

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 48 Basel, den 29. November 1956 Erscheint jeden Donnerstag 65. Jahrgang 65^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 29 novembre 1956 N° 48

Europäische Fremdenverkehrspolitik

Von Prof. K. Krapp, Bern

A. Doppelte Aufgabe

Die Tätigkeit des *Touristikkomitees* der Organisation für europäische Wirtschaftszusammenarbeit OECE trägt bekanntlich ein Janusgesicht. Einerseits richtet sich die Aufmerksamkeit des Komitees auf die Förderung des *Touristenverkehrs USA-Europa*, als immer neu geschätzte Dollarquelle, und andererseits bemüht es sich, auch den *innereuropäischen Fremdenverkehr* nicht zu kurz kommen zu lassen. Die Verschiedenheit der Blickrichtung enthüllt aber einen bloss scheinbaren Gegensatz: der Fremdenverkehr ist nicht nur gedanklich, sondern auch geographisch eine Einheit.

Wenn in allen Ländern die *überseeischen Gäste* auch nur eine statistische Minderheit bilden, so sind sie dank ihrer Kaufkraft am Absatz hochqualifizierter Leistungen doch überproportional beteiligt, ja zur Existenz manchen Erstklasshotels oder Luxusgeschäftes absolut notwendig. Andererseits könnte die Fremdenverkehrswirtschaft mit den Amerikanern allein nicht leben, sie bedarf des starken Rückhalts der *europäischen Kundschaft*. Ja, erst diese letztere gestattet es, jenen Frequenzgrad zu erzielen, der wiederum die finanzielle Möglichkeit schafft, in Komfort und Leistung die hohen Ansprüche der Gäste aus USA allerorts zu erfüllen. In der Erkenntnis dieser gegenseitigen Abhängigkeit liegt der Schlüssel zu einer erfolgreichen Fremdenverkehrspolitik.

B. Reiseverkehr USA-Europa

In den ersten Jahren des 1949 gegründeten Touristikkomitees der OECE war noch häufig von mangelnder *Transportkapazität* die Rede. Seither haben sich sowohl Schiffsflotte wie Flugzeugpark im Nordatlantikverkehr vergrößert und teilweise erneuert, so dass der Zubringerdienst, mit Ausnahme der Spitzenzeiten, keine Schwierigkeit mehr bietet.

Immerhin, die Ausnahme bleibt gewichtig. Man hat denn auch im Reiseverkehr USA-Europa stets wieder versucht, eine bessere zeitliche Verteilung des Touristenstroms auf die *Vor- und Nachsaison* herbeizuführen. Zu diesem Zweck wurden von den Luftverkehrsgesellschaften besondere Touristenermächtigungen im Nordatlantikverkehr geschaffen, die aber kürzlich durch die IATA wegen mangelnder Nachfrage und im Hinblick auf die allgemeinen Vergünstigungen aufgehoben wurden. Letztere bestehen in der Schaffung eines 15tägigen Exkursionstarifs, der die Flugreise New York-Schweiz retour auf \$ 493.60 (bisheriger off-season-Touristiktarif \$ 550.60) ermässigt sowie in der Verbilligung der Familienreisen.

So bleibt für die Förderung des off-season-Verkehrs im wesentlichen nur die *Propaganda* waffe. Auf diesem Gebiet wurden unter der Ägide der OECE neue Wege beschritten, die vor dem Zweiten Weltkrieg undenkbar gewesen wären. Die OECE-Länder, wozu seit einiger Zeit auch Finnland, Jugoslawien und Spanien als zugewandte Orte kommen, führen seit 8 Jahren eine *europäische Gemeinschaftswerbung* in den USA durch. Dem Amerikaner soll das gesamte Europa als Reiseziel nahegebracht werden. Einmal im alten Erdteile angelangt, wird er ohnehin seine Schritte in mehrere Länder lenken. Angesichts ihres guten Erfolgs wird diese Kollektivaktion im Jahre 1957 eine Fortsetzung finden.

Es steht dafür ein Budget von rund 250000 \$, etwas mehr als 1 Mio Franken, zur Verfügung, woran die Schweiz mit 6% oder 15000 \$ partizipiert. Versuche, diesen im Hinblick auf die Grösse des amerikanischen Marktes recht bescheidenen Aufwand zu vergrössern, haben bisher leider zu keinem Ergebnis geführt.

Die Werbeaktion soll im kommenden Jahr auf die Gewinnung *neuer Bevölkerungs- und Einkommenschichten* für eine Europareise gerichtet werden. Dabei gilt es auch, die Vorteile des Reisens gegenüber andern der Erholung dienenden Verbrauchsausgaben im Haushaltsbudget der amerikanischen Familie herauszustrichen, was durch verstärkte Pressewerbung, vor allem in den populären Zeitschriften, geschehen soll. Gleichzeitig erfolgt eine Bearbeitung der *amerikanischen Reisebüros*, um sie zur Lenkung ihrer Kunden nach Europa einzuladen. Dass der alte Kontinent im Wettlauf um die Gunst des amerikanischen Gastes nicht schlecht abschneidet, zeigt folgende Übersicht:

Ausgaben amerikanischer Gäste im Ausland

	1. Halbjahr		Veränderung in %
	1955	1956	
Europa und Mittelmeer	181	204	+12,7
Kanada	88	90	+ 2,2
Mexiko	127	126	- 0,8
Antillen und Zentralamerika	61	76	+24,5
Südamerika	12	12	
Übrige überseeische Gebiete	16	20	+25

Der Gedanke der Gemeinschaftswerbung hat sich vollauf bewährt. Dafür spricht die Tatsache, dass sich die *europäischen Alpenländer* zu einer Kollektivaktion zusammengeschlossen haben, um gemeinsam für die Schönheiten der Bergwelt zu zeugen - vorerst allerdings mit bescheidenen Mitteln. Auch hier gilt die Hauptanstrengung dem amerikanischen Markt.

C. Förderung des innereuropäischen Fremdenverkehrs

Die vorrangigste Aufgabe, die sich dem Touristikkomitee im Anfang stellte, war der Abbau der Devisenmauern, die sich dem internationalen Fremdenverkehr entgegenrührten, mit andern Worten: die

Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs

Auf diesem Gebiete konnten in den letzten Jahren bedeutende, zum Teil entscheidende Fortschritte registriert werden. Es ist der OECE und der von ihr gegründeten Europäischen Zahlungsunion gelungen, den in die Enge bilateraler Vereinbarungen gepressten Zahlungsverkehr auf die multilaterale Ebene auszuweiten und damit einen grossen Schritt in der Richtung eines freiheitlich geordneten europäischen Wirtschaftsräumens zu tun. Gerade der Fremdenverkehr, den man zu Unrecht als luxurorientiert und deshalb als «less essential» bezeichnete, wurde von zahlreichen Beschränkungen und Diskriminierungen betroffen und musste oft als Prügelknabe herhalten.

Seither haben sich die Dinge zum Bessern gewandt, und die meisten OECE-Länder teilen

heute ausreichend Devisen zu, um einen normalen Ferienaufenthalt zu finanzieren. Allerdings sind Rückschläge immer wieder möglich, wie das Beispiel Irland zeigt, das kürzlich infolge Zahlungsbilanzschwierigkeiten die Devisenzuteilung von 100 auf 75 £ reduzierte. Andererseits haben verschiedene Staaten überhaupt alle Beschränkungen im Devisenexport für Reisezwecke aufgehoben, zu ihnen gesellte sich kürzlich die Bundesrepublik Deutschland.

Es erstaunt deshalb, dass die entgegenkommende Praxis im Grundgesetz des europäischen Handels- und Finanzverkehrs, im sogenannten *Liberalisierungskodex* der OECE, noch keinen entsprechenden Niederschlag gefunden hat. Wirkt etwas vom früheren Misstrauen gegenüber dem Fremdenverkehr nach, wenn viele Staaten effektiv reichlich Reisedevisen zuteilen, sich aber nicht zur Übernahme einer entsprechenden formellen Verpflichtung bereitfinden? Tatsache ist, dass die obligatorische Grundzuteilung für Auslandsreisen immer noch *200 Rechnungseinheiten* (Dollar) beträgt, wozu zusätzlich die

Fahrtkosten bis zum letzten Bestimmungsort kommen. Bemühungen, diese Quote auf 300 Rechnungseinheiten zu erhöhen, blieben bisher ohne Erfolg. Der Europäische Wirtschaftsrat hat die Angelegenheit einer Kommission zur weiteren Prüfung übertragen. Immerhin sei festgehalten, dass Zuteilungen für Kur- und Studienaufenthalte sowie Geschäftsreisen vollständig freigegeben sind.

Trotzdem hat, im ganzen gesehen, der Tourismus nicht den gleichen Grad der Liberalisierung erreicht wie der Warenverkehr. Die Aufhebung der immer noch bestehenden Devisenformalitäten und die Rückkehr zur vollen Freizügigkeit des Reisezahlungsverkehrs bleibt, trotz der bisher erzielten Fortschritte, nach wie vor eine notwendige Aufgabe. Sie erhält besondere Aktualität angesichts der Bestrebungen zur Schaffung einer *europäischen Freihandelszone*, wo es von Anbeginn an gilt, den Fremdenverkehr mit dem übrigen «unsichtbaren» Export grundsätzlich gleich zu behandeln wie den Warenverkehr.

(Schluss folgt)

L'éternel problème

Un quotidien de Paris, «Le Monde», dont l'autorité est grande dans les milieux politiques et économiques de nos voisins, a récemment consacré deux articles à la question des pourboires. Nous nous proposons de détacher quelques-unes des pensées égrenées par l'auteur, M. Jean Couvreur, qui paraît s'être documenté à de nombreuses sources.

Fort malheureusement, nous n'avons eu sous les yeux que les deux premiers articles de cette étude parus les 20 et 21 octobre. La conclusion se fait encore attendre; elle ne changera probablement rien à l'argumentation de M. Couvreur et nous nous en voudrions d'ailleurs d'intervenir dans les affaires administratives de nos excellents voisins d'outre-Jura.

En revoyant leurs comptes de vacances, beaucoup de citadins, relève l'auteur, déplorent la cherté des plaisirs passés. Songeant à la bonne vie d'hôtel et de restaurant, où il était si doux de ne rien faire et de se laisser servir, il leur arrive de méditer aussi sur la rançon de ces paisibles joies et de rêver notamment sur la *taxe de service* qui greva d'un impôt plus ou moins lourd la note de l'amphitryon.

Or, le client ne veut passer ni pour un nabab, ni pour un rustre, et son indécision est grande.

Il n'y a cependant rien de nouveau sous le soleil touristique. Les touristes qui considèrent le pourboire comme une des mauvaises habitudes de notre temps se trompent. L'usage s'en trouvait déjà dans l'antiquité. Citons M. Couvreur: «Nos pères appelaient cela «ferre la mule» ou «donner des guides», pour stimuler l'ardeur du postillon. Victor Hugo, voyageant sur les bords du Rhin, note que le pourboire est un moustique fort important, lequel revient à chaque instant et à tout propos piquer, non votre peau, mais votre bourse.

Suit une énumération des bénéficiaires du pourboire: le personnel complet et varié d'un hôtel, d'une pension, d'une auberge et l'on n'oublie pas les gardiens de musée, les ouvreuses dans les théâtres - et tous les autres, temporaires ou occasionnels.

A ce propos, un industriel zurichois nous disait, l'autre jour, son indignation d'avoir entendu le chauffeur d'un car dans une de nos bonnes villes helvétiques s'écrier, sans pudeur, au terme du voyage: «Don't forget the driver.»

La gaffe était évidemment de taille, mais elle n'a pas pour sa défense le mérite de l'exclusivité.

On gaffe dans tous les secteurs humains dans tous les véhicules et dans tous les pays, mais là sensibilité de la clientèle est plus vive dans notre secteur.

Pourquoi? Parce que le consommateur se sent plus à l'aise pour porter un jugement spontané sur un thème qui lui paraît plus familier que le débit d'un artisan, d'un entrepreneur ou d'un camionneur. Mais la technique hôtelière lui échappe très souvent dans sa soumission aux exigences de frais généraux qui sont aussi rigides et amples qu'ailleurs.

Les lecteurs de cette chronique ayant vécu les années d'avant 1914 savent ce qu'il faut entendre par «le droit de tablier», qui avait droit de cité dans certains établissements privilégiés où le personnel au pourboire gagnait gros. Les cas étaient fréquents où le garçon, la serveuse et le maître d'hôtel, non seulement ne touchaient pas de salaire, mais devaient verser une part du produit de leurs pourboires à leur employeur.

La formule «inkluisiv» donne aux deux parties des avantages certains. Nous ne pensons pas en ce moment aux établissements étrangers à tant d'étoiles où le 18% s'est imposé, sans marquer le terme de ses ascensions. Très souvent, le client, ayant acquitté le pourcentage, se pique, en effet, de générosité supplémentaire. Il repousse dédaigneusement la soucoupe où, menue, quelque monnaie empêche la note de s'enlever.

Revenons au «Monde» et citons encore M. Couvreur:

«Ayant ainsi traversé sans trop de mal les siècles sur l'épaule des générations, le pourboire de nos jours se porte bien. Il poursuit tranquillement sa carrière. Il ne cesse de s'étendre discrètement. Pourtant il n'eût pas toujours que des amis, et même dans les rangs de ses bénéficiaires on le voua plus d'une fois aux géométries.»

Il serait illogique que le pourboire-taxe de service trouvât davantage de défenseurs que d'adversaires. Dans le public, on en veut au petit patron d'une petite entreprise, qui, assisté de sa femme, lâche ses fourneaux pour encaisser le montant du repas et qui ne craint pas d'ajouter sur la facture: service 15%. Sans doute par solidarité pour les autres maisons pourvues d'un personnel.

Le pourboire est roi. Il serait normal et surtout correct que le personnel chargé de service prit la peine de toujours avertir le client lorsque le pourcentage est compris. Cela n'est malheu-

jouira chacun. Mais les adaptations de salaires ont fait passer de larges milieux dans les classes fiscales plus hautes. De multiples signes - auxquel les fise n'est nullement insensible - montrent l'évolution de notre standard de vie. On évalue, bientôt, à 600 000 véhicules le parc automobile suisse avec une voiture en moyenne pour 18 habitants. L'équipement ménager technique, pour ne citer que celui-ci, est aussi un indice de la prospérité.

Enfin la dévalorisation progressive de la monnaie est le dernier facteur - le moins agréable - qui contri-

bue à cette montée régulière des recettes. C'est un phénomène qui malheureusement s'accroît au détriment du contribuable, mais dont l'Etat retire aussi des avantages.

Des causes externes - fléchissement économique, recession ou évolution de la situation politique internationale - peuvent, bien sûr, modifier subitement la structure des recettes fiscales à l'avenir. Mais, en revanche, on devrait, dans l'établissement des futurs budgets fédéraux, tenir davantage compte de ces facteurs permanents d'augmentation.

Steigerung der Septemberfrequenzen

Eidgenössisches Statistisches Amt

Abgesehen vom starken saisonbedingten Rückgang gegenüber dem August hat sich der Fremdenverkehr im Berichtsmontat günstig entwickelt. Der Ausflugsverkehr war bedeutend lebhafter als im September 1955, und die Hotels und Pensionen meldeten eine in dieser Jahreszeit noch nie festgestellte Zahl von Übernachtungen. Der Besuch aus dem Ausland nahm, verglichen mit 1955, relativ stärker zu als im Hochsommer, und die Inlandfrequenz, die im August etwas nachgelassen hatte, zeigte wieder steigende Tendenz. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich um 127 000 oder rund 6 1/2% auf 2,145 Millionen, von denen 160 000 auf die berufsständigen Daueräste (Zuwachs 11%), 813 000 auf die übrigen Schweizergäste (+4 1/2) und 1 172 000 auf die ausländischen Besucher entfielen (+7%).

Fremdenverkehr im September 1955 und 1956

Jahre	Arrivés			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
Hotels, Pensionen						
1955	259 007	433 851	692 918	922 411	1 095 772	2 018 183
1956	279 425	458 694	738 109	972 844	1 171 883	2 144 727
Sanatorien, Kuranstalten						
1955	2 987	1 198	4 185	155 556	88 467	244 023
1956	3 152	1 114	4 266	147 568	67 576	215 144
Total						
1955	262 054	435 049	697 103	1 077 967	1 184 239	2 262 206
1956	282 577	459 798	742 375	1 120 412	1 239 459	2 359 871

Zur Belebung des Auslandsverkehrs, an der mit Ausnahme Graubündens, des Berner Oberlandes und des westlichen Mittellandes sämtliche Regionen, wenn auch in unterschiedlichem Masse, beteiligt waren, trugen vor allem die deutschen Touristen bei. Die Zahl ihrer Übernachtungen erhöhte sich um rund 46 000 oder einen Sechstel auf 332 000, womit die Deutschen nach dreimonatigem Unterbruch wieder auf den ersten Platz unter den fremden Besuchern vorrückten. Dann folgten die Briten, die im Juni, und die Franzosen, die im Juli und August dominiert hatten und auf die im Berichtsmontat 212 000 und 152 500 Logiernächte entfielen, 3 und 8% mehr als vor Jahresfrist. Im vierten Rang standen die Gäste aus den Vereinigten Staaten mit 111 000 Übernachtungen, das sind ungefähr gleichviel wie im September 1955. Den Nordamerikanern schlossen sich die Italiener und die Holländer an, für die 74 000 (Zuwachs 11%) und 67 000 Logiernächte (Zuwachs 4%) gebucht wurden. Die Frequenz der Belgier/Luxemburger ging merklich zurück; abgenommen hat auch der Reiseverkehr aus einigen überseeischen Ländern. Stärker vertreten waren dagegen die Österreicher, Spanier, Ost- und Südosteuropäer, während sich der Zustrom aus Skandinavien kaum veränderte.

Von 100 im Berichtsmontat verfügbaren Gastbetten waren im Landesmittel 46 1/2 - gegen 45 vor einem Jahr - besetzt. Am stärksten beansprucht wurde die Beherbergungskapazität in den Hotels der obersten Preisklassen, die im Monatsdurchschnitt 68%, d. h. doppelt so viel Gastbetten belegt hatten als die Betriebe der untersten Preiskategorien.

Die Tessiner Hotellerie, die auf eine sehr befriedigenden Sommersaison zurückblicken kann, erfreute sich auch im Berichtsmontat eines guten Geschäftsganges. Die Inland- und die Auslandsfrequenzen stiegen gegenüber dem Vergleichsmontat des Vorjahres um je 12% und die Gesamtzahl der Übernachtungen um 38 400 auf ein

neues Septembermaximum von 358 000. Diese Belegung, die wiederum in erster Linie Lugano zugute kam, führte allerdings nicht zu einer Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbesetzung, weil das Bettenangebot innert Jahresfrist um rund einen Achtel zugenommen hat. Ohne eine merkliche Vergrößerung der Beherbergungskapazität wäre indessen der bereits im Hochsommer festgestellte Aufschwung des Tessiner Fremdenverkehrs gar nicht denkbar gewesen.

Auch im Genferseebiet scheint der ausgezeichneten Sommersaison eine befriedigende Herbstsaison zu folgen. Die Vergleichsergebnisse des Vorjahres wurden um 10% übertraffen, das heisst, die Zahl der Logiernächte erhöhte sich um 33 500 auf 373 000, ein bis anhin am Meersee noch nie erreichtes Septemberresultat. Die Schweizer waren um 9, die Ausländer - auf die gegen drei Viertel der Übernachtungen entfielen - um 10% zahlreicher als vor Jahresfrist. Besonders stark angewachsen ist die Frequenz der deutschen Gäste (+38%), doch fanden sich auch mehr Franzosen, Engländer usw. ein als damals.

Ebenfalls günstiger lauteten die Meldungen aus den Hotels und Pensionen der Zentralschweiz, in denen um 4% mehr einheimische und um 5% mehr ausländische Touristen gezählt wurden als vor einem Jahr. Für die ganze Region ergab sich eine Zunahme von rund 13 000 Logiernächten oder 4 1/2% und eine leichte Erhöhung der mittleren Bettenbesetzung auf 40%.

Im Gegensatz zu den meisten übrigen Fremdengebieten wies das Berner Oberland keine Zunahme des Nachsaisonverkehrs auf. Wohl meldeten verschiedene mittlere und kleinere Ferienplätze mehr Gäste als im September 1955; die grossen alpinen Zentren und einige Kurorte der Thunerseegegend jedoch erlitten Einbussen, weshalb sich die Gesamtzahl der Übernachtungen mit 189 000 nur knapp auf dem damaligen Niveau zu halten vermochte. Angestiegen ist die Frequenz der Deutschen und der Franzosen, gleichgeblieben oder zurückgegangen jene der Engländer, Holländer, Amerikaner und Belgier/Luxemburger. Etwas schwächer geworden ist auch der Besuch aus dem Inland. Die durchschnittliche Bettenbesetzung belief sich auf 34%, in Interlaken betrug sie wie letztes Jahr 44%.

Wie in den bereits erwähnten Regionen verlief die Entwicklung auch in den ausgesprochen alpinen Landesteilen uneinheitlich. Während die Zahl der Logiernächte in Graubünden um bloss 1% zunahm, erhöhte sie sich im Wallis und in den Waadtländer Alpen um rund einen Siebtel und einen Drittel. Im allgemeinen wies aber der Fremdenverkehr in den Bergkurorten der vorerkrankten Jahreszeit wegen nurmehr einen bescheidenen Umfang auf.

Sehr lebhaft war er dagegen in den grossen Städten, namentlich in Basel, Zürich, Lausanne (Comptoir suisse) und Genf, wo im Monatsmittel zwischen 84 und 94% der Gastbetten beansprucht und die letztjährigen Septemberergebnisse, an den Übernachtungen gemessen, um 1 (Basel) bis 8% (Genf) übertraffen wurden. Bern beherbergte weniger Ausländer und verzeichnete mit 75% eine um 8 Punkte niedrigere Bettenbesetzung als vor einem Jahr.

Vor erneute, zur Hauptsache durch das Ausbleiben französischer und britischer Patienten verursachte Frequenzrückgang in den Walliser, Bündner und Waadtländer Höhensanatorien liess das Gesamttotal der Logiernächte in den Tuberkuloseheilstätten und Kuranstalten um 29 000 oder 12% auf 215 000 zurückgehen. Da sich auch die Zahl der Patientenbetten merklich verringerte - in Leysin und Davos wurden in den letzten Monaten verschiedene Sanatorien und Kliniken geschlossen oder in Hotelbetriebe umgewandelt - ist die durchschnittliche Bettenbesetzung nur wenig gesunken.

tions d'exécution peuvent encore être améliorées - comme une solution transitoire simple et qui peut être admise pour les mois de l'année où la circulation motorisée est la plus faible. Cependant, pour tenir compte, notamment des intérêts des régions touristiques, cette interdiction devrait être levée pendant les fêtes de Noël et de Nouvel-An. Si, dans un proche avenir, l'approvisionnement ne devait pas s'améliorer, il faudrait en revanche préférer le rationnement de l'essence à l'interdiction de circuler le dimanche, pour autant que la limitation volontaire de la consommation par les usagers n'aura pas apporté de résultats suffisants.

Ils demandent que des dispositions soient prises d'urgence pour mettre un terme aux acquisitions abusives et spéculatrices de carburants par certains automobilistes étrangers.

Les dernières nouvelles parues dans la presse annoncent que le rationnement de l'essence serait en préparation en Suisse, que les cartes sont à l'impression et que seule la date d'entrée en vigueur n'a pas encore été décidée.

L'hôtellerie française et les restrictions de carburants

Sous le titre, malheureusement exact «Nouveau drame pour l'hôtellerie», l'organe de la FNHD, publié, dans son numéro de novembre, la lettre que le prési-

Neujahrgratulationsablösung SHV. zu Gunsten der Ungarnhilfe

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

Die Zeichnungen, welche der SHV. im Rahmen der traditionellen Gratulationsablösung alljährlich entgegennimmt, sind, wie wir bereits letzte Woche angekündigt haben, für die Rotkreuz-Hilfe an Ungarn bestimmt.

Die Zahl der Flüchtlinge steigt von Tag zu Tag, und die Not in diesem gepeinigten Land nimmt unvorstellbare Formen an. Es ist deshalb notwendig, dass die Anstrengungen vervielfacht werden, um die Hilfe in dieser oder jener Form wirksam werden zu lassen. Die Mitglieder des SHV. haben soeben ein Zirkular mit einem Postcheck-Einzahlungsschein erhalten. Mächtig sie diesen letzteren unverzüglich ausfüllen, und mögen alle Freunde der Hotellerie, die ihre Neujahrswünsche zum Ausdruck bringen wollen, die Gelegenheit ergreifen, eine Einzahlung in der ihnen angemessenen Höhe auf Postcheck-Konto SHV., V 85, Basel, mit dem Vermerk: Neujahrgratulationsablösung für Ungarnhilfe des Roten Kreuzes, vorzunehmen. Wie üblich werden die Namen der Spender in der «Hotel-Revue» publiziert. Für jede Gabe in voraus herzlich Dank!

Gerne geben wir den folgenden Appell unseres geschätzten ehemaligen Zentralvorstandsmitgliedes, Herrn E. Scherz, Gstaad, wieder, der die Aktion des SHV. resümiert, aber noch für eine viel weitergehende Hilfe plädiert. Unser Zentralvorstand wird sich in seiner nächsten, am 4./5. Dezember stattfindenden Sitzung mit dieser Frage befassen.

La souscription que la SSH. organise traditionnellement à la fin de chaque année est destinée, comme nous l'avons annoncé la semaine dernière,

à l'aide de la Croix-Rouge en faveur de la Hongrie.

Le nombre des réfugiés s'accroît de jour en jour et la misère qui règne dans ce pays martyr dépasse tout ce que l'on peut imaginer. Il faut donc que de tous les côtés les efforts se multiplient pour que des secours puissent être apportés sous une forme ou sous une autre à ceux qui en ont le plus besoin.

Les membres de la SSH. viennent de recevoir une circulaire et une formule de chèque postal. Qu'ils remplissent cette dernière sans tarder et que tous les amis de l'hôtellerie qui veulent exprimer leurs vœux salissent cette occasion et adressent le montant qu'ils jugent utile au compte de chèques postaux de la SSH., V 85, Bâle, avec la mention «Souscription de Nouvelle Année, Oeuvre de la Croix-Rouge en faveur de la Hongrie».

Les noms des donateurs seront publiés comme de coutume au fur et à mesure dans l'«Hotel-Revue».

Merci d'avance!

Schweizer Hotellerie - Ungarische Flüchtlingshilfe!

Ein Schweizer Soldat in voller Ausrüstung wurde festgenommen, als er die österreichische Grenze, von Ungarn herkommend, überschritt!

Viele Leser dieser Zeitungsmeldung hatten ein mitteiliges Lächeln für diese sonderbare Tat eines Schweizer. Es gibt aber sicher ebensovielse Menschen, die sich über die sonderbare Einzelaktion aufrichtig gefreut haben. Sie entspricht so ganz unseren Gefühlen, die wir empfinden, wenn wir die tragischen Nachrichten aus Ungarn verfolgen, ohne diesem mutigen Volk im Kampf um die Freiheit bestehen zu können.

Das wohlgeordnete, alltägliche Leben wird uns unerrätlich, wenn wir an die Leiden denken, die die Ungarn zu ertragen haben. Mit geballten Fäusten sinnen wir darüber nach, wie wir helfen können. Gewiss wollen wir dem Aufruf unseres Zentralpräsidenten, die diesjährigen Neujahrgratulationen in den Dienst der Ungarnhilfe des Roten Kreuzes zu stellen, nachleben. Wir können und müssen aber mehr tun!

Die schweizerische Hotellerie muss Gastgeber einer grossen Zahl ungarischer Flüchtlinge werden.

Kleinere, heizbare Betriebe aus unserem Mitgliederkreis müssen, vom SHV. betrieben, dem Roten Kreuz für die Aufnahme von Flüchtlingen zur Verfügung gestellt werden. Eine ungewohnte Kälteperiode hat in den

letzten Tagen eingesetzt. Sie verschlimmert die Lage der Flüchtlinge in Österreich. Unsere Nachbarrepublik, die die Flüchtlinge in selbstloser Weise aufgenommen hat, ist selbst durch Krieg und Besetzung schwer geprüft. Von ihr aus erging in den letzten Tagen ein Notruf an die westliche Welt. Die Lage müsse sich in eine Katastrophe verwandeln, wenn nicht rascher Abtransport der Flüchtlinge in andere Länder erfolgen könne. Die Schweiz wird daher weitere Ungarn aufnehmen müssen. Die Organisation des Roten Kreuzes wird daher solche Unterkünfte suchen und ist der Hotellerie dankbar, wenn wir Häuser betriebsbereit zur Verfügung stellen und zugleich für deren Betrieb unsere eigene Arbeit einsetzen. Wenn die Sammlung der Neujahrgratulationen für die Finanzierung nicht ausreicht, so müssen aus den ordentlichen Vereinsfinanzen zusätzliche Mittel aufgewendet werden. Diese Art der Hilfe bringt uns die Befriedigung, dass wir da und dort aktiv und nicht nur durch Geldspenden mithelfen können.

Die Hotellerie des Berner Oberlandes hat innter 24 Stunden ein solches Heim für 60 Flüchtlinge eröffnet und in Betrieb genommen. Für zwei Monate sind die Hoteliers Gastgeber. Das Rote Kreuz übernimmt die Verpflegung. Der Versuch ist gemacht. Dehnen wir ihn aus über unser ganzes Land, um so als Gastgeber in christlicher Nächstenliebe dem unglücklichen Ungarvolk zu dienen!

E. Scherz

dent fédéral M. François vient d'adresser à M. Pinton, secrétaire d'Etat aux travaux publics, aux transports et au tourisme:

Monsieur le Ministre,

C'est au nom de l'Industrie Hôtelière tout entière que je tiens à protester contre la forme des mesures envisagées pour la réduction de la consommation de l'essence.

La limitation de la circulation, sans civisme des automobilistes, n'apportera pas les réductions de consommation attendues par le Gouvernement mais portera un coup très dur à l'ensemble des établissements hôteliers installés sur le territoire.

Ces établissements, pour qui la période d'hiver est déjà une période difficile en raison de la rarefaction de la clientèle, font, malgré tout, un effort pour rester ouverts car la plupart d'entre eux, en province, ne vivent pas avec la clientèle locale et sont de véritables services publics à la disposition des voyageurs. Les limitations envisagées, qui les concernent directement, réduiraient encore le nombre de clients nécessaires au maintien de leur activité.

Nous craignons que beaucoup d'entre eux, à la suite de ces mesures, et en raison de la situation difficile dans laquelle se trouve notre profession, ne soient obligés de fermer et qu'un grand nombre de ces fermetures ne deviennent définitives.

Le Gouvernement, qui a compris certains impératifs économiques, n'a pas frappé les transporteurs routiers de ces mesures restrictives.

Dans notre cas, ce n'est pas le frêt, mais la clientèle qui vient dans les lieux de consommation qui ne pourra plus se déplacer.

Nous espérons que les Ministres intéressés voudront bien considérer avec toute l'attention voulue la gravité des conséquences des mesures envisagées pour l'hôtellerie française et pour notre Tourisme national et qu'ils voudront bien s'orienter vers des dispositions qui soient plus efficaces et moins préjudiciables à notre économie.

Pendant les 15 jours, écoulés depuis que la première mesure restrictive a été imposée aux usagers de la route, la situation s'est aggravée à tel point que le gouvernement français envisage sérieusement le rationnement de l'essence pour les automobiles à raison d'au moins 30% de la consommation totale, tout en favorisant l'industrie, le commerce et l'agriculture au détriment de l'automobilisme du dimanche et des vacances.

La proposition de nos collègues hôteliers français: «de s'orienter vers les dispositions plus efficaces et moins préjudiciables à notre économie» a donc dû être acceptée par la force des choses et le rationnement par tickets qui interviendra, tôt ou tard, en France comme en Angleterre et qui était - il faut le dire - inévitable, vu le manque d'esprit civique des automobilistes français, ne sera certainement pas de nature à faciliter la circulation touristique...

Si regrettable que soit la pénurie de pétrole pour tous

les hôteliers dans n'importe quel pays d'Europe occidentale, rien ne sert de se lamenter; il faut espérer que grâce à l'aide américaine promise, mais nullement décidée et organisée, l'approvisionnement en pétrole de la France et des autres pays s'améliorera au cours des prochains mois de 1957 et qu'au printemps notre profession pourra rattraper le terrain routier perdu en hiver. N'oublions pas qu'il reste assez et même beaucoup plus de sportifs et de clients d'affaires qui prendront - à partir de maintenant - les trains et les avions pour se déplacer en France et vers l'étranger. Il ne faut pourtant pas exagérer le rôle que joue le tourisme individuel «financier» de la route pour l'hôtellerie et la restauration notamment en hiver. Attendons donc avec sang froid ce que les administrations des chemins de fer pourront faire pour organiser des voyages de sports d'hiver et même des croisières vers les grandes villes et stations du midi de la France - et de la Suisse.

Dr W. Bg.

La pénurie d'essence en Suisse et en Europe

Deuxième dimanche sans circulation motorisée

Pour la seconde fois cette année, les routes ont été désertes et aucune circulation n'est venue animer les régions isolées qui ne sont accessibles que par la route. Les milieux touristiques et hôteliers se demandent toujours - tout en protestant contre l'unilatéralité de mesures qui ne frappent que les industries touristiques - si cette situation va se prolonger. Pour le moment, l'on ne peut que se référer aux communiqués de l'Automobile-Club Suisse et des autorités qui considèrent ces mesures comme provisoires.

Nous reproduisons ces opinions en souhaitant que la solution définitive soit plus favorable à notre industrie.

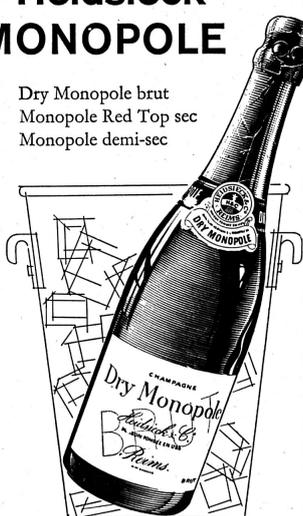
L'ACS et la pénurie d'essence

Les présidents des sections de l'Automobile-Club de Suisse se sont réunis les 22 et 23 novembre à Soleure. Ils engagent vivement tous les détenteurs de véhicules à moteur à donner suite à l'appel du Conseil fédéral les invitant à économiser leurs véhicules qu'en cas d'absolue nécessité. Une attitude disciplinée des motorisés contribuera pour une large part à surmonter les difficultés - probablement passagères - d'approvisionnement de notre pays en carburants et pourrait éviter le rationnement de l'essence.

Les présidents de sections de l'ACS considèrent l'interdiction de circuler le dimanche - dont les prescrip-

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Restriktions draconiennes d'essence en Suède

Avec l'entrée en vigueur du plan de restriction sur la consommation de l'essence et des combustibles liquides, la Suède a donné, la première en Europe du Nord, un exemple qui, la Finlande exceptée, est suivi par toute la Scandinavie. Le mérite du gouvernement suédois est d'autant plus grand que l'on croit savoir qu'il dispose en réalité de réserves considérables. Le volume de ces réserves est un « secret militaire », car les stocks de combustible se trouvent dans des citernes faisant partie de fameuses installations souterraines suédoises, qui comprennent entre autres une usine entière, des docks pour navires de guerre, etc., le tout bien protégé des bombes, même atomiques, par d'épaisses couches de roc. Evaluer même approximativement le volume des réserves d'essence permettrait par simple calcul de connaître la dimension des citernes. Mais l'optimisme manifesté par les directeurs des grandes compagnies de distribution laisse penser que le danger d'épuisement des stocks est lointain.

C'est donc par un souci d'extrême prévoyance, et aussi peut-être par ce soin jaloux qu'elle met, quoique neutre, à remplir tous ses devoirs au sein de la collectivité européenne, que la Suède a pris cette initiative qui a eu pour conséquence immédiate de faire tomber sur tout le pays — ville et campagne — un rideau de

silence que ne trouble pratiquement aucun bruit de moteur. Du samedi 18 heures au lundi matin 5 heures les Suédois sont invités à ne pas se servir de leurs voitures, sauf pour des raisons professionnelles. A partir du 3 décembre, des autorisations de circuler seront distribuées aux « ayant droit ». D'ici là, le gouvernement fait appel au civisme des citoyens. Si ces derniers ont, on le devine, accueilli sans enthousiasme la décision gouvernementale, leur discipline éprouvée l'emportera sans doute sur leur mauvais humeur.

La limitation de la vente des combustibles liquides de chauffage pose des problèmes autrement graves. Dans un pays où dès le 1er novembre le thermomètre descend à zéro pour atteindre, selon les périodes et les régions, de -12°, moyenne d'hiver à Stockholm, à -40°, on n'accepte pas de gâité de cœur une température de 15 degrés dans les appartements au lieu des 21 qui sont normaux. Le gouvernement étudie encore les mesures pratiques qui permettraient en cas de froids excessifs de sauvegarder la santé et le bien-être des citoyens.

Les accords économiques qui lient la Finlande à l'URSS soulagent pour le moment le gouvernement d'Helsinki des soucis de ce genre. La presque totalité des importations d'essence en Finlande provient de Roumanie via l'URSS. Aucune restriction n'est envisagée.

Eva Freuden

schützes, der sich der Notwendigkeit der Energiebeschaffung keineswegs verschliesse, sondern nur darauf bedacht sei, unnötige Verschwendungen zu verhindern. Dem Heimatschutz möge jeweiligen Einsicht in die Pläne gewährt werden, bevor er gezwungen sei, den Einspracheweg zu beschreiten. Diese Anregung fand bei Direktionspräsident Jahn gute Aufnahme.

Unter Verschiedenem ergriff Nationalrat E. Baumgartner, Stadtpräsident von Thun, das Wort, um der Kammer für ihre grosse Arbeit zum Wohl des Berner Oberlandes und seiner Bevölkerung zu danken.

Die Berner Oberländer Hotellerie nimmt ungarische Flüchtlinge als Gäste auf

Die Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes hat sich entschlossen, 60 ungarischen Flüchtlingen einen unbeschränkten Aufenthalt im Oberland zu ermöglichen. Zu ihrer Unterbringung wurde ein Hotel in Aeschi ob Spiez gemietet. Bereits sind dort 60 Flüchtlinge im Alter von 18 bis 30 Jahren eingetroffen. Zu ihrer Betreuung stehen eine Fürsorgerin und eine Rotkreuzschwester zur Verfügung. Mit Ausnahme des Essens, für welches das Schweizerische Rote Kreuz aufkommt, werden sämtliche Kosten durch die Hoteliers des Oberlandes übernommen. In Aeschi haben sich die 60 Flüchtlinge schon recht gut eingelebt. Ihr dringendstes Anliegen ist es, möglichst rasch Arbeit zugeeilt zu erhalten.

AUS DEN SEKTIONEN

Herbst- und Jubiläums-Generalsammlung des Verkehrsvereins Gstaad

Am vergangenen Mittwoch fand im Hotel Bernerhof in Gstaad die ordentliche Herbst-Delegiertenversammlung statt, die aus Anlass des 50jährigen Bestehens des Verkehrsvereins Gstaad und zugleich als Jubiläums-Generalsammlung angekündigt wurde. Der Präsident des Vereins, E. Loetscher, konnte eine stattliche Zahl Mitglieder begrüßen, worunter speziell das neu in den Gemeinderat gewählte Vorstandsmitglied, M. Burri, Hotelier und Präsident des hiesigen Hoteliervereins, dem er als neuem Behördemitglied guten Start wünschte, sowie die anwesende neue Sekretärin des Verkehrsvereins, Fräulein E. Zurbuchen, und den früheren Kurdirektor P. Loosli, nunmehr Direktor der Blauebetriebe.

Infolge von 4 Neueintritten erhöht sich der Mitgliederbestand auf 295. Über das vorliegende Reithalleprojekt in Gstaad referierte Direktor E. Scherz, wobei er im besonderen die Interessen des Fremdenverkehrs an der Verwirklichung des Projekts hervorhob. — Die jährliche Amortisationsgarantie wurde daraufhin einstimmig gutgeheissen. — Das Kantonalbank-Bauprogramm rief einer lebhaften Diskussion über Standort und Bau. Eine Delegation soll versuchen, bei den massgebenden Stellen, insbesondere bei der Bauherrschaft, eine Änderung der Bauart nach hiesigen Verhältnissen zu erwirken. — Scharf diskutiert wurde das Kraftwerk-Pro-

jekt Gstaad-La Tine der Compagnie Valdoise d'Electricité. Zu Handen des Regierungsrates wurde einstimmig folgende Resolution gefasst:

«Die Mitglieder des Verkehrsvereins Gstaad haben mit Beunruhigung von dem von der Compagnie Valdoise d'Electricité ausgearbeiteten Kraftwerkprojekt Gstaad-La Tine Kenntnis genommen, welches die Ableitung des grössten Teils des Saanewassers von den Meitlen-Gstaad bedeuten würde. Sie sind sich darin einig, dass dieser Eingriff nicht gerechtfertigt ist, handelt es sich doch um ein relativ kleines Werk, durch das die Natur mitten im Gebiet unseres weit über die Grenzen hinaus bekannten Fremdenkurorts Gstaad in einer nicht wieder gutzumachenden Weise verunstaltet würde...»

Die von seiten des Natur- und Heimatschutzes sowie vom Angelfischerverein Saanenland eingereichten Einsprachen werden unterstützt.»

Unter «Varia» wurden von Gemeinderat Kämpfer angeregt, der Vorstand möchte hinsichtlich der Benzinrationierung am Sonntag, die sich auf den hiesigen Fremdenverkehr einschneidend auswirkt, bei den massgebenden Stellen zugunsten einer Aufhebung bzw. andern Lösung intervenieren. Herr W. von Siebenthal empfahl das Markensystem des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes einer allseitig grösseren Aufmerksamkeit, erhält doch der Verkehrsverein Gstaad alljährlich eine Rückvergütung von mehreren Tausend Franken. Schliesslich erstattete der Kurdirektor noch kurz Bericht über die vergangene Sommersaison und die Vorbereitungen auf die bevorstehende Wintersaison.

Angesichts der leidvollen Geschehnisse in Ungarn wurde beschlossen, auf eine grössere Jubiläumsfeier zu verzichten, zumal auch verschiedene Anlässe, die fremdenverkehrsmässig bedingt sind, bevorstehen. Rückblickend auf das 50jährige Bestehen des Verkehrsvereins Gstaad, hielt indessen Herr Dr. W. Birnstiel eine mit grossem Beifall aufgenommene Ansprache. P. V.

DE NOS SECTIONS

Les hôteliers du canton de Neuchâtel ont tenu leur assemblée générale

C'est à l'Hôtel Terminus à Neuchâtel qu'a eu lieu mercredi 21 novembre, l'assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel. M. Paul Mudry, président, put saluer une nombreuse assistance qui montre que les problèmes touristiques et hôteliers retiennent de plus en plus l'attention des représentants de l'hôtellerie neuchâtoise. Il souhaita une cordiale bienvenue à M. Max Budliger, secrétaire de la SSH, qui avait tenu à assister à cette réunion pour tenir la section neuchâtoise au courant des sujets qui préoccupent actuellement la société centrale et l'hôtellerie suisse en général, ainsi que pour répondre aux questions professionnelles que les participants à cette séance avaient à lui poser.

Cette assemblée générale devait être caractérisée par

Tagung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Die Hauptversammlung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes übt eine wichtige Funktion aus: Sie gibt alljährlich den Oberländern, die sich um wirtschaftliche Probleme ihres Landesteils kümmern, Gelegenheit, sich zu orientieren und auszusprechen. Die diesjährige Hauptversammlung vom 17. November in Spiez wies denn auch einen grossen Aufmarsch aus dem ganzen Oberland auf und kam einem oberländischen Wirtschaftsparlament gleich. Der Kammerpräsident, Staatsanwalt und Oberstbrigadier Hans Bühler, konnte zahlreiche Mitglieder, Delegationen und Behördenvertreter, u. a. den kantonalen Volkswirtschaftsdirektor, Regierungsrat Rudolf Gnägi, und den kantonalen Baudirektor, Regierungsrat Samuel Brand, begrüssen. Nach der Ehrung der im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder gedachte der Vorsitzende der angespannten Weltlage und der furchtbaren Ereignisse in Ungarn, die von uns Schweizern Demut, Ehrfurcht und Hilfsbereitschaft verlangen. Flüssig wickelte sich hierauf der geschäftliche Teil der Verhandlungen ab.

Aus dem gedruckten vorliegenden Jahresbericht der Kammersekretärin, Fräulein M. Zwahlen, griff der Vorsitzende einige Punkte heraus. So war einmal mehr zu hören, dass die Hochkonjunktur wohl deutliche wohltätige Auswirkungen bis weithin zeitige, dass aber die Bergbauernschaft nach wie vor ihr Stiefkind sei und dringend weiterer Unterstützung bedürfe. Die Kammer leistet durch verschiedene Massnahmen und ihr gut ausgebautes bergbäuerliches Bildungswesen wertvollste

Arbeit in dieser Richtung. Die Geschäftsleitung hatte sich im verflossenen Jahr besonders auch mit Verbesserung im Verkehrs- und Strassenwesen, der Erneuerung und Modernisierung der Berghotellerie und dem Transportkostenausgleich zu befassen. Im Vordergrund standen ferner die Förderung von Handwerk, Gewerbe und Heimarbeit sowie die Erhaltung und der Ausbau industrieller Beschäftigungsmöglichkeiten.

Bericht und Rechnung — letztere schloss mit einem bescheidenen Aktivsaldo ab — wurden einstimmig genehmigt und die Kontrollstelle bestätigt. Eine zeitgemässe Statutenrevision fand in der vorbereiteten Fassung ohne Abänderungen ebenfalls Zustimmung, wobei die langjährige Kammersekretärin, Fräulein M. Zwahlen, zur Geschäftsführerin befördert wurde.

Der zweite Teil der Hauptversammlung brachte einen aktuellen Vortrag von Oberstdivisionär Walter Jahn, Direktionspräsident der BKW, über Probleme der Elektrizitätsversorgung des Kantons Bern. Der Redner stellte anhand von sprechenden Beispielen fest, dass die oft gehörte Behauptung unrichtig sei, die schweizerische Elektrizitätserzeugung genüge, um die Bedürfnisse des Landes zu decken. Im Gegenteil sind wir heute schon auf beträchtliche Importe angewiesen, und diese werden mit dem ständig steigenden Energiebedarf (man rechnet in den nächsten zehn Jahren mit einer Steigerung von 50-60%) immer grössere Quanten ausmachen.

In der Aussprache vertrat Fürsprecher U. Stämpfli (Interlaken) den Standpunkt des Heimat- und Natur-

Die vier Begleiter der festlichen Mahlzeit...

1. Der Fendant «Pirrefeu»
weckt mit seiner fruchtigen Frische die Lust am guten Essen. Darum eignet er sich vortrefflich als Aperitif, zusammen mit gesalzener Naschwerk, aber auch als Ergänzung zu leichten Vorspeisen, zu Hors-d'œuvres oder Seefischen.

2. Der Johannisberg «Rhonégold»
mit seinem ausgewogenen Gehalt und der edlen Feinheit der Blume erhöht den Genuss an Fischgerichten aller Art, an Muscheln und Krebstieren sowie am Aufschnitt und an warmen Vorspeisen.

3. Der Dôle «Châteauvieux»
erfreut das Auge mit seinem funkelnden Rubinrot. Dank dem reichen Bouquet und dem feinen Geschmack bildet er zugleich das ideale Gefolge zu allen Fleischplatten: zu rotem und dunklem Fleisch, zu Wildpret und Geflügel.

4. Der Ermitage «Les Chapelles»
ist ein köstlicher Dessertwein — beinahe schon ein Süsswein. An seiner goldenen Fülle und seinem weichen, würzigen Geschmack finden vor allem die Damen Gefallen.

Diese vier begnadeten Tropfen hat Provins unter den besten Weinen seiner tüchtigsten Winzer ausgelesen und eingereicht in das wohlbekannte Sortiment von der «goldenen Kapsel». Ihr Weinhandler wird sie Ihnen gewiss gerne liefern. Wo nicht, genügt es auch, wenn Sie uns direkt anrufen (027) 215 38, und Herrn Walpen verlangen. Wir stehen jederzeit zu Ihren Diensten.

PROVINS

Echte Walliser Weine

d'importantes mutations au sein du comité de la section cantonale puique M. Paul Mudry, président - qui quitte le canton de Neuchâtel pour continuer son activité hôtelière dans son Valais natal - et M. Busslinger junior, secrétaire, avaient donné leur démission et devaient être remplacés.

Le président retraça dans son rapport, l'activité de la section au cours de l'année écoulée, rapport qui révéla le soin avec lequel les affaires de la Société ont été gérées et l'heureuse progression du mouvement touristique et hôtelier.

Les affaires statutaires furent rapidement liquidées et les élections - vu les mutations inévitables dont nous venons de parler - virent le comité de la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel abandonner pour ainsi dire la capitale et « le Bas » pour gagner « le Haut ».

En effet, M. Rodolphe Waibel junior, Hôtel Central et de Paris, La Chaux-de-Fonds, fut appelé à succéder à M. Mudry à la présidence, les fonctions de secrétaire étant confiées à M. Pierre Pauli à La Chaux-de-Fonds. MM. Jean Aebi, Hôtel de l'Aigle à Couvet, et Kaufmann, Les Brenets, compléteront le comité et siégeront aux côtés des anciens membres qui restent en fonction.

Une discussion fort intéressante suivit les opérations statutaires et porta spécialement sur le contrat collectif de travail, la question du personnel, la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière et sur divers objets de moindre importance.

Pour terminer, M. M. Bulliger remercia sincèrement M. Mudry pour la grande activité qu'il a déployée à la tête de la section neuchâteloise et lui exprima ses vœux pour la continuation de sa carrière en Valais.

lieux touristiques ou des particuliers qui fournissent les fonds.

Une direction centrale est cependant naturellement nécessaire pour assurer la coordination des réseaux. Le comité central organise des cours d'instruction pour les collaborateurs techniques et soumet le matériel à des essais. Le rapport annuel fait également ressortir les contacts qui ont été pris auprès des mouvements similaires à l'étranger.

La mise au point des réseaux facilite la tâche des sociétés de développement, notamment en ce qui concerne l'édition de guides et de cartes dont le nombre dépasse déjà 200 actuellement.

DIVERS

Erneuerung der Saisonhotellerie

(Mitg.) Anfangs November versandte die unter dem Vorsitz von Dr. h. c. Otto Zipfel in Bern errichtete «Schweizerische Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie» an die Wirtschaft des ganzen Landes den Aufruf eines Patronatskomitees zur Zeichnung von Beiträgen.

Bis am 17. November hatten 485 Firmen und Private für das Anteilseinkapital und den Garantiefonds 1 666 500 Fr. gezeichnet. In diesem Betrag sind die eigenen Leistungen der Hotellerie mit 585 000 Fr. inbegriffen. Angesichts der ungünstigen Zeitumstände ist dieser Anfernsfolg erfreulich. Doch genügt er allein noch nicht, damit die Genossenschaft ihre dringende Arbeit aufnehmen kann.

Elektrizitätsversorgung darf als gesichert gelten

Eine eingehende Prüfung der Lage hinsichtlich der Energieversorgung im kommenden Winter durch die grossen Elektrizitätswerke erstreckte sich auf die Füllung von Staueisen, die Laufwerkproduktion, die thermischen Reserven der Werke und der Industrie sowie auf die Importmöglichkeiten. Einbezogen in die Beratungen wurde ferner die energiewirtschaftliche Gesamtsituation, wie sie sich aus dem weltpolitischen Geschehen der Gegenwart ergibt. Als Ergebnis der Konferenz ist festzustellen, dass die Elektrizitätsversorgung der Schweiz dank der rechtzeitig ergriffenen vorsorglichen Massnahmen und der Zusammenarbeit aller Werke ohne das Eintreten ganz unerwarteter Ereignisse für die nächste Zeit als gesichert gelten darf. Jedoch drängt sich im Hinblick auf die teilweise starke Auslandsabhängigkeit unserer Energieversorgung ein *haushälterisches Umgehen* mit allen unsern Energievorräten, vor allem auch mit allen Brennstoffen, auf.

Die Settimana Gastronomica in Zürich und Florenz

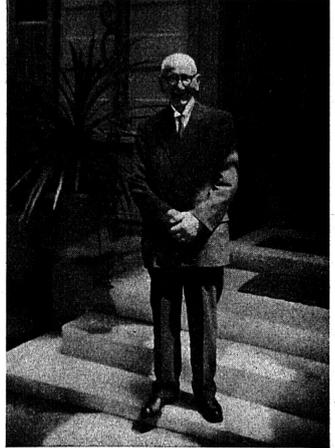
Nachdem die Settimana Gastronomica Toscana in Zürich am 18. November geschlossen wurde, kann festgestellt werden, dass sie ein überraschend grosser

Christian Janett 90jährig

Schon anlässlich unserer Delegiertenversammlung in Lugano nahm unser Zentralpräsident die Gelegenheit wahr, Herrn Christian Janett, der am 29. November 1956 seinen 90. Geburtstag in geistiger Frische und körperlicher Rüstigkeit feiern kann, die aufrichtigen und herzlichen Glückwünsche des Schweizer Hotellereiverbands darzubringen. Es geziemt sich, heute dem Nestor der Schweizer Hotellerie, der auf eine 76jährige Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken kann und seit 60 Jahren dem SHV. als Mitglied angehört, unseren wärmsten Glückwunsch auszusprechen und ihm für seine Treue dem Verband gegenüber und für sein erfolgreiches Wirken im Dienst der Hotellerie den tiefempfundnen Dank auszusprechen.

Die Laufbahn von Herrn Christian Janett ist ein sprechendes Zeugnis für die Aufstiegsmöglichkeiten, die von jeher für strebsame junge Leute, die den Beruf von der Pike auf erlernten, in der Hotellerie bestanden. Knapp 14jährig, hat sich der Bauernsohn aus Zillis dem Hotelfach zugewandt und im Hotel Viamala in Thusis eine erste Anstellung gefunden. Auslandsaufenthalte in England und Italien und Praxis in Schweizer Häusern vermittelten ihm eine gründliche Ausbildung in allen Sparten des Faches. Ein Jahr nach seiner Verehelichung übernahm er, gemeinsam mit seiner Gattin, 1894 das *Posthotel*, das heutige Hotel Post und Viamala, in Thusis, und ein Jahr später das *Hotel Campfer* in Campfer. Um die Jahrhundertwende wurde dem Hotellerehepaar die Leitung des *Hotels Victoria* in Lugano anvertraut, das in der Folge abergerissen und am gleichen Standort neu erbaut wurde. 1908 übernahmen die Eheleute Janett das Hotel in Pacht und erwarben es während des Ersten Weltkriegs käuflich. Mit zähem Durchhalten, ohne fremde Hilfe, gelang es ihnen, die Kriegs- und die späteren Krisenjahre zu überstehen.

Herr Janett war mit ganzer Seele Hoteller. Unermüdet war er bestrebt, sein Haus auf der Höhe der Zeit zu halten. Die Modernisierung seines Hotels nach dem Stand des technischen Fortschrittes war ihm ein Bedürfnis. So war das Victoria eines der ersten Häuser, das in sämtlichen Zimmern fließendes Wasser eingerichtet hatte; später folgte das Telefon. Aber auch die Betriebsräume, Wäscherei und Küche, die letztere vor 8 Jahren, sind unter ihm den Erfordernissen der Zeit entsprechend erneuert worden. Dass er noch heute persönlich Anteil nimmt an allem, was mit dem Geschäft zusammenhängt, dürfte für einen Greis, der nun die Schwelle zum 10. Dezentennium seines Lebens überschreitet, wohl einzig dastehen; alle, die den Menschen mit seinem freundlichen und gütigen Wesen kennen, die mit ihm, sei es als Gast, sei es beruflich, zu tun hatten, möchten nur wünschen, dass er sich seines längst verdienten *otium cum dignitate* in der Beschau-



lichkeit eines friedvollen, sorgenfreien Lebensabends, unbehelligt von körperlichen Beschwerden, erfreuen darf. Das Bewusstsein, dass sein Sohn *Ermano*, der seit langem im elterlichen Geschäft tätig ist, ihn in vollem Umfang entlasten kann und auch entlastet, darf ihm als Bestätigung dienen, dass sein Lebenswerk mit Verständnis und Liebe fortgesetzt werden wird. Auch die Tatsache, dass sein Sohn Christian Janett, Präsident der Sektion Arosa des Hotellereiverbands, in seinen Fussstapfen wandelt und sich im väterlichen Beruf bewährt, mag ihm zur Genugtuung gereichen.

Am heutigen Ehrentag unseres Jubilaren werden auch alle jene seiner denken, die ihn als Förderer der deutsch-evangelischen Kirchengemeinde in Lugano sowie als Gemeindevater von Paradiso wirken sahen. Aber auch in seiner Heimatgemeinde Zillis hat man Christian Janett, der sich grosse Verdienste um die Erhaltung der dortigen berühmten Kirche sowie um die Förderung der romanischen Sprache im Schams erworben hat, nicht vergessen.

Herr Janett, dem ehemaligen Vizepräsidenten der Sektion Lugano, entbieten wir nochmals unsere besten Wünsche für den Rest seines Lebens mit dem aufrichtigen Dank für alles das, was er zur Hebung des Ansehens und des guten Rufes der Schweizer Hotellerie beigetragen hat.

Un sujet d'actualité!

Le tourisme pédestre en Suisse

Tout le monde n'estime heureusement pas que les raffinements de la technique moderne sont indispensables pour se déplacer. Toujours plus nombreux, au contraire, sont ceux qui recherchent dans la promenade sur de petits chemins tranquilles, à l'écart des grandes routes, un repos que la vie trépidante de nos jours rend de plus en plus nécessaire. C'est ce qui explique l'existence et le développement pris par l'Association suisse de tourisme pédestre (ASTP) qui étend son activité dans tous les cantons et qui a un rôle non négligeable à remplir.

Le rapport d'activité pour 1955, richement illustré, expose en détail comment l'ASTP s'efforce d'atteindre ses buts. Ce sont les sections cantonales, financièrement indépendantes, qui font tout le travail pratique. Il existe cependant des directives uniformes, de sorte que dans tout le pays on rencontre les indicateurs jaunes avec lettres noires bien connus. Le fédéralisme se manifeste dans la diversité d'organisation: dans certains cantons on trouve des associations spéciales, alors que, dans d'autres, ce sont des organismes déjà existants ou même des organes de l'administration qui s'occupent de la question. Même différences en ce qui concerne le financement: ici, ce sont l'Etat et les communes qui supportent la grosse part, là ce sont la loterie, les mi-

Erfolg war. Sie hatte im Hotel Savoy rund 2500 Gäste. Der Andrang war so gross, dass Abend für Abend Dutzende keinen Platz mehr fanden. Ungefähr ein Drittel aller Gäste waren italienischer

Muttersprache. Aber auch vom weitaus grössten Teil der übrigen Besucher war offensichtlich, dass sie nicht einmal in erster Linie die kulinarischen Genüsse suchten, sondern das florentinische und italienische Am-



Etagenbretter in Metall

Die Plateaux Evernice haben sich in erstklassigen Hotels glänzend bewährt. - Ihre Vorzüge: Kein Verbiegen, kein Rosten, kein Oxydieren, leichtes Gewicht, grosse Rutschsicherheit, einfache Reinigung, ungefährliche Ecken, unverwundlicher Rand, der weder Schmutz ansetzt noch Spülwasser aufnimmt und kompaktes Aufbeugen und leichtes Abheben gestattet.

70 cm x 45 cm Fr. 37.-

30 Tage 10% Rabatt, 60 Tage netto
Auch andere Grössen erhältlich

Spart Zeit und Geld

Der CACAO-Expreß-Portionenbeutel ist außerordentlich zeitsparend im Service. Rascher geht's nicht mehr: Inhalt des Beutels in die Milch einrühren und das herrlich duftende Getränk mit dem reinen Schokolade-Aroma ist trinkfertig. CACAO-Expreß wurde speziell für das Gastgewerbe geschaffen.

Kartons zu 150 und 300 Beuteln; Fr. 10.- pro 100 Beutel.



CACAO Express
NAGO Olten Telephone (062) 5 24 08

Von guten Gaststätten zur Freude der Gäste bevorzugt!



Hohe Qualität - bequem - preiswürdig

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

Wir empfehlen uns ferner für die Lieferung erstklassiger

Eigenbrand-Spirituosen

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

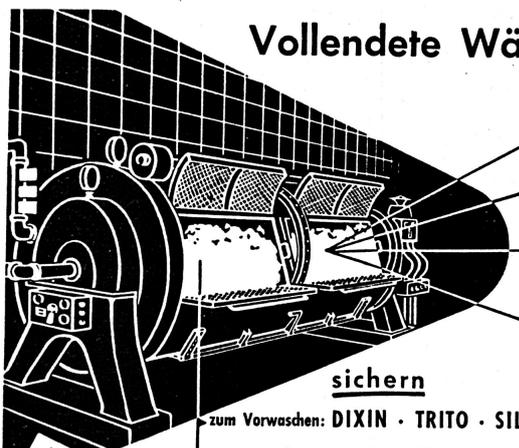
Verband landw. Genossenschaften der Nordwestschweiz, Basel-Dreispietz

Transfah

GLASHALLE GEGR. 1875

Zürich 1, Schifflande 32 Rapperswil
Telephone (051) 32 57 80 Telephone (055) 2 18 55

Vollendete Wäschepflege



gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

sichern

zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
zum Bleichen: OXYL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz "FIBERPROTECT"

Henkel

Für Grosskonsumenten besonders geschaffen
HENKEL & CIE. A G., BASEL

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Englisch lernen

Im Sprachkurs: 8. Januar bis 6. April, Englisch Hauptfach, dazu Französisch; oder Englischkurs: 24. April bis 16. Juni nur Englisch.

Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im „Montana“

Melitta

Kein Verfilzen der Maschine durch Melitta-Filterpapier, faserfrei und naßreißfest.

In 200 verschiedenen Größen und Stärken individuell für jede Kaffeemaschine vorrätig.

MELITTA AG. ZÜRICH

Uniformen jeder Art

HELBLING RAPPERSWIL

bewahrt und prompt Occasionen als Lager

biente, um in Reiserinnerungen und Reiseplänen zu schwelgen. Natürlich wurden dabei die Toskaner Spezialitäten ausserordentlich geschätzt. Die aus Florenz mitgebrachten Vorräte wurden fast restlos aufgebraucht.

Die Settimana verlief ohne jeden Misston. Die Harmonie zwischen der Florentinischen Küchenbrigade und dem hiesigen Personal war vollkommen, und das Personal aus der Arnostadt war über das Zürcher Publikum begeistert.

Am 2. Dezember wird im Grand Hotel unseres Landesmannes Direktor Kraft in Florenz die Settimana Gastronomica Svizzera beginnen. Schon einige Tage vorher wird Direktor Michel vom Hotel Savoy und das Personal aus Zürich verreisen. Aus 250 Anmeldungen wurden zehn junge, tüchtige Kellerinnen gewählt, die alle Italienisch sprechen; jede wird in Florenz eine andere Schweizer Tracht tragen. Die eigentliche Küchenbrigade, aus Zürich wird zehn Mann zählen, und als Capo von beiden Gruppen reist ein Oberkellner aus dem «Savoy» mit der Gesellschaft. Ein kleines Jedoch wird auch nicht fehlen.

An der Settimana Svizzera in Florenz werden nicht nur Zürcher Spezialitäten geboten (wie Spiessli, Gschnezzletts, Ratsherrentopf usw.), sondern ganz allgemein schweizerische Gerichte:

Berner Platten, Rippli mit Kraut, Tripes neuchâtelaises, St.-Galler Bratwürste und Schibüble, Käsespezialitäten (Fondue usw.), vor allem aber Wildbrät; unter den Dessert-Spezialitäten werden natürlich Zuger Kirschtorte und Leckerli nicht fehlen. Im Kühlwagen, der schon am 28. November in Zürich abgeht, wird das ganze Rohmaterial für die Küche (darunter 50 Rehe), samt Schweizer Weinen, Likörs (Kirsch-) mitgeführt. Während der Settimana Svizzera werden in Florenz zehn Schaufenster vor allem schweizerisches Kunsthandwerk zeigen.

Werner Wymann spricht in Basel

Das Culinarisch-gastronomische Kollegium von Basel eröffnet sein Winterprogramm mit einem Vortrag von Herrn Werner Wymann, Bern, über «Eine culinarisch-gastronomische Reise kreuz und quer durch Europa, per Schiff, Flugzeug und Eisenbahn.» Der Referent, der eine bemerkenswerte Karriere als Koch und Küchenchef in erstklassigen Häusern der Schweiz, Frankreichs, Ägyptens, Belgiens und Italiens hinter sich hat, von 1936 bis 1950 Inhaber eines Traiteur-geschäftes war und seither sich als Fabrikant, Importeur und Exporteur von Lebensmittelspezialitäten betätigt, ist unsern Lesern als redaktioneller Mitarbeiter wohl bekannt. Als Präsident der Internationalen Kochkunstausstellung HOSPE in Bern hat sich Herr Wymann grosse Verdienste erworben. Auch als Verfasser des Buches «Meister der Kochkunst aus aller Welt sprechen» hat er sich einen Namen gemacht, und als kulinarischer Fachexperte genießt er internationales Ansehen. Wer am 31. Kolloquium des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums, das am 4. Dezember,

18.30 Uhr, im Hotel Drei Könige zu Basel stattfindet, teilnimmt, wird zweifellos einen gennussreichen Abend erleben, wie ihn Referent und Thema verbürgen. Dass sich an den Vortrag ein Gastmahl mit einem aussergewöhnlichen Menü anschließt, sei ebenfalls erwähnt, eine Verlockung mehr, sich den Abend des 4. Dezember für die Veranstaltung des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums zu reservieren.

St.-Moritzer Barkeeper glänzen in London

pk. Wie erst jetzt bekannt wird, haben drei St.-Moritzer Barmen vom 8. bis 11. November 1956 in London im Park Lane House an der Weltmeisterschaft um den besten Cocktailmixer teilgenommen. Roger Lebet und Luisito Clericetti, beide vom Kuhl-Hotel, und Mario Scandella, vom Suvretta House, legten im Wettkampf, in welchem 11 Nationen vertreten waren, Ehre für unsern Ort ein und placierten sich als Schweizer Team im 3. Gesamtrang. Alle drei wurden ausgezeichnet mit einer Goldmedaille. Ihnen gebührt unser Dank und unsere herzliche Gratulation!

Noch kein Entscheid über den UKW-Sender Rigi

Die Delegiertenversammlung der Innerschweizerischen Rundpruchgesellschaft hat die PTT-Verwaltung vor einigen Monaten ersucht, auf dem Rigi einen Regionalsender zu bauen, um die ungünstigen Radioempfangsverhältnisse in der Zentralschweiz zu verbessern. Im gleichen Sinne äusserte sich eine Reihe Parlamentarier aus der Innerschweiz. Für die Versorgung der Innerschweiz mit UKW-Programmen und gegebenenfalls mit Television würde das Rigmassiv sich tatsächlich besonders eignen. Die PTT-Verwaltung nahm vorsorglich eine Reihe messtechnischer Untersuchungen vor, ohne indessen eine endgültige Lösung irgend wie zu präjudizieren. Sie war, gestützt auf die bundesrätlichen Bestimmungen über den Ausbau des UKW-Netzes, zu dieser Vorabklärung gezwungen.

Nun besitzen aber unter anderem Naturschutz und Heimatschutz zusammen mit der Untertallmendokorporation Arth vertragliche Eigentumsrechte auf Rigi-Kulm. Die PTT hat sich vor einiger Zeit mit diesen Körperschaften ins Einvernehmen gesetzt, um deren Haltung gegenüber den UKW-Bauplänen zu erfahren. Diese Verhandlungen sind zurzeit noch im Gange. Bisher ist indessen noch keinerlei Entscheid getroffen worden. Seitens der PTT-Verwaltung wird versichert, dass ohne ausdrückliche Zustimmung der direkt beteiligten Organisationen keine Baupläne verwirklicht werden.

TOTENTAFEL

Frau Maria Bortor-Vallaster †

Vor einigen Tagen ist Frau Maria Bortor-Vallaster, die Gattin unseres Mitglieds und ehemaligen Vor-

sitzungsmitglied Fritz Bortor-Vallaster, Palace-Hotel und National, Wengen, nach langem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden, im Alter von 58 Jahren, verschieden. Die trauernden Hinterbliebenen versichern wir in ihrem tiefen Schmerz unserer aufrichtigen Teilnahme. Ein längerer Nekrolog ist uns erst nach Redaktionsschluss zugekommen. Wir werden ihn in der nächsten Ausgabe veröffentlichen.

DIVERS

Aux automobilistes se rendant en France

L'Automobile-club de Suisse apporte le complément suivant au conseil qu'il a donné aux automobilistes de ne se rendre en France en voiture qu'en cas d'urgence nécessité et de se munir alors de réserves d'essence suffisantes.

En raison de la situation actuelle, les autorités douanières suisses appliquent de nouveau la prescription - qui n'a jamais été abolie - selon laquelle l'exportation de carburants est soumise à autorisation. Lors de voyages à l'étranger, seules peuvent être exportées les quantités d'essence contenues dans le réservoir de la voiture. L'exportation tolérée jusqu'ici, de l'essence contenue dans des bidons ou autres récipients, n'est plus autorisée.

L'ACS rappelle qu'il est actuellement très difficile de se ravitailler en essence en France.

En résumé, le kilométrage que l'on peut avec certitude accomplir en France est donc pratiquement limité par la capacité du réservoir de la voiture, préalablement rempli en Suisse.

En l'honneur de Saint-Nicolas

Aux fêtes traditionnelles de fin d'année n'appartiennent pas seulement Noël, Saint-Sylvestre et Nouvel-An; il convient de leur rattacher les diverses réjouissances organisées au début de décembre en divers lieux où l'on a coutume d'honorer la mémoire de Saint-Nicolas, le légendaire évêque de Myra aux premiers temps du christianisme. Patron des bateliers, il devrait être fêté avant tout là où se trouve un lac. C'est ainsi que les actives corporations de la vieille ville Zoug lui consacrent, le 1^{er} décembre déjà, un cortège aux lanternes et des «visites de Saint-Nicolas» de maison en maison. Puis, le 4 décembre, c'est au tour de Weggis, au bord du lac des Quatre-Cantons, d'organiser une joyeuse manifestation. Cependant, le jour dédié au saint protecteur de l'enfance est en fait le 6 décembre, où dans mainte localité, des Nicolas barbus parcourent les rues, avec un sac plein de cadeaux pour les enfants sages, et de verges symboliques pour les mauvais sujets. A Zurich s'est manifestée la belle vieille coutume des «Kläuse» de Wollhofen; les garçons de ce quartier, coiffés de mitres lumineuses de diverses couleurs, parcourent en cortège imposant les rues et chemins ex-

Wieder Sonntagsbillette

Die schweizerischen Transportunternehmungen geben vom 22. Dezember 1956 bis 31. März 1957 wieder Sonntagsbillette aus. Diese Billette gelten zur Hin- und Rückfahrt am Samstag und Sonntag und zur Rückfahrt am Sonntag oder Montag. Über die Weihnachts- und Neujahrstage berechnen sie jeweils zur Hin- und Rückfahrt vom Samstag bis Mittwoch und zur Rückfahrt vom Sonntag bis Donnerstag.

ZEITSCHRIFTEN

Churchills «History»

Winston S. Churchill beschäftigt sich seit seinem Rücktritt als Premierminister mit Geschichtsschreibung. Sein vierbändiges Werk mit dem umfassenden Titel «History» soll nun auch in deutscher Sprache erscheinen, und der erste Band «Die Geburt Britanniens» ist bereits erhältlich. Die «Sie und Er» beginnt in ihrer neuesten Ausgabe schon mit dem Abdruck des zweiten Teils, nachdem der früher auszugswise erschienene erste Teil auf reges Interesse gestossen war.



Agent général: P. F. Navazza, Genève

GUINNESS



IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

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

CHEF DE PARTIE

Junger Deutscher, 31jähr. Praxis in d. Schweiz, mit gut. Ref. sowie junge

SERVIERTOCHTER

Österreicherin mit 1 1/2jähr. Praxis in der Schweiz, suchen per Mitte Jan. 1957 ein Engagement. Franz. Schweiz wird bevorzugt, wegen Sprache. Off. unt. Chiffre P 10382 an Publicitas AG, Solothurn.

ÉCHANGE

Quel hôtel ou pension accepterait pendant trois mois un jeune garçon italien pour lui permettre d'apprendre le français. Nous offrons un séjour de trois mois en été 1957 pour un garçon ou une jeune fille dans un hôtel à Miramare/Rimini. Les offres sont à adresser à Pietro Flozza, Weinhandlung, Brusio (Graubünden).

Tüchtiger, sprachkundiger

Concierge

mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre T C 2929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, flinker

Alleinkoch-Pâtissier

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Felix Ronggli, jun., Restaurant Schützenhaus, Wohlen (Aargau).

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. - Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 288768.

HOTELIERS!

Bon nombre d'entre vous ont choisi, comme

MOYEN DE PUBLICITÉ

nos fanions en tissus imprimés, reproduisant leurs HOTELS. Un plus grand nombre ont adopté, pour leur décoration, nos fanions de toutes les NATIONS du Monde, en coton imprimé, 21x13 cm sur soies à 1-4-8 trous. Maintenant nos sommes à même de leur fournir tous les CANTONS SUISSES, même format, à des prix fort avantageux puisque la série de 24 fanions, supports compris, ne coûte que fr. 25.-. Nous nous chargeons aussi de la fabrication d'ETENDARDS, en soie imprimée, ou brodée, pour CLUBS SPORTIFS - ROTARY et LIONS CLUBS, ainsi que de fanions pour la PUBLICITE.

Maison François Trisconi FANIONS VIONNAZ (Valais) Tél. (025) 3 42 42

Wintersaison

Junge Tochter sucht Stelle für

Service

in kleineres, gutes Restaurant, Hotel oder neben Barmaid in nette Bar. Eintritt Dezember. St. Moritz u. Umgebung bevorzugt. 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre W N 2883 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei flotte Mädchen suchen Stelle als

Saaltochter

und

Zimmermädchen

Schon 1 Jahr in der Schweiz tätig. Angebote sind zu richten an Postfach Erz, Neumagen-Mösel (Deutschl.).

Saaltochter

30 Jahre alt, in allen Arbeiten bestens bewandert, sucht Stelle in kleinerem Restaurantbetrieb. Weiterbildung im Kochen erwünscht. Zuschriften an Hamburger, Frabersham bei Obing/Obb. (Deutschland).

Intelligente deutsche Dame, 21jährig, perf. in Steno und Maschinenschreiben, Englisch in Wort und Schrift (Cambridge-Examen) sucht Saisonstätigkeit auf 1. oder 15. Dez. als

Hotelsekretärin od. Receptionistin

Offerten unter Chiffre J D 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2. Tüchtige, gewissenhafte

Lingère

sucht Stelle in gutes Hotel. Bevorzugt wird Jahresstelle. Offerten an M T 97, postlagernd, Hauptpost Luzern.

d'apprenti sommelier

Faire offres à L. Pascual, rue de Vevey, Bulle.

Hausbeamtin

Junge, sucht Stelle für die Wintersaison in gutem Hotel. Lege Wert auf vielseitige Arbeit. Offerten unter Chiffre H B 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungerer, initiativer, fachkundiger

Alleinkoch

Chef de partie

sucht Stelle auf 1. Dezember oder auch zur Aushilfe. Offerten unter Chiffre A K 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saal- oder Rest-Tochter

evtl. Tea-Room. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre S T 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet-tochter

Bevorzugt Westschweiz, um sich in der Sprache auszubilden. Auch Saisonstelle kommt in Frage. Offerten unter Chiffre W B 2920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Armoires en chaîne

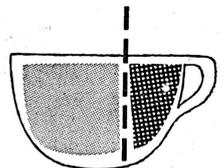
conviendrait pour économe, 2x2,60 m, le bas avec 20 tiroirs, profondeur 46 cm, le haut avec rayons, vitres à glissière pr. 35 cm. Prix très avantageux. «Garde-meubles» Ed. Francey S.A., Montreux-Clarens.

Hotelköchin

sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutem Betrieb. Gute Referenzen vorhanden. Eintritt sofort oder nach Über-einkunft. Offerten erbeten unter Chiffre H K 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier-Aide de cuisine

Junger, gut ausgewiesener mit einer Saison, sucht Stelle für Dez. und Januar. Offerten sind zu richten an R. Frey, Kirchbergstrasse 10, Aarau.



die Rechnung stimmt wenn man Buisman's Zusatz nimmt

Wirklich: Mit Buisman's Aroma können Sie einen Drittel des teuren Kaffeepulvers sparen und doch einen herrlich duftenden Kaffee servieren! Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda A.G., Postfach Basel 10, Tel. (061) 231836/37.



Jeune fille, 21 ans, possédant diplôme commercial, séjour d'un an en Angleterre, parlant français, allemand et anglais, cherche place

d'aide secrétaire

dans un hôtel de montagne, pour la saison d'hiver. Offre à case postale no 20, Evilard.

Jeune fille de langue maternelle française possédant diplôme de commerce et de bonnes connaissances d'anglais, avec notions d'allemand, cherche place comme

SECRETARE

pour la saison d'hiver. S'adresser sous chiffre J F 2923 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Barman cherche Bar au stock

pour saison d'hiver ou à l'année. Parlant les langues. Offres sous chiffre B B 2887 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Serviertochter

sprachkundig, sucht Stelle für Wintersaison in Tea-Room oder Restaurant. Offerten sind erbeten an Sonja Müller, Restaurant Bären, Signau (Bern).

Unser Porzellan

50 Jahre Porzellanfabrik Langenthal

Kulturgeschichtliches

Die Erfindung des Porzellans reicht noch in die vorchristliche Zeit zurück; China ist sein Ursprungsland. Dieser edle Werkstoff spielte in der jahrtausendealten Kultur des Morgenlandes eine hervorragende Rolle. Die chinesischen Kaiser besaßen eigene Porzellanmanufakturen, weshalb auch die Klassifizierung des Porzellans nach den verschiedenen Dynastien erfolgt. Jahrhundertlang war King-té Tschun, 400 Meilen von Kanton, die grösste Töpferstadt der Welt. Noch heute ist sie mit einer grossen Zahl von Brennöfen die Hauptproduktionsstätte für Porzellan. Während Jahrhunderten aber blieb Porzellan der übrigen Welt unbekannt. Aus den Berichten des venezianischen Abenteurers Marco Polo erfuhr die abendländische Welt zum erstenmal von chinesischen Porzellangefässen, wie sie nach ihm nirgendwo in so grosser Zahl und Schönheit gefunden wurden als am Hofe des Mongolenkaisers Kublai, nahe bei Peking. Im 14. und 15. Jahrhundert gelangten die ersten Porzellangefässe aus China auf den persischen Karawanenwegen über Tabris nach Konstantinopel und

Porzellanmasse war die Grosstat *Johann Friedrich Böttgers*, «Goldmacher» am Hof August des Starken in Meissen, im Jahre 1709. Ein Jahr später wurde in Meissen die erste europäische Porzellanmanufaktur gegründet. Zur Porzellanherstellung gehört aber auch die Porzellanmalerei. *Johann Joachim Kändler* war es, der als überragender Künstler des Barocks mit Tieren und anmutigen Liebesgruppen die Meissener Porzellanmanufaktur zu grösster Blüte brachte.

Nur kurze Zeit bewahrte Meissen das Monopol. Das Arkanum wurde schon 1717 verraten und nach Wien gebracht. 1754 kam es nach *Nymphenburg*, und ein Tessiner Schuster, *Franz Anton Bustelli*, war es, der mit herrlichen Porzellanplastiken den Ruhm Nymphenburgs begründete und massgeblich den Stil in der Rokokoplastik bestimmen sollte. So hat auch die Schweiz durch eines ihrer Landeskinde der Blüte der europäischen Porzellanmanufaktur beigetragen.

Vincennes und *Sèvres* heissen die Zentren der französischen Porzellanherstellung. In Sèvres entstand unter dem Einfluss der Marquise de Pompadour beim prunkliebenden Sonnenkönig Ludwig XIV. die Manufacture royale de porcelaine. Damals diente die Porzellanherstellung den Luxusbedürfnissen des königlichen Hofhalts. Das berühmte «bleu roi», die herrlichen Sèvresvasen, Jardinières und Figurengruppen zeugen noch heute von der hohen Meisterschaft der französischen Porzellanherstellung des Rokokos.

Im 18. Jahrhundert entstanden neue Porzellanmanufakturen, so in Wien, Capo di Monte, Chelsea, Sankt Petersburg, Frankenthal, Buen Retiro und Berlin. Die Schweiz erlebte in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts die Gründung von 2 Porzellanmanufakturen: 1763 in Schooren bei Zürich und 1781 in Nyon.

Das Porzellan fand damals als Kulturgut allgemeine Verbreitung und bildet seither das unentbehrliche Requisit eines gepflegten bürgerlichen Haushalts.

Schweizer Porzellanmanufakturen

Nachdem 1760 das Arkanum nach der Schweiz gelangt war, erfolgte, angeregt durch den berühmten Idyllendichter und Kupferstecher des Rokokos, *Salomon Gessner*, die Gründung der Zürcher Porzellanmanufaktur in *Schooren bei Zürich*. Obschon unter dem Einfluss Gessners in Schooren Stücke von höchstem künstlerischem Wert geschaffen wurden, die sich mit den besten Werken Meissens und Nymphenburgs messen können, vermochte sich der Betrieb, der nicht auf Subsidien von Königen und Fürsten zählen konnte, nicht zu halten und erlag 1790 den Stürmen der Französischen Revolution.

Nicht viel besser erging es der westschweizerischen Porzellanmanufaktur in *Nyon*, die 1781 gegründet wurde, und deren Erzeugnisse (Tafelgeschirr, dekorative Vasen und Urnen) begeisterte Liebhaber fanden. Aber auch für diese Manufaktur blieb die Absatzbasis zu schmal, so dass sie 1813, nach vielversprechendem Beginn, wieder einging.

Langenthal - heute die einzige Porzellanfabrik in der Schweiz

Beinahe 100 Jahre lang blieb die Schweiz darauf angewiesen, ihren Bedarf an Porzellan im Ausland zu decken. Die Entwicklung zum Industriestaat, die damit zusammenhängende Bevölkerungsvermehrung und Wohlstandszunahme bewirkten eine Ausbreitung der Wohnkultur, was nun gerade auf dem Gebiete der Keramik neue Möglichkeiten eröffnete. Dies rief dem Wagnis einer nochmaligen landeseigenen Porzellanherzeugung. So erfolgte 1906 die Gründung der *Schweizerischen Porzellanfabrik Langenthal AG*. In Langenthal, trotz dem einheimische Fachleute und Rohstoffe fehlten und die Absatzorganisation erst geschaffen werden musste, hat Langenthal sich nicht nur zu behaupten vermocht, sondern hat sich in stetem Ausbau zu einem respektablen Unternehmen der schweizerischen Industrie entwickelt, das auf dem Porzellanmarkt eine führende Stellung einnimmt.

Der Anfang war freilich schwer, und es bedurfte

eines gesunden Optimismus und eines zähen Willens, die Lebensfähigkeit des Unternehmens zu sichern, um dadurch seine Schwierigkeiten zu überwinden. Von 1906 bis 1919 befasste sich die Fabrik vorwiegend mit der Herstellung einfachen *Gebrauchsgeschirrs, Haushalt- und Hotelporzellans*, weiss und dekoriert. Der Zeitabschnitt 1920 bis 1936 ist gekennzeichnet durch die Aufnahme der Erzeugung von *elektrotechnischem Porzellan* (Isolatoren) sowie durch betriebstechnische und organisatorische Rationalisierungsmassnahmen, während die dritte Aufbau- und Ausbautappe seit 1936 mit der Verwirklichung des *elektrischen Brennens* begann. Mit dem elektrischen Porzellanbrand hat sich die Porzellanfabrik Langenthal weitgehend von der ausländischen Kohle unabhängig gemacht. Dies ermöglichte ihr, die einheimische Produktion während der Kriegsjahre aufrechtzuerhalten. Die Erschliessung landeseigener mineralischer Rohstoffvorkommen hat diese Unabhängigkeit des Schweizer Porzellans noch erhöht. Ein gleich nach Kriegschluss in Angriff genommenes Ausbauprogramm, das hauptsächlich in der Erstellung einer neuen, weitgehend mechanisierten Masseaufbereitung und dem Bau eines dritten Elektrotunnelofens mit den dazugehörigen Fabrikationsbetrieben bestand, stand unter dem Motto: Rationalisierung bei bestmöglicher Hebung der Qualität und vermehrte Elastizität des Produktionsapparates gegenüber Konjunkturschwankungen.

Langenthaler Porzellan ein Begriff

Langenthaler Porzellan ist heute ein Begriff. Seine jetzige Stellung und Anerkennung aber musste in hartem Kampf gegen eine leistungsfähige und kampffreudige ausländische Konkurrenz errungen werden. Durch Heranziehung fähiger einheimischer Künstler gelang es, Formen und Dekors des Tafelgeschirrs, des Haushalt- und Hotelporzellans dauernd zu verbessern. Es wurden Stile gepflegt, die unserem Wesen und unserer Lebensart entsprechen. Und so findet heute jeder Käufer an Service- und Gebrauchsgeschirr, was seinem Geschmack entspricht - von getreuen Nachbildungen alter Zürcher Formen und Dekors, von traditionsgebundenen Stilformen bis zu modernen, dem Zeitgeist entsprechenden Zweckformen.

Ganz besondere Aufmerksamkeit widmet die Porzellanfabrik Langenthal dem *Hotelporzellan*, so genannt, weil es den Bedürfnissen des Gastgewerbes besonders angepasst ist. Auch hier galt es, das Schöne mit dem Zweckmässigen zu verbinden, Formen zu entwickeln, die für den häufigen Gebrauch praktisch sind, gut zu handhaben und leicht zu reinigen. Porzellan ist das *Geschirr der Gaststätten*, denn, abgesehen von Formschönheit und Zweckmässigkeit, weist es Eigenschaften auf, denen im Gastgewerbe besondere Bedeutung zukommt. Seine Solidität im Vergleich zu anderem Geschirr, zu dessen Herstellung die vier Elemente Erde, Wasser, Luft und Feuer benötigt werden, ist sprichwörtlich. Der Service im Speisewagen beispielsweise vermittelt oft einen Begriff dessen, was Porzellan aushalten muss und aushält. Als einer der härtesten Werkstoffe vermögen ihm die Gabel und die scharfe Stahlklinge des Messers nichts mehr anzuhängen. Porzellan hält aber auch die Speisen lange warm und wird von chemischen Stoffen nicht angegriffen. Seine leichte Reinigungsmöglichkeit ist ein weiterer Vorteil.

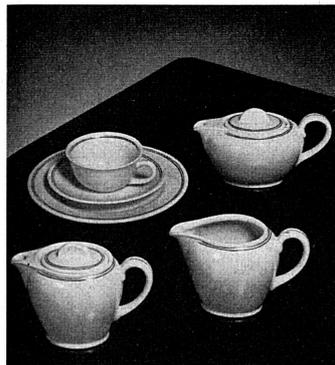
Bei der Gründung der Porzellanfabrik Langenthal erlebte die Schweizer Hotellerie eine Blütezeit. Unsere Hotels genossen weltweiten Ruf wegen der Qualität ihrer Leistungen und dem gepflegten Service. Langenthal hatte begriffen, dass es auch auf dem Gebiete des Porzellans Qualitätsbedürfnisse zu befriedigen galt, und das Unternehmen trug dem Rechnung. So entwickelte sich das Geschäft in Hotelporzellan zu einem Hauptzweig des Unternehmens, indem auch das Gastgewerbe mehr und mehr die Vorzüge des Langenthaler Porzellans kennen und schätzen lernte. Was die Stärke des Langenthaler Porzellans ausmacht, sind nicht nur

schöne und zweckmässige Formen und gefällige Dekors, sondern der Umstand, dass das Unternehmen individuellen Kundenwünschen weitgehend Rechnung zu tragen bestrebt ist. Dem ist zuzuschreiben, dass wir in unseren Gaststätten, häufiger als im Ausland, Frühstücksservice antreffen und aus Tellern essen, die durch irgendeine Besonderheit - sei es ein Unterglasurdekor, sei es irgendein Farb- oder Golddekor mit Wappen oder Name der Gaststätte bzw. des Hotels - auffallen und beim Gast das Gefühl sorgfältiger Leistung auch im Service erwecken. Dass dieser Eindruck nicht nebensächlich ist, ist jedem klar, der weiss, dass beim Essen der Gaumen und das Auge eine gleich wichtige Rolle spielen.

In ihrem Bestreben, qualitative Höchstleistungen hervorzuheben, unterstützte Langenthal die schweizerische Hotellerie und das schweizerische Gastgewerbe auf wertvolle Weise. Durch einen vorbildlich ausgebauten Kundendienst hat sich eine vertrauensvolle Zusammenarbeit ergeben, die - dessen sind wir gewiss - auch Bestand haben wird, wenn einmal Zeiten wirtschaftlicher Rückschläge kommen sollten. Auf die weitere Festigung der Bande zwischen der Porzellanfabrik Langenthal und der Schweizer Hotellerie richten sich unsere Wünsche an das Unternehmen zur Feier seines 50-Jahr-Jubiläums.



Der Hohe Bundesrat empfängt seine Gäste im von-Wattenwyl-Haus in Bern zu einem Diner, das auf Langenthaler Porzellan serviert wird.



Neuzzeitliches Hotelporzellan



Das Service «Rondo» schuf Fernand Renfer zum 50-Jahr-Jubiläum.

von da zu Schiff nach Venedig und Europa. Der Export nach dem Westen nahm aber erst seit der Entdeckung des Seeweges am Indien durch Vasco da Gama grösseren Umfang an. Portugiesische und holländische Seefahrer sowie die Ostindischen Compagnien brachten dieses Produkt, das wegen seiner Seltenheit, seinen wundervollen Formen und dem künstlerischen Dekor die Sammlerleidenschaft der europäischen Fürsten entfachte, nach Europa, wo es in die fürstlichen Raritätenkabinette wanderte.

Das Geheimnis des Arkanum, der Porzellanherstellung, blieb lange Zeit ungelüftet. 1676 gelang es erstmals in Europa einem geistlichen Gelehrten in Mailand, echtes Porzellan herzustellen, doch nahm er sein Geheimnis mit ins Grab. Die Erfindung der weissen



Der Teller ist fertig überformt, die Schablone wird abgehoben, der vorläufig noch auf der Gipsform verbleibende Teller geht weiter zum Trocknen.



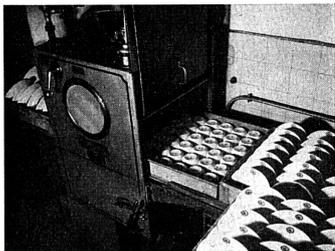
Das Bild zeigt die Arbeitsweise des Handmalers. Handgemalte Dekors werden von jedem für das Schöne Empfänglichen geschätzt.



Ein schönes Langenthaler Service

Quand la roche et la terre s'unissent et se transforment en fine porcelaine de Langenthal

En Suisse, et même bien au delà de nos frontières, prononcer le nom de Langenthal, c'est évoquer l'idée de porcelaine de qualité, car – pour ceux qui ne connaissent pas très bien cette petite ville industrielle bernoise – la marque «Langenthal» que l'on trouve sur la vaisselle d'un très grand nombre de ménages, d'hôtels et de restaurants suisses, s'identifie à la principale activité d'une cité où fleurissent pourtant encore d'autres industries. Mais comme la fabrique de porcelaine de Langenthal est pratiquement la seule entreprise spécialisée travaillant sur une grande échelle, disposant de stocks importants et pouvant fournir pratiquement toute la porcelaine en usage dans nos grands hôtels et restaurants, il est naturel que ce nom géographique se confonde avec celui d'une marque de haute qualité. Depuis 50 ans, Langenthal a centralisé la fabrication de la porcelaine helvétique et en cette année de jubilé, il vaut la peine d'esquisser ce qui se fait dans cet immense complexe de bâtiments où s'élabore cette merveille de finesse et de résistance qu'est la porcelaine.



La porcelaine de Langenthal résiste aux multiples lavages auxquels elle est soumise dans un hôtel ou un restaurant.



Visiter cette fabrique, c'est suivre les transformations mystérieuses de la terre et de la pierre qui s'unissent en une pâte avant de prendre les formes les plus fines et les plus étudiées que leur donneront les tourneurs.

Les opérations de fabrication

En effet, la porcelaine est constituée par le mélange, effectué par voie humide, dans des délayeurs, d'une masse comprenant 50% de kaolin (qui est une fine argile blanche nous venant de l'étranger), de 25% de feldspath et de 25% de quartz, pierres qui sont préalablement broyées dans de grands moulins appelés broyeur. Si, pour la première de ces deux roches nous sommes aussi tributaires de l'étranger, la deuxième nous vient du Valais. Il est intéressant de savoir en une époque aussi troublée que celle que nous vivons, que la fabrique de Langenthal a toujours pu pendant la dernière guerre mondiale obtenir les matières premières qui sont à la base de sa fabrication.

La bouillie qui sort du délayeur est ensuite pompée dans des filtre-presses qui éliminent l'excédent d'eau par pression. Il en résulte des galettes circulaires de pâte consistante que l'on met alors à reposer dans des caves humides, afin qu'elles «vieillissent», ou «pourrissent» comme on dit parfois. Selon sa destination, cette pâte sera préparée en «balles» pour le tournage, à moins qu'elle ne soit transformée en «barbotine» par addition d'eau pour le coulage.

L'opération suivante est le façonnage et il est passionnant de suivre, en parcourant la fabrique de Langenthal, ces immenses ateliers qui donnent l'impression de lumière et de propreté, bien que l'on y traite en somme de la terre et de la boue. L'on voit à l'oeuvre les ouvriers et les ouvrières qui tournent en creux ou en bourse suivant qu'ils ont à faire des tasses et terrines rondes ou des assiettes et plats ronds. D'autres remplissent les moules de barbotine et coulent ainsi en creux des pots et bonbonnières ou, entre coquilles, des plats ovales ou carrés. Le façonnage est un travail essentiellement manuel et seul une main délicate et exercée peut former une tasse. Le tourneur et le couleur de porcelaine sont des ouvriers spécialisés dont le travail est extrêmement proche de celui du potier, cet artisan, à la fois ouvrier et artiste, dont l'activité remonte à la plus haute antiquité. Inutile de dire que ce travail exige une grande précision et que, à chaque instant les pièces doivent être calibrées si l'on veut obtenir finalement des dimensions égales. Les pièces qui sortent des mains des tourneurs et des couleurs sont plus grandes que celles qui sortiront du four puisqu'il faut encore prévoir un retrait linéaire au séchage et à la cuisson d'environ 16%.

Pour les pièces coulées, le moule en plâtre absorbe peu à peu l'eau contenu dans la barbotine et, centrifugée par une lente rotation, la pâte proprement dite vient se coller en couche plus ou moins épaisse sur les bords du moule dont elle prend la forme. Après le séchage, un retrait s'opère et le démoulage peut se faire facilement.

Le stade suivant dans la fabrication de la porcelaine est le finissage. On fait la toilette de la pièce au moyen d'une éponge humide et en grattant les coutures et les bavures qui pourraient exister sur l'objet. On ajoute les anses des tasses, les boutons, les pieds et becs des cafetières, théières, etc. – ces accessoires qui ont été coulés séparément – et on les colle au corps des objets au moyen d'une pâte semi-épaisse. C'est à la cuisson que ces éléments se souderont parfaitement.

Après le finissage, les pièces sont soumises à une première cuisson de 900° environ qui a pour but de rendre les objets aptes à supporter l'émaillage. L'émail qui donne à la porcelaine son brillant, son poli et son bel aspect est d'une composition voisine de la pâte à porcelaine, mais avec un point de fusion plus bas. La pièce qui a subi sa première cuisson, dite du dégourdi, est alors plongée dans un bain où, par absorption, elle se revêt d'une fine couche d'émail.

Les objets sont maintenant prêts à subir le grand feu et à passer dans le four-tunnel électrique continu en exploitation permanente où ils seront soumis à une température de 1400°.

Après la cuisson au grand feu au cours de laquelle les éléments constituant la pâte se transforment par fusion en une nouvelle matière: la porcelaine, celle-ci obtient son état définitif. Elle est prête à l'usage si elle a été décorée sous émail ou si elle n'est pas destinée à être décorée. En utilisant certains oxydes métalliques elle pourra être teinte, mais sa couleur naturelle est le blanc absolu et c'est au degré de blancheur des objets que les porcelainiers jugent de l'excellence des matières premières et de la perfection de la fabrication.

La fabrication de la porcelaine est particulièrement délicate en raison du temps qui s'écoule entre le moment où la pâte est confiée à l'artisan et celui où elle ressort du four-tunnel car, au cours de différentes opérations que nous venons d'énumérer, il peut toujours arriver que des impuretés viennent se mêler aux matières utilisées, impuretés qui risquent d'altérer soit la couleur, soit la forme, soit enfin la résistance de l'objet. A sortir du four, il faudra donc procéder à un triage. C'est rarement à des erreurs manuelles que l'on doit en général des pièces de moins bonne qualité, mais à des impondérables dont la fabrique doit tenir compte, tant dans la sélection des objets que dans le calcul des prix de revient.

Si la porcelaine non-décorée ou avec décor sous-émail est maintenant prête à la vente, la porcelaine qui doit être décorée n'est pas encore au bout de ses peines. Elle passera encore entre les mains des décorateurs qui seront soit des peintres sur porcelaine, qui donneront leur note personnelle à chacun des objets qu'ils décoreront à la main. D'autres artisans à la main sûre et à l'œil exercé exécuteront des bandes et des filets sur les tasses et autres objets. Enfin, un des procédés de déco-

ration souvent employé est la décalcomanie, c'est-à-dire l'application sur l'objet d'un décalque coloré reproduit de pierres lithographiques. On recourt aussi pour la reproduction de bordures, monogrammes, etc. au procédé de la gravure sur acier. Une fois décorée, la porcelaine doit être recuite dans un four nommé «moufle» afin que le décor soit scellé par le feu.

Cette brève description montre que la fabrique de porcelaine de Langenthal est un monde. Elle comprend, non seulement les ateliers de fabrication et de décoration proprement dits, d'immenses stocks de marchandises, mais encore des laboratoires céramiques qui contrôlent les matières premières et la fabrication et exécutent les recherches permettant de développer la production et par conséquent la vente.

Comme la plupart des objets en porcelaine sont des objets d'art dont les formes et les décors doivent non seulement être exécutés par des artistes et des artisans au goût sûr, il faut encore un bureau spécialisé pour l'étude des formes et des décors. Ceci d'autant plus que la fabrique possède la maîtrise des diverses techniques et qu'elle est spécialisée dans le procédé «pâte sur pâte» (décors en relief).

La production de Langenthal

Avant d'aborder la production de ce que l'on peut appeler notre fabrique nationale de porcelaine qui occupe plus de 800 ouvriers et employés, empruntons à une brochure due à la plume de Monsieur W. Deanna, directeur honoraire des Musées d'Art et d'Histoire de Genève l'évocation suivante des

qualités de la porcelaine:

«Habitué à utiliser la porcelaine dans notre vie quotidienne, nous sommes inconsciemment enclins à en oublier les qualités. Elles sont techniques: sa dureté, qu'une lame ne peut entamer, si aiguisée soit-elle; sa résistance, capable de supporter de fortes pressions; ses propriétés thermiques: difficile à s'échauffer, elle conserve longtemps la chaleur; son indifférence aux agents chimiques des mets, des boissons; sa surface lisse, qui ne retient aucune impureté et qui est par suite d'un nettoyage facile. Ces caractères la destinent à maint usage utilitaire. Mais elle y joint des qualités esthétiques, qui font d'elle une matière plastique de choix, la plus noble de la céramique, apte à susciter des œuvres où la recherche désintéressée de la beauté l'emporte sur toute autre préoccupation. Ces qualités pratiques et esthétiques se trouvent adaptées avant tout à la vaisselle de table, qu'elle soit simple ou élégante et recherchée. Par sa matière, ses formes, son décor, la porcelaine enchante les yeux, en même temps qu'elle flatte le goût, puisque, mieux que toute autre matière, si précieuse soit-elle, elle semble mettre en valeur les aliments qu'elle contient.»

Porcelaines d'hôtel et autres porcelaines

Nous laisserons de côté la porcelaine électrotechnique et celle destinée aux laboratoires et installations techniques, pour nous arrêter spécialement sur la porcelaine réfractaire dont il existe plus de 100 formes et dont la marque est «RESISTA», émaillée en blanc à l'intérieur, en brun à l'extérieur, sert aux usages culinaires, et résiste à de fortes températures. Des vaisselles sont spécialement adaptées aux besoins des hôtels, restaurants, hôpitaux, à ceux des parcours aériens de la Suisse. Dans tous ces emplois, le facteur technique et pratique est prépondérant.

La vaisselle de ménage, de table, fournit à la fabrique sa principale activité et ses meilleures débouchés. Celle qui est destinée aux hôtels, aux restaurants, aux tea-rooms, avec un choix de plus de 500 formes, représente une partie considérable de la production



Un des procédés de décoration les plus simples est la décalcomanie, c'est-à-dire l'application sur l'objet d'un décalque coloré, reproduit à l'aide de pierres lithographiques.



Ce service de table est un exemple primé de forme esthétique et utilitaire.

totale. Exposée à des emplois fréquents et souvent brutaux, elle doit être très résistante, d'un nettoyage facile; son décor, si elle en reçoit, doit être ineffaçable malgré de nombreux lavages et manipulations.

La fabrique de Langenthal a exercé et exerce une action méritoire; grâce à elle, pour ne citer que cet exemple, la porcelaine des hôtels et des restaurants, parfois lourde et laide jadis, a affiné ces formes et ces décors et la vaisselle privée offre aux ménages des réalisations d'une élégante sobriété. Les dernières créations de Langenthal dans le domaine de la porcelaine d'hôtel sont, outre les plats à cuire allant au four dont la couleur brune est si chaude, les théières, les cafetières et les pots à lait ovales qui sont à la fois élégants et pratiques.

La fabrique de Langenthal a toujours travaillé en collaboration étroite avec l'industrie hôtelière. Ses dirigeants se sont toujours inspirés des conseils donnés par les gens du métier. Elle a pu ainsi perfectionner la porcelaine d'hôtel à un degré qui lui a valu la clientèle de presque tous les hôtels suisses et de nombreux hôtels de l'étranger.

La formule de Langenthal est de doter l'hôtellerie d'une vaisselle à la fois pratique dans son utilisation, élégante et personnelle dans une diversité de décors, de monogrammes et de formes qui donnent à chaque établissement une distinction particulière.

Comment traiter la porcelaine

La porcelaine, malgré sa résistance, mérite d'être traitée avec ménagement et l'on aura intérêt à suivre les conseils suivants donnés par les spécialistes de Langenthal:

Il faut toujours laver et rincer à part les objets de porcelaine, surtout pas avec des couverts, des pots d'étain ou d'aluminium. En effet, les métaux rayent la porcelaine et y déposent des particules qui, au bout d'un certain temps, forment des traînées et des taches gris-bleu, d'un vilain aspect. Cette salissure, en vertu des propriétés physiques de la porcelaine, y adhère si fortement qu'on ne peut que difficilement la faire disparaître au cours des lavages ordinaires. Lorsque la porcelaine a pris cette vilaine apparence, on ne peut la nettoyer qu'avec une eau acidulée (à l'acide chlorhydrique ou azotique); mais le plus souvent il faut recourir à une concentration de 12 resp. 33% de l'un ou l'autre de ces acides.

Mais, dans la règle, pour laver la vaisselle après les repas, il suffit d'eau chaude et d'un chiffon ou d'une éponge douce.

L'eau où l'on lave la vaisselle ne doit pas dépasser 40-50°. Il n'est pas nécessaire d'y dissoudre un produit détergent; s'il s'agit de porcelaine décorée, éviter en tout cas la soude.

Une fois lavée, la vaisselle débarrassée de toute matière albumineuse peut être rincée dans une eau de 80 à 90°.

Après le rinçage, essuyer la vaisselle avec un torchon doux.

L'acide des fruits peut à la longue attaquer la couleur du décor; c'est pourquoi il est indiqué de laver immédiatement les assiettes contenant des pelures ou des restes de fruits crus.

Il faut aussi prendre soin de ne pas empiler un trop grand nombre de tasses, de crainte que l'anse de l'une ou de l'autre n'ébrèche les tasses qui sont dessous.

En prenant quelques précautions, on peut être assuré de garder des années durant sa belle porcelaine intacte.



Resista, porcelaine pratique et élégante, sert aux usages culinaires et résiste aux fortes températures.

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



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

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

Etagen-Nachtportier
25 Jahre alt, Schweizerbürger mit sehr guten Zeugnissen, Referenzen und Praxis, sucht Stelle vom Dezember 1956 bis 1. März 1957. Bevorzugt wird ein gutes Haus mit gutem Verdienst. Offerten unter Chiffre E N 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Dame
vier Sprachen sprechend, sucht Stelle in erstklassigem **Tea-Room**
Offerten an Rose-Marie Bachmann c/o Hr. Karl Hoft, Bündlerweg 15, Aarau.
Francis, écolier d'hôtel parl. angl. cherche place début. Suisse française

Chef d'étage od. Chef de rang
Schweizer, 24 Jahre alt, sprachkundig, mit Fachlehre im Service und Küche, Erstklassige Referenzen und sympathische Erscheinung, sucht Stelle (wenn möglich) in Hotel 1. Ranges. Jahres- oder eventuell Saisonbetrieb. Bevorzugt Großstadt. Offerten unter Chiffre C R 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

économat-aide-gouvernante ou réception
Ecritre Payot, 15, rue Schlumberger, Colmar (H. Rhin).
Mann mittleren Alters sucht Stelle per sofort als **Hausbursche**
in Hotel (Winterkurort der deutschen Schweiz). Offerten sind zu richten an Walter Hürzler, bei Familie Wollschlaeger, Aeschstrasse 69, Wettingen (Aargau).

Sekretärin
oder **Stütze d. Patrons**
Off. unt. Chiffre S S 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen
Tüchtige **Chef-köchin**
Schweizerin, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre C K 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Rutichien, 19 ans, cherche place en Suisse française comme **débutant d'hôtel**
garçon de buffet pour se perfectionner en français. A absolue 2 ans l'école hôtelière d'Innsbruck. Pratique dans l'hôtel des parents. Entrée 15 janvier 1957. Offres à Gerold Schädle, Hotel Rotfluh, Haldensee (Tiro).

Küchenchef
allererste Kraft, sucht umständehalber Jahres- oder Saisonstelle in Erdkass- und Grosbetrieb. Detaillier- te Offerten erbeten unter Chiffre K K 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Argentul
Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad
Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.
ARGENTYL bietet Ihnen beides
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
beratet Sie gut

Commis de cuisine
Französische Schweiz bevorzugt. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an Paul Bühmann, Eggen 3, Hiltfingen.

Pâtissier
Suisse allemand, désirant se perfectionner dans la cuisine, cherche place comme **cuisinier-débutant**
dans bon hôtel ou restaurant de moyenne grandeur. Entrée 15 janvier ou date à convenir. Offres à René Haas, c/o Familie Koenig, Amie Lullin 14, Genève.

Demoiselle de Tea-Room
ayant de la pratique et de bonnes références, cherche place pour la saison d'hiver dans station de montagne. Parle allemand, français et anglais. Ecrire à Liliane Gyger, Burgstr. 43, Thoune.

Bündnerland
Guterhaltene **Hotel**
mit 50 Betten, grosser Umschwung, zu verkaufen. Preis inkl. Inventar 180'000 Franken. Anfragen an Theodor Treuhand A.G., Lange Gasse 19, Basel, Tel. 349790.

Allein- oder Obegärtner
Bin in allen Branchen bewandert. Angebote an Paul Bühmann, Eggen 3, Hiltfingen.

Zu verkaufen neue solide Stühle
schon ab Fr. 16.-,
O. Locher, Baumgarten, Thun

Hotel-Restaurant in Zürich
an grosser Verkehrsstrasse, zu verkaufen. — 32 Zimmer, Restaurant 60 Plätze, Sall 20 Plätze und Terrasse ca. 60 Plätze. Notwendiges Kap Tal Fr. 300'000—400'000.—
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an
HOTEL - IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann Seidengasse 20 Zürich 1
Tel. (051) 23 63 64

WER nicht inseriert wird vergessen

DAS TELEPHON IM HOTEL



Vom Bett aus telephonieren...

... nicht nur eilige Geschäftsleute, welche ihr gedrängtes Tagesprogramm einteilen müssen! Das Telephon im Hotelzimmer ist auch für den Feriengast eine Annehmlichkeit, die er als zeitgemässer Komfort zu schätzen weiss. Neben der Möglichkeit, vom Hotelzimmer aus ungestört Lokal- und Ferngespräche zu führen, bietet das Telephon besondere Vorteile für den internen Dienstverkehr: es beschleunigt den Service und erleichtert die Dienstleistungen am Gaste.

Für das gut organisierte Hotel
Unverbindliche Auskunft *die rationelle Telephonanlage!*
und Beratung durch die Telephondirektion

Endlich die langersehnte zerlegbare Bar
Überall in kurzer Zeit (ca. 20 Minuten) aufgestellt und ebenso schnell wieder versorgt.
Formschön, sehr solid und standfest, zweckmässig. Einzig in ihrer Bauart.
Verlangen Sie Offerte
Neuenschwander & Co., Bowil i. E.

Sensationelle Neuheit!
Plastik-Wandplättli
z. Selbstbringen, rasch und leicht, auf Holz, Gips, Pavalet, Beton, 12 Farben. Master Fr. 2.50 in Marken. Comptoir Saalraie S.C., Genf, 8, rue des Alpes (Katalog gratis).

A vendre pour cause décès, dans localité importante du Bas-Valais et sur bon passage
immeuble de rapport
avec café-restaurant
et matériel d'exploitation. Nécessaire pour traiter Fr. 50'000.— environ. Très intéressant pour couple de cuisiniers ou dames du métier. Ecrire sous chiffre P 14119 à Publicitas, Lausanne.

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

A vendre dans centre industriel du Jura vaudois,
IMMEUBLE
compréant 2 appartements de 4 pièces, 1 de 2 pièces, local de 120 m², chauffage général, 2000 m² de terrain en bordure de route cantonale. Convient à petite industrie ou grand restaurant. Fr. 140'000.—. Ecrire sous chiffre P 2712 E à Publicitas, Yverdon.

Zu verkaufen
das gesamte Hotel- u. Restaurationsmobiliar u. Inventar des
Hotels Poste et France, Bern
Neuengasse 43
wie: Tische und Stühle en bloc, Hotelzimmerinventar en bloc, gestrichelte «National», Kaffeemaschine «Bravilor», 1 Beorex-Grill, Universal-Küchenmaschine «Lips», Geschirrpülmaschine «Leopold», Wurstfüllmaschine, Kartoffelschälmaschine «Lips», Blitz mit Scherle 22 Liter «Helvetia», Kühlanlage «Frigorex», elektrischer Herd, Boiler und Durchlauferhitzer, elektrischer Privat-Kochherd, Trommelwaschmaschine inkl. Transmission und Motor, Mänge mit Transmission, Heizkessel «Nöthiger-Wollschlaeger & Co. AG. Kupferkesselschmiede, Rothrist», Ventilation für Trockneraum, Ventilationsrolator und Erhitzer, div. Deckenbeleuchtungen und Leuchten (Lampen, Neonröhren usw.), Transformator, Telephonanlage, Signal- und Rufanlage «Hasler», Mutterrohr und Nebenhöhren «Zenith», Telephonkabine und Réception, grosse Gasplombe, diverse Lavabos und Pissoirs usw. — Alles kann daselbst jederzeit frei besichtigt werden.
Verkaufsbedingungen: Alles wird ab sofort ab Platz verkauft, Wegnahme ab 15. April 1957. Demontage und Transport zu Lasten der Käufer. — Offerten sind zu richten an **Genossenschaft Hotel zur Post Bern**, c/o Notariatsbüro Erich Moeri, Münzgraben 6, Bern.

Berner Oberland
Hotel-Pension
mit 47 Betten, in ruhiger Lage eines Fremdenortes, sehr preiswert zu verkaufen. Anfragen unter Nr. 1851 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.
Occasions-Herd
elektr., Marke «Maxim», in sehr gutem Zustand, 4 Löcher, 1 Fischplatte, 2 Bratöfen, weiss emailliert. Frau Schächtelein, Wettsteinallee 85 Basel, Tel. (061) 326872.
Snack-Bar
à remettre en pleine ville de Genève pour Fr. 35'000.—. Agence Georges Duboux, Croix d'Or 19 A, Genève, tél. (022) 24 89 24.

RESTAURATEURS! — A remettre centre important du Bas - A café-restaurant
Bel agencement moderne. Situation de premier ordre. Chiffre d'affaires prouvé. Pas de reprise. Uniquement rachat du mobilier et matériel d'exploitation. Affaire recommandée à tous points de vue. Ecrire sous chiffre P 14118 S à Publicitas, Lausanne.

Stellen-Anzeiger | Nr. 48 | Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Anfangs-Barmaid per 20. Dezember für lange Winterseason nach Zermatt gesucht. Offerten unter Chiffre 1486

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Vakanzenliste

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

Gesucht: Kochlehrtochter oder Auszubildende neben Küchenchef (Patron) sowie Zimmermädchen, auch Mithilfe im Service. Gültige Arbeit- und Lohnbedingungen. Offerten an Familie Müller, Hotel-Pension Erica, Langenbruck (Basel), Tel. (068) 86117.

Stellengesuche - Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetsten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 1484

Fräulein, gesetsten Alters, sprachkundig, im Hotelfach erfahren, sucht passenden Vertrauensposten. Ausblissweise für Abwesenheiten als Buffetdame. Offerten unter Chiffre 853

Cuisine und Office

Küchenin- oder Alleinköchin, tüchtige, junge, sucht Stelle für die kommende Winterseason in Hotel- od. Restaurantbetrieb.

Offenbursche, sauber, tüchtig, sucht auf 1. Januar 1957 Jahresstelle mit Kost oder Logis in Hotel oder Tea-Room. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 871

Loge, Lift und Omnibus

Concierge, Portier-Kondukteur, evtl. Alleinportier, 30jährig, gute Umgangsformen, perfekt Ital., Franz. und etwas Engl., sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre OFA 8894 Zu an Orell Füssli-Annouen, Zürich 22.

Divers

Gouvernante, fachkundige, versierte, gesetsten Alters, sucht neuen Wirkungskreis, evtl. Tourante (Economat, Lingerie, Küche, Etage, Office), 4 Sprachen. Bevorzugt Zürich, Offerten unter Chiffre 888

Winterseason

6383 Patisier-Koch, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden. 6384 Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Haldmann (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

ERSTKLASSHOTEL sucht für Winterseason Demi-Chef de rang, Commis de rang, Commis de bar, Saaltochter, Lingerie-Gouvernante, Office-Gouvernante

Gesucht für bevorstehende Winterseason in Hotel I. Ranges mit 50 Betten in Arosa - eine tüchtige, absolut zuverlässige und sprachgewandte Sekretärin oder Sekretär

Gesucht in modernem eingerichteten Hotel (80 Betten) nach Luzern in Jahresstelle Obersaalttochter (Chef de service)

Hotel Chesa Grischna, Klosters sucht für Winterseason junger Bar-Commis, Portier-Chasseur, Für Weisskreuz-Belvédère: Restaurationstochter, Heizer

On cherche chefs de partie, commis de cuisine, chefs de rang, commis de rang

Wir suchen dringend Saal-Praktikantin oder Anfangs-Saaltochter

On cherche pour de suite ou date à convenir bonne téléphoniste

On cherche gouvernante d'étage, gouvernante d'économat, portiers, femmes de chambre

Gesucht in Erstklasshaus in Engadina Zimmermädchen, Personalzimmermädchen, Personalköchin, Nachtportier

Gesucht in Vertrauensstellung. Nur gut ausgewiesene Bewerberinnen adressieren ihre Offerten mit Photo an Hotel Kasse, Balsthal (Solothurn)

Gesucht auf Mitte Dezember in modernem Erstklasshaus St. Gallens: Nachtportier, junger Koch, Serviertochter

Für durchgehende Winter- und Sommerseason suchen wir tüchtigen, jungen Küchenchef

Gesucht in Passantenhotel Büro-Praktikantin

Wir suchen auf den 18. Januar 1957 aufgeweckte und intelligente Tochter als Sekretärin-Praktikantin

Gesucht in Zweisaison- oder Jahresstelle Restaurationsstochter, Saaltochter

CASINO Kursaal Locarno. Gesucht zu sofortigem Eintritt junger Chasseur-Bouleur

Gesucht in Jahresstelle nach Bern Chef de service

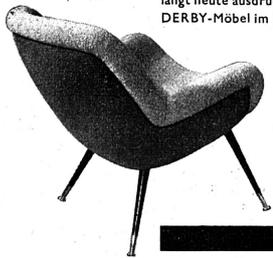
Gesucht in neuzeitlich eingerichteten Haus mit Spezialitäten und Tagesrestaurant tüchtiger Küchenchef

Gesucht in grösseren Hotelbetrieb nach Zermatt junger Barmaid oder Anfangs-Barmaid

Gesucht für Winterseason: Buffetdame, Serviertochter, Rest.-Tochter, Patisier, Officemädchen



DERBY ist der moderne Stil, der mit seinen frohen Farben und leicht beschwingten Formen den besonderen Bedürfnissen des Schweizer Marktes angepaßt ist. DERBY-Möbel sind mit einer Schutzmarke versehen und verbürgen Qualität. Der anspruchsvolle Kunde verlangt heute ausdrücklich DERBY-Möbel im Fachgeschäft.



Fabrikanten:
Sträble Söhne & Co. Kirchberg SG

HOTEL EUROPE, LUGANO

sucht qualifizierten

DIREKTOR

Eintritt Februar oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Curriculum vitae und Ansprüchen an:
Geschwister Fassbind, zurzeit Hôtel Comte, Vevey.

Gesucht

nach Davos auf 18. Dezember für die Wintersaison (bis ca. 15. April) tüchtiger

Alleinkoch

wenn möglich mit Kenntnis der italienischen Küche, sowie

Köchin

Offerten mit Bild, Zeugnis-kopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 4439 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Gesucht

für die Wintersaison 1956/57

Alleinköchin

oder

Koch

Gefl. Offerten mit Lohnan-sprüchen an Hotel Seehof, Valbella-Lenzerheide.

Gesucht

tüchtiges

Pächter-Ehepaar

für modern eingerichtetes und gut frequentiertes alkoholfreies Restaurant-Tea-Room in Bern. Offerten sind einzureichen unter Chiffre T 6171 Y an Publicitas Bern.

Clinique, envoi de Lausanne, cherche

gouvernante-directrice

Faire offres avec prétentions et date possible d'entrée sous chiffre P K 41971 L à Publicitas, Lausanne.

Gesucht

Alleinunterhalter oder Duo

ab 28. Dezember für 7-14 Tage. Offerten an Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

in Jahresstelle. Bewerberinnen, die mit dem Restaura-tions- und à-la-carte-Service vertraut sind, werden gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien einzureichen an E. Guggenbühl-Heer, Hotel Sonne, Küsnacht (Zürich).

Hôtel Victoria, Villars sur Ollon

cherche pour saison d'hiver

commis-pâtissier

travaillant seul. Bon salaire pour collaborateur qualifié. Offre avec références et photo à la direction.

Gesucht nach Lenzerheide

für Wintersaison (10. Dezember bis 1. April)

Barmaid-Anfängerin

eventuell **Serviertochter** mit Bekenntnissen Französisch und Englisch erforderlich. Guter Verdienst. Offerten unter Chiffre N L 2992 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in bestbekanntem Landgasthof treue, nette

Serviertochter

Schöner Verdienst. Geringe Freizeit. Familien-an-schluss. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Familie Hubler, Gasthof Krone, Bätterkinden (Bern).

Gesucht

nach Klosters für Wintersaison

Tochter

für Saal und Restaurant (englisch und fran-zösisch sprechend). Offerten unter Chiffre W K 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Mitte Dezember in erstklassigem Stadthotel:

Buffetochter od. -lehrtochter Hilfszimmernädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Krone, Solothurn.

Gesucht

nur tüchtiger, seriöser

Küchenchef

in Hotel 2. Ranges nach Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Gefälligt Offerten unter Chiffre Z U 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

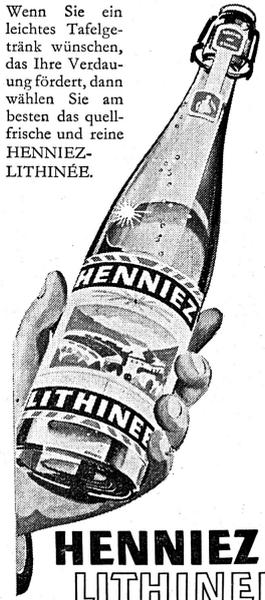
GESUCHT

auf 15. Dezember 1956, evtl. 1. Januar 1957 tüchtiger

Chef de cuisine

Jahresstelle. Offerten mit Angabe von Gehalts-an-sprüchen, Zeugnisabschriften, Angabe von Referenzen und Photo sind zu richten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee.

Wenn Sie ein leichtes Tafelge-tränk wünschen, das Ihre Ver-dauung fördert, dann wählen Sie am besten das quell-frische und reine HENNIEZ-LITHINÉE.



HENNIEZ LITHINÉE

Hôtel meublé à Genève cherche

femme de chambre

limite d'âge 35 ans. Place à l'année. Entrée 15 dé-cembre. Ecrire en envoyant photos et copies de certificats à la direction de l'Hôtel Moderne, Genève.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

für Restauration und Bankettservice. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an W. Messerli, Hotel-Restaurant Parktheater, Grenchen (Solo-thurn), Tel. (068) 87471.

Gesucht für die Wintersaison:

Bar- und Hallentochter Saaltochter evtl. Saal-Praktikantin

Offerten erbeten an Hotel Brunner, Wengen (Ber-ner Oberland).

Fortus zur Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktions-Störungen eine Voll-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und Fr. 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker u. Droglsten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.

Für neues Hotel garni mit modernem Café-Tea-Room in Aarau suchen wir zur Eröffnung auf ca. 10.-15. Dez.

2-3 Serviertochter Buffetochter Office-Küchenmädchen oder -bursche Zimmermädchen

in Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre A A 2901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de passage

50 lits, à Genève, cherche pour le 15 décembre

secrétaire-aide au patron

Faire offres à l'Hôtel de Strasbourg, Genève.

Moderne Dekore auf Porzellan



Soeben haben wir zwei reizende Dekore auf Porzellan herausgebracht, «LYDIA» und «MARY». Das eine in lebhaften verschiedenfarbigen Bändern mit leuchtendem Vollgoldhenkel, das andere in diskreten Pastellfarbtönen, beide Dekore wie geschaffen für Interieurs in modernem Stil. Als eine der wenigen Firmen in der Schweiz dekorieren wir in eigenen Ateliers Gläser und Porzellane.

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

seit 1808

mahler

Gesucht
tüchtiger

Haus- und Küchenbursche

gutbezahlte Jahresstelle. Zimmer frei im Hause. Offerten an W. Wild, Zürich 7, Zürichbergstr. 197.

Wir suchen

zu baldigem Eintritt selbständige und tüchtige

Restaurationstochter

in gutgeführten Jahresbetrieb. Sehr guter Ver-dienst. Offerten an R. Geiger, Hotel Storchen, Rheinfelden.

Gesucht

für Wintersaison (Mitte Dezember bis Ende März) in Hotel mit 80 Betten im Berner Oberland

Küchenchef- Alleinkoch

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen und Photo unter Chiffre W S 2875 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Dezember 1956 in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Lingerie-Wäscherei-Gouvernante

für modernen Betrieb in erstklassigem Grosshotel. Offerten mit Zeugniskopien an Dolder Grand Hotel, Zürich.

Gesucht

für Kolumbien - Südamerika

junges EHEPAAR

Ein Teil muss gelernter **K O C H** sein, zur Verwaltung eines kleinen, sehr schönen Hotel-Restaurants, 74 km von Bogotá entfernt, der Hauptstadt Kolumbiens (Südamerika), 6 Zim-mer, 8 Bäder, Piscina, Ausblick auf 59 Gärten, Gasküche. Für Publikum I. Klasse. Zu vermieten mit Vorkaufrecht mit Ratenzahlung. Ganzjahres-betrieb. Subtropisches Klima. 1440 m ü. Meer. Bewerbungen mit Lichtbild und Referenzen auf Englisch oder Französisch an E. Ospina-Racines, Apartado Aereo 49-45, Bogotá (Colombia).

Gesucht

Stütze der Vorsteherin

in alkoholfreies Hotel und Restaurant in Kan-tonshauptstadt. Für arbeitsfertige Mitarbeiterin mit guten Kenntnissen in Wirtschaftsbetrieben ab-wechslungsreiche Tätigkeit. Geringe Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre S V 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige und selbständige

Köchin

Offerten mit Referenzen erbeten an F. Bula, Offiziers-Militärkantine, Bülach.

Gesucht

in Dauerstelle zu baldigem Eintritt tüchtige

Economat- und Personal-Gouvernante

für Erstklasshotel im Tessin. Offerten unter Chiffre F C 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretär-Buchhalter(in)

mindestens 22 Jahre alt, sprachkundig (Franz- und Englisch), zur selbständigen Führung eines Sekretariates mit Billetverkauf im Sommer und für Buchhaltungsarbeiten in der übrigen Zeit. Wird eingearbeitet. Jahresstelle. Eintritt bald-möglichst. Offerten mit Gehaltsansprüchen an H. Zahler, Buchhaltungsbüro, Beatenberg (BO).

Gesucht

für Wintersaison 1956/57

Allein-Saaltochter

Für junge, selbständige Tochter sehr guter Posten. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Angabe der Sprachkenntnisse an Hotel Alpina, Engelberg, Tel. (041) 741340.

Mittleres Hotel in Zürich sucht

Stütze der Hoteliersfrau

Jahresstelle. Allgemeine Kenntnisse der Branche, guter Wille zur Mitarbeit, Befähigung in unserer Abwesenheit dem Betrieb vorzustehen. Englisch und Französisch erwünscht. Offerten unter H B 2784 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison

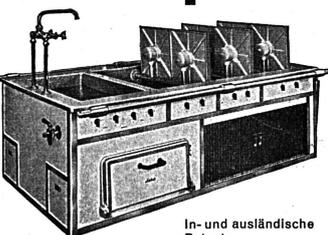
Tochter

mit Kochkenntnissen
Kochen für ca. 8 Personen. Guter Lohn. Offerten an H. Stebler, Tea-Room Bambi, Flims-Waldhaus.

Der neue elektrische

Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bes-sere Leistungen, grösste Sau-berkeit und höchste Betriebs-sicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14

Telephon (051) 34 54 58

Zürich 8



Ausbau der Hilton-Hotelkette:

Das neueste Hilton-Hotel in Kalifornien



Durch die Errichtung des neuen Hilton-Hotels in Kalifornien wurde der Hilton-Hotelkette ein grosses, neues Luxushotel angegliedert. Acht Stockwerke hoch ragt es mächtig über die niedrig gebauten Häuser der Umgebung.

450-Zimmer-Hotel

Die Errichtung des neuen Hotels hat 16 Millionen Dollar gekostet. Es ist kein übermässig grosses Hotel: seine 450 Zimmer gehen alle nach aussen; es hat 35 Suiten und 8 Penthäuser. Die meisten Zimmer haben private Balkone, die einen Ausblick über den riesigen Swimming Pool des Hotels und seine wundervollen tropischen Gartenanlagen sowie auf Los Angeles und seine Umgebung bieten.

Das Hotel ist in unregelmässiger Y-Form angelegt. Es wurde mit dem Ziel erbaut, etwaigen Erdbeben sichern Widerstand leisten zu können. Die Pläne sind von der lokalen Architektenfirma Welton Becket and Associates ausgearbeitet worden, der Bau wurde durch die Del E. Webb Construction Company durchgeführt, und Möbel und Innendekorationen hat David T. Williams, der führende Innenarchitekt der Hilton-Hotelkette, ausgewählt oder in Auftrag gegeben.

Alle Betten lassen sich am Tag in Sofas verwandeln. Die Farbe spielt eine grosse Rolle. Entsprechend der betonten Tradition des sonnenreichen Kaliforniens, wird der Verwendung von Farben grosse Bedeutung beigegeben. Jedes Stockwerk erblüht in andern Farbtönen, und schon von aussen machen die bunten Balkone usw. einen besonders heitern Eindruck.

Die grosse Hotelhalle ist zur Hauptsache aus Marmor erbaut. Den stark betonten Mittelpunkt der Innenarchitektur bildet eine riesenhafte Skulptur «Starburst» des berühmten Bildhauers Bernard Rosenthal. Überall ist reichlich Farbe verwendet worden. Von dem Dachrestaurant aus, dem «Starburst Room», haben die dort speisenden Gäste einen weiten Um- und Ausblick auf Los Angeles und seine Umgebung. Namentlich bei Nacht ist dies ein feenhafter Anblick! Offensichtlich war man bei der Errichtung dieses Panorama-Restaurants darauf bedacht, ein Gegenstück zu dem berühmten Ausblick von «Top o' the Mark» in San Franzisko zu schaffen.

Die Gesellschaftsräume des neuen Hotels

Im Nachtklub «Bali Room», der im Parterre des Hauses gelegen ist, lassen sich 500 Personen unterbringen. Hauptschmuck dieses Raumes ist ein riesenhafte Intarsia-Wandgemälde der koreanischen Malerin Mary Bowling. Der grosse Ballraum fasst 1000 Gäste; er lässt sich in zwei Hälften teilen, so dass «kleinere» Anlässe mit je 500 Teilnehmern abgehalten werden können.

Weitere Restaurants und Unterhaltungsräume geben dem Hotel das Gepräge. Da ist z. B. die «Red Lion Bar», eine Wiederholung der berühmten «Bell Tavern»

in Hurley, England. Der «Saray Room» stellt einen typisch festlichen Raum in einem türkischen Sommerpalast dar. Im «Versailles Room» sind Springbrunnen angebracht, die wie in den Parks von Versailles Wasser spenden und auf Bestellung auch Champagner sprühen können.

Im «Nordic Room» wurden Dekorationen verwendet, die an die Wikingerzeit erinnern sollen. Der «Cadore Room» ist ein höchst luxuriöser Diner-Raum für private Gesellschaften. Die «Caribe Lounge» erinnert an tropische Gaststätten; und hoch oben im achten Stock befindet sich «L'Escoffier», das sich aus einem nicht näher definierten Grund «the most exclusive restaurant in the world» nennt.

Alle Gastzimmer haben Klimaanlage, die vom einzelnen Gast nach individuellen Wünschen reguliert werden kann. Wenn ein Gast sein Zimmer betritt, ertönt automatisch freundliche Musik. Jeder Raum hat Television und Radio; die meisten besitzen elektrische Eisschränke und Ankleide-Alkoven.

Rund um das Hotel sind Parkgelegenheiten für 1000 Wagen geschaffen. Der billigste Tagespreis ist 12 \$ für das Einzelzimmer, 15 \$ für das Doppelzimmer, ohne Mahlzeiten natürlich. Im Haupt-Speisesaal kommt das durchschnittliche Dinner auf 4.50 bis 6.50 \$ zu stehen, im Escoffier-Restaurant mag ein solches Dinner 12.50 \$ kosten.

Die Hilton-Hotelkette

Das Beverly Hilton ist das 29. Hotel in der grossen Hilton-Hotelkette. Weitere bekannte Hotels, die dem Konzern angehören, sind das Waldorf Astoria in New York, das Plaza, das Roosevelt und das New Yorker ebendort. In Chicago sind es das Palmer House und das Conrad Hilton, letzteres mit seinen 3000 Zimmern wohl das grösste der Welt. Weiter gehören dazu das Mayflower in Washington sowie alle Hotels der Statler-



Gruppe, die bekanntlich vor einiger Zeit von Conrad N. Hilton übernommen wurden, also die Statler Hotels in Boston, New York, Buffalo, Cleveland, St. Louis, Washington, Detroit, Los Angeles und Hartford. Dazu kommen grosse Hotels in Dayton, Columbus, St. Louis, Houston, El Paso und Fort Worth, Albuquerque.

Im Ausland kommen dazu Hilton-Hotels in Chihuahua in Mexiko, San Juan in Puerto Rico, Madrid und Istanbul. Zurzeit verfügt die gesamte Hilton-Hotelkette über mehr als 28 000 Räume. Im Bau befinden sich zurzeit Hilton-Hotels in Mexico City, in Acapulco in Mexiko, in Havana auf Kuba, in Kairo, das grosse «Queen-Elizabeth»-Hotel in Montreal, das 1217 Zimmer haben wird, und in Berlin.

Oft wurde der Verwendung Ausdruck gegeben, warum Mr. Hilton auch in fremden Ländern Hotels erbaue. Der amerikanische Hotelkönig geht dabei u. a. von der Überlegung aus, dass amerikanische Hotels im Ausland eine besondere Anziehungskraft auf amerikanische Reisende ausüben, was in Wirklichkeit dem Touristenverkehr und damit auch der wirtschaftlichen Lage jener Länder zugute kommt. Nicht alle Hotels in der Hilton-Kette sind sehr grosse Hotels. Sie bewegen sich zwischen 170 und 3000 Zimmern und entsprechen damit prinzipiell verschiedenartigsten Bedürfnissen. Dr. W. Sch.

cinquante ou cent mille qu'il aurait pu vous rapporter en revenant l'année suivante ou en vous recommandant à ses amis.

Vous me direz qu'un tiens vaut mieux que deux tu l'auras. Dans l'hôtellerie, ce principe ne vaut rien. L'hôtelier véritable doit voir plus loin que le bout de son compte. Pratiquez plutôt le « tout compris ». Ce système a quelque chose de rond, qui plaît, qui donne confiance. Comme le train dont il descend, le client a besoin de savoir où il va.

Pour la table, il n'y a rien à dire. Dans presque tous les hôtels français, la table est bonne. Pourquoi faut-il alors que, souvent, le petit déjeuner soit critique? Le petit déjeuner est un repas, lui aussi, et qui mérite des soins. Pourquoi encore souvent, dans les hôtels, les armoires sont-elles si petites? Un séjour de trois semaines, cela implique un certain nombre de robes. Où les mettre? Une grande armoire, c'est la moitié du confort. Examinez aussi le problème annexe mais important des porte-manteaux. Pourquoi, dans tant d'hôtels, y a-t-il cette cruelle pénurie de porte-manteaux? Or, dites-vous bien que, si à trois porte-manteaux de trop, le client se sentira l'Aga Khan. Donnez-lui ce moment d'illusion.

Je sais ce que coûtent les choses. Je ne vais pas ici vous suggérer de refaire l'équipement de vos chambres. Mais, si vous en équipez de nouvelles, dites-vous qu'un grand lavabo ne coûte pas beaucoup plus qu'un petit et que le confort en est augmenté cent pour cent. Idem pour les tablettes destinées à supporter les objets de toilette. Une tablette trop petite, c'est désespérant. Une belle et large tablette, c'est merveilleux et on a l'impression de têter de la grande vie.

Maintenant, si vous voulez m'en croire, remontez vos chambres à la nuit tombée. Allumez les lumières et attendez. Vous verrez qu'une chambre meublée n'importe comment mais brillamment illuminée, donne une impression de confort. Le plus joli mobilier, même une lumière triste, sera sinistre et on ne verra même pas qu'il est joli. Mettez donc des lumières fortes. Les économies de bougies, en l'occurrence, sont vraiment des économies de bouts de chandelles.

C'est dans ces sentiments, Messieurs les hôteliers, que je vous prie d'agréer...

Rétrospective culinaire et aérienne

Du saumon et des pommes ont volé de l'Amérique du Nord à Lausanne!

Le pavillon du Canada était certainement une des attractions les plus réussies du Comptoir suisse de cette année, et la présence à Lausanne de délégués et de représentants officiels du Canada a naturellement donné lieu à des rencontres amicales où l'on s'était efforcé de mettre en valeur la production des deux pays. Pour ce qui venait du Canada, la question des transports jouait évidemment un grand rôle, et c'est grâce à l'aviation que l'on put savourer au Comptoir des saumons qui avaient été pêchés trois jours auparavant. « La Dépêche de l'air » rappelle cet événement et saisit cette occasion pour évoquer, dans l'article que nous reproduisons ci-dessous, la magnifique évolution et le développement extraordinaire, pour un pays de 16 millions d'habitants, des lignes aériennes commerciales. (Red.)

À la suite des nombreux renseignements que nous avons donnés dans notre précédent numéro sur l'aviation canadienne, il faut en ajouter un nouveau! Un aspect du magnifique développement de l'aviation civile canadienne fut illustré le 18 septembre, à l'occasion d'une réception officielle du Pavillon du Canada au Comptoir suisse. Pour la circonstance, le saumon et les pommes du Canada ont pris la route de l'air de Vancouver, sur les côtes du Pacifique, pour voyager via la route du Pôle, à bord d'un avion des Canadian Pacific Airlines, jusqu'à Amsterdam, et de là à Lausanne. Le saumon arriva en parfaite condition, et fut servi à l'occasion du banquet offert par le gouvernement canadien au gouvernement vaudois, à la ville de Lausanne et au Comptoir suisse. On sait l'attraction considérable que suscita le Pavillon du Canada à la Foire nationale de Lausanne. Le « saumon aérien » ajouta à cette attraction: il provenait en droite ligne des milieux de l'Association des pêcheries de la Colombie britannique.

Quant aux pommes canadiennes, dont l'aspect merveilleux donnait l'eau à la bouche, elles n'étaient nullement en plastique! Elles provenaient des cultures d'arboriculture fruitière de la Colombie britannique également.

Les saumons avaient été pêchés, peu de temps - 3 jours - avant leur arrivée à Lausanne, dans le fleuve Fraser, qui se jette dans le Pacifique non loin de Vancouver, et les pommes venaient d'être cueillies dans la fameuse vallée de l'Okanagan. Elles avaient été emballées une à une, séparément, comme il se doit pour des fruits de cette qualité. Les hôtes purent d'autre part considérer une carte qui illustrait le chemin parcouru par le saumon et les pommes de Vancouver à Amsterdam, pour atteindre Genève-Cointrin.

On put ainsi apprendre que les Canadian Pacific Airlines étendent leurs services d'Amsterdam à la Nouvelle-Zélande et l'Australie, via Honolulu et les îles Fidji. Une autre ligne part de Vancouver pour Tokyo et Hong-Kong, tandis qu'un troisième service dessert les villes de Mexico, Lima et Buenos-Aires. Les Canadian Pacific Airlines assurent enfin une liaison de Lima, à travers les Andes, jusqu'à Rio-de-Janeiro. Ces précisions disent l'essor de l'aviation commerciale canadienne qui touche bientôt au monde entier! Ses appareils sont au nombre des plus récents, des plus confortables et des meilleurs.

Les Canadian Pacific Airlines ont ainsi pris la succession de la renommée des paquebots de la « Canadian Pacific » d'avant 1939, dont les liaisons maritimes



Der Sbrinz - Steckbrief eines köstlichen Käses

Will man über den Sbrinz Bescheid wissen, so muss man bei Fachleuten und Kennern anknöpfen. Wer sonst weiss schon, dass er am leichtesten verdaulich ist von allen Käsesorten? Selbst alten und empfindlichen Mägen bekommt er wohl. Der Ernährungswissenschaftler erklärt uns diese Tatsache damit, dass durch die lange Lagerung (der Sbrinz kommt erst im Alter von 2 bis 3 Jahren in den Handel) das Kasein weitgehend abgebaut ist. Von ihm können wir erfahren, dass alter Sbrinz die Sekretion der Magendrüsen fördert und bei bestimmten Störungen geradezu eine heilende Wirkung ausüben kann.

Fragen wir einen Käser nach dem Sbrinz, so wird er rasch einen der Laibe holen und zu erklären beginnen: Die Form und das Gewicht der Sbrinzlaibe sind immer noch gleich wie vor vielen Jahren, als der Sbrinz «sulle spalle», also auf Tragstellen durch Maultiere nach Italien hinunter gestürzt wurde. Der Laib ist 12 bis 14 cm hoch und wiegt zwischen 20 und 40 Kilogramm. Der reife Sbrinz weist nur noch einen Wassergehalt von 27% auf. In der Trockenmasse enthält er 47-52% Fett, denn er wird aus hochwertiger, fetter Kuhmilch hergestellt.

Dem Käser verdanken wir auch den Tip, wie der Sbrinz aufbewahrt werden will. Haben wir uns mit einem grösseren Stück eingedeckt (wir tun gut daran, denn mit einem Stück Käse im Haus sind wir jeder kulinarischen Situation gewachsen), so bestreichen wir die Schnittfläche mit dem gleichen Paraffin, das für Konfitürengläser gebraucht wird. So kann ein angesschnittener Laib lange aufbewahrt werden, ohne dass der Käse austrocknet oder grau wird. Kleinere Stücke werden gut in Aluminiumfolie oder in das Papier, in welchem wir ihn kauften, eingewickelt und in einen Plastiksack gelegt. So hält sich der Sbrinz an einem kühlen Ort aufbewahrt wochenlang frisch. Wenn er im Kühlschrank liegt, so sollte er mindestens eine halbe Stunde vor dem Essen herausgenommen werden, damit er Zimmertemperatur annimmt - so kann er sein schönes Aroma voll entfalten.

Der Feinschmecker nämlich geniesst den Sbrinz nicht nur als jenen Reibkäse, der das Aroma und den Nährwert seiner Suppen und Teigwaren, seiner Reis- und Gemüsespezialitäten in ungleichlicher Weise zu steigern vermag. Er lobt den Geschmack und Duft des reifen Sbrinzkäses und geniesst ihn als Delikatess in feinen Scheiben auf dem Butterbrot, und er mag den Sbrinz auf keiner Käseplatte missen. Dass er sich dabei in guter Gesellschaft befindet, das beweist die Strophe aus dem Lied vom Brienzler Piirli:

's wird ise Spallechäs verchoift so wit, as 's Wasser nidli loift. Und 's heisst, der Pabst und Kaiser ess, zur Brie es Meckli Länderechäs.

étaient en tête du progrès. Les Canadian Pacific Airlines assurent des liaisons directes avec le continent canadien oriental depuis Dusseldorf, Paris et Londres. Une autre flotte d'avions canadiens à turbo-réacteurs relie St-Johns à Victoria, en Colombie britannique, et assurent également des services réguliers pour les Bermudes, la Jamaïque et Trinidad, etc.

Il est remarquable de considérer l'essor du trafic aérien canadien, réalisé en dépit d'une population relativement restreinte pour un tel continent, soit seize millions d'habitants. Les routes de l'air d'outre-mer permettent aux hommes d'affaires du monde entier d'être en contact rapide et régulier avec le Canada. Les avions commerciaux canadiens font désormais flotter les couleurs nationales dans d'innombrables régions du monde. Un jour viendra sans doute où nos aéroports suisses recevront aussi les paquebots de l'air du Canada. Nous le souhaitons très vivement.

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee. Er gehört zu den kleinen grossen Freuden des Tages. Ka Tee Ka, ZÜRICH 5 Tel. (051) 4231 31

Prière à MM. les hôteliers

Les « Dernières nouvelles d'Alsace », paraissant à Strasbourg, ont publié récemment la lettre ouverte suivante que Félicien Marteau, romancier de talent, prix interallié 1955, adresse aux hôteliers français et, par leur intermédiaire, aux hôteliers d'autres pays. Ses réflexions sont si justes et les recommandations sont faites de manière si courtoise qu'il ne semble pas inutile de les reproduire ici aussi. (Red.)

Les vacances venues, l'hôtelier triomphe. Pendant deux ou trois mois, l'hôtelier est roi. Le Roi-Soleil, c'est le cas de le dire puisque c'est cet astre précécuté, chez lui, on vient chercher. Est-ce assez souligné, Messieurs les hôteliers, l'importance de votre rôle? Pour des millions de citadins, les vacances auront le visage de leur hôtelier. A bon visage, bonnes vacances. A visage revêché, vacances gâtées. Messieurs les hôteliers, ayez un visage de vacances heureuses.

Je sais, les choses, hélas, sont ce qu'elles sont. Le point de vue du client n'est pas exactement celui de

l'hôtelier. Par un mouvement bien légitime, l'un veut avoir beaucoup en payant peu. Par un mouvement tout aussi légitime, l'autre aurait plutôt tendance à voir les choses en sens inverse. Ces deux points de vue sont moins inconciliables qu'on ne pourrait le penser: Oh, j'imagine sans peine, que vous devez parfois tomber sur des clients insupportables. Tel qui, chez lui, remonte-rait cinq étages s'il a oublié d'éteindre la lumière, à l'hôtel sort très bien de sa chambre en laissant toutes les lampes allumées et le robinet ouvert. Il y a une politesse du client, qu'on devrait enseigner dans les écoles. Mais tout jugement sur l'espèce humaine doit être fondé sur la moyenne, non sur l'exception. Ne jugez pas les clients sur les pires d'entre eux. Reconnaissez que, dans l'ensemble, ils sont bien braves. Et pas si difficiles.

Ne prenez pas ombrage non plus de ce qu'un romancier se mêle ici de donner son avis. En y réfléchissant, il me semble qu'entre le romancier et l'hôtelier, il y a bien des points communs. Et notamment celui-ci: que tous les deux doivent savoir se mettre dans la peau d'autrui. L'hôtellerie, finalement, comme le roman, c'est une affaire de psychologie. Mettez-vous dans la peau du client, voilà la règle d'or. Demandez-vous ce qui, à sa place, vous plairait ou vous agacerait. C'est à cet égard que l'on ne saurait trop déconseiller la pratique du « coup de fusil ». Le client n'est pas un lapin. Avec le lapin, le coup de fusil trouve sa justification: vous gardez le lapin. Avec le client, cela ne se justifie pas: vous perdez le client. Pour les deux mille francs que vous lui prenez sur le moment, vous perdez les

BIRDS EYE Empfohlen! Spinat gehackt aus zarten Frühlingsblättern - besonders preisgünstig in der Grosspackung! Prompte Belieferung durch unsere Depositäre. BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 2397 45

BÜCHERTISCH

Oswald Pirow: Schangani. Eine wahre Geschichte aus der Zeit der Zulu-Kriege in Südafrika. - Aus dem Englischen übersetzt von Erica L. Rothe. - 1956, *Albert-Müller-Verlag, AG.*, Rüslikon bei Zürich. - 142 Seiten mit 31 Federzeichnungen und einer Übersichtskarte. - Geb. Fr. 9.15.

Vor etwa 100 Jahren tobten in Südafrika die Zulu-Kriege, die die Negerkulturen der Bantu beinahe vernichteten. Die Chronik dieser blutigen Zeit verzeichnet eine seltsame, aber wahre Geschichte, die Oswald Pirow, ein hervorragender Kenner des Landes, in diesem Buche nacherzählt. Sein Held ist der vierzehnjährige Bantuknabe Schangani, der als einziger dem Blutbad enttrifft, das die Zulu in seinem Heimatdorf anrichten. Schanganis nächster Verwandter ist der berühmte Elefantenjäger Maschakatsi, den der Oberhäuptling der Bantu an die Spitze seiner Krieger gestellt hat. Um zu ihm zu kommen, muss der Knabe sich den Weg durch die Buschsteppe suchen, die sich länderweit zu beiden Seiten des Limpopo erstreckt. Er hat nichts bei sich als einen Tragsack, eine Wasserkalebasse und einen Speer; im übrigen ist er auf seinen Verstand und seinen Mut angewiesen, um sein Leben zu fristen, denn die Bantudörfer sind verbrannt. Zwölf Monate irrt der Knabe umher, bis er am Ziel, im Schutze der Seinen ist. Mit dem feierlichen Zuruf «Schawane Tembe» erhebt Maschakatsi den erst fünfzehnjährigen, aber durch seine Erlebnisse zum Manne gereiften Schangani in die Reihen der Kämpfer. - Wir hören in dem Buch die Stimme Afrikas, die über die Zeiten hinweg in die Gegenwart klingt. Keines der üblichen Afrikabücher hält diesem die Waage!

Michel Le Clerc und Jean Claude Bois: Die grosse Spritztour. 62 000 Kilometer auf Motorrollern durch die Neue Welt von Alaska bis Feuerland. - Ins

Deutsche übertragen und frei bearbeitet von Werner DeHaas. - 1956, *Albert-Müller-Verlag, AG.*, Rüslikon bei Zürich. - 232 Seiten mit 8 Kunstdrucktafeln und einer Kartenskizze. - Geb. Fr. 15.35.

Am 23. Juli 1952 haben die beiden Verfasser Frankreich verlassen; am 4. Juni 1954 trafen sie wieder dort ein. In den dazwischenliegenden zwei Jahren haben sie 62 000 Kilometer auf zwei mit 5 Zentnern Gepäck beladenen Rollern zurückgelegt. Diese Reise schildert das Buch, wahrhaft eine Spritztour, die sich sehen lassen kann, da sie von New York aus durch Kanada und Alaska bis zum Polarkreis führt, von dort zurück die Westküste Nordamerikas entlang, dann durch Mexiko, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Kolumbien, Ecuador, Peru, Bolivien, Chile, Argentinien, Patagonien nach Feuerland und schliesslich über Uruguay nach Brasilien, von wo die Rückreise zu Schiff nach Bordeaux erfolgt. Beide sind Sportler von reinem Wasser, die in erster Linie die Fahrt als solche, der Zustand der Strassen und die Frage, ob die oft fürchterlich strapazierten Roller durchhalten, interessiert. Knapp, klar, präzise werden Pannen, Unfälle, unerhörte Anstrengungen und Strapazen geschildert, ohne dass der Ton je prahlerisch oder überheblich klingt. Alles in allem ein Buch, das wagemutige Motorfahrer aller Kategorien von der ersten Seite an fesseln wird, denn es zeigt den Jungen jeden Alters, dass das grosse Abenteuer keineswegs ausgestorben ist.

Kathrene Pinkerton: Vicky's Weg ins Leben. Erzählung aus Alaska. - Aus dem Amerikanischen übersetzt von Ursula Wiese. - 1956, *Albert-Müller-Verlag, AG.*, Rüslikon bei Zürich. - 174 Seiten mit einer Karte Alaskas. - Geb. Fr. 11.20.

Ein neues Buch Kathrene Pinkertons ist für ihre vielen Freunde immer ein Ereignis. Diesmal feiern wir ein Wiedersehen mit der Landschaft und den Menschen Alaskas, die sie in «Die verborgene Bucht» geschildert

hat. Dort lebt die 18jährige Vicky Baird in der Einsamkeit eines alaskischen Fjords. Sie sucht den Weg in die Welt hinaus, aber ihre Versuche misslingen, bis eines Tages die Jacht «Cytherea» in die Rampart-Bucht einläuft, mit einer kleinen Expedition, der auch Phil Trente, ein junger Maler und Vicky's Jugendfreund, angehört. Dank ihrer Kenntnisse der Indianersprache wird auch Vicky als Dolmetscherin für die Expedition angeworben, und dieser unverhoffte Ausflug in die Aussenwelt bringt sie zum erstenmal mit Stadtmenschen in Berührung. Daraus ergeben sich allerlei Schwierigkeiten und Konflikte. Im entscheidenden Augenblick erweist sich Vicky jedoch, all ihrer Weltfremdheit zum Trotz, als tapferes, verlässliches Menschenkind. - Jungmädchenbücher sind im allgemeinen Stiefkinder der Literatur. Die gesunde und frische Art, wie Kathrene Pinkerton Situationen und Probleme anpackt, lässt dieses naturverbundene, originelle Mädchenbuch als ein wahres Labsal erscheinen.

Basel zur Biedermeyerzeit

Grosse Männer und grosse Taten: so kennt man die Geschichte; doch wie wenig weiss man vom kleinen alltäglichen Leben früherer Zeiten, ja nur vor hundert Jahren. Da lässt uns ein neues Schweizer Heimatbuch, der Band 76, einen sehr reizvollen Blick in Umwelt und Alltag einer Schweizer Stadt vor hundert Jahren tun: «Basel, die Biedermeyerzeit» von Dr. Gertrud Lendorff (56 Seiten, 32 Bildtafeln, Verlag Pl. Haupt, Bern, kartoniert Fr. 4.50).

Die Verfasserin erzählt uns lebendig von den kleinen Problemen des Alltags der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts: den früh geschlossenen Stadtorten, den Turmbläsern, dem Gassenleben im Laufe des Tages, von Seidenherren, Hygiene und Wasserversorgung, Strassenbeleuchtung usw. Der Bilderteil vermittelt mit einer vorzüglichen Auswahl alter Stiche und Photographien ein lebendiges und anschauliches Bild des biedermeyer-

lichen Basels und einer biedermeyerlichen Stadt überhaupt.

Das Lexikon unserer Jugend feiert den 50. Geburtstag

Es ist gar nicht übertrieben, wenn wir den Pestalozzi-Kalender mit seinem zweiten Teil, dem «Schatzkästlein», ein «Lexikon der Jugend» nennen. Unerschöpflich ist jedes Jahr der knappe, leichtverständliche Textteil mit seinem reichen Bilderschmuck.

Der Jubiläumsjahrgang enthält sogar 30 prachtvolle Farbtafeln, was ihm eine besonders lebendige Note verleiht. Auch heute noch ist der Pestalozzi-Kalender jung und aktuell. Das Geophysikalische Jahr ist so wenig vergessen wie der 250. Geburtstag des Botanikers Linné (an den auch die Pflanzzeichnungen auf dem Umschlag des Schatzkästleins erinnern). Geheimnisse aus der ganzen Welt geben die vielerlei Artikel preis. Der Rahmen reicht von der römischen Baukunst, der «Ost-Indianischen Reiss-Beschreibung» eines Berners von 1669 bis zur Pilotschule der Swissair und einem Bericht über Rio de Janeiro.

Der Pestalozzi-Kalender fesselt auch die Erwachsenen. Eltern, Tanten, Onkeln raten wir: kauft ihn frühzeitig, damit Ihr selbst ihn noch in Musse studieren könnt!

Pestalozzi-Kalender 1957 samt Schatzkästlein, 50. Jahrgang, 542 Seiten, wovon 30 Seiten Farbtafeln, Preis Fr. 4.45. *Pestalozzi-Verlag, Pro Juventute, Zürich.*



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1884
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

CLICQUOT



c'est uniquement

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN

DEPUIS 1772

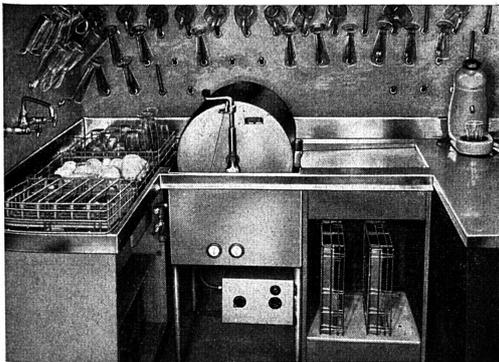
Agent général pour la Suisse
MAX-B. JORDAN, NEUCHÂTEL 3

Ohne Bruch

werden Teller, Tassen, Wein- und

Biergläser

in dieser **HOBART-MASCHINE** gewaschen und gespült.



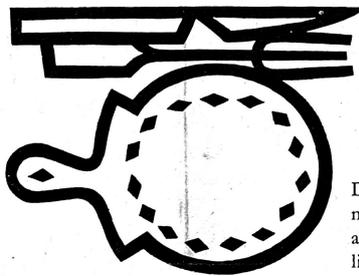
Diese Maschine steht hinter dem Buffet im Hotel Gotthard, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unseren Prospekt

HOBART-MASCHINEN

J. Bornstein AG., Zürich 2

Stockerstrasse 45 - Telefon (051) 27 80 99 / 27 88 48



Haben Sie den sechsten Sinn?

Der berühmte sechste Sinn im Berufsleben, der Sinn für das, was morgen «zieht», was morgen verlangt wird — ist oft nichts anderes als eine gute Beobachtungsgabe. So ist es im fortschrittlichen Gastgewerbe schon lange bekannt, dass eine neue Generation mit neuen Essgewohnheiten heranwächst, eine Generation die leichten, schmackhaften Plättchen zugetan ist.

Solche Plättchen lassen sich mit dem preiswerten Sbrinz, dem Spitzenprodukt unserer Innerschweizer Käser, in ungezählten Variationen richten. Soufflés und Gratins aller Art geraten mit dem vollfetten Sbrinz, der keine Fäden zieht, besonders leicht und luftig, ganz abgesehen von dem südlichen Glanz, den er — als Reibkäse à discretion serviert — jeder Suppe, jedem Teigwarengericht zu verleihen vermag.

DER TIP: Sbrinz ist der vielseitigste aller Käse: als Reibkäse zu Suppen, Teigwaren und Risotto hat er sich längst Ruhm erworben. In der Küche verleiht er den traditionellen Käsegerichten luftigen Schmelz — und als Dessertkäse hat er sich das Herz der echten Feinschmecker erworben. In der Grossküche greifen die drei Verwendungsmöglichkeiten ineinander über, denn der vollfette, aromatische Sbrinz lässt sich leicht und ohne Umstände wie kein anderer Käse aufbewahren.

FALLS MAN SIE FRAGEN SOLLTE: Sbrinz weist einen besonders hohen Gehalt an den begehrten Eiweissstoffen auf, denen die Wissenschaft gerade heute wieder vermehrte und neue Wichtigkeit beimisst.

Servieren Sie Sbrinz: Ihre Gäste werden sich freuen!

Schweizerische Käseunion AG 



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

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

Name _____

Adresse: _____

Bitte einsenden an die Propagandaabteilung der Schweiz. Käseunion AG Postfach Transit, Bern. HR 5



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

FASSADENRENOVATIONEN

m.p.theiler
Bauunternehmung

Billweg 3 Zürich 2 Tel. 45 64 25

Seit Jahren auf Fassaden spezialisiert

Über 1000 m² Stahlrohrgerüst

Hotel-Restaurant

mittlerer od. grösserer Betrieb, von initiativem Ehepaar pachtweise oder in Direktion zu übernehmen gesucht.

Übernahme sofort oder nach Übereinkunft. Fachlich bestens ausgewiesen. Sprachenkundig und eigenes Kapital. Offerten unter Chiffre P D 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

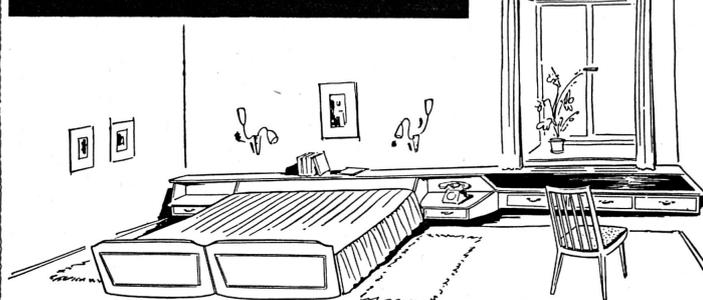
Revue - Inserate haben Erfolg!



**PLANTEURS
RÉUNIS** LAUSANNE

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

Neuzeitliche Hotel-Möblierungen



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

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

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

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



**Woll-
decken**

in reiner Wolle belge. Ein Posten zu Fr. 42.- per Stück. - Sofort lieferbar.

Bitte Muster verlangen.



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

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

Im Institut The Gablès in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganzstündiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss. In französische Küche. Eintritt jederzeit. - Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gablès, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3
Telefon (031) 227 35



Auf Anfang Februar 1957 ist in grösserem Neubau

Tea-Room

zu vermieten.

Einem gut ausgewiesenen Fachmann (Konditor, Koch), der evtl. in der Lage ist, das Kleininventar zu übernehmen, wird Gelegenheit gegeben, sich eine gute Existenz aufzubauen. Nähere Auskünfte sind erhältlich unter Chiffre H 10378 an Publicitas A.G., Bern.

**Lerne
Englisch
in London**

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

ELIDA
Waschmaschine
zu verkaufen.
Postfach 382, Aarau.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

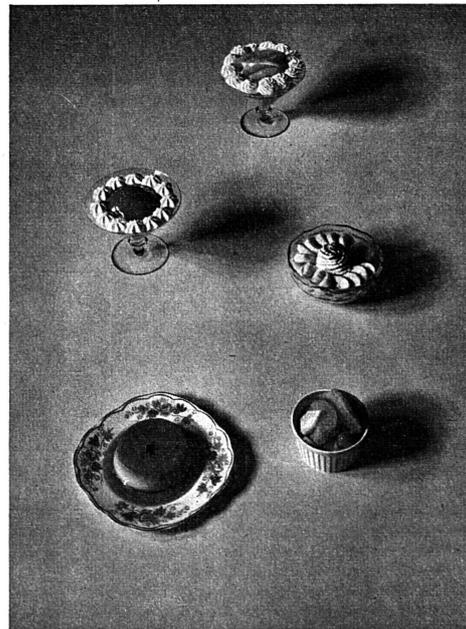
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend.
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Talacker 41 Telephon (051) 25 44 99

Für den Bau eines
**Appartement-Haus und Geschäfts
schönes Bauland**
an der Hauptstrasse gelegen, in Fremdenstadt der französischen Schweiz, zu vorteilhaftem Preis zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre B L 2767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Liegenschaftssteigerung
(Art. 316 i SchKG)
Im Nachlassvertragsverfahren mit Vermögensabtretung des Jos. Meier, Rapperswil, gelangt Freitag, 28. Dezember 1956, nachmittags 2 Uhr, im «Rathaus» in Rapperswil zur öffentlichen Versteigerung:
Liegenschaft „zum Freihof“, Rapperswil
Zentrale Lage, 1853 total umgebaut, mit Restaurant, Speisesaal und Bar, komfortable Hotelzimmer (28 Fremdenbetten), Bäder- und Duschräume, Lift. Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 12. bis 21. Dezember 1956 auf dem Büro des Unterzeichneten auf, an welchen man sich auch zwecks evtl. Besichtigung der Liegenschaft oder sonstiger Auskünfte zu wenden hat.
Rapperswil, den 20. November 1956
Der Liquidator: Dr. A. Oswald

Vor Anschaffung von
DECKBETTEN
und
KISSEN
immer zuerst Grossabnehmer - OFFERTE mit Fertigmuster verlangen!
ZUZZO Bettwaren-Fabrikation
Arch BE
Tel. (065) 93256



**Caramel-Flans
und Süßspeisen**

zart und wohlschmeckend, von feinstem Schmelz; aber zubereitet mit

**Crème
Caramel**

DAWA

In unserer Broschüre finden Sie 24 verschiedene, jedem Küchenchef willkommene Entremets - Rezepte.

Crème Caramel Dawa

in Packungen zu 50 oder 100 Beuteln, direkt zu beziehen bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 550 21

Valentini - Friteusen

bekannt für: besonders gut, leistungsfähig und preisgünstig.

Hoteltyp S-1 8 Liter

Ein- und zweiteilige Apparate mit verschiedenen Bassingrößen für jeden Betrieb
ab Fr. 298.-
Tisch- und Standmodelle.

Verlangen Sie eine detaillierte Offerte mit unserem Saison-Zahlungsplan.

Generalvertretung:

H. Bertschi Sillerwies 14 Zürich 7
Telephon (051) 34 80 20

Offiz. Vertretung für den Kt. Bern: Cl. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Telephon (031) 539 66

GUTSCHEIN
zum unverbindl. Gratisgebrauch einer Vorführfriteuse während 14 Tagen.
Name u. Adresse: _____

