Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 52

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.07.2025

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

A. Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 52 Basel, den 25. Dezember 1958 Erscheint jeden Donnerstag 67. Jahrgang 67e année Paraît tous les jeudis Bâle, 25 décembre 1958 **N° 52**

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

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

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

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

La crèche

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

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

Les petits personnages, qui garnissent les crèches de la Nativité, ont donné le jour à une véritable industrie, tant en Italie que dans le Midi de la France. Chaque année, au mois de décembre, Rome à la *Piazza Navona*, et Marseille, au haut de la *Canebière*, sont le centre de véritables foires, aux *presepii* pour la première de ces villes, aux *santons* pour la seconde. Cette industrie, bien sympathique, n'a pas hésité à créer quantité de personnages, qui n'ont qu'un très lointain rapport, et même pas de rapport du tout, avec ceux que les Ecritures citent comme ayant été présents, à Bethléem, lors de la naissance du Christ. Mais, qu'importe...

Le sapin

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

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

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

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

La bûche

C'est au moyen âge que remonte l'origine de la bûche mise à flamber dans l'âtre lors du Réveillon. Selon les latitudes, c'est un tronc d'olivier, une souche de frêne ou de chêne, un rondin de quelque arbre fruitier. Souvent cette bûche est portée à l'église, pour être bénie par le clergé. De retour au domicile de son propriétaire, avant que d'être livrée aux flammes dévorantes, elle est aspergée d'un peu d'huile ou de vin, de sel ou de quelques poignées de céréales, ces rites variant d'une province à l'autre, d'un pays à l'autre.

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

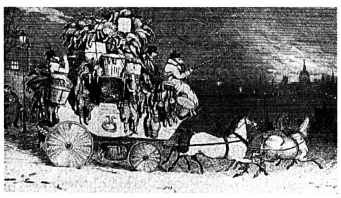
Car la flamme purificatrice – bien peu de chose en effet, lui résiste – ne veut être le symbole de la toute-puissance de l'Enfant-Roi, qui apporte réconfort et renouveau à un monde douloureux et tourmenté.

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

La dinde

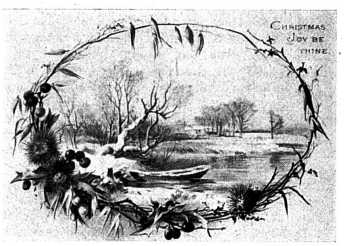
Ce n'est guère qu'à Noël que l'on mange de la dinde. Aussi est-ce à ce moment-là que les éleveurs mettent sur le marché la quasi-totalité de ces volatiles. Dans certains pays, il a fallu même soigneusement «calibrer» ceux-ci, afin de les maintenir dans des dimensions qui leur permettent de pouvoir être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

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



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

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



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

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

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

Les cartes de vœux

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

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

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

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

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

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

«Stille Nacht – Heilige Nacht!»

Mit jedem Weihnachtsfest kommt das Lied immer wieder, wie ein freundlicher Stern. Und immer wieder ist es neu. Über hundert Jahre schon kommt es, und jedes Jahr wirkt es wie neu geboren. Ein wunderschönes und ewiges Lied. Ein Pfarrer hat es gedichtet. Jede Zeile in diesem Lied wie ein Engellächeln. Und wenn Kinder das Lied singen, dann ist es, als ob silberweisse Engelflügel auf- und niedergehen. Und ein Schulmeister hat diesem Lied ein klingendes Gewand gegeben.

In einem kleinen Dorf war's, im Tirol, wo die hohen Berge weiss in die Wolken steigen und wo die Bäche so schnell rennen, dass sie von keinem Frost zum Stehen gebracht werden. In einem kleinen Dörfchen sass der Pfarrer Mohr. Das war ein guter und doch ein wenig wunderlicher Mann. Im Sommer ging er über die blumenwilden Wiesen, immer den grossen, schwarzen Schlapphut in der Hand. Und dann setzte er sich auf den Wiesenrain, pflückte den Schlapphut voll duftender Sommerblumen, zog die Beine an und stellte den Hut auf die Knie. Und kaum hatte er das getan, da kamen sie schon angeschwebt, in gelben, braunen, bunten Schleifen, die Sommerfalter und Schmetterlinge, Und sie umschwebten den Pfarrerhut und liessen sich darauf nieder. Und Mohr, der Pfarrer, sah wie ein glückliches Kind auf dieses Wunder hin und redete und flüsterte mit den Sommerfaltern. Und ging erst nach Hause, wenn die Sonne hinter die Berge kroch. Und dann sass er noch lange am Fenster seines Predigtstübchens und sah zu den Sternen auf, als ob die Sterne alle seine Geschwister wären.

Einen Tag vor Heiligabend sass er in einer einsamen Schneehütte auf einem Berg. Er wollte sich in der Bergeinsamkeit auf seine Weihnachtspredigt vorbereiten. Der Ofen in der kleinen Hütte krachte und summte. Es war so traulich warm. Der Mohr hatte Äpfel mitgenommen. Die schmorten und dufteten nun und surrten auf dem Ofen herum. Auf dem groben Holztisch flackerte und goldete das Licht. Auf einmal wurde das Fenster aufgerissen. Der Schnee stob in langen Schwaden in die Hütte hinein. Aber das Licht erlosch nicht. Es zuckte nur ein bisschen stärker; aber es brannte heller. Und dann war's wieder, als ob das Licht auf ein Wunder wartete.

Der Pfarrer Mohr wurde von einer tiefen Fröhlichkeit ergriffen. Und er sah, wie draussen im weissen Frieden die Welt lag. Er lauschte. Und dann war's als ob er die Träume der Kinder erlauscht hätte. Nur ein einziger Stern stand am Himmel.

Und der Stern stand über der einsamen Schneehütte. Da musste der Pfarrer Mohr immer mehr daran denken, wie es doch war, als Christus geboren wurde. Und er ergriff seinen Federkiel und schrieb: «Stille Nacht, heilige Nacht, alles schläft, einsam wacht . . . »

Die Zeilen wuchsen von selbst. Wie kleine Blümchen wuchsen sie, wie Blumen im Schneewind. Und sie umarmten sich zu lauter Reimen. Und der Pfarrer sass darüber und lächelte; ganz warm war sein Herz. Dann war das Wunder fertig.

Er musste jemandem sagen, wie glücklich er war, wie gross die Freude über ihn gekommen war. Und er lief aus der Schneehütte, immer das Blatt mit dem Lied, das er gedichtet hatte, vor sich hinschwingend wie eine weisse Fahne. Zum Lehrer wollte er, zum Lehrer Gruber. Gegen Mitternacht kam er beim Lehrer an. Aber er schlief.

Der Pfarrer schlug an die Türe. Wartete. Nach einer Weile kam der Lehrer, barfuss, nur mit Hose und Hemd bekleidet.

«Gruber, ich hab etwas, ich hab etwas!» Und er stürmte ins Studierstübchen des Lehrers und las ihm das Gedicht vor. Und der Lehrer war sehr jung. Und als er das Gedicht hörte, sah er aus wie ein Kind, das in den funkelnden Christbaum blickt. Und er zog seinen Rock an und sagte; «Ich hab auch etwas für das Lied, Herr Pfarrer! Wir wollen's gleich probieren!»

Und nun liefen sie beide in die kleine, demütige Dorfkirche. Und sie tasteten sich hoch bis zur Orgel. Der Pfarrer stellte sein Blatt mit dem Gedicht auf die Orgeltasten. Und Gruber fing nun an zu spielen. Das war, wie wenn die Mutter über das Haar ihres Kindes strich. Und das war wie ein Jubeln, als ob ganze Engelswolken in die Kirche flögen. Und nun sang Gruber das Lied, erst leise summend, dann lauter, immer lauter. Dem Lehrer rannen die Tränen über die Backen. Und der Pfarrer Mohr sass da, den Kopf auf die Hände gestützt, und brummte sein Lied mit.

Auf einmal klang von unten, aus dem Chorgestühl, das Lied mächtig und vielstimmig herauf. Der Lehrer und der Pfarrer schauten nach unten. Da sass die ganze Gemeinde: Männer, Frauen und Kinder. Und sie sangen, sangen . . . verzaubert sangen sie. Da flüsterte Mohr dem Gruber ins Ohr: «Wir haben die Kirchtür aufgelassen, als wir hineingingen. Da haben sie das Spielen gehört und sind aus ihren Betten gekommen. O Gruber, wir haben etwas ganz Feines in die Welt gebracht!»

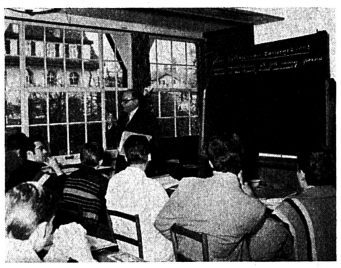
Von dem kleinen Dorf im Tirol ist das Lied von der stillen Nacht in die ganze Welt geflogen. Bis nach Afrika und an den Nordpol. Überall, wo es Weihnachten gibt, ist dieses Lied da. Und es wird in die Welt kommen, solange es noch strahlende Kinderaugen gibt, Weihnachtsbäume und Lichter und warme Menschenherzen. Ein Lied, das so ewig ist wie die Menschenseele:

«Stille Nacht, heilige Nacht!
Alles schläft, einsam wacht
Nur das traute, hochheilige Paar,
Holder Knabe im lockigen Haar,
Schlaf in himmlischer Ruh!» *Bs.*

Mehr Küchen als Köche!

Alarmierte Hotellerie schreitet zur Selbsthilfe

E.A.S. – Kochen ist kein Beruf. Kochen ist eine Leidenschaft! Aber eine Leidenschaft, die gelernt sein will. Küchenchefs fallen also nicht vom Himmel;



«Unsere Handelsbilanz ist fast immer passiv. Warum ist die Schweiz nicht verarmt?» Eine der vielen Fragen schweizerischer Wirtschaftskunde, die hier Gewerbeschulvorsteher Hermann Jost (Interlaken) mit den Kochlehrlingen im 2. Lehrjahr studiert. 20 Jungköche aus Saisonbetrieben des Berner Oberlandes, der Zentral- und Ostschweiz, Graubündens und des Tessins absolvierten vom 27. Oktober bis 6. Dezember einen Fachkurs.

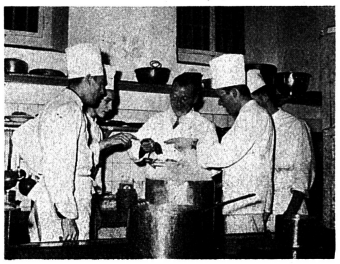
Gourmets schon eher. Leider können nicht alle Feinschmecker kochen. Sonst liesse sich das Personalproblem im Sektor Köche vielleicht einfacher lösen. Damit sind wir zum Kern vorgestossen: In der Schweiz gibt es – drastisch ausgedrückt – mehr Küchen als Köche. Ideenreiche und erfahrene Chefs sind gesucht und werden auf der Stellenbörse zu Höchstpreisen «gehandelt». Kochkonjunktur!

Unter dem Mangel an einheimischen Köchen leidet vorab die Saisonhotellerie in den Fremdenverkehrsregionen. Man schlug Alarm. Die Männer von der Hotelgenossenschaft Berner Oberland rückten 1956 mit dem Plan heraus, die *Ausbildung von Kochlehrlingen in Saisonbetrieben* aufs Tapet zu bringen und zu organisieren. Die Idee taugte etwas. 1956 zählte der Interlakner Fachkurs für Kochlehrlinge 18 Schüler, 1957 38 Schüler und 1958 waren es in zwei Klassen unterteilt 44 Lehrlinge. Die Wohnorte der Jungköche in Saisonbetrieben liegen im 58er Kurs zwischen Arbon und Brig – und zwischen Luzern und Kapstadt. Die Sommer- und Winterlehrbetriebe, wo die Kochlehrlinge ihre Praxis absolvieren, verteilen sich aufs Berner Oberland, die Zentral-, Ost- und Südschweiz sowie auf Graubünden.

Als Zwölfjähriger gefragt, was man werden möchte, kam die Antwort: Lokomotivführer, Koch oder Offizier. Welch einfaches Spiel für Berufsberater und Seelenkundler – und welche Chance für die Schweizer Hotellerie, die Löcher im Kochnachwuchsplan zu stopfen! Aber die Zeiten haben geändert. Die modernen Traumberufe der angehenden Sekundarschüler sind: Flugkapitän auf Düsenmaschinen, Skichampion oder Schiffskoch auf der Arosa Line. Wie dem auch sei; die Kochkunst steht hoch im Kurs. Aktive und passive Junggesellen lassen sich in freiwilligen Abendkursen eine weisse Schürze umbinden, eine Kochmütze aufsetzen und einen Kochlöffel in die Hand drücken. E voilà le chef! – Warum also nicht Koch «studieren»?

Mit einem Jahr Welschland im Tornister ist der Schritt in eine dreijährige Kochlehre kürzer. 400 Fr. Lehrgeld muss der zukünftige Koch der Hotelgenossenschaft Berner Oberland innert zwölf Monaten abstottern. In der gleichen Zeit hat er aber auch schon 240 Franken Lohn bekommen. Im zweiten Lehrjahr gibt es 30 Fr. per Monat und im letzten Semester 50. Das Lehrgeld von 400 Fr. dient zur teilweisen Finanzierung der im Herbst in Interlaken stattfindenden Fachkurse anstelle der Gewerbeschule.

Wir taten einen Blick in die Stundenpläne des vom 27. Oktober bis 6. Dezember durchgeführten Fachkurses für Kochlehrlinge des 1. und 2. Lehrganges. Der Internatsbetrieb im Hotel Beauséjour hat keinen Klostercharakter, sondern erinnert mehr an eine militärische Führung mit 7 Uhr Tagwache, 7.30 Morgenessen, 8.00 Arbeitsbeginn (Staatskunde, Wirtschaftskunde, Buchhaltung, Deutsch, Rechnen, Berufskunde, Korrespondenz, Turnen, Filmvorträge, schriftliche Arbeiten und im 2. Lehrjahr – Zubereitung des Mittagessens!), 12.00–13.30 Mittagessen, 13.30 Arbeitsbeginn, 17.45–18.00 Pause, 18.00–19.00 Fortsetzung der Arbeit, 19.00–20.00 Nachtessen. 20.00–22.00 schriftliche Arbeiten, Filmvorträge oder Ausgang, 23.00 Lichterlöschen. Kein Ferienbetrieb! Die Kochlehrlinge machten uns in der 6. und letzten Kurswoche trotzdem einen frischen Eindruck.



«Das Fleisch jeder Art nimmt in der Küche eine ausschlaggebende Stellung ein.» (Küchenfachlicher Leitfaden von Willy Brenneisen) Küchenchef Marcel Pellet (Mitte) doziert vier Lehrlingen die vielen Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Stücke – vom Roastbeef bis zum Carré und vom Filet de mouton bis zur Keule. (Photo: E. A. Sautter, Mürren)

Der 19jährige Kochlehrling H. W. Ruch aus der Südafrikanischen Union findet beim Studium der Kapstadter «Cape Times» in Jürg Schläppi (Spiez) einen interessierten Kollegen, der vielleicht einmal als Schiffskoch ans Kap der Guten Hoffnung «dieselt». Bild: Anlässlich des dritten Fachkurses für Kochlehrlinge in Interlaken. (Photo: E. A. Sautter, Mürren)

Wer nach erfolgreicher Lehrabschlussprüfung die «termes culinaires» von «abaisser» bis «zeste» frei hersagen kann, wer 60 Gewürze und Gewürzkräuter

Ein Gast meint...

Das Nylon-Problem

Gewissen Tatsachen gegenüber sind wir machtlos. Dazu gehört – neben mancherlei Erfindungen von diskutablem Wert – auch das Nylon, dessen Kunstfaden man bekanntlich u. a. dazu benützt, Wäsche herzustellen, die leicht, angenehm zu tragen ist und über unumstrittene Haltbarkeit verfügt.

Natürlich gibt es noch zu Hunderten Herren, die ebensowenig je in ein Nylonhemd schlüpfen wie sie sich mit einem elektrischen Rasierapparat die Bartstoppeln vom Gesicht radieren würden. Aber trotz allem hat der Verkauf von Nylon-Wäsche aller Art derart zugenommen, dass es jetzt schon vielleicht interessanter wäre, eine Nylonwäsche-Fabrik zu besitzen als ein mittleres Hotel.

Die Verbindung der beiden Berufsstätten besteht aber nicht allein in diesem Vergleich, sondern auch in der Tatsache, dass sich im Gepäck der Hotelgäste mehr und mehr Nylonwäsche befindet, im Hotelzimmer ausgepackt und vom Gast (resp. von der Gästin) getragen wird.

So weit, so recht. Dem Hotelier kann dies gleich sein, solange seine Gäste dem Hause entsprechend gekleidet sind. Da nun aber seltsamerweise die Körperwäsche die Eigenart hat, nach und nach schmutzig zu werden, sollte sie direkt in Kontakt mit einer Substanz treten, die dem Hotelier gehört und ihm vom Gast abgekauft wird: mit warmem Wasser.

Nun gibt es zweierlei Möglichkeiten (abgesehen von der dritten Möglichkeit, die schmutzige Wäsche in einer Schublade zu verstauen oder in einem leeren Koffer, um sie zu Hause zu reinigen): man übergibt die Wäsche dem Zimmermädchen und bittet sie, das Nötige zur Reinigung veranlassen zu wollen. Dass diese Reinigung nicht wie in Amerika innert weniger Stunden möglich ist, lernt der Gast schon beim zweiten oder dritten Besuch. Dies, und weil Nylon so einfach zu waschen ist und nicht gebügelt werden muss, sind die Gründe des «do-it-yourself», d. h. man wäscht das Zeugs selber. Wo? Im Zimmer, im Lavabo oder in der Badewanne. Wo sonst!

Ich glaube nicht, dass der Hotelier darüber hoch begeistert ist, aber ich befürchte, er kann auch nichts dagegen unternehmen, als sich mit Würde und Geschick der neuen Situation anpassen.

Was heisst das? Soll er noch die Seife zu diesem Waschprozess liefern, gratis natürlich? Nein, aber er, immer der Hotelier oder in diesem Falle seine verständige Frau, könnte daran denken, dass nasse Wäsche schneller trocknet, wenn sie irgendwo aufgehängt wird als wenn sie in einem Winkel liegen bleibt.

Bitte, *wo* hängt man in einem Hotelzimmer mit Bad nasse Wäsche auf? Kein Zweifel, es gibt verschiedene Auswege: an den Hahnen der Badewanne (nicht gerade ideal), an den Handtuchständern (doch wohin dann mit den Handtüchern?).

Doch nun endlich zum wahren Zweck dieser Plauderei: Wäre es nicht möglich, den weiblichen Hotelgästen gegenüber eine elegante und nicht sehr kostspielige Geste zu machen, indem man einfache Kleiderbügel aus Plastik, die nicht färben, bereithält und zudem über der Badewanne einige Aufhängehaken, die an Gummizäpfchen halten, zur Verfügung stellt.

Das, verehrte Hoteliers, sind an sich kleine Überraschungen, die aber, weil sie unerwartet und herzlich willkommen sind, doppelt gewertet werden.

Zugegeben, an diesen Gedanken ist zur Hauptsache beteiligt die Frau des sehr ergebenen *A. Traveller*

Gastronomische Studienreise nach den USA

Von Harry Schraemli (Fortsetzung)

Am Montag stand uns ein ganz grossartiger Tag bevor. Durch Vermittlung meines Freundes *Paul A. Spitler,* Mitinhaber einer bestrenommierten Firma der Lebensmittelbranche, wurde uns ein Besuch der Universität Yale mit anschliessendem Gala-Lunch im «Culinary Institute of America» ermöglicht. Während sich die Gruppe im Pullman-Car nach New Haven begab und unterwegs noch eine der modernsten Küchen Amerikas besuchte, flitzte ich mit Mr. Spitler und seinem Famulus Stauder, einem gebürtigen Schweizer, über die neue Autobahn, die New York mit dem Staat Connecticut verbindet. Die amerikanischen Autobahnen sind alle neueren Datums: sie verlaufen stundenlang schnurgerade, unterliegen sowohl einer Minimal- als auch einer Maximalgeschwindigkeitsvorschrift. Für das Befahren hat man eine Gebühr zu entrichten. Das Einziehen dieser von Zeit zu Zeit – schätzungsweise alle 30 Meilen – erhobenen Gebühren («toll») geschieht auf typisch amerikanische Art. Statt dass man Männer hinstellt, die Billette ausgeben und Löchlein knipsen – wie das bei uns wohl der Fall wäre –, setzt man hier die Automation ein. Eine grosse Tafel zeigt rechtzeitig an, dass man seinen «quarter» (ca. 1 Fr.) bereithalten muss. Für jede Fahrbahn hat es dann eine mit einem Lichtsignal versehene Durchfahrt. Während der verlangsamten Fahrt wirft man nun sein Geldstück in ein korbähnliches Drahtgeflecht. Von hier aus gelangt es in einen Schlitz, löst einen Kontakt aus und das Signal wechselt auf Grün, die Fahrt kann also wieder beschleunigt werden. Würde man nun aber durchfahren, ohne das Weggeld zu entrichten, was absolut möglich ist, so wird ebenfalls ein Kontakt ausgelöst, diesmal aber einer, welcher eine automatische Photokamera betätigt und das Nummernschild des Sünders festhält. Prompt kommt dann ein Strafmandat. Eine der Durchfahrten ist für jene reserviert, welche kein Kleingeld haben. Lediglich hier tritt der Mensch in Erscheinung, und selbst da gehen die Amerikaner wieder andere Wege. Es ist kein Mann, der dem Fahrer mit durchdringendem Blick den «Zaster» abnimmt, sondern jeweilen ein äusserst hübsches, als Hostess aufgeputztes Mädchen, das lebhaft an eine Zahnpasta-Reklame erinnert. Die Amerikaner haben einfach eine wundervolle Art, dem Mitmenschen den Abschied von seinen Dollars leicht zu machen, und zwar in jeder Beziehung.

Die Stadt New Haven – die zwischen New York und Boston liegt – ist durch zwei grundverschiedene Dinge weltbekannt. Einmal – und das nenne ich bewusst zuerst – durch die Yale-Universität, zum andern durch ihre Waffenproduktion. Hier wird das weltberühmte Winchestergewehr fabriziert, hier werden aber auch Atomversuche angestellt. Da wir nicht einer eidgenössischen Kommission angehörten, welche den Auftrag hatte, nach veralteten Waffen Ausschau zu halten, interessierten wir uns eher für die Universität, die in ihrer Anlage einmalig auf der Welt ist. Gegründet wurde sie im Jahre 1701 als College, 1887 aber zur Universität erhoben. Heute wird sie von rund 15 000 Studenten besucht: Hauptfakultäten sind Jura, Medizin, Ingenieurwesen, Musik, Kunst und Theologie. Sämtliche Gebäude sind im altenglischen Stil gehalten – auch die neuen – und man glaubt sich tatsächlich nach England versetzt. Ein Prunkstück dieser Studentenstadt ist die Bibliothek, die an eine Kathedrale erinnert und sicherlich die schönste der Welt sein dürfte. Über 5 Millionen Bände stehen den Studierenden zur Verfügung, riesige Lesesäle, in denen Grabesstille herrscht, erleichtern das Studieren. Mir persönlich war es Herzenssache, die Ausstellung alter deutscher Bücher zu bewundern: dass ich mich fast nicht von der zweibändigen Gutenberg-Bibel trennen konnte, die ich zum erstenmal im Original vor mir sah, werden alle jene begreifen, welche mein Hobby kennen. Überall in diesen herrlichen Gebäuden trifft man auf kunstgewerbliche und künstlerische Arbeiten. So sind die Türschlösser und Griffe handgeschmiedet. Wundervolle Glasmalereien und grossartige Zeugnisse der Bildhauerkunst ringen dem Besucher Hochachtung ab. Wir hatten das Glück, in Mrs. *Frances Roth,* der Direktorin des «Culinary Institute of America», eine sachkundige Führerin zu haben, welche die Stätte kennt wie ihre Handtasche, lehrte sie doch 26 Jahre hier.

Von der Universität fuhren wir dann am hypermodernen Eishockey-Stadion vorbei, das der Volksmund «schwangerer Walfisch» nennt – und so sieht es auch aus – um zum schon genannten *Kochkunst-Institut,* der zurzeit grössten Kochschule des Landes, zu gelangen. In fünf Gebäuden werden hier rund 200 angehende Köche und Pâtissiers ausgebildet, denen später lukrative Stellen besorgt werden. Der Unterricht erstreckt sich aber nicht nur auf diese zwei Gebiete, sondern auch auf den Service, die Bar, Administration usw. Mit Freude stellten wir fest, dass sowohl der Hauptlehrer für Kochkunst Schweizer ist (Louis Bartenbach), als auch derjenige für Backkunst (Jakob Tanner) und Service (Albert E. Agassiz). Mr. Paul Spitler, der dem Verwaltungsrat der Schule angehört und deren Mäzen er ist, hatte es fertiggebracht, in Verbindung mit der weitgereisten *Mrs. Angell* (Präsidentin) und *Mrs. Roth,* uns eine ganz besonders liebe Überraschung zu bereiten. Beim fröhlichen Apero wurden uns einige Schweizer Professoren mit ihren Damen sowie weitere führende Persönlichkeiten der Universität, der Behörde und unseres Berufes vorgestellt. Dass sich darunter selbst alte Bekannte aus Zürich befanden, war besonders nett. So unterhielt ich mich auf das angenehmste mit dem Sohne des verstorbenen Professors Clairmont, der, wie man weiss, sich in unserem Lande hohen Ansehens erfreute. Prof. Clairmont jun. ist hier in seiner Eigenschaft als Archäolog und Altphilolog. Beim glänzend zubereiteten Gastmahl, das uns mit der neuesten amerikanischen Küchenspezialität bekanntmachte, der «wild game hen», offiziell als «Cornish hen» aufgeführt, kamen wir in eine animierte Stimmung. Ich hatte die Ehre, neben Mrs. Angell zu sitzen, deren verstorbener Gatte einst Rektor der Yale-Universität war, und erfuhr so vieles, was auf diesem historischen Boden im Laufe der Zeit vor sich ging. Sowohl sie als auch Mrs. Roth setzen sich heute mit Vehemenz für diese idyllisch gelegene Hotelfachschule ein. Ein Jahreskurs, bestehend aus 36 Wochen Unterricht auf den verschiedenen Gebieten, kostet den Studenten 1000 Dollar. In diesem Preise ist die Verpflegung von Montag bis Freitag inbegriffen. Will er in der Schule selbst wohnen, so kostet ihn das weitere 30 Dollar pro Monat. Für jeden Schüler hat es einen numerierten Parkplatz, denn natürlich muss auch ein amerikanischer Kochstudent seinen Wagen haben. An den Nummernschildern kann man leicht ablesen, dass die jungen Leute

kennt, wer über die Zubereitung von drei Dutzend verschiedenen Süsswasser- und 30 Meerfischen aller Art Bescheid weiss, wer ein Suppenkünstler ist – der ist auf der ersten Sprosse der Leiter zum Küchenchef angelangt! In einer mittleren Küchenbrigade unterstehen dem Chef der Saucier, der Gardemanger, der Entremetier, der Rôtisseur, der Pâtissier und zwei Lehrlinge. Je grösser die Brigade, je weiter der Weg zur Spitze und zum Meisterkoch vom Range eines Auguste Escoffier, dem die Welt die «Pêche Melba» und die «Crêpes Suzette» verdankt. An die Kellen!

E. A. Sautter, Mürren

Le comble

A première vue, cette histoire ne devrait pas être contée dans les colonnes d'un organe appartenant aux hôteliers suisses et lu par eux. Mais le témoignage qu'elle fournit est d'une si navrante singularité que d'autres lecteurs, moins au courant des réalités du métier, ne lui fourniraient pas l'écho d'ordre strictement professionnel qu'il mérite.

Des gaffes se produisent souvent dans toutes les branches d'activité et personne n'est à l'abri d'erreurs de jugement ou de formation – même pas les chroniqueurs. Cette vérité est vraie aussi pour certains clients de nos établissements, qui ne se rendent pas toujours compte des difficultés du métier et qui sautent sur la première occasion pour porter des jugements hâtifs, estimant avoir droit à tous les égards et à toutes les concessions dans le domaine des tarifs notamment; cette minorité voit le minimum pour ce qu'elle doit et le maximum pour ce qui lui est dû.

Mais revenons à ce qui nous offusque au plus haut degré.

Un petit esprit

Figurez-vous un petit hôtelier d'une station d'hiver réputée que nous nous refusons de désigner, qui reçoit une commande d'une agence de voyages de Naples réputée dans les cercles touristiques, pour un groupe de 25 personnes séjournant chez lui du vendredi 26 décembre au dimanche 4 janvier pour un prix forfaitaire de Fr. 24.– tout compris.

Cet arrangement reste évidemment dans des limites assez modestes, tout en représentant près des deux tiers des lits, mais l'hôtelier l'avait accepté et il lui appartenait de juger suffisante ou non l'offre qui lui était faite. Confirmation avait été donnée. L'agence napolitaine avait développé sa propagande dans son vaste rayon d'action, des annonces avaient paru dans les journaux et elle avait réuni le nombre d'inscriptions exigées. Elle avait porté son choix également sur une autre station au cœur de l'Alpe, à des conditions identiques et l'hôtelier a tenu parole.

Brusquement, le 9 décembre, notre *petit* hôtelier – nous pesons nos termes, ignorons sa stature, mais savons son esprit – télégraphia à l'agence pour annuler purement et simplement la commande. Pas de motifs, pas de confirmation écrite.

Installé à Naples où l'on a le tempérament chaleureux, le client a eu cent fois raison de réagir vigoureusement; il s'en est pris aux organes chargés de la propagande touristique à l'étranger, à l'association touristique de la station en question et a même alerté des milieux diplomatiques. L'hôtelier n'a pas réagi; il demeure pourtant dans une région où l'on cultive l'esprit hôtelier dans sa pleine tradition.

En cette période de fin d'année que le calendrier favorise exceptionnellement, les commandes allaient bon train et il fut quasiment impossible aux organes pressentis par l'agence napolitaine de trouver ailleurs les 25 chambres retenues. La seule cause qui a trouvé son profit dans ces échanges, c'est l'Administration des téléphones dont les appareils furent mis à ample contribution.

Nous nous interdisons de porter sur cet hôtelier un jugement dont il paraît d'ailleurs se moquer absolument, à en juger par l'accueil qu'il a fait aux diverses interventions de tous grades. Il ne nous reste plus qu'à espérer que l'agence de voyages de Naples admette que ce cas ne doit pas être généralisé et à souhaiter que l'hôtellerie suisse, dans son ensemble, ne pâtisse pas de cette flagrante muflerie – *bêtise* serait plus exact.

Répercussions

L'agence en question, de son côté, n'y va pas avec le dos de la cuiller. Elle a menacé de débiter le petit hôtelier de la grande différence de prix résultant d'un contrat à conclure avec un autre hôtel dans un autre pays, proche du nôtre. Il est fâcheux de relever de pareilles gaffes à une époque où la concurrence s'affirme toujours plus forte. La période favorable de la trêve de Noël et du Nouvel-An connaîtra un succès exceptionnel et nous sommes les premiers à souhaiter qu'il en soit de même pour la seconde moitié de janvier, pour le mois de février et les semaines suivantes, avec tout l'enneigement désirable.

Dans le hall de son établissement, face au *Nebelspalter* dont la lecture lui serait certainement profitable, à défaut du code d'honneur de son métier, l'hôtelier en question accueillera avec le sourire une clientèle qui aura payé peut-être deux à trois francs de plus. Mais, dans ses moments de relâche, s'il est honnête et digne de sa qualité de membre de la Société suisse des hôteliers, il voudra bien admettre que son obstination à ne pas vouloir revenir sur ses pas risque de coûter cher, non pas à son établissement (peu importe), mais à l'hôtellerie suisse et à la Suisse touristique, dans l'esprit de la clientèle d'Italie et des agences qui la documentent et la convainquent.

Bilan gastronomique bruxellois

Ces colonnes ont accueilli quelques échos flatteurs de la réussite enregistrée par les restaurants du Pavillon suisse à l'Exposition universelle de Bruxelles. Rappelons que ces établissements disposaient de 200 places lorsque le temps était mauvais et incertain, ce chiffre s'élevant à 300 lorsque le soleil donnait de tous ses rayons et que la terrasse longeant le petit lac pouvait être équipée.

Au cours des 186 jours d'exploitation, les restaurants ont reçu plus d'un quart de million de clients. Les cuisiniers ont fait un sort à 558 veaux, 744 bœufs, 13 020 kilos de poisson, 10 230 kilos de beurre, 7440 kilos de choucroute, 23 000 kilos de fromage suisse. Les vins du pays ont eu leur part: 36 000 bouteilles de blanc et 10 000 de rouge ont été vidées de leur contenu, ainsi que 115 000 petits flacons de bière helvétique. La statistique ne touche pas l'eau minérale ou le jus de pomme, mais on estime que leur consommation ne fut guère inférieure à celle de la bière.

Le résultat est excellent du point de vue alimentaire, mais la qualité, qui ne saurait être décortiquée par la statistique, dominait le tout et l'on peut dire, sans bomber le torse, que le Pavillon suisse fut certainement l'un des plus appréciés de la puissante et grandiose manifestation bruxelloise.

Puissent ces succès engager de très nombreux visiteurs étrangers qui n'ont pas encore découvert notre pays, à venir tâter sur place ce qui leur a été servi avec diligence et courtoisie.

TRAVEL

La propagande touristique suisse en Espagne

Une manifestation touristique hispano-suisse a eu lieu récemment à Madrid, sous le patronage de M. *Philippe Zutter,* ambassadeur de Suisse en Espagne, et en présence de M. *Villar Palasi,* sous-secrétaire d'Etat à l'Information et au Tourisme du Gouvernement espagnol, ainsi que des représentants des plus importants journaux de la capitale. A cette occasion, un de nos compatriotes, M. *Wittwer,* maître-queux au Palace-Hôtel de Madrid, a servi, sous l'égide de l'Office national suisse du tourisme, des *spécialités gastronomiques helvétiques et des vins suisses* qui remportèrent un vif succès et contribuèrent à mettre en évidence la Suisse touristique.

Sich nicht beirren lassen!

Kreditkarten nichts weniger als ein Weihnachtsgeschenk

Die Methoden, die von seiten gewisser Kreditorganisationen angewendet werden, um die europäischen Hoteliers zu bewegen, ihre Kreditkarten zu akzeptieren, dürften auch jenen unserer Mitglieder, die, bei aller Anerkennung des verbandsoffiziellen Standpunktes, doch zur Wankelmütigkeit neigten, die Augen darüber geöffnet haben, dass dieses krampfhafte Bemühen, ins Geschäft zu kommen, eine grosse Schwäche verrät. Man ist seiner Sache nicht sicher, sonst würde man nicht durch telegraphische Überrumpelungsversuche danach trachten, Einbrüche in die solidarische Abwehrfront der Hotellerie zu erzielen. Wir lassen schon mit uns reden, aber nicht auf eine Weise, die einer Fronde gegenüber unserer Politik gleichkommt und mit der man Uneinigkeit unter der Mitgliedschaft zu säen trachtet, glücklicherweise bis jetzt ohne nennenswerten Erfolg. Vielleicht ist es noch nicht allen unsern Mitgliedern zum Bewusstsein gekommen, welch gefährliches Spiel hier von den Kreditorganisationen gespielt wird. Um so wichtiger, zu erkennen, dass ein Kampf um lebenswichtige Interessen der Hotellerie im Gange ist. Wir haben seinerzeit etwas massiv von einem Fischzug der Kreditorganisationen gesprochen, der vereitelt werden müsse. Die Entwicklung hat uns vollauf Recht gegeben, indem die Kreditkarten emittierenden Organisationen bereits tüchtig Wasser in ihren Wein gegossen haben und sich zu grossen Konzessionen bereit fanden. Ohne unseren entschlossenen Widerstand wäre dieses Resultat, das Millionen wert ist, nicht erzielt worden; ein Beweis, dass sich das solidarische Zusammenstehen lohnt.

Der neueste Vorschlag der Amexco – warum er auf dem immerhin ziemlich ungewöhnlichen Weg eines beschwörenden Telegramms erfolgte, ist unschwer zu erraten – geht dahin, dass unsern Mitgliedern angesichts der Aussichtslosigkeit, das Kreditkartensystem auf Kommissionsbasis einzuführen, das sogenannte «direct billing» empfohlen wird, das heisst jenes angeblich kommissionslose System, bei dem der Hotelier selbst für das Inkasso der vom Kreditkartenkunden signierten Rechnungen besorgt sein muss. Seien wir uns darüber im klaren, dass damit die administrativen Umtriebe nicht vermindert, sondern im Gegenteil vermehrt würden. Schon das «central billing», d. h. die Abrechnung mit den Kreditkartenorganisationen, bedingt einen administrativen Aufwand, der, sollte das Kreditkartengeschäft einen gewissen Umfang annehmen, den bürokratischen Leerlauf erheblich vergrössern würde – *dies in einem Zeitpunkt, da es immer schwieriger hält, Büropersonal zu bekommen und eine der grössten Sorgen der Hotellerie darin besteht, durch Rationalisierungsmassnahmen auch im administrativen Bereich jeden überflüssigen Arbeitsaufwand zu eliminieren.*

Mit dem «direct billing» würde sich aber der Hotelier einen administrativen Mehraufwand aufbürden, der in keinem Verhältnis zum Nutzen stände. Man stelle sich vor, wie es geht und steht, wenn er jeden Rechnungsbetrag beim Kunden selbst eintreiben müsste! Für den amerikanischen Hotelier mag das angehen, denn das Inkasso im eigenen Lande bietet weniger Umtriebe und Risiken, als wenn die Aufforderung zur Zahlung des vom Hotelkunden geschuldeten Rechnungsbetrages auf dem Korrespondenzwege vom Ausland her erfolgt. Was geschieht, wenn z. B. eine solche Zahlungsaufforderung nicht innerhalb der gesetzten Frist honoriert wird? Dann ist eine Mahnung nötig; und wenn diese wiederum erfolglos ist, muss eine Inkassostelle in Amerika beauftragt werden, den Forderungsbetrag einzutreiben. Das könnte bei kleineren Beträgen – die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der amerikanischen Gäste in ein und demselben Hotel ist sehr klein und damit auch die Hotelrechnung nicht sehr gross – leicht so viel kosten, wie man zu fordern hat, jedenfalls so viel, dass das Geschäft ganz uninteressant würde. Man vergesse auch nicht die langen *Wartefristen,* die beim «direct billing» in Kauf genommen werden müssen. Der Amerikaner, der sich auf einer Europareise befindet, kehrt oft erst nach Wochen oder Monaten wieder zurück. Kann der Hotelier solange warten, bis er zu seinem Gelde kommt? Er ist schliesslich kein Bankier und darauf angewiesen, seine Lieferanten pflichtgemäss zu bezahlen.

Aus diesen Überlegungen müssen wir unseren Mitgliedern empfehlen: *Hände weg von einem solchen Geschäft!* Die amerikanischen Kreditorganisationen scheinen einen wesentlichen Unterschied zwischen der europäischen und amerikanischen Hotellerie zu ignorieren. In Amerika, wo ohnehin der Verkauf auf Kredit grösste Verbreitung hat, sind die Kreditkosten fast durchwegs zum vornherein in die Verkaufspreise einkalkuliert, auch in der Hotellerie. In Europa dagegen ist das nicht der Fall. Hier ist die Hotellerie gezwungen, anders zu kalkulieren. Sie kann daher nicht Kommissionen oder Kredit- und Inkassospesen übernehmen, ohne sie dem Kunden separat zu belasten. Da die grosse Mehrheit unserer Gäste keine Amerikaner sind und auch die Hotels, die vorwiegend mit Amerikanern arbeiten, sehr dünn gesät sind, so könnten auch die Preise nur im Hinblick auf die Kreditkartenkunden kaum erhöht werden, weil sich sonst die übrigen Gäste benachteiligt fühlen würden. Es gibt praktisch nur zwei Möglichkeiten: entweder diese Kosten werden dem Kreditkartenkunden vom Hotelier durch einen Zuschlag auf der Rechnung belastet, oder aber die Kreditkartenorganisation nimmt diesen Zuschlag vor unter Verzicht auf eine Kommissionsforderung an den Hotelier. Warum soll denn der Kreditkartenkunde, dem es ja ausschliesslich zum Vorteil gereicht, sich auf Grund der Kreditkarten in europäischen Hotels ohne Zwang zur Barzahlung beherbergen und verpflegen zu lassen, nicht den Preis für diese Vergünstigung zahlen müssen? Zahlt er ihn, dann liefert er den

aus mehr oder weniger allen Staaten des Landes kommen. Zurzeit hat es sogar ein weibliches Wesen, das den Spuren Escoffiers folgt; ihrem strahlenden Gesicht nach zu schliessen, muss sie sich recht wohl unter all den Boys fühlen. Aufgefallen ist mir die Ruhe und Disziplin, mit der in den verschiedenen Lehrküchen und Räumen gearbeitet wird. Ob das dem schweizerischen Einfluss zu verdanken ist, weiss ich nicht. Tatsache aber ist, dass die schon genannten Herren, deren Wiege in unserem Land stand, Männer sind, die ihr Fach à fond beherrschen und sich allein schon dadurch den notwendigen Respekt verschaffen. Es ist sicherlich erfreulich, zu sehen, welche Wertschätzung unsere Berufsleute drüben antreffen. Sie werden durch ihre Zuverlässigkeit, ihren Arbeitswillen und ihr berufliches Können zu Herolden für unser kleines Land. Nicht von ungefähr kommt es, dass man in Amerika die Schweiz heute als «Kochkunstnation» anerkennt, die in einem Atemzug mit Frankreich genannt wird. Unser Dank geht daher nicht nur an die Leitung der Schule, sondern gleichzeitig auch an unsere Landsleute, an deren Wirken wir unsere helle Freude hatten.

Zurückgekehrt nach New York, erwartete mich eine Einladung in eines der neuesten Luxusrestaurants, das in seiner Art einmalig sein dürfte. Es nennt sich «The Forum of the twelve Caesars». Gastgeber war der Schriftsteller *Maurice Dreicer,* der bei uns kein Unbekannter ist. Was einem gleich beim Betreten des intim wirkenden Lokals auffällt, sind die in der Arbeitstracht Altroms gekleideten Kellner und die an den Wänden hängenden Bilder der römischen Kaiser. Nachdem wir uns an der Bar von einem amerikanisch sprechenden Sklaven des Lukull einige handfeste Martinis hatten mixen lassen (wer hätte gedacht, dass die Cäsaren schon «American drinks» tranken?), fühlten wir uns bereit, uns der mit lateinischen Überschriften versehenen grossformatigen Speisekarte anzuvertrauen. Sie sah in ihrer vornehmen Aufmachung immerhin vertrauenerweckend aus. Ihr stand ebenfalls ein Schweizer zu Gevatter, nämlich Albert Stoeckli, der sich gerade auf einer Auslandsreise befand. Ihm kann ich testieren, dass er mein Buch «Von Lukullus zu Escoffier» gründlich studiert hat.

Wir wurden vom Manager an einen schönen Tisch geleitet, erhielten ein ganz erstklassiges Mahl und wurden ebenso bedient. Vom weissen Burgunder zur Vorspeise bis zum Champagner – der in einem umgestülpten römischen Soldatenhelm serviert wird – waren auch die Weine von ausgesuchter Qualität. Um dem Uneingeweihten eine Idee von den *Preisen* in solchen Etablissements zu geben, seien hier einige zitiert:

Cover charge (Gedeck) $ 1.–, Onion soup (Zwiebelsuppe) $ 1.25, Forelle blau mit Hollandaise $ 4.85, Tournedos $ 6.50, Entrecôte double $ 13.50, Lattichsalat $ 0.85, frische Früchte $ 0.85, Kompott $ 1.15, Käse $ 0.85, Erdbeer-Eis $ 0.75.

Der Direktor war so liebenswürdig, unsere ganze Reisegruppe, von der ich ihm erzählt hatte, zu einem Drink in den «Hawaian Room» des Hotel Lexington einzuladen, wo ich einige Stunden später eintraf und zum erstenmal mit dem Hula Hoop Bekanntschaft machte. Bis es aber so weit war, schleppte mich mein Freund Maurice von «Ort zu Ort». So genehmigten wir im «Swiss Pavillon» einen Drink mit Mr. Burger, der auf der Weltausstellung in New York als Barman arbeitete und die Heimreise nie antrat. Eine ganz tolle Sache ist der «Gaslight-Club», den man nur betreten kann, wenn man im Besitze des Hausschlüssels ist. In den drei Stockwerken des Hauses herrscht ein Bienenhausbetrieb, was kein Wunder ist, wenn man die in eine Art kaschierter Bikinis gekleideten Evastöchter sieht, die hier den Service besorgen. Sie sehen aus, als ob sie geradewegs von Hollywood kämen, und wer in ihrer Nähe nonchalant in sein Whiskyglas stiert, der muss entweder ein Weiberfeind oder dann kurzsichtig sein. Dass ich nicht weiss, was ich in diesem feudalen Lokal getrunken habe, hat demnach nichts mit dem vorher gehabten Lebenswasser zu tun, sondern . . . , nun man wird es schon erraten haben. (Stellen Sie sich meine Enttäuschung vor, als ich zu Hause eine persönliche Einladung des Besitzers dieser Clubs (es gibt auch einen in Chicago) vorfand, der sich bei mir für die in Luzern gehabte Gastfreundschaft revanchieren wollte. Geradezu infam war es, dass man mir diesen Brief nicht nachschickte: ob Frauen doch einen sechsten Sinn haben? Nun, ich hoffe, Mr. Burton Browne den Brief doch einmal unter die Nase halten zu können.

Wegen dem Hula-Hoop gab ich also nach einiger Zeit dieses Gaslicht-Paradies auf und liess mich nach Hawaii – nicht ganz – fahren. Auch hier war kein Mangel an Augenschmaus, und als das braungetünchte Mädchen mir eine Blumengirlande um den Hals hing und mir «Aloha» ins Ohr flüsterte, da waren wenigstens einmal die römischen Cäsaren vergessen. Hier erlebte ich eine bezaubernde «floorshow», bei der Girls – wie überall – die Hauptrolle spielten. Die hawaianische Musik war traumhaft, und als ich beim dritten «Okoolehao» (served in a true coconut) sass, da hatte ich wohl noch nicht den Gaslight-Club, aber meinen eigenen Vornamen vergessen. Plötzlich kam unsere Gesellschaft an, und ich wurde aus meinen süssen Träumen mit gar nicht nach Hawai passenden Lauten aufgeschreckt. Geblieben ist mir nur noch, dass man Hula-Hoop höchstens, aber auch wirklich höchstens mit einer Badehose bekleidet spielen soll. Die Hawaianerinnen tragen sogar nur eine halbe Badehose, – aber die haben den Dreh raus.

Irgendwann wurde ich durch lautes Schiessen wieder in die Wirklichkeit zurückgerufen. Ich sass in meinem Zimmer vor dem Televisionsapparat und wie immer knallte alles fröhlich aufeinander los. Ein Heidenkrach war es, aber im Zimmer neben mir wurde noch lauter geschossen: anscheinend hatten die das noch bessere Programm erwischt. Friedlich schlief ich während dieser Schlacht ein . . . , und träumte von . . . römischen Cäsaren.

Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

schlagenden Beweis, dass das Kreditkartensystem einem wirklichen Bedürfnis entspricht. Ist er nicht bereit, ihn zu zahlen, dann ist es einfach eine Zumutung, dass man der Hotellerie die Kosten dafür zum Nutzen und zum kommerziellen Vorteil einerseits der Kunden und anderseits der Kreditorganisation, heisse sie nun wie sie wolle, aufbürdet.

Bleiben wir fest! Die öffentliche Meinung unterstützt uns, nicht zuletzt in Amerika selbst!

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

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

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

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

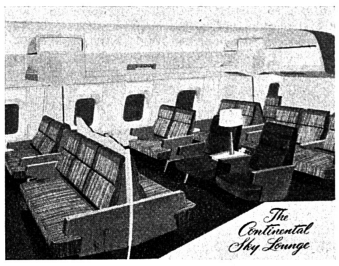
Piloté par M. Hermann Salmon, du service d'essai de la firme constructrice, l'*Electra,* qui n'avait mis qu'une demi-heure pour venir de Zurich-Kloten à Genève, s'est posé avec une remarquable aisance sur la piste de Cointrin. C'est que treize cents mètres lui sont amplement suffisants, tant pour atterrir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

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

Ses quatre turbo-propulseurs, qui développent ensemble une puissance de 15 208 CV, lui permettent de s'envoler en une vingtaine de secondes, ainsi qu'ont pu s'en rendre compte les invités que *Lockheed* avait priés à un vol de démonstration, au-dessus des Alpes françaises et suisses, qui dura une demi-heure et dont tous les participants se sont déclarés enthousiasmés. C'est que la puissance ascensionnelle de cet avion est remarquable, comme l'est aussi sa vitesse de croisière, six cent cinquante kilomètres à l'heure, avec un maximum possible de sept cent-vingt-cinq kilomètres.

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

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



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

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

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

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

Chronique genevoise

Genève a fabriqué cinquante mille marmites en chocolat

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

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

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

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

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

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

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

La « Quinzaine du piéton » a commencé !

Sur l'initiative de la section locale du Touring-Club de Suisse, et avec la collaboration de la police, une « Quinzaine » du piéton vient de débuter à Genève, pour durer jusqu'à Noël. Si l'on a choisi décembre, c'est que les piétons sont plus nombreux dans les rues qu'à n'importe quel autre moment de l'année. Et l'urgence d'une telle action se faisait sentir, car c'est en moyenne un piéton chaque jour qui se fait renverser, alors qu'il traverse la chaussée.

Cette « Quinzaine », placée à l'enseigne de « ordre = sécurité », a un double but. D'une part, attirer l'attention des usagers de la route sur le respect qu'ils doivent aux piétons engagés sur les passages dits de sécurité et, d'autre part, éduquer aussi les piétons, qui en prennent souvent trop à leur aise sur la chaussée.

Soutenue efficacement par la gendarmerie, qui fait circuler dans les rues l'une de ses jeeps, munie d'un haut-parleur, et qui dispose également d'une installa-

†

Todesanzeige

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

Herr

Heinrich Duthaler

gew. Hotelier in Bern

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

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

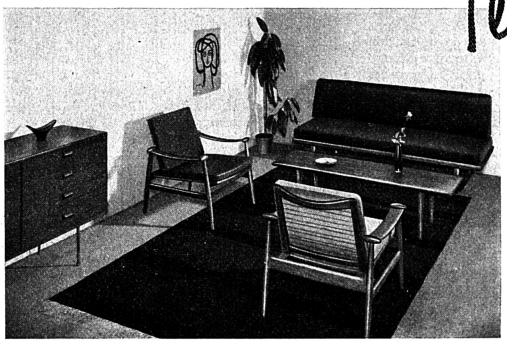
champagnercoupen glatt
92 mm Ø, 90 mm hoch **fr. 1.70**
10 % rabatt innert 30 tagen

Hans Fäh
GLASHALLE RAPPERSWIL
1875
telefon (055) 21855

champagnergläser für neujahr

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

Kultivierte Gäste bewundern und schätzen auch im Hotel



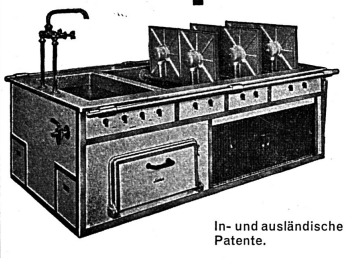
Teak - Holz-Möbel
aus Skandinavien,
sie sind zeitlos-modern,
praktisch und
mit allem kombinierbar.
Wir senden Ihnen
Bildofferte per Post.

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

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

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

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



In- und ausländische Patente.

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

Schlüssel-birnen
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

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

A vendre ou évent à louer
pour raison d'âge,
bon restaurant
près Genève au
bord du lac
avec immeuble et installation moderne (facilités de paiement). Ecrire sous chiffre E 10954 X à Publicitas, **Genève.**

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

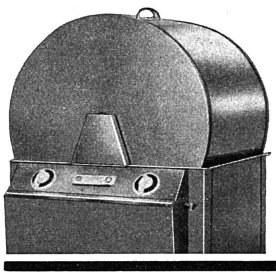
Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. **Fremdsprachen.** Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Eintritt jederzeit. Auskunft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

Nur solange Vorrat!
300 kg Frottierwäsche
(irreg.), Badetücher, Handtücher, Waschlappen, mit kleinen Webfehlern. Verlangen Sie Ansichtssendung zu 5 kg, per kg . . . **Fr. 19.50**
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Schweizer, 33jährig, sucht Saison- oder Jahresstelle als
Chauffeur-Conducteur
evtl. **Portier-Conducteur.** Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre H 74412 Y an Publicitas, **Bern.**

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

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



Lassen Sie sich die G1 zeigen.
Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.
Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.
GEHRIG

G1
F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern
Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03

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

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

V.

Adelboden um eine Attraktion reicher

Alte Taverne im Berner Oberland eingeweiht

Nordseite Photo Gyger & Klopfenstein, Adelboden

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

Die Alte Taverne, die bisher als Angestelltenhaus diente, ist benannt nach der ersten Adelbodner Taverne, die 1628 eröffnet wurde und im früheren Hause des Aberham Buren in echt altem Sinne, jedoch den Anforderungen der neuen Zeit gemäss, wiedererstanden ist. Dem Bauherrn, der Familie Oestreich und dem Architekten *Gustav Ritchard* aus Unterseen-Interlaken schwebte die Schaffung einer urwüchsigen Gaststätte vor, die regionale Charakteristika aufweist und von bodenständiger Eigenart ist. So wurde wertvolles Kulturgut, das sonst leicht verlorengeht, zusammengetragen und sinnvoll verwertet. Aus dem Material von 6 dem Abbruch verfallenen prächtigen Oberländer Stilhäusern wurde das aus dem 16. Jahrhundert stammende Postkäthihaus, wie die Alte Taverne zuletzt hiess, in ein stilvolles grosses Gasthaus mit verschiedenen Speise- und Unterhaltungsräumen umgebaut.

Südseite

Wenn man von der Dorfstrasse hinunter gegen das «Nevada» schreitet, dann nimmt sich die Alte Taverne, vor der wieder als historische Reminiszenz der alte Postschlitten steht, eher bescheiden aus. Von der Südseite aus aber wird man gewahr, dass es ein Riesenchalet ist, freilich ein Chalet ohne einheitlichen Stil, weil Stilelemente verschiedener Häuser verwertet wurden. Trotzdem besitzt es einheitlichen Charakter, denn dem Architekten ist es gelungen, das Stilkonglomerat harmonisch zu einem Ganzen zu verbinden. In geringer Entfernung vom Nevada, mit dem herrlichen Blick auf die Eis- und Curlingbahn und die Adelbodner Bergwelt gelegen, umfasst die Alte Taverne über 200 Innenplätze, wozu 150 Terrassenplätze kommen. Da ist als Hauptraum das 100 Personen Platz bietende *Dancing*,

Festtagsgratulations-Ablösungen

Souscription des fêtes de fin d'année

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

Mitgliederunterstützungsfonds

zu. Trage ein jeder dazu bei, ihn zu äufnen, auf dass er seiner Aufgabe gerecht zu werden vermag.

Benützen Sie den Einzahlungsschein mit Postcheck-nummer SHV V/85 unter dem Vermerk Festtags-gratulation. Mit herzlichem Dank!

Sig. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano
HH. A. Birkmaier und A. Caduff, Hotel Seehof, Arosa
M. Jean-Louis Butticaz, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
Sig. Alfredo Fanciola, Esplanade-Hotel, Locarno
Teppichhaus W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7, Bern
Hr. Ad. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Interlaken
Hr. F. Greub, Direktor, Grand Hotel Bellevue, Gstaad
Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola
Jean Haecky Import AG., Basel
Hr. Jean Hediger, Helvetia Feuer St. Gallen, Generalagentur Zürich
Familien H. Huber, Hotel Paradies, Weggis
Familie Kappenberger, Hotel Adler, Lugano
Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Royal/SAS, Kopenhagen
Hr. W. Kessler, Restaurant Veltlinerkeller, Zürich
Hr. Charles Kopp, Direktor, Palace-Hotel, St. Moritz
Hotel Krone, Andermatt
Hr. U. Liggenstorfer, Hotel des Alpes, Arosa
M. R. Mojonnet, Grand'Rue 50, Montreux
Hr. Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffet SBB, Basel
Hr. E. Müller-Knuchel, Hotel-Pension Beatrice, Lugano
HH. Pfenniger & Co., Bahnhof-Buffet, Luzern
Hr. P. Ronzi, Hotel Cresta Kulm, Celerina
Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz
Hr. C. Seegers, Hotel Beatus, Merligen
M. A. C. Steudler, 5 Avenue des Alpes, Lausanne
Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich
Grand Hotel Tschuggen AG., Arosa
Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG., Interlaken
Hr. H. Weissenberger, Direktor, Hotel Glockenhof, Zürich
Hotelgesellschaft Zimmermann AG., Dir. Dr. W. Zimmermann, Zermatt

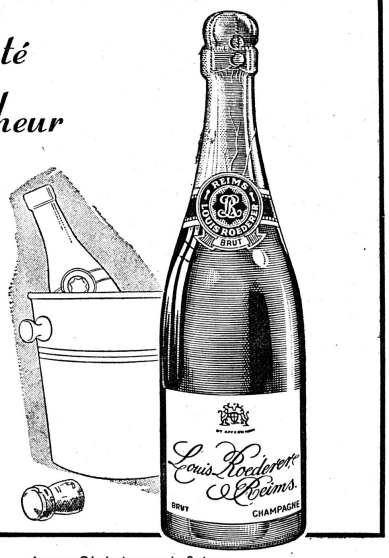
Nous commençons dans ce numéro la publication des noms des membres de la SSH et des amis de l'hôtellerie en général qui ont déjà pensé à notre traditionnelle souscription des fêtes de fin d'année et qui nous ont fait parvenir un montant qui sera affecté au

fonds de secours pour sociétaires

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

A tous merci d'avance!

CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE
Gaîté
Santé
Bonheur



Agence Générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Monsieur, 25, du Tirol, ayant fréquenté l'école du commerce, parlant allemand, italien, anglais et un peu français, **cherche place** comme
secrétaire d'hôtel
dans Suisse française. – Passant la Suisse le 7 janvier. Offres sous chiffre S H 2669 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Chef de cuisine
pratique, maison 1er ordre, **cherche place.** Ecrire sous chiffre P H 22079 L à Publicitas, **Lausanne.**

Im Kurort Wienacht ob Rorschach günstig **zu verkaufen, evtl. zu vermieten**
HOTEL
mit 35 Betten, Restaurant, Zentralheizung, fliessend Wasser, elektrische Küche.
Ruhige Lage, schöner Ausflugsort, gute Zufahrt, Parkplatz. Für Fachleute gefreutes Geschäft.
Treuhandbureau E. Weidinger
Quaderstrasse 15, **Chur**
Tel. (081) 2 33 10

Schweiz. Hotelfachmann sucht per sofort
Partner
mit Fr. 150-200 000.- Einlage
(Aktive oder stille Beteiligung) zwecks käuflicher Übernahme eines bestausgewiesenen Hotels an der italienischen Riviera, mit hoher Rentabilität. Ganzes Jahr geöffnet. Prima Geschäft. Sicherheiten sind gegeben. – Eilofferten unter Chiffre OFA 33 688 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel 1.

Maître d'hôtel Ière classe
ayant excellentes références de Paris et villes d'eaux réputées, désire travailler en Suisse. Libre de suite. Ecrire à **Constantin Mikhailenko,** 52, rue Ordener, **Paris 18e.**

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

Lingère-Stopferin
sucht per Anfang Januar Stelle in gutem Betrieb. Offerten unter A. H., postlagernd, **Riehen** BS.

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

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

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

Suche für die kommende Saison Stelle in der franz. Schweiz in erstklassigem Hotel als
Empfangssekretär
oder **Anfangsportier.** Bin 21 Jahre alt und besitze Jahreszeugnisse aus zwei ersten Häusern. Zuschriften erbeten an Rolf Sing, Hotel Schottenhamel, **München** (Deutschland).

Jüngling, 16 Jahre, **sucht für ca. 4 Monate Stelle** im Welschland als
Küchenbursche
Offerten an R. Bühler, Klausweg 80, **Schaffhausen.**

Junge, sprachenkundige
Barmaid
mit Referenzen aus guten Häusern, **sucht Posten in gutem Hause.** – Möglichst Wintersaison. – Offerten an B. Gertsch, Telephon (036) 2 11 28.

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

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

Junger Deutscher sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle als
Commis de cuisine
Bereits 1½ Jahre tätig in der Schweiz. Bevorzugt Berner Oberland oder Westschweiz. Zuschriften erbeten an Herbert Müller, Frühlingsstr. 18, **Friedberg** (Bayern, Deutschland).

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

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

Junger Schweizer sucht Stelle als
Nachtportier
in Passantenhotel oder Saisonbetrieb. – Sprachen: Deutsch, Französisch, etwas Englisch und Italienisch. – Gefl. Offerten unter Chiffre K 74413 Y an Publicitas **Bern.**

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

Junge Deutsche, sehr gut präsentierend, perfekt Deutsch und Englisch, **sucht Stelle als**
Fille de réception
in Hotel in der französisch sprechenden Schweiz, wo sie Gelegenheit hätte, auch die französische Sprache noch zu erlernen. Anfragen an: **Jean Rutz,** Hauptstrasse 89, **Rorschach** SG.

Fachmann, 37 Jahre, sucht Posten als
Gerant, Stütze des Patrons, Chef de service
versiert in sämtlichen Sparten des Berufes, In- und Auslandspraxis. Spreche 4 Sprachen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 4491 D an Orell-Füssli-Annoncen AG, Davos.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Lunch-Artikel
Lunchsäcke und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller – sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

dem eine durch Holzstecken originell abgetrennte Bar angegliedert ist. Altes Holzwerk, Kuhglocken, Heugabeln, alte Laternen, alles Originalstücke, unterstreichen hier den Charakter heimatlichen Stils. Dazu kommen diverse Stuben (Chämistube, Chässtube) mit 40 Plätzen. In einer derselben ist eine funktionierende Uhr mit einem Räderwerk aus Holz zu sehen, die ein Museumsstück bildet, wie überhaupt der Freund alten Kulturgutes in der Taverne viele wertvolle Dinge entdecken kann, die sein Interesse wecken werden. Der Grillroom mit 50 Plätzen konnte nicht im alten Stil konzipiert werden. Er dient vor allem als Spezialitätenrestaurant, wo die Gaumenfreuden zu ihrem Recht kommen sollen. Im Kellergeschoss befindet sich eine gemütliche Pinte, die den Curlern als Aufenthaltsraum willkommen sein dürfte.

Eine modern und äusserst rationell eingerichtete Küche steht im ausgewogenen Verhältnis zu den Restaurationsräumen und wird in der Lage sein, auch bei Hochbetrieb die kulinarischen Wünsche der Gäste zufriedenzustellen. Auch die übrigen technischen Anlagen entsprechen den Bedürfnissen.

Anlässlich der Einweihungsfeierlichkeiten entbot Herr *Oestreich* den zahlreichen Gästen und der Presse den Willkommensgruss, und namens des Hotelier- und Verkehrsverein beglückwünschte Herr *Nikles* vom Hotel Huldi die Familie Oestreich für ihre Initiative und ihren Unternehmermut. Es wäre falsch, so führte er aus, diesen neuen Betrieb nur vom Konkurrenzstandpunkt aus zu betrachten. Vielmehr ist zu hoffen, dass er dazu beiträgt, eine neue Kundschaft nach Adelboden zu bringen, die sonst nicht käme. Für den Platz Adelboden wird die Alte Taverne als neue Attraktion eine treffliche Reklame bilden.

Dass auch Küche und Keller leistungsfähig sein werden, davon konnten sich die Geladenen im zweiten Teil restlos überzeugen.

Ein Abschied in Schönenwerd

Fritz Schmid verlässt demnächst den Storchen

Nach dreissigjähriger Tätigkeit als Leiter des weitherum rühmlich bekannten *Storchen in Schönenwerd* tritt unser langjähriges treues Mitglied Herr *Fritz Schmid* auf Mitte Januar von seinem Posten zurück. Nicht, wie wir hören, um definitiv in den Ruhestand zu treten – dazu fühlt sich der über 67jährige noch nicht alt genug. Und in der Tat, wer ihn im Storchen zu beobachten Gelegenheit hat, der ist erstaunt über die Spannkraft, über die dieser Hüne verfügt, über die unverwüstliche Vitalität dieses liebenswürdigen und gütigen Menschen, der den Betrieb noch mit ungebrochenem Elan mustergültig zu führen versteht. Man wird Fritz Schmid im Storchen Schönenwerd vermissen. Als hervorragender Küchenfachmann hat er diesem der Firma Bally gehörenden Betrieb zu einem gastronomischen Ruf verholfen, der den Storchen bei der in- und ausländischen Kundschaft zu einem Begriff werden liess. Als vor einigen Jahren die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs das «Chapître de Schœnenwerd» abhielt, da zeigte sich Freund Schmid in ganz grosser Form, und dieser Anlass wird ein Ruhmesblatt in der Geschichte des Storchen bleiben. Es sind aber nicht einmalige Spitzenleistungen, die diese Gaststätte bester französischer Küchentradition kennzeichnen, sondern qualitativ erstklassige Leistungen in Permanenz begründeten seinen Ruf. Wie hätte es auch anders sein können! Ein Weltunternehmen, wie die Firma Bally eines ist, die jahraus, jahrein eine anspruchsvolle Geschäftskundschaft im Storchen einquartiert, ist darauf angewiesen, dass diese in jeder Beziehung, und zwar gemessen an höchsten Maßstäben, einwandfrei betreut wird.

Fritz Schmid, der seinerzeit auf Empfehlung von Herrn Primus Bon zum Storchenwirt erkoren worden war, war der richtige Mann auf diesem verantwortungsvollen Posten. Seine Qualitäten als Küchenchef hatte er in ersten Häusern des In- und Auslandes zur Genüge bewiesen. Im Storchen Schönenwerd kam noch hinzu, dass er sich nicht nur als ein Meister der Küche zu bewähren hatte, sondern auch als Hotelier, denn die Firma Bally legte grossen Wert darauf, das Haus auch komfortmässig auf der Höhe zu halten, und so hat denn der Storchen während des Wirkens von Fritz Schmid und mit dessen Ratschlägen manchen glücklichen Ausbau erfahren, der das Haus zu einem auch beherbergungsmässig erstklassigen Betrieb gestaltete.

Es wäre ungerecht, nicht auch seiner treuen *Ehegefährtin* zu gedenken. *Frau Schmid* stand ihrem Gatten als tüchtige und umsichtige Helferin, auf die absolut Verlass war, stets kameradschaftlich zur Seite. Sie hat gebührenden Anteil am Renommée des Storchen.

Herrn und Frau Schmid aber danken wir, dass sie als Gastwirte und Hoteliers durch ihr Berufsethos das Ansehen der Schweizer Hotellerie zu heben und fördern mitgeholfen haben. Wir wünschen ihnen für ihre Zukunft von Herzen alles Gute.

20 Jahre Chesa Grischuna, Klosters

Als Hans Guler vor 20 Jahren einen alten Bündner Gasthof durch Architekt Schneider zu einem intimen Kleinhotel umbauen liess, traf er damit einen neuen Stil, der weit über die Landesgrenzen hinaus Aufsehen erregte. Die hier verwirklichte Verbindung von rustikalen Elementen mit neuzeitlichem Komfort entsprach überraschend den Wunschvorstellungen der in- und ausländischen Kundschaft. Es spricht für die Einmaligkeit dieser Pionierleistung, dass die Chesa Grischuna 20 Jahre nichts an Stimmungsgehalt und Zugkraft verloren hat.

Es ist nicht zuviel gesagt, dass die Chesa Grischuna nach dem Kriege stark zum Wiederaufstieg von Klosters beigetragen hat. Dem Besitzer, Herrn Hans Guler, der es durch hervorragende Führung des Hauses und sorgsame Gästebetreuung verstanden hat, sich eine treue, immer wiederkehrende Stammkundschaft zu sichern, gebührt aufrichtiger Dank für all das, was er im Dienste der Schweizer Hotellerie und des Fremdenverkehrs geleistet hat.

Engelberg zur Wintersaison bereit

Die lange Herbstpause, welche angenehm unterbrochen wurde durch die vielen Sonntagsausflügler an den schönen November- und Dezembertagen, wurde in Engelberg nicht ungenutzt gelassen. Die Strassenarbeiten auf der Gand konnten beendet werden; der Barackenbau gegenüber Matter wurde entfernt. Es wurde eine Verbindung der Dorf- mit der Umfahrungsstrasse geschaffen. Die noch immer mangelhafte Dorfbeleuchtung wurde verbessert.

Neben diesen Arbeiten sind *Erneuerungsarbeiten in Hotels und Restaurants* vorgenommen worden. Da ist das neuerstandene Café Matter mit seiner vornehmen Atmosphäre. Der Alpenclub wurde nochmals vergrössert. Mit seinen drei verschiedenen Restaurants ist er eine Attraktion für sich. In den Hotels Engel, Edelweiss, Trautheim, Hess, Schweizerhof und Terrace wurden Zimmer umgebaut und neu möbliert. Im Hotel Bellevue-Terminus wurde der Speisesaal umgebaut.

Erneuerungen der elektrischen Anlagen, Einrichtungen der Ölheizungen, Neuinstallationen in den Küchen belasten das Erneuerungsbudget eines Hotelbetriebes sehr stark, wobei der Gast von solchen Erneuerungen beinahe nichts merkt.

Die *Bergbahnen* haben alle am 20. Dezember den fahrplanmässigen Betrieb aufgenommen. An der Instandstellung der Schlittelbahn und auch der Eisfelder wird fieberhaft gearbeitet.

Den Skiabfahrten am Jochpass und am Bitzistock, auf Trübsee wie auch auf Brunni haben die etwas warmen Dezembertage nichts antun können.

TOTENTAFEL

† Hotelier Marcel Amstad

In *Beckenried* ist kürzlich Hotelier *Marcel Amstad* im Alter von 80 Jahren gestorben. Der Verstorbene stammte aus einer angesehenen Hotelier-Familie. Er hat mit seiner tüchtigen, arbeitsfreudigen Gattin eine grosse Kinderschar aufgezogen und seine sechs Buben und drei Mädchen in solide Lebensstellungen gebracht. Trotz den schweren Zeiten zweier Weltkriege hat er sein *Hotel Mond*, das heute von zwei Söhnen geführt wird, immer wieder ausgebaut und modernisiert. Dem Kanton, der Gemeinde und der Pfarrei hat der Verstorbene grosse Dienste geleistet. Er war ein gescheiter Kopf, mit grossem Verantwortungsgefühl und kritischer Begabung, der sein unabhängiges Urteil nie persönlichem Vorteil opferte. Pflichterfüllung und rastlose Tätigkeit füllten sein arbeitsreiches Leben. Dabei hatte er viel Sinn für bodenständigen Humor. In Schützenkreisen war Marcel Amstad weit über seine Heimat hinaus bekannt; das bezeugen seine Siegestrophäen, die im Heim ganze Wände zieren. Bis zur letzten Krankheit stand Marcel Amstad unermüdlich im Hotelbetrieb. Sein Tod reisst in das Bild des alten Beckenried eine klaffende Lücke. Uns war der Verewigte zeitlebens ein lieber alter Freund aus den bodenständigen Gemarkungen der «Urchigen Heimat». Der verehrten Trauerfamilie unser herzliches Beileid.

(-tt. in «Neue Zürcher Nachrichten»)

ZEITSCHRIFTEN

Modernes Weihnachtsmärchen

Die Weihnachtsausgabe der «Schweizer Illustrierten Zeitung» veröffentlicht den Beginn eines Berichts ihres Amerika-Mitarbeiters Nerin E. Gun aus dem New-Yorker Arbeiterviertel Bronx. Für einmal muss Gun nicht über politische Affären und Spionageprozesse schreiben – das Thema seines Berichts ist weihnächtlich und in unserer schnellebigen und realistischen Zeit fast märchenhaft: Arbeiter, Chauffeure, Kellner, Bürolisten haben sich in Bronx zu einem Team der Nächstenliebe zusammengetan, um einem Arbeitslosen, seiner kranken Frau und ihren blinden Drillingen ein eigenes Haus zu bauen. In ihrer Freizeit opfern sie jede Stunde, kommen auf den kleinen Bauplatz und tragen Stein um Stein herbei, um der vom Schicksal so schwer geprüften Familie zu helfen.

Die Reise. *Länder, Völker, Meere.*

La Revue «Die Reise» qui paraît aux éditions «Freda Unger Verlag», Zurich 22, vient d'achever sa 17e année d'existence.

A une époque où tout le monde voyage et rêve de lointains déplacements, cette revue met le monde à votre portée. En si abonnant, on entre en contact direct avec tous les pays du monde. N'a-t-elle pas ses propres correspondants à Amsterdam, Barcelone, Bruxelles, Copenhague, Lisbonne, Milan, Paris, Prague, Reykjavik, Rio de Janeiro, Stockholm, etc.?

Ces dernières années «Die Reise» a révélé à ses lecteurs, la Turquie, La Sardaigne, le Portugal, la Grèce, tous les pays du Proche-Orient et en particulier l'Egypte.

Inutile de dire que chaque numéro contient des articles très documentés et remarquablement illustrés sur des pays qui sont plus près ou encore plus éloignés du nôtre.

Dans le numéro de novembre 1958, c'est la vieille ville de Zurich qui est à l'honneur, puis la revue nous emmène aux pays des Pharaons, des pyramides et du Nil. Elle nous fait prendre contact avec les dieux de la Grèce, avant de nous conduire aux sources du christianisme, c'est-à-dire au bord du lac de Génézareth et au cœur de Jérusalem.

«Die Reise» est une revue mensuelle qui pour la modeste somme de 12 fr. vous apporte chaque année l'équivalant d'un énorme volume de 480 pages, illustré de 250 photographies.

Inseratenschluss

für die Ausgabe Nr. 1/1959

Zufolge der Arbeitsruhe in unserer Druckerei über die kommenden Festtage muss der Inseratenschluss für die Ausgabe vom 1. Januar auf Montag, den 29. Dezember, nachmittags 2 Uhr festgesetzt werden.

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

SAISONERÖFFNUNGEN

Arosa: Grand Hotel Tschuggen, 17. Dezember

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel Nr. 52

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht: Commis de cuisine, restaurationskundig, per 1. evtl. 5. Januar 1959. Offerten an Alfa-Hotel, **Basel-Birsfelden.** (809)

Gesucht Oberkellner-Chef de service, in neurenoviertes Grossrestaurant, Basel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 811

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt: **Kaffeeköchin, Skiman-Hilfsportier, Küchenmädchen.** Offerten an A. W. Federle, Hotel Schatzalp, **Davos.** (810)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin, 27jährig, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht passende Jahresstelle. Basel bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 300

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 291

Italiener, junger, seit 1½ Jahren in der Schweiz im Hotelfach tätig, sucht Stelle als **Buffetbursche** oder **Saalpraktikant.** Hat in dieser Eigenschaft bereits gearbeitet. Offerten an Rocco Loguercio, Hotel Krone, **Solothurn.** (298)

Oberkellner, Chef de service, wegen Nichtabreise ins Ausland noch frei. Saison- oder Jahresstelle. Betreffender ist sprachenkundig und in allen Sparten versiert. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre Z. G. 2082 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.** [700]

Cuisine und Office

Chef de partie, 35jährig, sucht Stelle in Sommersaison 1959. Offerten unter Chiffre 274

Commis de cuisine, mit 1¼ Jahr Tätigkeit in Frankreich, sucht **Aushilfstelle** vom 1. Januar bis ca. 31. März 1959. Offerten an Erh. Gall, **Vandans 191,** Vorarlberg, Österreich. (299)

Econom-Warenkontrolleur, Küche und Keller zuständig, sprachenkundiger, sucht auf Frühjahr 1959 Jahresstelle (eventuell Doppelsaison). Lac Léman, Kanton Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre T 92153 X an Publicitas, **Genf.** [258]

Küchenchef, ges. Alters, solid, zuverlässig, mit besten Referenzen, sucht umständehalber noch Posten in nur gutem Hause. Frei ab sofort. Saison- oder Jahresbetrieb (nicht Alleinkoch). Offerten an Karl Wullschläger, Landhaus 202, **Aarburg,** oder Telephon (062) 74640. (287)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2

Gartenstrasse 112 – Telephon (061) 34 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6023 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
6024 Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Bartochter oder Barpraktikantin, Chef d'étage, nach Übereinkunft, Kaffeeköchin, März 1959, Erstklasshotel, Bern.
6033 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
6036 Küchenmädchen, Anfang Januar, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6043 Sekretärin-Gouvernante, sofort, Restaurant, Chur.
6048 Hilfsgouvernante-Tournante für Economat und Buffet, evtl. Praktikantin, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
6055 Entremetier, Commis de rang, sofort, Lingeriemädchen, Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
6059 Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6060 Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6061 Zimmermädchen, Januar, Hotel 100 Betten, Kanton Aargau.
6063 Buffetdame, Chef de partie, 15. Januar, kleines Hotel, Bielersee.
6065 Junger Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Kanton Appenzell.
6072 Kellner oder Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
6096 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6097 Chasseur-Hallentournant, sprachenkundig, sofort, Hotel 170 Betten, Zürich.
6099 Restauranttochter, sprachenkundig, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
6101 Entremetier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Saaltochter, Kellner-Demi-chef, Mitte Januar, Hotel 150 Betten, Kanton Aargau.
6117 I. Saaltochter, sprachenkundig, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6118 Jüngerer Commis de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
6119 Küchenchef, 35–40jährig, à-la-carte-kundig, sofort, Restaurant, Zug.

Wintersaison

6028 Office-Etagengouvernante, sofort, Hotel, Berner Oberland.
6029 Hilfsgouvernante, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6035 Kondukteur, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6037 Buffettochter, Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6039 Aides-Lingères, Küchenmädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
6041 Anfangszimmermädchen, Officemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6044 Kellerbursche, Commis de salle, sofort, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
6050 Saaltochter oder Saalpraktikantin, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6052 Economatgouvernante, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
6053 Zimmermädchen, sofort, Hotel 180 Betten, Wallis.
6054 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
6066 Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Graubünden.
6067 Commis de cuisine, Serviertochter, flambier- und tranchierkundig, sprachenkundig, sofort, Hotel 100 Betten, Graub.
6073 Wäscherin, Lingère-Stopferin, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6075 Barmaid, sofort, Hotel 70 Betten, Graubünden.
6076 Saucier, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6088 Buffetbursche, sofort, Hotel 25 Betten, Innerschweiz.
6093 Buffetdame, evtl. gute Buffettochter, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
6094 Kaffeeköchin oder gutes Officemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6095 Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6098 Chef Gardemanger, sofort, Hotel 160 Betten, Graubünden.
6106 Etagengouvernante, Anfang Januar, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6107 Skiman-Hilfsportier, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6110 Küchenmädchen oder Hilfsköchin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6111 Lingeriepersonal, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Innerschweiz.
6112 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

6100 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Bielersee.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

8851 Femme de chambre-service de table, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.
8855 Sommelière, de suite, saison d'hiver, hôtel-restaurant, Alpes bernoises.
8856 Sommelière qualifiée, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
8857 Jeune aide de buffet, parlant français, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
8859 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel de passage, Valais.
8869 Fille de maison-lingère, sommelière connaissant les deux services, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Vaud.
8867 Une secrétaire de direction, langues, comptabilité, de suite ou à convenir, place stable, grand restaurant, Fribourg.

Hotel Eden au Lac, Lugano

cherche pour saison de mars à octobre 1959:

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
commis-débutants

Offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

LOCARNO — Nous cherchons

pour longue saison d'été début mars–fin octobre des employés suivants:

1ère fille de salle et restauration minimum 25 ans
stagiaire de service
cuisinière à côté du chef
portier-conducteur catégorie B
femme de chambre
fille d'office
garçon de cuisine et de maison

Les Suisses auront la préférence. On exige des copies de certificats et photo à Hotel della Valle, **Brione-Locarno.**

Neu renoviertes Restaurant

sucht junge, tüchtige

Saaltochter-Serviertochter

Gute Belöhnung. Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel du Faucon, **La Neuveville,** Bielersee.

Wir suchen

für unseren Restaurationsbetrieb jungen, aufgeweckten

KELLNER

Jahresengagement. Evtl. käme auch **Praktikant** in Frage, der eine Hotelfachschule oder Kurse besucht hat. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe unter Chiffre K E 2654 an die Hotel-Revue Basel 2.

Gesucht

per 15. Januar 1959 in Jahresstelle:

Buffetdame

Französisch sprechende Bewerberinnen, die ähnliche Posten schon mit Erfolg bekleidet haben, erhalten den Vorzug. Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Hotel garni in Zürich

sucht in Jahresstelle

Lingère-Glätterin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H Z 2624 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Markenweine — feine Weine

Johannisberg de la Tour Morestel

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

Leo Wunderle AG. Luzern / Zürich

CASINO-KURSAAL, LUZERN

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

Oberkellner-Chef de service
fachtüchtig, sprachengewandter, besonders für Dancing geeignet

Buffetdame
versierte, klug disponierende, die über Erfahrung verfügt

Buffetfräulein
junge, arbeitsfreudige, saubere Person

Waren- und Bon-Kontrolleur
seriöser, gut ausgewiesener

Küchenchef
versiert, auch für Entremets und Patisserie spezialisiert, nüchtern und ökonomisch.

Patissier
arbeitsfreudig, gewandt, mit Küchenkenntnissen.

Ferner versiertes und sprachengewandtes

Service-Personal
(Kellner, Serviertöchter und Chasseure)

Buffet- und Officemädchen
Office- und Hausburschen
Lingerie- und Zimmermädchen

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

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1959:

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante

✦

Nachtportier
Logen-Etage-Tournant
Chasseur
Conducteur-Chauffeur

✦

Etagen-Portiers
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Gesucht
wird mit Eintritt 1. Februar: junger, sprachenkundiger

Bureau-Praktikant

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

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

Direktions-Ehepaar

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

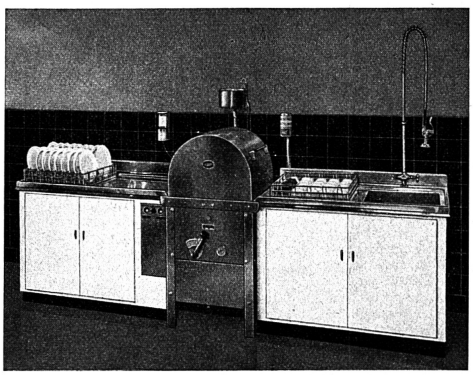
Gesucht
für Verkehrsbüro Zermatt

Sekretärin

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

HOBART Geschirrwaschmaschinen

mit E. L.-Glanztrocknung für hohe Ansprüche

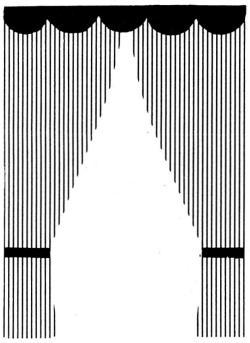


HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG.

Stockerstrasse 45 ZÜRICH Telephon (051) 27 80 99 / 27 88 48

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

« Le Rideauneuf »



Der Spezialist für fachmännisches

Reinigen sämtlicher Vorhänge

Verlangen Sie Spezialpreisliste für Hotels und Restaurants

Prompte, sorgfältige Lieferung
Beste Referenzen

Le Rideauneuf, J. Zimmerli
PULLY (VD), Tel. (021) 28 14 30

Air-India International Require

CATERING OFFICER

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

Gesucht

Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten an **Hotel Schweizerhof, Basel.**

Gesucht
per sofort in Jahresstelle: tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter oder Kellner

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

Gesucht
mit Eintritt ca. 15. März 1959: gewandte, sprachenkundige

Sekretärin

für Réception, Kassa und Journal.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Lloyd-Hotel, **Lugano** (100 Betten).

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

Nachtportier

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

Gesucht
in Jahresstelle in den Tessin:

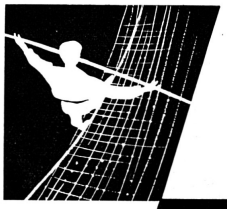
Sekretär oder Sekretärin
Economat-Office-Gouvernante
Chasseur

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

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

COMMIS DE CUISINE

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



Wer vorgesorgt hat fühlt sich sicherer!

Winterthur Unfall

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

GESUCHT NACH BASEL
in Erstklasshaus, jüngerer, tüchtiger

Chef de réception

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

Wir suchen

Buffetdame
sowie
Serviertochter

Tea-Room Urania, Biel
Bahnhofplatz.

WER
nicht inseriert wird vergessen!

Zu Pauschalpreisen
übernehmen wir die

Modernisierung und Erneuerung Ihres gesamten Hotel-Mobiliars

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

Möbelfabrik Wettingen
GEBR. MÜLLER AG.

Telephon (056) 66337

Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente

Rechaudbatterie

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

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN/BE ✆ (032) 73545

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

Erfa IV diskutiert Versicherungsfragen

II. Einzelne Versicherungsbranchen

1. Haftpflicht-Versicherung

Die Haftpflichtversicherungen bestimmen in ihren allgemeinen Versicherungsbedingungen, dass nur die gesetzliche Haftung gedeckt ist, nicht aber vertragliche Haftung, wenn sie über die gesetzliche Haftung hinausgeht. Wie bereits erwähnt, sind absichtlich herbeigeführte oder bewusst in Kauf genommene Schäden nicht versicherbar. Die Hauptaufgabe der Haftpflichtversicherung besteht darin, begründete Schadenersatzansprüche zu befriedigen und die Abwehr unbegründeter Ansprüche zu übernehmen. Während bei den bisher erwähnten Versicherungen die in Frage stehenden Summen entweder genau oder doch annähernd bekannt sind, stösst man bei der Haftpflichtversicherung auf die grosse Unbekannte. Man kann zum voraus nicht abschätzen, mit welchen Forderungen im Schadenfalle zu rechnen ist, vor allem, wenn es sich um Personenschäden handelt. Aus der Tagespresse kennen wir die Verhandlungen über das neue Strassenverkehrsgesetz, in welchem ein nicht unwesentlicher Punkt die Festsetzung der gesetzlichen Mindestversicherungen ist.

Die bisherigen Summen haben sich sehr oft als absolut ungenügend erwiesen. Die neueste Vorlage sieht nun für das neue Strassenverkehrsgesetz folgende Summen vor:

Fr. 150 000.– pro Person
Fr. 500 000.– pro Personenschadenereignis
Fr. 20 000.– für Sachschäden

Doch auch diese Summen können unter Umständen absolut ungenügend sein, weshalb immer mehr von der Millionendeckung Gebrauch gemacht wird, bei welcher nicht mehr limitiert wird pro Person, pro Ereignis und für Sachschäden, sondern pro Schadenfall wird ganz einfach eine Maximalgarantie von 1 Million garantiert. Diese Millionendeckung könnte sich für die Motorfahrzeuge durchsetzen, noch nicht aber für alle Berufshaftpflicht-Versicherungen. Es ist ganz klar, dass es faktisch unmöglich ist, eine bestimmte Summe als unbedingt genügend hoch zu bezeichnen. Sehr oft sind sowohl bei Berufs- als auch bei Privathaftpflicht-Versicherungen heute noch die Summen von Fr. 30 000.–/100 000.–/5000.– anzutreffen. Diese Summen müssen unbedingt als viel zu niedrig bezeichnet werden. In der Berufs- sowohl als auch in der Privat-Haftpflichtversicherung ist zu beachten, dass auch Sachschäden durch Feuer und Explosion sowie durch Wasser, ferner die persönliche Haftpflicht des gesamten Personals, gedeckt sein sollten. Die Haftpflicht gegenüber dem versicherten Personal sollte bei nicht SUVA-unterstellten Betrieben immer ausdrücklich in die Versicherung eingeschlossen werden, wenn dieses Risiko nicht durch die Personal-Unfallversicherung speziell gedeckt ist. In der Privat-Haftpflichtversicherung ist darauf zu achten, dass auch die persönliche Haftung der Ehegattin und der minderjährigen Kinder ausdrücklich eingeschlossen ist. Ein interessanter Fall mag die Notwendigkeit dieses Einschlusses darlegen. Während des Zeichenunterrichtes hat ein Schüler einem andern Schüler mit einem Messer ein Auge ausgestochen. Die Eltern des verletzten Knaben behafteten selbstverständlich die Eltern des schuldigen Knaben. Die Haftpflicht der Eltern wurde jedoch abgelehnt mit der Begründung, dass der Knabe während des Schulbetriebes der elterlichen Obhut entzogen war. Umgekehrt wurde auch die Haftung des Lehrers abgelehnt mit der Begründung, dass ihn keine Fahrlässigkeit treffe. So wurde nun der schuldige Schüler selbst behaftet und riskiert nun, dass, sobald er majorenn wird, ihm der verletzte Knabe seine Rechnung präsentiert.

Bei der Haftpflichtversicherung ist auch das Auslandsrisiko zu beachten.

In der Hotelier-Haftpflichtversicherung haben wir normalerweise bei Festsetzung der Versicherungssummen verschiedene Limitierungen, und zwar:

a) Maximalsumme pro verletzte oder getötete Person,
b) Maximalsumme pro Schadenereignis, bei dem mehrere Personen verletzt oder getötet werden,
c) Maximalsumme für Sachschäden,
d) Maximierung der Haftpflicht für eingebrachte Sachen,
e) Maximierung der Haftpflicht für Garderobeschäden,
f) Maximierung der Haftpflicht für Garageschäden pro Auto.

Bis jetzt ist kein einziger Fall bekannt, wo eine schweizerische Versicherungsgesellschaft eine Globaldeckung mit einer oder sogar zwei Millionen gewährt hat, ohne mindestens die Limitierung für Effekten, Garderobeschäden und Garageschäden beizubehalten. Wenn man sich überlegt, welche Summen zu versichern sind, um in jedem Falle volle Deckung zu haben, muss man sich ein konkretes Schadenbeispiel vor Augen halten.

Nehmen wir beispielsweise an, der mit mehreren Personen besetzte Lift versage im 3. Stockwerk und rase in die Tiefe. Stellen wir uns dabei vor, es handle sich bei diesen Liftbenützern um amerikanische Millionäre, so können wir uns einen kleinen Begriff davon machen, mit welchen Summen wir behaftet würden.

Nachdem sich heute bei den Motorfahrzeughaltern schon sehr weitgehend die Erkenntnis durchgesetzt hat, dass nur die globale Millionendeckung zu genügen vermag (bei Lastenzügen mit flüssigen Brennstoffen sogar nur die Globaldeckung von 3 Millionen), und dass auch im Gewerbe, vor allem im Baugewerbe und in der Industrie, immer mehr die Globaldeckung von 1 oder mehr Millionen versichert wird, hat diese Erkenntnis auch bereits im Gastgewerbe Eingang gefunden.

2. Feuerversicherung

Bei der Feuerversicherung ist zu unterscheiden zwischen der Versicherung von Gebäuden und der Versicherung von Mobiliar. Die Gebäude-Brandversicherung ist in den meisten Kantonen durch den Staat geregelt. Die Mobiliarversicherung dagegen ist in den meisten Kantonen der Privatassekuranz freigegeben. Das VVG bestimmt in den Art. 62 und 63 die Ersatzwerte. Art. 62 lautet:

«Der Ersatzwert ist auf Grundlage des Wertes zu bemessen, den das versicherte Interesse zur Zeit des Eintrittes des befürchteten Ereignisses gehabt hat.»

Absatz 3 von Art. 63 lautet:

«In der Feuerversicherung ist der Ersatzwert bei Mobiliar, Gebrauchsgegenständen, Arbeitsgerätschaften und Maschinen derjenige Betrag, den die Neuanschaffung erfordern würde. Haben indessen die versicherten Gegenstände durch Abnutzung oder aus andern Gründen eine Wertverminderung erlitten, so ist diese bei Ermittlung des Ersatzwertes in billige Berücksichtigung zu ziehen. Als Feuerschaden ist auch derjenige Schaden anzusehen, der durch Löschen des Feuers oder durch notwendiges Ausräumen eintritt und in der Vernichtung, Beschädigung oder in dem Abhandenkommen der Sache besteht.»

Es ist also bei der Mobiliarversicherung nicht notwendig, den seinerzeitigen Kaufpreis einer Sache zu kennen; denn massgebend ist der heutige Neuwert, unter Abzug der Wertverminderung zufolge Abnützung oder aus andern Gründen, wozu z. B. auch die technische Veraltung kommt. Die Versicherung von persönlichen Liebhaberwerten bedarf spezieller Vereinbarung. Einer besonderen Bemerkung bedarf die Unterversicherung. Es ist ganz klar, dass bei einem Totalschaden im allerbesten Falle die volle Versicherungssumme zur Auszahlung gelangt. Der Versicherungsnehmer ist sich also des Umstandes bewusst, und zwar vor dem Abschluss der Versicherung, dass er vielleicht weniger ausbezahlt erhält, als er für die Wiederbeschaffung auszulegen hätte. Umgekehrt ist jedoch ganz allgemein die Auffassung anzutreffen, dass bei einem Teilschaden der volle Schaden vergütet wird. Dem ist nun aber nicht so, denn auch bei einem Teilschaden wird die Unterversicherung geltend gemacht. Nehmen wir das folgende Beispiel:

Gesamtwert	Fr. 100 000.–
Versicherungssumme . . .	Fr. 50 000.–
Unterversicherung	Fr. 50 000.–

Es entsteht nun ein Schaden in der Höhe von 20 000 Franken. Für diesen Schaden wird nun nur ein Betrag von 50 %, entsprechend der proportionalen Unterversicherung, vergütet, d. h. nur Fr. 10 000.–, so dass ein Verlust von Fr. 10 000.– verbleibt.

Der Festsetzung der Versicherungssummen kommt also eine ausschlaggebende Bedeutung zu. Wenn man auch den Zustands- oder Zeitwert in zumutbaren Grenzen möglichst hoch ansetzt und die Wertverminderung zufolge Abnützung usw. in wörtlicher Anlehnung an die Gesetzesbestimmung, wonach diese nur in billige Berücksichtigung zu ziehen ist, festlegt, bleibt im Schadenfalle meistens doch eine ziemlich wesentliche Differenz zwischen demjenigen Betrag, der von der Versicherungsgesellschaft ausbezahlt wird und demjenigen, der für die Neuanschaffung ausgelegt werden muss. Diese unter Umständen für die Wiedereröffnung eines Betriebes ausschlaggebende Lücke *kann nun seit 1. Juni 1958* gedeckt werden, und zwar durch den Abschluss einer sog. Neuwert-Zusatzversicherung. Auch die Hoteliers werden von ihren Feuerversicherern eine diesbezügliche Mitteilung erhalten haben. Diese Neuwert-Zusatzversicherung hat nun ein über alle Erwartungen hinausgehendes Interesse gefunden, und zwar sowohl in Industrie- und Gewerbekreisen, wie auch für die privaten Hausrat-Versicherungen. Es ist zu erwähnen, dass bei Abschluss der Neuwert-Zusatzversicherung zur Feuerversicherung auch die Einbruch-Diebstahl- und die Wasserschaden-Versicherungen auf Neuwert umgestellt werden können, so dass z. B. bei Diebstahl eines alten Mantels ein neuer vergütet wird usw.

Während früher die versicherten Gegenstände einzeln aufgeführt werden mussten, sind die Versicherer schon seit vielen Jahren dazu übergegangen, die Sachen nach Gruppen zu versichern. Eine Unterversicherung wird damit nicht mehr auf die einzelnen Sachen oder Gegenstände angewendet, sondern nur im Rahmen der gesamten Gruppe. Verbrennt z. B. ein Radio, den wir schon 15 Jahre in Betrieb haben und für den wir im Handel höchstens noch 50 Fr. erhalten, so erhalten wir dafür den heutigen Kaufpreis für ein gleiches Objekt minus Wertverminderung zufolge Alters. Besteht dagegen neben der Zeitwertversicherung auch die Neuwert-Zusatzversicherung, so erhalten wir für diesen Radio einen vollständig neuen der gleichen Leistungsfähigkeit.

Leider nur zu oft begegnet man der Auffassung, dass ein grosser oder gar Totalschaden bei Hotels praktisch gar nicht möglich sei, und dass damit der Feuerversicherung keine zu grosse Bedeutung zukomme. Hierzu sei lediglich auf die allen Hoteliers sicher zur Genüge bekannten Großschäden der letzten Jahre verwiesen.

Durch die Feuerversicherung sind nicht nur die Sachen zu versichern, d. h. das Inventar einschliesslich Vorräte an Getränken, Nahrung, Rauchwaren usw., sondern daneben auch die

Personaleffekten,
Wiederherstellungskosten der Geschäftsbücher usw.,
Aufräumungskosten,
Bargeld, Banknoten, Wertschriften in den Kassenschränken,
Effekten von abgereisten Gästen,
Hausrat des Direktors,
Effekten der Gäste,
eigene und fremde Motorfahrzeuge.

Einer speziellen Erwähnung bedarf die Feuerversicherung der Gästeeffekten, d. h. der von den Gästen eingebrachten Sachen. Hier ist zu unterscheiden zwischen der sogenannten Vollwertversicherung und der Erstrisiko-Versicherung. Vorweg zu nehmen ist, dass es sich bei den Gästeeffekten um Versicherung für fremde Rechnung handelt, wobei in erster Linie der Versicherer des Hotels haftet, und der Versicherer des Gastes erst in zweiter Linie. Die Erstrisiko-Versicherung kommt vor allem dann in Frage, wenn die Bemessung der Versicherungssumme Schwierigkeiten bietet, weil der Betriebsinhaber über den Wert der Gästeeffekten nicht oder nicht genügend orientiert ist. Bei der Vollwertversicherung wird in die Police eine Bestimmung aufgenommen, wonach die Versicherungssumme auf der Basis der Anzahl vorhandener Betten gerechnet wird. Pro Logiergast wird also im Maximum der auf das einzelne Bett entfallende Betrag vergütet. Ist die Zahl der unmittelbar vor dem Schadeneintritt belegten Betten höher, so reduziert sich das Maximum der Haftung pro Person auf den Betrag, der sich aus der Teilung der Versicherungssumme durch die Zahl der belegten Betten ergibt. Normalerweise gelten Bargeld, Banknoten, Wertpapiere, Juwelen, Schmuck, Gold und Silbersachen nicht als in die Versicherungssumme eingeschlossen. Juwelen und Schmuck können jedoch eingeschlossen werden, nicht aber Bargeld, Banknoten und Wertpapiere.

Bei der Festsetzung der Versicherungssumme für das Bargeld, Banknoten usw. in den Kassenschränken, ist das von den Gästen deponierte Bargeld zu berücksichtigen.

Bei Abschluss einer Feuerversicherung auf erstes Risiko wird ganz einfach der Schaden bis zur Höhe der vereinbarten Versicherungssumme vergütet, ohne Berücksichtigung einer allfälligen Unterversicherung. Wenn jedoch die Versicherungssumme zur vollständigen Deckung des Schadens nicht ausreicht, so hat der Versicherungsnehmer die Verteilung der ihm von der Gesellschaft geleisteten Entschädigung in der Weise vorzunehmen, dass jeder Gast den gleichen prozentualen Anteil seines von der Gesellschaft festgestellten Schadens vergütet erhält. Wenn nun die Haftpflichtversicherung genügend hoch ist, empfiehlt sich die Erstrisiko-Versicherung. Zudem ist immer zu bedenken, dass der grössere Teil der Gäste eigene Hausratversicherungen oder auch Reisegepäck-Versicherungen hat, welche im Schadenfalle beigezogen werden können.

Bei baulichen Veränderungen ist unbedingt darauf zu achten, mit der Gebäude-Feuerversicherung (in Kantonen mit Obligatorium also bei der Kant. Brandversicherungsanstalt, bei den übrigen Kantonen bei der privaten Versicherungsgesellschaft) eine Vereinbarung betr. Versicherung mit steigendem Wert vor Baubeginn abzuschliessen.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1858
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

La situation des marchés

Ne délaissons pas les fruits du pays

Les achats de pommes pour l'encavage sont terminés. Comme d'ordinaire à cette période de l'année, les agrumes ont la préférence du consommateur, et la vente de ces fruits augmente à l'approche des fêtes de fin d'année. De ce fait, les transactions portant sur les pommes subissent un ralentissement. Heureusement nombreux sont encore ceux qui achètent cette année ces fruits du pays qui permettent de confectionner des mets savoureux. Pourquoi ne profiterait-on pas des conditions inhabituelles du marché indigène, et ne donnerait-on pas la préférence aux fruits du pays pendant ces jours de fête? Tout en accomplissant un acte de solidarité, l'on bénéficierait de conditions de prix extrêmement avantageuses.

Place aux légumes de garde

Les premiers grands froids ont provoqué la disparition plus ou moins totale du marché de différents légumes de saison. Les apports de chicorées scaroles et de fenouils ont aussi rapidement diminué; l'offre limitée de ces légumes indigènes est complétée par certaines importations. En revanche, les livraisons de *poireaux verts*, de *céleris-pommes* et de *choux de Bruxelles* sont abondantes. Actuellement, les légumes de garde s'imposent de plus en plus. Grâce au temps favorable de cet automne, on dispose en quantités suffisantes des principales variétés de choux à feuilles telles que *choux de Milan, choux cabus, choux rouges* et des *plantes-racines*. Les *haricots secs* sont les bienvenus pour enrichir les menus de ces jours plus froids.

Augmentation des prix des pommes de terre

Comme ces dernières années, depuis le 1er décembre un supplément de stockage de Fr. 1.30 par 100 kg de pommes de terre de table peut être ajouté aux prix d'automne valables jusqu'ici. Ce supplément sert à la couverture des frais de stockage; il sera ensuite majoré graduellement dès le 1er janvier 1959, et atteindra pour les pommes de terre provenant de locaux de stockage ordinaires un maximum de 4 fr. par 100 kg dès le 16 avril 1959. L'agriculteur disposant d'une bonne cave fraîche ferait bien de constituer lui-même des stocks suffisants pour son approvisionnement au cours de l'hiver. Dans les caves trop chaudes et inappropriées, les pertes occasionnées par la germination et la sécheresse sont trop importantes; en dépit des prix majorés des suppléments de stockage, il est plus judicieux de s'approvisionner par petites quantités.

Huile de colza: prix avantageux, qualité irréprochable

La récolte de colza de cette année a été bonne, et l'on dispose de très grandes quantités d'huile de colza. Cette huile du pays, d'un prix très avantageux, ne permet pas seulement la préparation d'une bonne salade, mais, grâce aux nouveaux procédés d'extraction et de raffinage, s'avère aussi excellente pour la fabrication de pâtisserie.

Le marché du bétail de boucherie prévoit une augmentation générale de l'offre

Les livraisons de veaux de boucherie sont déterminées par la période de mise bas. Les mois de novembre et de décembre étant particulièrement propices pour les vêlages des bêtes, il faut s'attendre à une augmentation de l'offre. Pour le moment, seules les livraisons de veaux à saucisses ont augmenté. De leur côté, les prix continuent à baisser. Les veaux d'étal de première qualité ont été jusqu'à maintenant rares et leurs prix relativement fermes. Il faut s'attendre à une augmentation croissante de l'offre.

La situation du marché de gros bétail de boucherie est déjà caractérisée momentanément par un tel accroissement. C'est pourquoi les importations de bétail d'étal ont pu être réduites, et les importations de bétail à saucisses complètement supprimées. Sur le marché des porcs de boucherie, les prix diminuent. Il faut compter sur un nouvel accroissement des livraisons, de sorte qu'il y aura suffisamment de marchandise pour couvrir les besoins.

La chronique littéraire de Paul André

Vinet dans notre nuit...

L'homme aujourd'hui est en péril. On sait comment l'oppresse une société trop sûre d'être seule à pouvoir le rendre meilleur et heureux. Elle y emploie toutes sortes de moyens. Les uns directs, par une organisation toujours plus complète de l'existence; les autres indirects, mais d'autant plus efficaces, par une propagande ou par une éducation qui asservissent l'esprit sans qu'il s'en aperçoive. La défense de la personne humaine préoccupe donc les penseurs encore libres. On veut l'empêcher d'être, dans son activité frénétique, le produit passif d'une époque. Autrement dit, de tomber dans l'esclavage. Notez qu'il y a plusieurs formes d'esclavage. Si l'esclavage politique épouvante à juste titre, l'esclavage intérieur n'est pas moins dégradant, qui consiste à suivre comme un automate les impulsions du temps où l'on vit.

Avouons que ces avocats de l'âme offrent souvent le spectacle affligeant de rhéteurs qui ne sentent pas le vide de leurs propres méditations. Comment s'étonner qu'elles demeurent vaines? Issues de la désagrégation, comme un gaz cadavérique, elles contribuent à desagréger les pauvres restes d'énergie mentale qu'elles voudraient réanimer. Avec quel plaisir on revient alors à Vinet! Plus d'un siècle nous en sépare. Mais il est allé au cœur des problèmes qui maintenant se posent. Son œuvre, où palpitent tant d'idées, ne procède en somme que d'une seule, qui est sa raison d'être: la sauvegarde des consciences. Contre elles-mêmes, tout d'abord. Et contre les entreprises collectives.

L'homme doit tendre à une autre vie que la sienne, pour trouver sa vrai vie. Sacrifice, épanouissement: l'évolution est strictement individuelle. Il faut se soustraire aux liens de l'espèce, qui a toutes les ruses pour maintenir sa loi et faire croire que ses buts, sans cesse déjoués, constituent un idéal possible. Désespoir ou foi, voilà le dilemme à ne jamais perdre de vue, et le combat à soutenir, pour que les choses nous apparaissent sous un jour pur, non à travers la buée des semi-vérités. Vinet n'était pas le premier à dire cela; il l'était par la vigueur de ses raisons, qui ont depuis lors gagné en force. Rien de ce qui diminue l'homme ne lui a échappé. Il a de quoi satisfaire le plus noir pessimiste, mais sa lucidité terrible lui vient d'un sens divinatoire de notre grandeur.

On ne lit pas assez Vinet, auteur réputé difficile, parce qu'il est substantiel.[1]) Ses phrases aux incidences nombreuses, où chaque mot porte, demeurent cependant toujours claires. C'est une profondeur vivante. Une lumière qui stimule – comme ces rayons solaires élaborant la vitamine D dont sera nourrie, pour les consolider, la moelle de vos os. De Sainte-Beuve à Gustave Thibon, les rares écrivains français qui ont découvert Vinet en resteront imprégnés. Il y a là une pensée dont nous avons plus que jamais besoin.

Paul André

[1]) Rappelons qu'il faut le lire dans les remarquables volumes publiés par la Société d'éditions Vinet (Payot et Co., Lausanne).

Avoir l'habitude...

Ah, que nos pères étaient heureux lorsqu'ils fêtaient Noël! La cire coulait tout autour d'eux . . . mais il n'y avait pas plus d'incendies que d'habitude.

Car nos pères, habitués à la flamme ouverte et à ses dangers, savaient prévoir. Du point de vue de la prévention incendie, avec leurs candélabres, leurs flambeaux et leurs feux de cheminée, ils «fêtaient Noël» toute l'année.

Nous avons perdu cette habitude. Mais surtout, nous ne nous rendons pas compte à quel point nous l'avons perdue. Nous plantons un arbre de Noël – vingt, trente bougies qui répandent une chaleur intense – au beau milieu de nos meubles. Lorsque le feu que nous avons allumé échappe à notre contrôle, nous perdons la tête.

Que faire lorsque l'arbre de Noël prend feu?

Un récipient plein d'eau et un petit balai (une brosse à manche) suffisent amplement, à condition de découvrir le feu à temps. Mouillez le balai, aspergez avec le

BIRDS EYE empfiehlt
Erdbeeren oder Himbeeren
schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!
Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

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

Mieux vaut encore éviter l'incendie:

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

Joyeuse Noël! *CIPI*

Développement constant de la Howeg

Le dernier rapport de gestion de la Howeg, coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants est intéressant à plus d'un titre. Il contient d'abord de précieuses indications sur l'évolution économique des industries suisses, sur les variations du coût de la vie, et il donne ensuite des chiffres qui résument l'activité en constant développement de cette entreprise.

Relevons que la récession intervenue en 1957 en Amérique et dans quelques pays européens a malheureusement influencé certaines branches économies. L'on ne peut pourtant, dans l'ensemble pas encore parler de recul marqué jusqu'à fin 1958. L'*inflation* par contre poursuit son cours ininterrompu. L'*indice officiel du coût de la vie continue à monter sans arrêt*. Les prix de gros qui cotaient 200 points en 1950 cotent actuellement 216, soit un peu plus que le niveau qu'ils avaient atteind en 1955. Après être descendus au-dessous de 210 en 1956, ils ont repris leur ascension. L'évolution des prix de détail est semblable, quoique moins marquée. L'indice qui était à 180 en 1950 n'est plus très éloigné de 200, après avoir oscillé autour de 190 en 1955 et 1956. Le danger de cette inflation réside dans le fait qu'elle n'est pas seulement due à la situation interne de notre pays. En outre l'ampleur de la hausse est encore masqué, pour l'instant, par des baisses de prix sur d'importantes marchandises importées. Ces articles vont certainement augmenter prochainement provoquant ainsi une nouvelle hausse de l'indice des prix et du coût de la vie.

Pendant cette période de renchérissement, le niveau de vie de la population s'est plus fortement accru qu'au cours de toutes les époques précédentes. Selon l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, la hausse du salaire réel a été, de 1939 à 1957, de 33,1 % pour les ouvriers et de 22,3 % pour les employés, ce qui, avec le fort accroissement du nombre de personnes occupées, a provoqué un essor formidable de la consommation, essor dont les hôteliers et les restaurateurs ont largement profité. L'hôtellerie relève cependant que chez-elle il s'agit avant tout d'une *conjoncture quantitative*, le rendement effectif restant inférieur à celui de toutes les autres branches de l'économie.

La Howeg s'est intéressée à la *revision du tarif douanier suisse* qui prévoit une augmentation des droits de douane atteignant en moyenne 50 %. D'entente avec quelques autres organisations importantes de denrées alimentaires en gros, elle a adressé au Conseil fédéral une requête demandant entre autres:

que, conformément à l'article 29 de la Constitution fédérale, les articles de première nécessité soient taxés le plus bas possible;
que les articles déjà protégés par la Loi sur l'agriculture ne soient pas encore additionnellement frappés de taxes douanières majorées;
que l'augmentation du tarif des douanes n'entraîne pas de renchérissement du coût de la vie, et
que les hausses éventuelles du tarif douanier ne portent pas préjudice à certaines branches de l'économie, et ne les grèvent pas indûment.

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

Le prix de la prise en charge des céréales panifiables a été augmenté et les Chambres ont accepté une *majoration de la prime de mouture*. Notre plus haute autorité a également réglementé le prix des *pommes de terre* de la récolte de 1957 qui a été *augmenté de 1 fr.* par quintal. Depuis le 1er novembre, le *prix du lait* au producteur a été augmenté de 2 ct. Ce renchérissement fut intégralement reporté sur les consommateurs. Par la suite, on enregistra un essor considérable de la production laitière. Les entrepôts de fromage sont combles et, depuis quelque temps, il n'est plus possible d'importer du beurre à bon marché, de sorte que le déficit de l'économie laitière dépassera sans doute largement celui des années précédentes.

La *seconde fabrique de sucre* dont on envisage la construction en Suisse orientale commence à prendre forme. La Confédération s'est engagée à accorder une garantie de déficit pouvant aller jusqu'à 6 millions de francs par an. La rentabilité de l'entreprise dépend de la stabilisation du prix mondial à sa base actuelle et du maintien des taxes d'entrée de 30 fr. par 100 kg. Pour chaque quintal de sucre qui sera produit en plus dans le pays, la caisse de la Confédération perdra 23 francs de douane et de taxes frontalières, et l'action pour la réserve de crise perdra 7 fr. de contribution aux frais de stockage. Et ces pertes ne sont pas comprises dans les 6 millions de francs de garantie de déficit. Alors que le *prix du sucre* avait atteint passagèrement 80 fr. les 100 kg franco frontière suisse, lors de l'affaire de Suez, il a baissé graduellement au cours de l'année 1957 pour atteindre à nouveau, à fin juin 1958, le niveau de 48 fr. les 100 kg.

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

Le *chiffre d'affaires* de la Howeg n'atteignait pas 14 millions de francs pour l'exercice 1947/48. Il a continuellement augmenté au cours de ces 10 dernières années pour aboutir au cours du dernier exercice à 38,24 millions de francs, dont 20,52 millions concernent les *entrepôts* et 17,72 millions les *fournisseurs affiliés*. Le *groupe hôtellerie* a participé à ce chiffre pour près de 11 millions, ce qui représente le 28,5 % du chiffre d'affaires.

Le *rendement brut* a été de 4,25 millions de francs. Après déduction des frais généraux et des impôts – dont le pourcentage par rapport aux chiffres d'affaires est demeuré stable – il reste un excédent de recettes de 1 589 000 francs, dont 1 142 000 francs ont été rendus aux membres sous forme de ristourne. Après avoir versé 300 000 fr. au compte amortissements et 40 000 francs à la réserve pour pertes éventuelles, il restait, avec le solde de l'année précédente, un *bénéfice net* de quelque 120 000 fr. Il servira à payer les intérêts à 4 % du capital social et à alimenter la réserve légale.

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

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

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

En ce qui concerne l'*élection du Conseil d'administration*, l'assemblée renouvela d'abord à l'unanimité le mandat sortants: *Bühlmann Joseph, Frey Auguste, Grau Charles, Neithardt Auguste, Senn Ernest, Widmer Gustave*. Ont été approuvés ensuite les candidats (anciens) proposés par la Société suisse des cafetiers et restaurateurs: *Kilchmann Jean* et *Malzacher Georges*. La Société suisse des hôteliers avait proposé, en plus du renouvellement du mandat de M. *Défago Emanuel*, à M. *Hegglin Walter* (Zoug) pour remplacer M. *Traugott Halder*. Cette proposition a été agréée sans opposition.

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

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

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

Pour des raisons de santé M. *Bühlmann* n'était plus candidat au poste de président du Conseil d'administration. Il proposa comme successeur son actif et sympathique vice-président, M. *A.-H. Widmer*, Hôtel Schlösschen Wörth, Neuhausen, proposition approuvée par l'assemblée à l'unanimité. Le nouveau président, dans une allocution prouvant son dynamisme, souligna l'intérêt que présente pareil entreprise pour l'économie suisse.

La réunion des membres de la Howeg à Lausanne permit à de nombreux d'entre-eux de visiter le nouvel entrepôt d'Ecublens qui est admirablement organisé et qui rend de précieux services à l'hôtellerie romande.

Pinot noir, Rauchgedörrtes und Walliser Schnee

Wer reist, namentlich in südlichen Ländern, tut am Anfang gut daran, sich an Wesentliches zu halten, um solcherart Boden unter den Füssen zu gewinnen und nicht allerorten kaum Gehörtes und die Fülle nichtkontrollierter Eindrücke gleich über den Leisten zu schlagen. Es könnte ihm so ergehen wie jenem Mann, der bei der Einfahrt ins schnee-wolkige Oberwallis von «Pinot noir» vernahm und nun auch schon glaubte, einem neuen Pistenwunder auf der Spur zu sein.

Das Wort führte ihn schliesslich ganz woanders hin, nämlich in eine Pinte im Gassengewirr des alten Sitten. Hier wurde ihm ein recht heissblütiger, wenn auch blumiger Rotwein vorgesetzt, auf den die Walliser nicht wenig stolz sind. Vom Pinot 47 kam er auf den vom Jahre 45, von dort, durch das Zwischenballett einer Raclette nicht gleich umgeworfen, auf einen unvergleichlichen Fendant, der ihm, wie Maurice Zermatten sagen würde, wie «ein Bienenkorb in die Brust sank». Ein anderes «Valais» tat sich für diesen Mann, einen schon leicht ergrauten Skifahrer, auf, jenes, das über eine Fülle von edlen Weinen und eigenartigen Gerichten verfügt. Wer wollte es diesem Entdecker verargen, wenn er schliesslich seine Bretter draussen vergass, vom Pinot noir zu einem Pinot blanc vorstiess, von hier den Weg zu einem Johannisberg ganz grosser Klasse fand und den kleinen «Seitenausflug» mit einer Portion Rauchgedörrtes beschloss.

Den Schnee, den er nun spät, geisterhaft im Mondlicht glänzend, vorfand, schien ihm nun von ganz anderer Art, seltsam verwandelt; er glitt im Schritt des Langläufers dahin, ernüchterte sich langsam, gewann sein Hotel und fuhr anderntags anstatt nach Saas-Fee nach Crans hinauf. Seine Verwunderung war gross, in diesem mondänen Kurort, der auf einem ausgedehnten parkartigen Plateau sich hinzieht, und dann in dem anderntags neugierig besuchten Montana einzigartig erfüllte Bedingungen zum Skifahren vorzufinden. Vielleicht ist dies überhaupt eine unter andern Überraschungen, die dieses Land, eine kleine Schweiz in der grossen, in reicher Fülle anbietet: die Mannigfaltigkeit an winterlichen Stationen, an hoher und geringerer Bergwelt, an steilen und gemässigten Abfahrten, wobei es an Schwebe- und Sesselbahnen sozusagen in keinem Ort mehr fehlt.

Wenn aber eine Region mit etwas ganz Besonderem aufwarten kann, so ist es, scheint mir, im Wallis die Atmosphäre, das Urgemütliche und Behagliche, das seine Hotels und Gaststuben an sich haben. Alte bäuerliche Kultur verbindet sich mit dem Raffinement der französischen Schule. Neben dem Käseauflauf, der mit Paprika und gedämpften Zwiebeln serviert wird, etwa in Brig, das als Ausgangsstation in die stillere Schneewelt des oberen Wallis ganz besonders geeignet ist, findet man, wenn man es wünscht, das vollendete französische Menu, neben der derberen deutschschweizerischen Platte der in goldbrauner Butter servierten Ravioli oder Tagliatelle. Ein Blick auf die Karte genügt, um die eigenartige Lage dieses uralten Durchgangslandes zu beleuchten. Die Pässe führen nach Italien und Frankreich, doch auch der Norden liegt keineswegs offen da, hier erheben sich neue mächtige Wälle. In solcher «Bewahrung» hat sich trotz modernster Technik echtes Volksleben erhalten, und die vielen, vom Muttertal ausstrahlenden Hochtäler sind kleine Welten für sich, die Saastaler andere Menschen in Tracht, Sitte und Anschauung als das Völkchen vom Val d'Anniviers, verschieden die Bewohner von Kippel von den Ureinwohnern des heute Weltruhm geniessenden Skiortes Champéry im Val d'Illiez.

Gewiss, Schnee bleibt Schnee, wobei man sich aus der Schulstunde erinnern mag, dass dieser «atmosphärische Niederschlag» sich unter 0 Grad C direkt aus dem Wasserdampf der Luft bildet, feine Eiskristalle in Form sechsstrahliger Sterne, und doch ist es dem Besucher, als sei dieser Walliser Schnee – auch ohne Pinot, die «Pracht», ohne seinen Malvoisier oder «die Milde» und ohne seinen Johannisberg, «die Zärtlichkeit» und den Dôle, die «Erhabenheit» – von einer ganz besonderen und völlig unvergleichlichen Weisse und Qualität. Doch dazu muss man herkommen und ihn auf eigenen Brettern stiebend befahren . . . !

Eduard H. Steenken

Im Zeichen der «haute gastronomie»

Wie wir in unserer letzten Nummer berichteten, wurde kürzlich in Basel eine *Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné* gegründet. Es zeugt für das hohe Ansehen dieses gastronomischen Clubs im In- und Ausland, dass die *Basler Regierung* im Rathaus einen *Empfang* veranstaltete, an dem Regierungsrat und Ständerat Dr. *Tschudi* die zur Gründung der Sektion herbeigeeilte starke Delegation französischer Gastronomen begrüsste und in schlichten, herzlichen Worten die Gäste willkommen hiess. Er gab seiner Bewunderung für die gastronomische Kultur Frankreichs Ausdruck, unterstrich die guten Beziehungen, die zwischen Frankreich und der Schweiz seit jeher bestanden haben, wenn auch heute auf wirtschaftlichem Gebiete – EWG und Freihandelszone – gewisse Divergenzen der Auffassungen zutage treten. Besonders die Grenzstadt Basel hat seit jeher ein lebhaftes Interesse an der französischen Kultur bekundet. Mülhausen war seit Jahrhunderten eine befreundete Stadt, und der gemeinsame Flughafen, der unter gemeinsamer Verwaltung steht, hat die Bande der Freundschaft noch verstärkt.

Senator *Fruh* überbrachte die Grüsse der Pariser Stadtverwaltung und gab dem Gefühl der Dankbarkeit Ausdruck, das die Mitglieder des Club Prosper Montagné über den herzlichen Empfang in Basel empfinden. Er erinnerte an den Geist der Barmherzigkeit, Güte und Hilfsbereitschaft, den die Schweizer und Basler Bevölkerung in schweren Zeiten stets gegenüber dem französischen Nachbarlande an den Tag gelegt haben, und bezeugte, dass die Franzosen die Schweiz gerne besuchen, wenn auch die gegenwärtigen Devisenschwierigkeiten diesem Drang gewisse Fesseln anlegen. Die Gründung einer Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné werde aber zweifellos dazu beitragen, auch in der Schweiz die Gastronomie zu fördern; Lebensfreude gebe es ohne «la bonne chère» nicht. Im Zeichen der traditionellen Freundschaft der Städte Paris und Basel überreichte er Regierungsrat Tschudi die Medaille der Stadt Paris. Die noch folgende Besichtigung einiger der altehrwürdigen Räume des Basler Rathauses beeindruckte die französischen Gäste sichtlich.

Galadîner im Hotel Euler

Nach dem regierungsrätlichen Empfang im Rathaus gaben sich in der Halle des Hotel Euler die Gastronomen Stelldichein. Unter den anwesenden Persönlichkeiten bemerkte man den französischen Generalkonsul Mr. *Rollet*, Mr. *Bédicam*, Vertreter des Ministeriums für Tourismus und öffentliche Arbeiten, Senator *Fruh*, Vertreter des Pariser Stadtrates, Mr. *Beyer*, Direktor des Bureau von Mr. Rob. Schumann, Präsident der Europaunion, sowie verschiedene Herren des Vorstandes des Club Prosper Montagné mit ihrem Präsidenten M. *Tétard*, Paris, und dem Delegierten für die Schweiz, Mr. *Charles Sigrist*, französischer Konsul in Pruntrut, dem für die Gründung einer Schweizer Sektion Hauptverantwortlichen. Von weiteren prominenten Gästen seien erwähnt: Mr. *Arbellot*, Präsident des französischen gastronomischen Schriftstellerverbandes, sowie die Herren alt Minister Dr. *E. Feisst* und *Diehl-Rietmann*.

Es war eine schlichte und absolut untheatralische Zeremonie, in welcher Dr. *Oscar Michel* zum Präsidenten der Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné, der sich die Pflege der französischen Küche zum Ziele setzt, erkoren wurde. Ein rotes Band wurde ihm um die Brust gehängt, ein violettes seinem Küchenchef Humbel, und er hatte nur zu geloben, das Prinzip der Qualität in Küche und Keller stets hochzuhalten, was ihm nicht schwer fallen dürfte, denn gerade dafür hat das Hotel Euler seit Jahren seinen ganzen Ehrgeiz eingesetzt, und auch das anschliessende Galadîner stand im Zeichen der «Haute gastronomie».

Dr. O. Michel hiess die zahlreichen Gäste willkommen, die zum Fest der Taufe der Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné erschienen waren, der seinerzeit in Paris zu Ehren des grossen Chefs, Schriftstellers und Gastronomen gegründet worden war. Dr. Michel warf u. a. die Frage auf, ob es sich angesichts der Vielzahl gastronomischer Clubs, die heute in der Schweiz bestehen, rechtfertige, noch einen neuen zu gründen. Nur der Umstand, dass der Club Prosper Montagné im klassischen Land der Gastronomie und in andern Ländern höchstes Ansehen geniesst und seine Mitglieder das Qualitätsprinzip nicht nur bei den Küchenchefs und Restaurateuren, sondern auch bei den Lieferanten vertreten, bewog ihn, das Präsidium der Schweizer Sektion als Zeichen der Dankbarkeit gegenüber den französischen Freunden und den ihm und seinem Unternehmen von ihnen erwiesenen Diensten zu übernehmen. «Als Direktor der SHTG», bemerkte Dr. Michel, habe er wiederholt die Feststellung machen können, dass die technische Erneuerung der Hotels Stückwerk bleibt, wenn die Qualität der Küche und des Kellers nicht den Erfordernissen einer einwandfreien Tafel entspricht. Das will nicht heissen, dass man überall nur Spitzenleistungen der grossen französischen Küche erwarten kann; der wahrhafte Gastronom weiss auch ein einfaches Gericht zu schätzen, vorausgesetzt, dass es von erster Qualität und von einem gut gekelterten und gepflegten Wein des Landes begleitet ist. Solche Ziele werden nicht durch das Anschlagen eines gastronomischen Schildes erreicht; auch genügt es nicht, die Jahresbeiträge für einen gastronomischen Club zu entrichten. Gross genug ist die Zahl jener, die nur aus finanziellen Überlegungen einer solchen Organisation beitreten. Für die Mitgliedschaft der Schweizer Sektion des Club Prosper Montagné wird allein das Kriterium fachlicher Kompetenz den Ausschlag geben. Mit der Bitte an die französischen Freunde, seine Bemühungen um die Erhaltung des guten Rufes der französischen Küche zu unterstützen und junge Schweizer Köche, die sich vervollkommnen wollen, als Stagiaires aufzunehmen, schloss Dr. Michel seine Ansprache.

Herr *Diehl-Rietmann*, eine internationale Kapazität unter den Önologen, erläuterte die servierten Weine, und Mr. *Arbellot*, der Herausgeber einer bekannten und anerkannten gastronomischen Fachzeitschrift, bekannte, dass die Küche der «Bonne Auberge» oft besser ist als die Küche des «Palace», und dass das «Euler» als «une très bonne auberge» anzusprechen sei. Das entsprach der Meinung der so zahlreich vertretenen Gastronomen, und sie spendeten denn auch dem Küchenchef *Humbel*, einem Schüler des anwesenden Meisters O. Thöni, sowie dem Chefpatissier *Haggmann* verdientes Lob. Da das gute Essen auch gut serviert sein will, sei auch der Oberkellner, Herr *Zürcher*, der für einen tadellosen Service besorgt war, mit in das Lob einbezogen. Dem Galadîner lag folgendes Menu zugrunde:

LES METS

Charn Secha-Dschanbun Crüj
(Les délices des Grisons)

Le filet de truite à la zougoise

Le beignet «EULER»

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

Le Vacherin Mont d'Or

Le soufflé glacé Clémentine
Les petits fours

Le Mocca

LES VINS

Château d'Auvernier
Oeil de perdrix 1957

Yvorne,
Ovaille 1956

Château Gruaud-Larose,
St-Julien 1952

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

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

Les Eaux-de-vie et liqueurs

BÜCHERTISCH

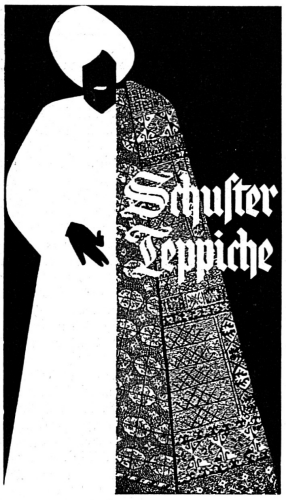
Ringgi und Zofi reisen ins Weltall

Im elften Band der bekannten farbigen Kinderbuchreihe »Ringgi und Zofi» des Ringier-Verlages in Zofingen unternehmen die beiden kleinen Abenteurer eine Weltreise im Raumschiff. Hugo Laubi hat es einmal mehr verstanden, selbst bei diesem etwas heiklen Thema sich in das Denken des Kindes einzufühlen. So ist der elfte Band zu einem ausgesprochenen Märchenbuch geworden, zu welchem Fridolin Tschudi die fröhlichen Verse und Gerti Egg eine spannende Geschichte beisteuerten. Das in prachtvollem Farbdruck herausgebrachte Bilderbuch wird wieder vielen tausend Kindern Freude bringen. (Verlagsanstalt Ringier & Co. AG, Zofingen, Preis Fr. 3.80)

BUISMAN'S - AROMA

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

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

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

HORGEN—GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Gute Fahrt
ins neue Jahr
wünscht Ihnen

Teppichhaus
Geelhaar
BERN

W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Telephon (031) 22 1 44

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

Steppdecken-anzüge

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

Wir bitten, unverbindliche Muster zu verlangen.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

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

Salami

«Carlo» tipo Milano kg Fr. **10.80**; Buresalami kg **Fr. 8.50**; Ia Bündnerfleisch kg **Fr. 18.—**. K. Luginbühl, Metzgerei, **Langenthal**, Telephon (063) 22 075.

Mit nur **5 Rp.**

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

Drogerie Schaerer,
St. Jakobstraße 39,
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr. . . . . .
Adr. . . . . .
Ort . . . . . AA

Geflügel für die Festtage!

Poulets ★ Hühner ★ Poularden
Truthähne ★ Gänse ★ Enten
gefroren

Verlangen Sie unser Festtagsangebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import Telefon (031) 22 7 35

VERBANDSTREUE HOTELIERS

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

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

Argentyl
für Ihr Silber
bewährt und unerreicht

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

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

Der Kauf von Argentyl sicher Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, **Bern,** Tel. (031) 3 53 02.

Die Englisch-Schule The Gables!

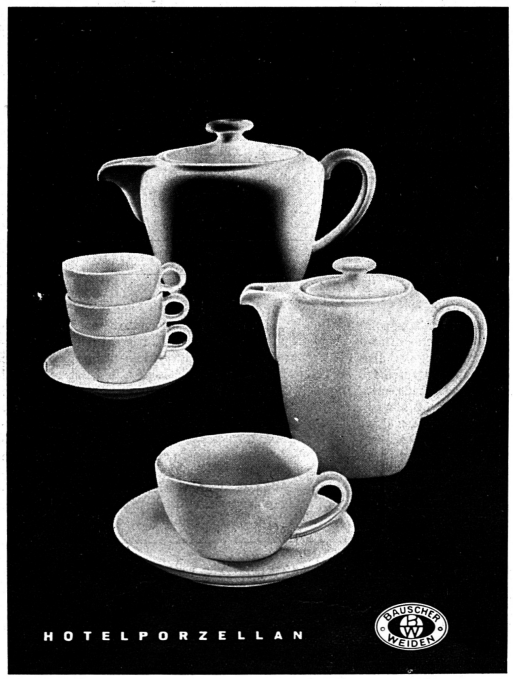
Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern.

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

● REVUE-INSERATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

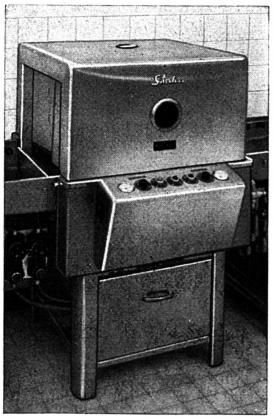
IN TORINO, in nuovo quartiere residenziale signorile, progetto approvato, offresi combinazione per costruzione
modernissimo complesso alberghiero,
comprendente: albergo turistico – casa/albergo – pensioni famigliari-ristorante – club, adatto anche come **scuola alberghiera.** Disegni e dettagli da inviarsi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



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

Warum hat das Hotel «Béha» in Lugano

eine **Stierlen** -Geschirrwaschanlage einrichten lassen?



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

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

Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch.

Wir beraten Sie fachmännisch und absolut unverbindlich.

Grossküchenplanung und -einrichtung:
Rohr-Röthelin + Co
Bern, Neuengass-Passage 3 – Telephon (031) 9 14 55
Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny