzen Welt vereinigte. Es zeigte sich dabei, dass in dieser Zeit der Jahrhundertwende die Grundlagen für das moderne Bauen und Kunsthandwerk gelegt wurden. Das Dezemberheft des Werk bildet darum nicht allein besonders schöne Gegenstände aus der Ausstellung ab, sondern es beleuchtet von der verschiedensten Seiten her die Zusammenhänge zwischen den grundlegenden Gedanken des modernen Gestaltens und den Formtendenzen um 1900. Hans Curjel, einer der Organisatoren dieser Ausstellung, verfolgt die Zusammenhänge auf dem Gebiete der freien und angewandten Kunst; Alfred Roth begleitet die Worte der grossen Pioniere durch Anmerkungen, die vor allem die Architektur betreffen. — Nicht minder wichtig war für das schweizerische Kunstleben die Eröffnung des Museums Rietberg in der ehemaligen Villa Wesendonck in Zürich. Das Werk bringt, begleitet durch eine Würdigung von Johannes Itten, eine Bilderfolge aus den hervorragendsten Beständen an prähistorischer, asiatischer und naturvölkischer Kunst im neuen Museum.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insartenteil: E. Kuhn

VERMOUTH CORA TORINO
Die vorzügliche Qualität seit 1835
erhältlich im guten Wein- und Spirituergeschäft
O. FREY & CIE, BERN

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE
BOLS
Fondé en 1575
Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX
Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

BOUCHONS Schüttler
Capsules pour bouteilles
Machines de cave
E. & H. Schüttler Frères
Nafels Gl.
Téléphone (058) 4 41 50
J'achète
bouteilles devin en quantités importantes.
S. PEUTET
Téléphone (023) 2 63 35
Genève, 5, rue des Pâquis

Klinik Val-Mont, Gilon ob Montreux
sucht auf Ende Januar
II. Sekretärin
von 20 bis 24 Jahren, mit guter Vorbildung und Praktikum. Franz. Vorkenntnisse erwünscht. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen und Photo an die Direktion.

Gesucht
in Jahrestelle nach Basel in grösseres Pensionshotel
Zimmermädchen
Eintritt 1. Januar. Gefl. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an Hotel Baslerhof, Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft, nette, freundl.
Serviertochter
in gutgehendes Restaurant. Offerten mit Photo und Zeugnis kopien an A. Rogger, Hotel Glas und Restaurant Glasrübli, Baden b. Zürich.

Die zu dicke Dame versucht schlank
zu werden mit unschädlichen, grünen Kräuterpillen Helvesan-3. Die KUR mit Helvesan-3 entfettet das zu dicke Fettunterhautgewebe, entwässert den Körper, wirkt auch bei längerer Dauer konstant, ohne Angewöhnen. Keine schwächenden Hunger- und Fastenkuren! Je länger Helvesan-3 auf den Körper wirkt, um so besser verschafft es die überflüssigen Fettpolster und um so grösser wird Ihre Chance auf den End-Erfolg. Monatliche Kur Fr. 3.85. Ersetzen Sie einen Teil der täglich benötigten Flüssigkeit durch „Helvesan“-Tee. Erhältlich in Apoth. und Drog., wo nicht: Versuchen: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1. Dieses Rezept kann auch korpulenten Herren empfohlen werden.

BERG-GOLD
Kräuterlikör und Aperitif
... ein hervorragender Aperitif!
Lina Bucher, Zollikon
Erhältlich in sämtlichen Filialen des LVZ. — Konsumverein Konsum Denner — Direktor Bezug bei L. Bucher, Zollikon

Gesucht in Badhotel nach Baden
erfahrener, tüchtiger
Badmeister u. Badmeisterin
Ehepaar bevorzugt. Masseur-Diplom erwünscht. — Gute Existenz nebst Kost und Logis wird geboten. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Postfach 31923, Baden.

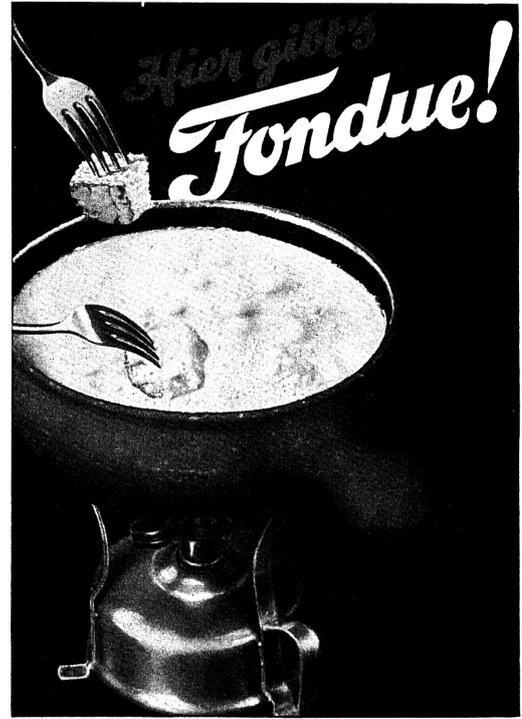
CROS DES PAPES
PAUL AVRIL PROPRIÉTAIRE
APPELLATION CONTRÔLÉE
Ce vin est garanti de provenance exclusive du vignoble Paul Avril, situé intégralement sur le territoire délimité du cri de CHATEAUNEUF-DU-PAPE, Appellation Contrôlée. Agent en Suisse: O.E. Tritten, Genève, rue des Grottes 6 bis, Téléphone 3463. Dégustation au Restaurant de la Mère Germaine à CHATEAUNEUF-DU-PAPE (France).

FROHE FESTTAGE

*wünschen wir allen
unseren geschätzten Kunden
zu Stadt und Land.*

*Wir werden es uns auch im neuen Jahre
angelegen sein lassen,
Sie mit
Maggi's Qualitätsprodukten
gut zu bedienen.*

MAGGI KEMPTAL



Kann man bei Ihnen ein Fondue bestellen?

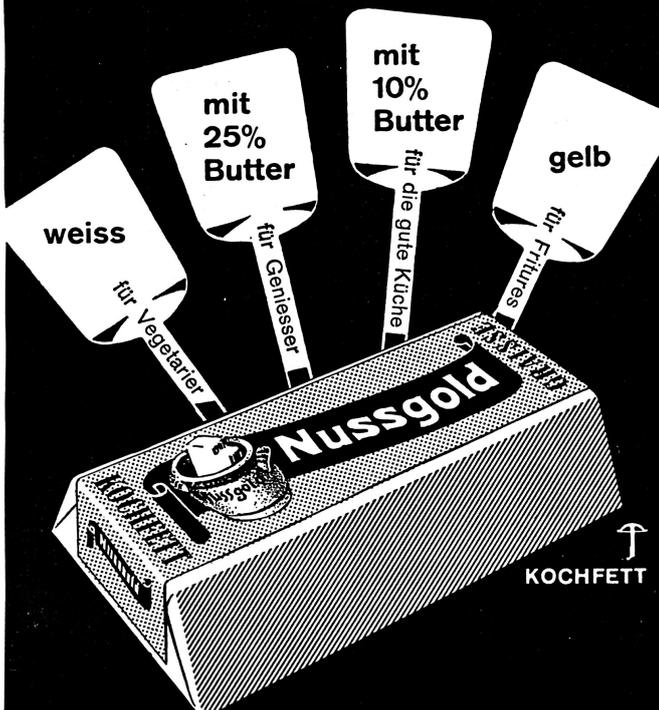
Wenn nicht, dann empfehlen wir Ihnen, diese Nationalspeise auf die Spezialitätenkarte zu setzen.

Ihre Gäste werden es schätzen!

Obiges Innenplakat, 30×42 cm, erhalten Sie gratis und franko, samt Rezepten:

Propagandazentrale d. Schweiz. Milchwirtschaft, Bern, Laupenstr. 12

Zufriedene Gäste dank der Nussgold-Küche!



Mit Nussgold schmeckt's besser

Ein Dessert par excellence!

KANADA-REINETTE

ein Walliser Apfel besonderer Klasse

Der verwöhnte Gast rühmt sein fruchtiges Fleisch und das aparte Aroma.

Der gut beratene Hotelier serviert bei jeder Gelegenheit zum Dessert die preislich vorteilhaften

K A N A D A - R E I N E T T E N



F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33



Hotel-Läufer und Spannteppiche sind unsere Spezialität!

Schuster

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 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon 051 23 76 03

Zu verkaufen

50 Stühle wie neu, A Fr. 16.50
16 Stühle Occasion Fr. 15.—
200 Stühle neue, A Fr. 19.50 u. 25.—
1 Posten Tische mit Gussfüßen
Kassenschränke, Aufschnittmaschine, Ventilator, Schreibmaschinen, alte Stiche und Bilder, Markensammlung.

OTTO LOCHER Baumgarten 10 THUN

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

Neuheit!...

Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger "SCHLICHTE" in einem granulierten grünen Glas-Krug



4 VORZÜGE, die Punkt für Punkt ÜBERZEUGEN:

- * der Inhalt ist sichtbar bis zum letzten Tropfen
- * der granuliert Glaskrug kühlt schnell und gut durch
- * die Granulierung des Glases macht den Krug griffiger und handlicher
- * die maschinelle Herstellung der grünen Glas-Krüge garantiert gleichbleibenden Füllinhalt

Generalvertreter für die Schweiz
F. Siegenthaler A.G. - Lausanne - Tel. (021) 23 74 33



Für Kenner!

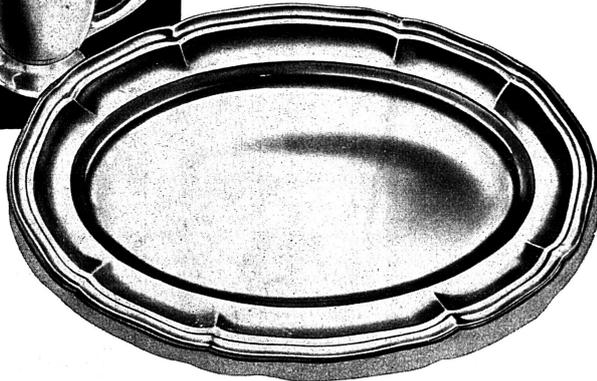
pikant
haltbar
preiswert



...eigige englische Spezialität mit kand. Ingwer ist jetzt auch in der Schweiz erhältlich. Versand in Stücken von ca. 2.2 kg zu Fr. 8.00 per kg gegen Nachnahme. Haltbarkeit 5-6 Wochen. Wenn die Qualität Sie nicht voll befriedigt, wird bei Rücksendung der Betrag anstandslos zurückvergütet. - Fabrikation von English-Cakes: F. BOLLIGER, WETZIKON (Zsch.)



Runde und ovale Platten - Gemüseschüsseln - Saucieren - Tee- und Kaffeekannen - Milchtöpfe - Bestecke, usw.



Komplette Einrichtungen für Hotels

Restaurants - Tea-Rooms

Grosse Auswahl von hübschen und sehr gepflegten Silberwaren, mit künstlerischem Geschmack und reichhaltiger Ausführung. Das BEARD-Silbergedeck bietet einen gediegenen, luxuriösen Anblick.

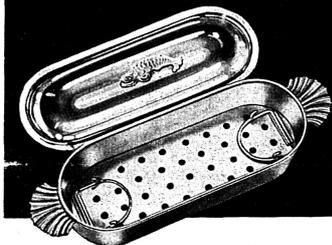
Bitte Muster verlangen oder den Besuch eines unserer Vertreter.

Auffrischung und Neuversilberung aller Silberwaren.

Grossist

in Porzellan- Kristall- und Glaswaren
In diesen Artikeln verfügen wir ebenfalls über ein grosses Sortiment. Ateliers für Glasdekoration.

Sämtliche Artikel in rostfreiem Stahl



SILBERWARENFABRIK

H. BEARD S. A. MONTREUX

Spezialisiert seit 50 Jahren in der Belieferung von Hotels

Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:

A. Haari, Talackerstrasse 41, Zürich 1, Telephon (051) 25 11 40

Ein guter Kaffee

bringt Ihnen Gäste. Servieren Sie unsere

GIGER - MISCHUNG

dann sind es zufriedene Gäste!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



POSEN NELKEN

und alle Blumen der Riviera zu den günstigsten Tagespreisen

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (088) 2 76 71
Versand in der ganzen Schweiz.

Ankauf und Verkauf Neu und Alt

von Hotel- und Wirtschaftsmobilien. Übernahme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 5 30 43 et 5 30 44



Universal-Küchenmaschinen



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

HOBART MASCHINEN

J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Die besten Wünsche zum neuen Jahr!

Zu verkaufen in den Waadtländer Alpen

Restaurant-Tea-room

Jahresgeschäft. Gut installiert und schöne Lage. Nachgewiesener Umsatz Fr. 110000.—, Mietzeineingang Fr. 8000.—. Seriöse Sache. Nötiges Kapital Fr. 65000.—. Offerten erbeten unter Chiffre R T 2635 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE VVE A. DEVAUX

MAISON CENTENAIRE. FONDÉE EN 1846

UN GRAND VIN - PARI LES MEILLEURS - A VOTRE GOUT:

Cramant Brut 1947 - Blanc de Blancs Brut 1947 - Grand Vin demi-sec
Rosé Brut 1947 - Black Neck Brut 1947 - Grand Vin Brut S.A.

Agent général pour la Suisse: Jacques VERNES, 52, Florissant, GENÈVE
Téléphone (024) 6 90 27

Conditions spéciales pour Hôtels, Restaurants, Bars, Cabarets, Dancings

H 1812

