

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 50

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: 22.07.2025

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



Basel, den 15. Dezember 1960

Nr. 50

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Review
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
69. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

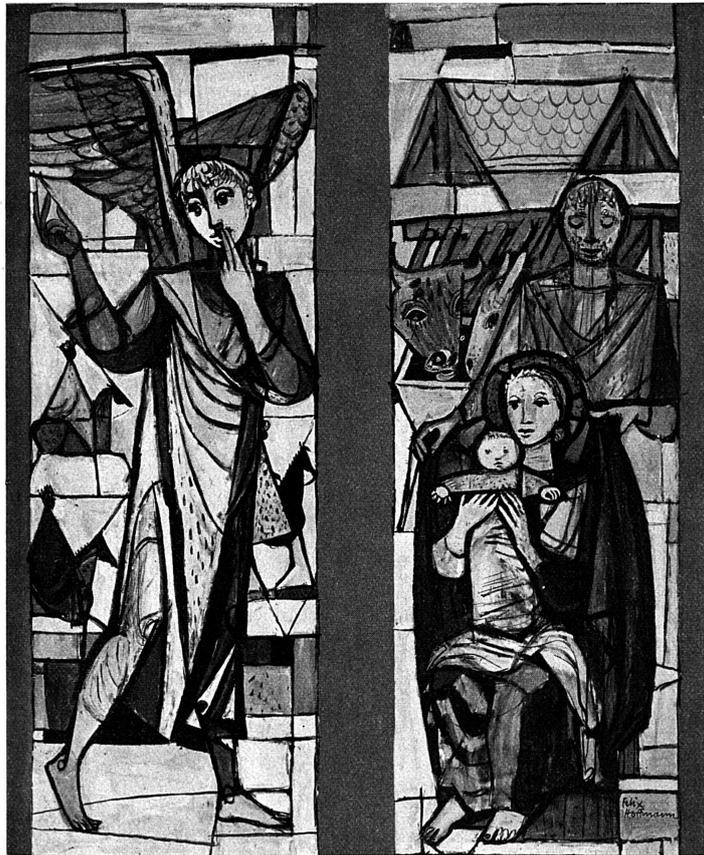
Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Noël n'est pas un conte

par Paul André

Voilà peut-être le moment venu d'en finir avec les contes de Noël. Si l'incarnation n'est pas un conte, pourquoi en faire le prétexte à toutes ces histoires sentimentales, qu'on vous débite sur un ton sans doute trop ému pour être sérieux? La réalité nous appelle à d'autres exercices. Elle est dramatique. Il s'agit, dans cette situation, de bien partir: évitons en particulier toute phraséologie qui

somme à la veille d'un renouvellement religieux, et ne subsisteront que les conceptions assez vigoureuses pour produire l'éveil des consciences. Souhaitons qu'il ne coïncide pas avec l'obscurcissement de celles qui préféreraient persécuter au nom de leurs convictions desséchées. Le négatif souvent côtoie le positif, surtout dans la genèse des connaissances majeures.



décore par ses mots bien gonflés les plus subtils malentendus. Qu'est-ce que le christianisme? On parle abondamment de son rôle éducatif, mais comme si c'était avant tout un corps constitué, et non pas le surgissement d'un phénomène capital dans l'ontologie. La désinence du terme l'emporte sur sa racine; or, cette fin savante, c'est la part humaine, avec l'arbitraire et la fragilité des explications limitées aux horizons des écoles.

Le christianisme a commencé par être le Christ. C'est-à-dire: Jésus — il ne faudrait pas l'oublier. Vingt siècles de commentaires, géniaux parfois, mais d'autant plus exposés à prendre quelque distance, rendent désormais nécessaire un contact approfondi avec la source. Pourquoi? Parce qu'ils chancelaient, les multiples édifices où le dogme, toujours attentif aux soucis séculiers, entend maintenir ses droits en contestant ceux des autres interprétations. On cherche en vain à s'illusionner. Le problème ne consiste pas dans un ajustage de théories et unrajeunissement de thèmes décrépits. Toutes les organisations du monde, avec leurs vastes congrès, et leurs magnifiques secrétariats, ne peuvent rien contre cette évidence: nous

C'est un drame biologique, comme il y en eut, pour tous les êtres, à tous les tournants de l'évolution — avec quels anéantissements plus ou moins rapides, impossible de le savoir d'après les pauvres restes que recouvrent les couches géologiques. Est-ce à dire que soit résolu le passé? Un passé, oui. Une très grande partie du passé même: cette ossature spirituelle — deux mots incompatibles, pour une chose trop vraie; ce squelette qui a porté de fécondes expériences, mais dont la structure ne correspond plus aux besoins actuels. Idées durcies, qui sclérosèrent à leur tour les esprits, aussi bien chez les indifférents ou les athées que chez les croyants. La pensée chrétienne, autrement dit, n'est ni ce qu'en font trop de chrétiens, ni ce qu'en font beaucoup de ses adversaires — spiritualistes ou non. Il s'agit de la reprendre à la base pour en retrouver le germe immortel.

Germe transmis par cet Évangile, dont une des premières paroles selon saint Luc est: «Paix sur la terre!» A-t-elle été comprise? On y voit un appel à la bienveillance entre les hommes. Message qui ne va pas loin, une fois passée la fête si douce durant laquelle il retentit en divers arrangements — le pharisaïque se distinguant par ses envolées du lyrisme exactement étudié.

hotel revue

La bonne volonté dont il est question n'a rien de ces mouvements superficiels qui donnent naissance aux compromis où le calcul a plus de part qu'une justice profonde. Elle signifie que le salut promis a une condition: sortir de soi-même. Avec le Christ doit naître une humanité nouvelle. Tous les symboles relatifs aux difficultés de son avènement illustrent le combat entre une existence que travaille l'infini et celle qui lui oppose les lourdes données du fini. D'où la nécessité d'opter entre l'une ou l'autre.

On a longtemps cru que le choix, fait au plus intime de la conscience individuelle, n'importait guère à la vie sociale. Séparation: d'un côté la religion, avec sa foi; de l'autre, les activités concrètes, avec leurs impératifs rationnels. Mais la réalité, précisément, n'est pas si simple. Elle émerge de l'âme; de l'âme tout entière, avec son prodigieux mystère — non d'une âme tronquée et standardisée selon les intérêts des rapports matériels. Or cette lumière intérieure a ses exigences. On a beau vouloir les ignorer, ou, pire encore, en fausser instinctivement la nature. L'histoire, dans ses crises, se charge de rappeler qu'on ne saurait duper l'énergie spirituelle sans qu'elle réagisse par de terribles avertissements. Voilà pourquoi aujourd'hui la situation devient pressante. Ou l'homme se transformera dans le sens d'une évolution meilleure, ou il périra sous les ruines de son progrès artificiel et de sa culture sophistiquée. Après vingt siècles de réflexions et de découvertes, toutes les bibliothèques ne pèsent pas lourd devant ce dilemme, que Jésus a mis en évidence sous la poussée du principe de vie dont il était la divine expression.

Une étoile dans le ciel, selon une tradition consignée par Matthieu et par Luc, annonça la naissance de celui qui allait infuser à tous ses mots le pouvoir du verbe éternel. Depuis quand les rayons de l'astre traversaient-ils l'espace, pour tomber sur la terre juste à l'instant où les mages pourront prendre la route? Et si c'était le plus ancien des corps célestes, le premier des luminaires apparus à la création dans l'ombre du néant? Entre son point de départ et son point d'impact, aucun nombre ne serait alors capable d'évoquer cette durée ayant comme unité plusieurs milliards de millénaires. Mythe, tant que l'on voudra; sa signification cependant n'a rien d'illusoire. La lumière de la vérité, si lente à nos yeux chétifs, va peut-être plus vite encore que la lumière physique. Car nul ne saurait évaluer ses répercussions immédiates et lointaines. La moindre étincelle d'idée où elle se reflète n'est jamais perdue; elle porte jusque dans un futur qui échappe à notre imagination.

Il n'y a pas de distance pour la vérité. L'étoile de Noël, elle a brillé dans quelques grandes âmes, et pas du tout en vain pour les autres, avant d'éclairer les récits des Évangiles. C'est Moïse, législateur génial, qui découvre la règle d'une piété dont vivra jusqu'à nos jours le plus méditatif des peuples. Ce sont les prophètes, qui introduiront, dans son monothéisme, tant de notions fondamentales: la responsabilité individuelle, le culte en esprit, la communication directe avec le Dieu de la justice, de l'amour, du pardon. Un Aménoph IV en Égypte, un Confucius en Chine, un Bouddha aux Indes, tous les inspirés, malgré leurs divergences doctrinales, enseignent le renoncement à notre nature primitive pour une nature régénérée. Et, en Grèce, ce prince de l'Ironie qu'était Socrate perceva nettement, tout au fond de sa merveilleuse intelligence, la voix qui ne lui appartient pas, parce qu'elle vient de trop haut, et qui l'invite à se dépasser, avec l'aide manifeste d'une force transcendante. Prémonition à la fois du salut et de la grâce.

Interrogez aujourd'hui un psychologue — pas un mécanicien de la psychologie, mais un analyste qui va au centre des problèmes. Un Paul Diel, par exemple. Il vous dira que le salut de l'individu est dans la sublimation mystique de ses désirs¹. Interrogez un philosophe — pas un esthète interposant entre lui-même et les choses ses propres complexes, mais un penseur qui sait dégager l'essentiel de ce qu'il examine. Il ne tardera pas à déclarer, comme Bertrand Russell, que notre monde, submergé par ses techniques, sera bientôt anéanti s'il ne se convertit à une sagesse plus efficiente que la commune morale². Convergences frappantes, et qui s'accordent, plus intimement qu'il ne le semble, avec le message évangélique.

Ce message, quelques habiles, il n'y a pas si longtemps, le faisaient consister dans une leçon d'utile charité. C'est son sens apocalyptique que l'on est maintenant mieux préparé à comprendre. La vie supérieure, en se frayant passage, après combien d'efforts, fait présager l'heure prochaine où elle triomphera des formes corrompues — quels que soient le prestige de leur rang, l'ordonnance de leurs méthodes, la cohésion de leur personnel, la richesse de leurs ressources. Aurore splendide après le crépuscule des idoles. Etablissement ici-bas du règne messianique, qui ne se superpose pas, comme un au-delà compensateur, à la prospérité despires turpitudes: il doit venir en ce monde par la défaite des valeurs auxquelles se vouait le monde. Le déchet sera gros, mais son poids faible, en regard de la puissance à l'œuvre, quand l'être le plus pur communiquera pleinement avec l'ensemble des âmes évoluées. Océanisme véritable, le seul du reste possible, où l'analogie des aspirations, épurées par l'épreuve, trouvera enfin le langage de l'amour.

Paul André

¹ Paul Diel, La Divinité (Presses universitaires de France, Paris).

² Bertrand Russell, Adaptons-nous à nos techniques (Nouvelles littéraires, 11 août 1960).

Versuch, Weihnachten zu feiern

von E. H. Steenken

Wir sagen Versuch und bekennen damit, dass wir Weihnacht in einer Zeit, wo vieles in Frage gestellt ist, nicht einfach mehr so feiern wie irgendein beliebiges Fest unseres festereichen Kalenders. Weihnacht in einem überkommenen Sinne — das ist das Fest der Kinder, das Fest der behaglichen Familienbegegnung, ist der Weihnachtsbaum, gewöhnlich überreich und ein wenig gedankenlos geschmückt, ist das den Umständen angepasste Gesicht des «Patrons», der seinen Angestellten ein Kuvert überreicht, ist die Posaune vom Kirchturm, der Weihnachtsgottesdienst, kurz, eine ganze Welt traditioneller Gepflogenheiten. Der Versuch, diesen hohen Tag neu zu feiern, im Geist einer neuen Sicht, eines neuen Verhältnisses, wird selten unternommen.

Bruchstücke aus der Bibel, aus aufgesagten Gedichten fallen uns ein: Und waren Hirten auf dem Felde... Und fanden die Krippe, mit dem Kind darinnen. Gedichte, die man als Bub aufsagte, sind in unserm Gedächtnis nicht gestorben, Vers auf Vers stellt sich ein und plötzlich sprechen wir:

Und fern vom Zelte über einem Stalle,
Da ist's, als ob aufs niedere Dach er falle,
In tausend Radien sein Licht er gießt,
Ein Meteor, so dachte der Gelehrte,
Als langsam er zu seinen Büchern kehrte.
O weisst du, wen das niedere Dach umschliesst?

In einer Krippe ruht ein neugeborenen
Und schlummernd Kindlein, wie im Traum verloren.
Die Mutter knieet, Weib und Jungfrau doch.
Ein erster, schlichter Mann rückt tief erschüttert
Das Lager ihnen, seine Rechte zittert,
Dem Schleier nahe und den Mantel noch...





Die Hirten, Ochs und Esel, die Krippe, der wunderbare Besuch der «fernen Könige», das Stallgebäude, das das wundersame Ereignis umschliesst, diese ganze Welt mit ihren Inhalten und Formen einer bäuerlichen Kultur – wie weit ist sie entfernt von der technischen Zivilisation unserer Tage, von dem mit Motoren erfüllten Alltag, von dem «Bild des Menschen» auch, das sich verändert und verengt hat, von den Problemen, die uns Stunde um Stunde beschäftigen.

Ein kühler, völlig sachlicher Beobachter eines andern Planeten müsste konstatieren, dass ihn dieses Fest höchst anachronistisch berührt, dass es fast wie Beschwörung wirkt, dass es voller Embleme ist, die wir längst verabschiedet haben. Hirten? Sie gibt es nur noch in ein paar abseitigen Tälern und Landschaften auf diesem Erdball. Ihre Weisheit wird nicht mehr verstanden, mehr, als unpraktisch abgetan. Krippen haben folkloristischen Wert. Die Tiere wurden immer mehr verjagt und bald werden wir dem letzten Pferd (es ist jenes, das einen Wagen mit Bierfässern mühsam durch das Gewimmel der Autos hindurch zieht) den Laufpass gegeben haben. Und der gleiche kühle Beobachter würde unter Umständen weiter folgern: Was sich da tut an hübschen Aufbauten, an geschmückten Kleinkrippen, an Engeln aus Pappe, an unzähligen Bescherungen scheint mir verdächtig, denn der grossen Botschaft wird nur in den seltensten Fällen nachgelebt, und die wenigen wirklichen Christen kann man immer noch, wie Kirkegaard sagte... mit einer Laterne suchen.

Und doch... hinter dem Aufwand, hinter dem gefährlichen Wall an Sentimentalität, hinter der Korruption des Weihnachtsfestes durch die Warenhäuser – lebt ein gut Teil echter Sehnsucht der Menschen, das Wunder der Gott-Inkarnation würdig zu begehen. Lebt die Sehnsucht der Menschen nach Erlösung, lebt die Sehnsucht nach dem andern Licht.

Dieses Licht, das von innen kommt, dieses Licht, das heller ist als Bäche gleissender Neonnöhren, dieses Licht, das wir am besten durch das Anzünden einer schlichten Kerze versinnbildlichen. Auch es macht «physisch» hell, aber es verwandelt seltsam die Umgebung. Die Gesichter werden anders, nicht selten wahrer... und menschlicher. Und doch bleibt ja die Kerze nur Symbol einer inneren Welt, eines Himmelreichs, das in uns entzündet werden kann und in dem alle «Wunder» der Technik schon existieren. Was der Mensch heute so verwegen und mit einem solch unerhörten «Einsatz» an Energien aller Art im «Aussein» zu realisieren trachtet (und immer mit der vollen Gefahr, sein Gleichgewicht dadurch zu verlieren, von seinem Gleichgewicht mit der Natur gar nicht zu reden), hat er gewöhnlich im Reich des «Innen» nicht versucht. Für diesen Exkurs unerhörter Anspannung zahlt er durch die Leere, durch die Unfähigkeit, ein geistiges Leben aufzubauen. Komfort verwechselt er nur zu oft mit einer Art Belohnung für seinen eigenen Fleiss, Besitz mit «Erworbenem», aber die Dinge zerrinnen ihm wie Sand in den Händen, das tiefere Gefühl, eine in der Schöpfung angesiedelte Kreatur zu sein, kennt er nicht mehr. Seine «Marktanfälligkeit» ist das Zeichen seiner inneren Haltlosigkeit. Ein trügerisches Bild «sozialen Glücks» hat das andere Bild in ihm verdunkelt – wenn nicht ausgelöscht.

Weihnacht ist nun eine Gelegenheit, sich der doppelten Möglichkeit des Menschen zu erinnern, seine geistige Beheimatung in einer andern Welt wieder bewusst zu machen. Hier käme es auf einen Versuch an, Weihnacht neu zu begehen, nicht nur in der «Tradition», sondern in der Prüfung dessen, was sie uns anbietet hat: Ein christlicher Essayist, Horst Krüger, hat in einem tiefgründigen Buch «Zwischen Dekadenz und Erneuerung» die Stellung des Menschen wie folgt umrissen:

«Um also wirklich Mensch zu sein, kommt es darauf an, das rechte Mass der Mitte zu finden, jene schmale Grenzlinie, an der sich beide Welten treffen. Darum ist Menschsein eigentlich so schwierig, unser Weg so gefährlich, grossartig und abenteuerlich, weil es sich nur auf einem schmalen Höhengrät ereignet, wo man den grossen Auftrag, Mensch zu sein, verfehlen kann. Ja, vielleicht ist unser Leben überhaupt nichts anderes als dieses dauernde Verfehlen, dieses immer wieder Neuansetzen, Zurückfinden auf die Fährte des Menschen in der Geschichte?»

Wie unter den Gewittern der Mächte zieht der Mensch, umflackert von dem heroischen Panorama des Welthintergrundes, seinen Weg: mühsam, unsicher und doch zugleich dunkel um sein Ziel wissend.

Dieser Weg ist immer wieder von zwei Grundmächten gebahnt worden, die nicht unerwähnt bleiben können, wenn man vom Menschen spricht: von der Macht des Opfers und der Liebe.

Liebe ist in der Tat das Thema dieses wundersamen Festes. Wenn selbst der Härteste gelegentlich an den Fernsten denkt und zumindest Weihnacht aus «Tradition» ihm einen guten Gedanken in der Form eines Geschenkes gönnt, dann beweist das die Macht dieser Liebe, die auch in einem abgeschatteten Sinne noch wirksam ist».

Von der Liebe her lässt sich der Versuch, Weihnacht neu zu begehen, wiederholen. Immer erliegen wir der Mechanik, dem Ablauf der Stunden eines hohen Tages; was mit grossem Vorsatz begann, verdundet sich. Mit dem historischen Christus-Ereignis ist es dasselbe. Es ist viel Staub darauf gesunken, der Staub der Jahrhunderte – aber das Zentralereignis darin, die Menschwerdung Gottes «in seinem Sohn» ist von ständiger Aktualität. Weihnacht ist alle Tage, ohne das Brennen eines Tannenbaums, ohne den Markt, ohne das Christkind. Der vom Weihnachtsgedanken Erfasste und Berückte weiss um die «andere Seite». Nicht die «andere Seite» des Mondes, um die unlängst die Russen soviel Wind machten – als würde das auch nur ein Tüpfelchen an

der Situation des Menschen ändern – sondern um die andere Seite des Lebens.

In diesem Leben, dem wahren, finden sich jene, die christliches Wirken nicht in die Gebethäuser mit schönen Glasfenstern verbannt haben, sondern die es zur Strahlung bringen, täglich und stündlich.

Nun brennen die Kerzen, Stimmen tönen geisterhaft im Radio, der ganze Äther singt. Auf den Strassen erklingen Schritte, rollen die Wagen, das äussere Geschehen geht seinen Gang; in den frohen Augen eines Kindes aber geschieht das «Andere».

Menschen versammeln sich hier und dort, das Laute ist an diesem Abend und auch am kommenden Tag verabschiedet, viele Menschen sind in die Berge gefahren und verbringen Weihnacht im Kontakt mit einer tief verschneiten Natur. Auch hier im Hotel steht der «Grün» mit den Lamettabhängigen und den Kerzen im Vestibül, in der Halle oder im Speisesaal. Der Hotelier, über seine

Felix Hoffmann als Glasmaler

Ein Wort zum Geleit von Traugott Vogel

Diese Begleitworte zu den Bildern von Felix Hoffmann, Aarau, wollen nicht für sich bestehen und eigengültig sein; sie haben zu dienen und bieten sich als verbindendes Mittel an, um zu versuchen, zwischen den Abbildungen und dem Betrachter einen Augensteg des Verstehens zu schlagen. So wie Felix Hoffmann als geschätzter Buchillustrator augenfällige Verbindung zwischen Text und Leser schafft, sich also nicht weigert, dem erzählenden Schriftsteller dienstbar zu sein, indem er dessen Gestalten aus dem Wort ins Bild ruft, so soll sich hierauf umgekehrt dem Gezeigten zum vorhandenen Bilde das deutende Wort gesellen. Illustrieren – oder wie man früher vorzog: illuminieren – bedeutet erklären, erhellen. Durch das Bild soll ein schaubarer Sachverhalt klargestellt werden. Das zu erläuternde Geschehnis ist bereits im Text des Buches aufgezeichnet, und im vorliegenden Sonderheft ist der Leser mit dem zu illuminierenden Buche im vornehin und allgemein bekannt, und es darf deshalb vorausgesetzt werden, das nachzubildende Geschehnis sei ihm derart vertraut, dass es sich erübrigt, den Wortlaut dem Bilde mitzugeben, handelt es sich doch um die Bibel, um Gestalten und Motive der Heiligen Schrift also, die ins Bild umgesetzt werden, und zwar nicht im Buche selbst, sondern diesmal an den Fenstern des Gotteshauses: wir begegnen einer Art Grossillustrator, dem Glasmaler.

Alle Abbildungen, die hier geboten werden, sind Wiedergaben von Kirchenfenstern, die Felix Hoffmann geschaffen hat; sie wurden notgedrungen stark verjüngt, geben meist nur Ausschnitte und entbehren obendrein eines ihrer wichtigsten Ausdrucksmittel, der Farbe. Was der Leser vor sich hat, sind somit Bruch-

Funktion als «Herberge»-Gebender hinaus, mag, aus dem Kreis seiner Lieben und Nächsten tretend, an seine höhere Mission denken, die ihm mitgegeben wurde: Vermittler zwischen den Menschen aus West und Ost, Süd und Nord, aus allen Kreisen der Gesellschaft zu sein. Sein Wort vermag jetzt einen Isolierten zu trösten, seine Nähe bewusst zu machen, dass er auf diesem Planeten der eine für den andern da zu sein haben.

Weihnacht kann wie ein warmer Luftstrom wirken, der die Herzen plötzlich auftaut. Ohne viele Worte kann etwas bewirkt werden, was einem Einsamen Wegzehrung für Jahre bedeutet.

Und von einem solchen nächtlichen Hotel in einem Winterkurort mag der Blick einen Moment lang den Himmel suchen, an dem immer noch die alten Sterne voller Weissagungen gehen. Er hängt über dem ganzen Land, er breitet sich über unsere Heimat, in der wir wirken und sterben. In ihm ist das grosse Geheimnis Weihnacht eingeleuchtet. Es wieder und wieder zu entdecken und wahr zu machen, dazu sind wir aufgerufen!

lende, über etliche Streifenmeter sich dehnde Fläche stellt ihre eigenen, strengsten Forderungen an den Menschen, zuerst an den Maler, dann auch an den Betrachter. Das Tageslicht strömt von rückwärts, von hinten, ausserhalb der Bildfläche hinweg, wie dies beim Gemälde geschieht, sondern dringt sich durch die im Glase gestaute Farbsubstanz hindurch. Die Fenster leuchten nicht wie beim Tafelbild im streifenden, auf-fallenden Lichte, sondern werfen, ja schleudern das geschürfte Licht, satt durchfärbt, eigentlich getränkt von Tönen, dem im gedämpften Raume andächtig Harrenden entgegen. Es ist somit ein strömendes Gefälle, ein Lichtgeriesel da, unter dem wir blossen Auges stehen. – Zum Umfang des Glasgemäldes und zur Kraft der Leuchtfarben kommt als weitere Sonderart hinzu: die Entfernung, die sich zwischen Kirchenbesucher und Glasbild schiebt: ein räumlicher und ein thematischer Abstand. Du bist ja genötigt, das Ganze des Fensters zu überblicken, ist in dem Ablauf der frommen Episode zu verfolgen. Es ist dir verwehrt, dich über eine Einzelheit zu beugen, zu blättern, wie du es vor dem Buche zu halten pflegst. Du stehst, den Kopf im Nacken, und entzifferst die Bildreihen von oben nach unten oder umgekehrt, um dich am dargebotenen Vorgange (am Inhalte wie an der Formsprache) zu erbauen. Der Künstler trat somit gut, eine leicht eingehende, unverschränkte Bildsprache zu sprechen; denn auch jener innere Abstand des heutigen Besuchers vom Thema hat sich gegenüber früheren Zeiten vergrössert und fordert vom Maler klare Eindeutigkeit, ja hat bereits einige Künstler dazu verführt, statt der biblischen Gestalten nur noch abkürzende Signale zu verwenden: den Dorn, den Fol-



stücke, nicht einmal Scherben, nichts als helldunkle Schattenwürfe, und sie bedürfen des nachhelfenden Wortes, um voll erfasst und begriffen zu werden. Indessen sind solche Reproduktionen als Reduktionen der Wirklichkeit nur dann vollauf zu verantworten, wenn sie uns dazu ermuntern, die Originale aufzusuchen, um unter lebendigen Farbgewirre ihrer leuchtenden Botschaft uns erquickung zu lassen.

Der Glasmaler war von jeher ein Diener: er stand im Dienste des verkündenden Wortes, was ihn jedoch nicht hinderte, sich in einer ihm eigentümlichen Bildsprache auszudrücken, bald mit seinen Gestalten und ihrer stilistischen Erscheinungsform im gegenwärtigen seiner Zeit zu verweilen, bald aber seine Gesichte im Zeitlosen jenseitigen anzusiedeln, hier dem Schmuckbedürfnis mehr zu genügen, dort aber in abstrakterer Strengung einem als puritanisches Gesetz verstandenen Kanon zu gehorchen. Immer aber steht hinter diesen Bildverweilungen das Buch der Bücher, und die Bilder der Kirchenfenster sind als Huldigungen gedacht und führen als Weggeleite zum Verstehen des dargebotenen heiligen Vorkommnisses.

Kirchenräume und Kirchenfenster haben grössere Ausmasse als sie das Blatt selbst der prächtigsten Prachtsbibel zu bieten vermag. Eine solche helle, strah-

tennel, den Engelsflügel, das Kreuz, und diese sakralen Ersatzstücke als stellvertretende Sinnbilder zu ver selbständigen.

Felix Hoffmann kennt alle diese Umstände, hat sie von jeher bedacht, ist ihnen auf seine Weise gerecht geworden – um dennoch dem Gegenständlichen und der menschlichen Gestalt treu zu bleiben, jedoch seine Kompositionen immer «schärfer zu rhythmisieren», wie er selber sagt. Beim Lesen seiner Fenster wird uns deutlich, wie zweckmässig, materialrichtig, zuchtvoll (im Gewahren und im Verweilen) von ihm vorgegangen wird, um Bildvision und Bildverwirklichung in Einklang zu bringen. Gerade an unserem an vorderster Stelle wiederergegebenen Doppelfenster «Weihnachten» lässt sich der Werdegang und das andauernde Wachsen und Verwandeln einer Bildgestalt in aller Deutlichkeit ablesen. Was wir vor uns haben, ist das Ergebnis einer Art Selbstbegegnung. Der Maler war mit der ursprünglichen Fassung (aus dem Jahre 1947) nicht mehr einverstanden; das früher bestellte Feld wies nicht genügend Spannung auf, die Farbe erschien ihm hinterher zu müde in ihrer ängstlichen Natürlichkeit. Der erregte Maler griff nun ein, versuchte zunächst, mit kleinen Änderungen die Beziehungen der einzelnen Teile neu zu regeln, und nach tagelangem Umschaffen gelang es ihm, «das Verhältnis der figurlichen Stücke zu den Grundstücken» zu

Unsere Weihnachtsnummer

Seit Jahren widmen wir unsere Weihnachtsnummer dem Kunstschaffen der Gegenwart, d.h. Künstlern, die sich in ihren Werken mit den ewigen Problemen der Menschheit aus der Sicht unserer Zeit heraus auseinandersetzen.

Die diesjährige Nummer der Hotel-Revue vermittelt einen Einblick in das Schaffen von Kunstmalern und Graphikern Felix Hoffmann in Aarau, der, in der Schweiz vor allem als Vertreter der modernen Glasmalerei bekannt, sich auch als Maler und Zeichner einen Namen geschaffen hat. Als sensibler Illustrator bibliophiler Ausgaben von Werken der Weltliteratur ist sein Ruf weit über unsere Landesgrenzen hinaus gedungen.

Der Schriftsteller Traugott Vogel in Zürich hat sich in liebenswürdiger Weise bereit gefunden, unsere Leser auf subtile Art in die Kunst Felix Hoffmanns einzuführen, wofür ihm hier unser wärmster Dank ausgesprochen sei.

Dank schulden wir auch Frau Fritz Deringer in Uetikon a. See für ihren kunstverständigen Rat und ihre Mithilfe beim Zustandekommen dieser Nummer wie – last but not least – Felix Hoffmann selbst, der uns aus seinem reichen künstlerischen Wirken mit spontaner Bereitwilligkeit eine Auswahl von Bildern zur Reproduktion überliess.

Die beiden Weihnachtsartikel stammen aus der Feder unserer langjährigen Mitarbeiter Paul André und E.H. Steenken, die wir unsern Lesern ja nicht mehr vorzustellen brauchen.

Wir hoffen, diese Weihnachtsausgabe werde in unserem Leserkreis eine gute Aufnahme finden.

P.

ordnen. Er schreibt in einem Briefe zu diesem unschaffend-schöpferischen Vorgehen: «Viel mehr als das erste Mal (vor 13 Jahren) ging ich vom Scherben aus und suchte damit das Bild zu gestalten, nicht umgekehrt nachträglich das Bild in Glasstücke zu zerlegen». Diese weit mehr als nur technisch wichtige Aussage erhellt deutlich den Verwandlungsvorgang.

Das Bild «Beteten» gehört in eine Folge von vier quadratischen Fenstern, die in die eine Betonwand der Reformierten Kirche Bellach im Solothurnischen eingelassen sind. «Diese Fenster», sagt der Künstler, «sind meine grosszügigsten und lapidarsten». Sie dürften eben nicht wie niedliche Helgen an der Wand kleben, sondern hatten sich als Durchbrüche und Lichtstürze in der sich dehnen, saugenden Fläche der weiten Wand zu behaupten. Das Lapidare an ihnen ist geradezu wörtlich zu verstehen: grossgefügte, zusammenreisende Formen sind sonst dem Steingebilde angemessen. Aus elementaren Rundungen und Gevierten baut sich der Ausschnitt auf: Profil (der Mutter) steht gegen Profil (des Kindes), gefaltete Hände (der Mutter) stehen gegen gefaltete Händchen (des Kindes), und sie sind umrissen und getragen vom kräftig nachgezogenen Kontur (Blei und Schwarzlot), der verhindert, dass die

hervorzuheben ist. Keine Furcht, wohl aber Ehrfurcht vor den Dingen ist hier – wie in allem Schaffen des Künstlers – am Werke. Ferner, filmisch ausgedrückt, wird die «Grossaufnahme» der «Totalen» vorgezogen, das heisst, dass Felix Hoffmann so nahe an die Dinge heranrückt oder sie so sehnlich ins Anschauen hereinholt, dass sich der Bildrahmen von selbst weitet – bis die «Betenden» für das «Beteten» schlechthin stehen.

«Rebus» (durch Dinge) ist Felix Hoffmanns Wahlspruch. Ihm hält er auch in den reichen Fenstern der Stadtkirche Aarau (1953) auf glückselig sich herausgebende Weise vorbildlich die Treue. Wir haben hier vor uns die Wiedergabe des einen der sechs Fenster. «Die Schöpfung» ist das Thema. Von unten nach oben drängen sich in die strahlenden Gevierte das Werden zuerst der Pflanzen, dann der Fische und Vögel und schliesslich der Tiere und Menschen. Es sind hier weggelassen «Vertreibung aus dem Paradies» (zu oberst) und «Teilung von Wasser und Land» (zu unterst). Beim geniessenden Abweiden der Scheibebilder steigt Schöpferlust in einem auf, und man erinnert sich des kindlichfrommen Liedverses: «Gott der Herr rief sie mit Namen, dass sie all ins Leben kamen», und man zählt die Geschöpfe auf, benennt sie und fühlt sie in einem aufleben: ganz unten der Wegerich, den eingerollten Farnwedel, die schlanke Buche unter der Blumensonne, und oben über Diatomee und Koralle die glotzenden, schillernden Fische, drauf das Geflatter der Flügel, das weidende, reine Getier und zuletzt das erste Menschenpaar, umkreist vom fruchtträchtigen Garten Eden. Es bereitet aber auch Lust und weckt Lebensmut, mit schweifendem Auge dem Linienflusse zu folgen, der die Gestalten umspült, auf ihnen ins Innere der Glasflächen entlang zu schlendern, um zu erkennen, dass nichts Labyrinthisches uns narret: wir tauchen immer wieder, getragen von einem verborgen wirkenden Gesetze, ans Licht und an die Ordnung.

Nicht übergangen sei bei all diesem drängenden Reichtume das irdisch fromme Stillleben «Familie» aus dem Stefansfenster in Bern. Den Bleistift in der Hand zeichne ich auf, was die Augen abtasten: ein Kreuz teilt das stille Stübchengeschehen. Zur oberen Tischkante läuft sowohl die vordere als die horizontale Flucht der Sitzbank und des geehten Fussbodens, so die Fläche in liegende, schmale Bahnen aufteilend. Senkrechte und leicht geneigte Schrägen helfen tragen, stützen und sperren; links die Mutter mit dem Jüngsten und als Tangente, anschließend sitzt der Vater, den Blick aufs Brot gesenkt, das er schneidet; neben ihm behauptet sich der Ahne, dessen schwelendes Alter neben dem Dreieck der Lichtglocke in sich selbst beharrt; rechts aussen und vorn in der Reihe kehren uns die suppenfrohen Kinder den Rücken zu, und alle die Rund- und Ovalformen der Gesichter, der Köpfe und Teller sind Spiegelungen fern kreisender Himmelskörper. Hell die Mutter, hell ihr Kindchen, hell der Tisch, rein wie ein Altar; sein Feld verjüngt sich nach hinten, es strebt nach vorn, kommt, sich anbietend, auf uns zu, ... ein Sinnbild, das für die reine, sich verströmende und dennoch meisterlich gefasste Kunst Felix Hoffmanns steht, den wir im



Noëls de chez nous

Noël, c'est la grande fête du monde chrétien. On la célèbre chez nous avec un ferveur toute particulière, mais cependant pas partout de la même manière. Car il y a la ville, et il y a la campagne. Dans les premières, les manifestations extérieures prennent de plus en plus d'importance et de place, alors que dans les secondes le caractère de cette fête demeure plus intime.

Tant dans les villages que dans les bourgs et les cités, Noël a conservé ce qui en fait véritablement la valeur et le prix. C'est une fête sacrée et les Eglises se doivent d'insister sur cela auprès des fidèles. Les messes de minuit, célébrées au soir du 24 dans les sanctuaires catholiques, où l'on a installé des crèches évoquant, à l'aide de petits personnages et d'animaux en terre, en plâtre ou en bois, la naissance humble du Christ, comme aussi les cultes solennels, organisés au matin du 25 dans les temples protestants, où l'on a dressé de magnifiques sapins, qui sont le symbole de la Lumière éclairant le monde, sont fréquentés par des foules recueillies, qui reçoivent, dans leur cœur et dans leur âme, tel un cadeau renouvelé, le divin message que leur apporte Noël.

C'est aussi la fête de la bonté, de la compréhension et de la concorde entre les hommes, ce qui est l'occasion de se retrouver pour un repas pris en famille chez soi ou au restaurant. Noël, pour les familles dispersées, est devenu le prétexte de se regrouper une fois l'an, autour des aînés. Dans les villes, où les logements sont souvent fort exigus, il est parfois impossible de faire se rassembler douze ou quatorze personnes autour d'une même table. Aussi prend-on l'habitude de se réunir dans un restaurant, pour le déjeuner de Noël, au menu duquel figurent obligatoirement la dinde farcie de marrons et la bûche en pâtisserie, tandis qu'une décoration de sapin, de houx et de bougies rappellent que ce jour n'est pas ordinaire.

Les enfants ne sont pas oubliés à Noël. Car c'est aussi leur fête, plus particulièrement. Dans les pays non-chrétiens qui célèbrent tout de même Noël – c'est le cas notamment au Japon et en Inde, où d'autres religions sont à l'honneur – ce jour-là est devenu celui des gosses que l'on comble de cadeaux et de friandises. En notre pays, c'est Chalande, le Père Noël ou le Bon Enfant, cela dépend des régions, qui apportent jouets, jeux et douceurs aux enfants sages, dont les chaussures ou les pantoufles ont été disposées, au soir du 24, devant la cheminée ou au pied du radiateur du chauffage central. Car dans les villes les cheminées se font de plus en plus rares.

Mais, il arrive aussi que l'on dépose tout simplement ces cadeaux au pied du sapin, qu'il est coutume de dresser, souvent plusieurs jours avant Noël, dans chaque foyer. Cela dépend des opinions que l'on a sur Chalande, le Père Noël ou le Bon Enfant... De plus en plus, le sapin déborde des demeures et des sanctuaires pour se répandre sur la voie publique. Dans les villes, dès le début du mois de décembre, des sapins de 10 et 15 mètres se dressent sur les places principales, tan-

dis que des rangées d'autres conifères, plus petits, jaillissent, tels des sentinelles, des artères entières. Ajoutés aux guirlandes lumineuses, suspendues en travers de certaines rues, ces sapins contribuent à créer un «climat» qui se veut certes de Noël, mais qui n'est pas sans quelque arrière-pensée commerciale. Car, bien sûr, de nos jours, la publicité, cette reine de l'offre et de la demande, s'est emparée de Noël, non point pour propager un message éternel, mais pour faire s'ouvrir les bourses le plus largement possible, au profit du négoce.

Il est d'usage aussi, à Noël, de penser aux pauvres, aux malades, aux affligés, à ceux aussi qui ne sont plus, mais dont le souvenir demeure cher au cœur des vivants. C'est pourquoi se sont multipliés, dans les villes, les repas et les fêtes spécialement organisés pour les déshérités. Dans ce domaine, il convient de souligner le bel effort accompli par l'Armée du Salut, laquelle récolte les fonds nécessaires à la préparation de ces festivités, en disposant sur la voie publique, ses traditionnelles marmites de Noël, qui ne sollicitent jamais en vain la générosité des passants.

Dans les hôpitaux, tant ceux où sont soignés les adultes que les enfants, Noël doit être aussi un jour de joie. Un grand sapin garni de bougies et de guirlandes, voisine avec une superbe crèche, dans le vaste hall d'entrée, tandis que les salles et les vestibules sont garnis de branches de sapin joliment décorées. Accompagnés de chanteurs, prêtres et pasteurs forment des équipes qui apportent le message chrétien à ceux que la maladie tient éloignés de leurs proches en ces jours où, plus peut-être qu'à n'importe quel autre moment de l'année, on aime à se sentir près des siens. Les allées des cimetières ne sont pas désertes. Sur les tombes des mains pieuses ont déposé des bougies, des fleurs, du sapin. Des premières, la flamme vacille sous le souffle du vent. Il y a même de petits sapins, givrés à la paraffine et parés d'une garniture de Noël, sur les tombes des enfants, dans le quartier qui leur est réservé. C'est ici que se ranime le souvenir des heures claires et joyeuses des Noëls passés, tout peuplé des rires d'un garçonnet, ou d'une fillette, que le Seigneur a repris, parce que Lui seul est le maître de toute vie terrestre et le dispensateur de la vie éternelle.

Et puis, hélas, il y a ces fêtes de Noël un peu trop factices tout de même, organisées par certains groupements et sociétés, qui n'ont aucun caractère religieux, ou même simplement charitable. Ce sont ces séances où certes il y a un sapin à l'arrivée de Chalande, avec distribution de cadeaux et productions diverses, mais où le sens véritable de Noël est complètement absent. Quelques-uns sont même allés plus loin encore, dans cette voie regrettable, en organisant, certaines fois, dans l'une de nos grandes villes romandes, le jour même du 25 décembre, un grand bal dit de Noël. C'est tout simplement de l'indécence, car il y a bien d'autres occasions, dans l'année, pour inviter le public à danser et à se trémousser en cadence.

V.



gefassten Farbkomplexe sich hart stossen, und gleichzeitig hat diese Aederung das Bild graphisch und materiell zu stützen. Hier wird übrigens eine Grundtendenz des Künstlers Felix Hoffmann deutlich: die Liebe zum Gegenstande, ja die Verehrung des Gegenständlichen überhaupt, eine Tatsache, die in der heutigen schwankenden Kunstsituation besonders auffällt und lobend

übrigen gerne so sehen wie er selbst den «Zeichner» (1946) hingebettet hat: im saftigen Kraute unter Hirtentäschchen und Bärenklau liegend, Staunen im Blick (wie seine Tochter «Susanne»), mit Blatt und Stift ordentlich gerüstet, um die Flut der Bilder zu fassen, die vor ihm kreist und ihn durchspült, bereit, der Überfülle Herr zu werden und ihr dienender Meister zu sein.

Die Illustrationen:

- 1 «Der Weihnachtsengel», Entwurf zu Glasmalerei, 1x1,30 m.
- 2 «Beteten», Fenste: in der Kirche Bellach SO, 1958, 90x90 cm.
- 3 «Die Schöpfung», Ausschnitt aus einem Chorfenster der Aarauer Stadtkirche, 1953, 80 cm breit.

- 4 «Die Familie», Ausschnitt aus dem Stephanusfenster der Kirche Spiegel-Bern, 1959, 0,80x1,30 m.
- 5 «Der Zeichner», Scheibe 30x42 cm, 1946.
- 6 «Susanne», Federzeichnung, 22x30 cm, 1949.

Staat und Hotellerie

Aufhebung des Notrechts und kommende Neuordnung der Kredithilfe

F. S. — Der Nationalrat ist dem Beispiel des Ständerats gefolgt und hat in der Dezembersession den Antrag des Bundesrates betreffend die Aufhebung des Hotelnotrechts einmütig gutgeheissen.

Im Ständerat hatte der Bündner Dr. Arno Theuss, Präsident der Graubündner Kantonbank, bei der Behandlung der Vorlage für die baldige Verwirklichung des in der Botschaft skizzierten Projekts einer Neuordnung der finanziellen Massnahmen plädiert. Die Volkskammer bekräftigte diese Anregung, indem sie sich das von Herrn Dr. Hans Ming (Obwalden) inspirierte Postulat der nationalrätlichen Kommission zu eigen machte, wonach der Bundesrat eingeladen wird, «auf privatwirtschaftlicher Basis beförderlich eine neue, finanziell starke Institution zur Eröffnung von Hotel-erneuerungskrediten zu schaffen, in der die SHTG und die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie zusammengelegt werden».

Das Postulat wurde vom Bundesrat entgegengekommen, wobei der Chef des EVD, Herr Dr. Wahlen, erklärte, dieses Postulat liege in der Richtung der eigenen Absichten des Bundesrates.

Worin besteht die Bedeutung dieser parlamentarischen Beschlüsse?

Zunächst ist der behördliche Zusicherung, dass die Aufhebung des Hotelnotrechts von einer alsbald zu treffenden Reform der finanziellen Massnahmen begleitet sein soll; sodann in der Instruktion, diese Neuordnung so durchzuführen, dass ein neues, finanzstarkes Institut durch Zusammenlegung der SHTG und der HBG zu schaffen sei.

In der Debatte wies Herr Nationalrat Georg Rutishauser auf die Notwendigkeit einer marktkonformen Lösung hin, wenn es gelingen soll, private Mittel in dem erforderlichen Ausmass zu mobilisieren. Er sieht den richtigen Weg zu einer solchen Reaktivierung des Bankenkredits in einer umfassenden Bürgschaftshilfe, wie dies Herr alt Nationalrat Hans Albrecht, St. Gallen, schon im Jahre 1955, anlässlich der damaligen Revision des einschlägigen Bundesgesetzes, überzeugend dargelegt hatte.

Eine derartige Neuordnung schliesst keineswegs aus, dass seitens eines neuen, leistungskräftigen Kreditinstituts für die Hotellerie nicht nur Bürgschaften bewilligt, sondern in einem gewissen Umfang während einiger Zeit auch direkte Darlehen gewährt werden können, sofern und soweit sich das

— wie vor allem im Kanton Graubünden — noch als notwendig erweisen sollte; letzteres auf Grund der Praxis der Hoteltreuhänder, deren langjährige, verdienstvolle Tätigkeit von Herrn Nationalrat Hans Stiffler, Davos, mit Recht dankend gewürdigt wurde.

Wir dürfen mit dem Ergebnis der parlamentarischen Beratungen zufrieden sein, weil sich die Räte, in Übereinstimmung mit der Auffassung des Bundesrates, unserem auch von den Hypothekarkassen mit grosser Mehrheit eingenommenen Standpunkt angeschlossen haben, wonach eine Neuordnung der finanziellen Massnahmen, durch Übernahme einer Kreditrisikogarantie des Bundes in geeigneter Form und in genügendem Ausmass, das unerlässliche Korrelat bilden muss zum Wegfall jener rechtlichen Staatskrücken, die das Wiederaufleben privater Kreditfähigkeit im Bereiche der Hotellerie behindert oder zum mindesten stark gehemmt haben.

Zur Erreichung des gesteckten Zieles drängt sich eine angemessene Zinsverbilligung auch für die verbürgten Kredite auf eine Reihe von Jahren hinaus gebieterisch. Die Botschaft des Bundesrates lässt diese Seite des Problems nicht ausser acht.

Das Ziel ist ein doppeltes: Förderung der Hotelmodernisierung auf genügend breiter Basis und innerhalb nützlicher Frist, sowie — als Vorsorge für die Zukunft — Schaffung eines starken Kreditkredits, gestützt auf die Erfahrungen der Vergangenheit und auf die ganz besondere, strukturell bedingte Krisenanfälligkeit der vom internationalen Fremdenverkehr entscheidend abhängigen Hotellerie.

Eine neue, produktive Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Staat, wie sie bereits in andern Sektoren der schweizerischen Nationalökonomie erfolgreich erprobt wurde und seit Jahren besteht, bahnt sich nunmehr auch für unsere Hotelindustrie an, zwecks Aufrechterhaltung der Wettbewerbsfähigkeit dieses lebenswichtigen Faktors einer gesunden Ertragsbilanz und einer konstruktiven Wohlstandssicherung des Landes.

Es bleibt zu hoffen, dass man die endgültige Lösung nicht mit dem Verkleinerungsglas suchen, sondern nach den Grundsätzen einer gerechten, wirklich aufbauenden und wahrhaft sozialen Wirtschaftspolitik ohne Säumen in die Wege leiten werde.

Ein gefährlicher und überstürzter Dringlichkeitsbeschluss

Kritische Bemerkungen zum Erlass eines dringlichen Bundesbeschlusses über die Genehmigungspflicht für schweizerische Grundstückkäufe von Personen mit Wohnsitz im Ausland

Aus Wirtschaftskreisen wird uns geschrieben:

1. Seit einiger Zeit bilden die Grundstückkäufe von Ausländern, namentlich im Tessin, ein viel diskutiertes Thema. Unter dem Schlagwort «Ausverkauf der Schweiz» hat eine stark gefühlsmässig betonte Kampagne eingesetzt.

Am 17. Juni 1960 erklärte Herr Bundesrat von Moos in Beantwortung einer nationalrätlichen Motion, dass unsere geltende Rechtsordnung keine unmittelbaren staatlichen Eingriffe gegen die unerwünschte Ausdehnung des ausländischen Grundeigentums erlaube. Eine gewisse mittelbare, von bestehenden Recht ausgehende Abhilfe sei möglich; diese habe jedoch nach der gegebenen Rechtslage von den Kantonen auszugehen. Auf Grund der klaren Ausführungen des Vorstehers des Eidg. Justiz- und Polizei-Departementes durfte man annehmen, die Frage des Erlasses besonderer bundesrechtlicher Massnahmen gegen ausländische Grundstückkäufe in der Schweiz sei damit erledigt.

2. Am 15. November 1960 aber erschien völlig überraschend eine Botschaft des Bundesrates zuhanden der eidg. Räte mit dem Antrag, dass ein dringlicher Bundesbeschluss mit zehnjähriger Dauer über die Einführung einer Genehmigungspflicht für Grundstückkäufe durch Personen mit Wohnsitz im Ausland zu erlassen sei, der mit rückwirkender Kraft auf 1. Oktober 1960 in der Dezember-Session durch die beiden Räte verabschiedet werden sollte; die Kantone hätten danach die Genehmigungsbehörden zu bestimmen. Inzwischen hat die in Eile einberufene nationalrätliche Kommission diese Vorschläge bereits behandelt und mit ganz geringfügigen Änderungen angenommen. Bemerkenswerterweise haben einzig die drei Kommissionsmitglieder aus dem Tessin, Obwalden und Neuchâtel dagegen gestimmt. Die ständerätliche Kommission soll das Geschäft ebenfalls in den nächsten Tagen behandeln, offenbar noch bevor die Stellungnahme des nationalrätlichen Plenums vorliegt.

3. Sollte der angekündigte dringliche, also dem Referendum entzogene Bundesbeschluss verwirklicht werden, so würde sich ergeben, dass mit

Durchbrechung unserer Rechtsordnung, mit Gefährdung der schweizerischen wirtschaftlichen Interessen im Ausland und wohl auch mit nachteiligen Auswirkungen auf unseren ganzen «Goodwill» in den internationalen Wirtschaftsbeziehungen eine Massnahme erkauf wird, die ihren Zweck nicht erreicht.

Die wichtigsten Gründe für die Ablehnung der bundesrätlichen Vorlage sind in Kürze folgende:

a) Die Abstützung des vorgesehenen Beschlusses auf den Zivilrechts-Kompetenzartikel der BV (Art. BV 64) ist rechtlich in höchstem Grade bedenklich. Sie würde ein Präjudiz bedeuten, das die bisherigen Grenzen der verwaltungsbehördlichen Eingriffe in zivilrechtliche Verhältnisse krass durchstösst und unabsehbare Konsequenzen für später (z. B. Genehmigungspflicht für Erwerb von Aktien durch Ausländer) öffnet.

b) Einer der Grundpfeiler unserer Rechtsordnung ist das freie Privateigentum, das auch verfassungsrechtlich anerkannt ist. Eine Beschränkung oder gar Enteignung privaten Eigentums darf unter angemessener Entschädigung nur dann erfolgen, wenn dies aus einem übergeordneten Zweck des allgemeinen Wohls notwendig wird und die eigentumsbeschränkende bzw. entziehende Massnahme den erwähnten Zweck zu erfüllen vermag. Diesen Grundsätzen entspricht der angekündigte Bundesbeschluss einmal darin nicht, dass er rückwirkend auf 1. Oktober 1960 zur Anwendung kommen soll. Dies bedeutet, dass vor dem Inkrafttreten des Bundesbeschlusses rechtskräftig entstandenes Privateigentum dem Eigentümer weggenommen wird; eine Entschädigungspflicht des Staates ist nicht vorgesehen. Aber auch für Verkäufe nach Inkrafttreten des Bundesbeschlusses bringt dieser eine Beschränkung, die mit der Eigentumsfreiheit nicht mehr vereinbar ist. Das Versagen einer Genehmigung für einen rechtmässig abgeschlossenen Kauf verunmöglicht die freie Verfügung über das betreffende Eigentumsobjekt.

c) Zur Frage der Zweckangemessenheit des projektierten Erlasses ist einmal darauf hinzuweisen, dass bisher nur in einem einzigen Kanton, nämlich St. Gallen, eine zuverlässige Bestandsstatistik über das Grundeigentum von Ausländern

Nouvelle réglementation de la vente de boissons alcoolisées en France?

Une nouvelle menace pèse sur les débits de boissons français. Les journaux parisiens viennent d'annoncer que le gouvernement prépare «une sévère réglementation» de la vente des boissons alcoolisées. Nous les reproduisons in extenso:

1. La publicité en faveur des boissons alcoolisées sera interdite sur les stades, les terrains de sports, les piscines, salles de sports, etc.
2. Les «bistros» ne pourront plus servir de siège à des sociétés sportives et des associations de jeunesse. On leur donne un délai de six mois pour chercher un siège moins alcoolisé.
3. Il sera interdit de distribuer à des mineurs de moins de vingt ans des prospectus, protège-casque, buvards, etc., vantant les mérites d'une boisson alcoolique.
4. Les préfets pourront interdire l'établissement de débits de boissons à consommer sur place autour des églises, des temples, etc.; des cimetières, des hôpitaux, des maisons de retraite. Les débits existant autour des hôpitaux, des hospices et des maisons de retraite se verront supprimés à la mort de l'exploitant ou de son conjoint survivant.
5. Aucun débit de boissons à emporter ne pourra être établi dans ces endroits.
6. Des zones de protection autour des entreprises

besteht. Auf die ganze Schweiz gesehen, fehlt also der Nachweis eines den Eingriff in das Eigentum rechtfertigenden Zustandes.

Aber selbst wenn man diesen Zustand nachweisen könnte, so ist doch das Mittel der Genehmigung in der vorliegenden Form ungeeignet und nicht angemessen. Die rechtlichen und faktischen Umgehungsmöglichkeiten sind so zahlreich, dass der angestrebte Zweck der Erhaltung schweizerischer Grundstücke für Schweizer gerade in den Gegenden, die Anlass zur Kampagne gegen den «Ausverkauf» gegeben haben, nicht verwirklicht wird.

4. Besonders zu bedenken sind die Rückwirkungen auf unsere Auslandsbeziehungen. Ansehen und Stärke der Schweiz bauen zu einem nicht geringen Teil auf dem schweizerischen Willen und der Fähigkeit auf, mit dem Ausland ohne politische Hintergedanken wirtschaftliche und kulturelle Beziehungen zu pflegen. Diese friedliche Expansion würde durch die Annahme des dringlichen Bundesbeschlusses gefährdet, wenn nicht verunmöglicht.

a) In erster Linie muss erwähnt werden, dass auch im Ausland wohnende Schweizer durch die Bewilligungspflicht betroffen werden. Nachdem es immer schwieriger wird, Schweizer für den Einsatz in schweizerischen wirtschaftlichen Aussenposten zu finden, dürfte es nicht richtig sein, im Ausland tätigen Schweizern beim Erwerb von Grundstücken in der Heimat grössere Schwierigkeiten zu machen, als den in der Schweiz wohnenden Schweizern und Ausländern. Selbstverständlich ist es völkerrechtlich ausgeschlossen, bei der Einführung der Bewilligungspflicht nach der Staatszugehörigkeit zu unterscheiden. Diese Rechtslage sollte aber nicht dazu führen, den Auslandschweizern vermehrte Schwierigkeiten zu machen, sondern dazu, auf diese Erschwerungen überhaupt zu verzichten.

b) Nicht übersehen werden darf, dass der projektierte Bundesbeschluss den ausländischen Staaten Anlass geben kann, die ihren Einwohnern gemachten Schwierigkeiten durch Retorsionen zu beantworten. Wenn das Ausland «Gegenrecht» hält, müssen nicht nur schweizerische natürliche und juristische Personen mit Wohnsitz in der Schweiz, sondern auch nach ausländischem Recht konstituierte juristische Personen und Personengesellschaften mit mindestens 51% Schweizer Beteiligung gewärtigen, inkünftig nicht mehr gleich wie Inländer behandelt zu werden. Was dies für die laufende Tätigkeit sowie den Auf- und Ausbau der schweizerischen Industrie im Ausland bedeutet, braucht nicht näher ausgeführt zu werden. Die Schweiz ist in Auslandspositionen verhältnismässig viel stärker engagiert, als das Ausland bei uns; sie wäre daher in einem solchen Kampf der gegenseitigen Unrechtsvergeltung zum vornehmsten der schwächeren Teil.

c) Auf die internationalen wirtschaftlichen Beziehungen der Schweiz in Industrie, Fremdenverkehr, Handel und Finanz ganz allgemein würde sich der vorgesehene Bundesbeschluss in psychologischer Hinsicht zweifellos schädlich auswirken. Die Bedeutung des Beschlusses geht hier weit über das Gebiet der Grundstückkäufe hinaus; in ihm wird nämlich erstmals statuiert, dass die Tatsache des Wohnsitzes im Ausland die Grundlage einer rechtsgleichen Behandlung in Rechtsetzung und Verwaltung bilden kann.

Und dies geschieht ausgerechnet zu einem Zeitpunkt, wo in Europa die Wirtschaftsintegration vorangetrieben wird.

Der Entwurf zum Bundesbeschluss über die Genehmigungspflicht für die Übertragung von Boden an Personen im Ausland berührt verfassungsmässige Grundrechte und wichtige wirtschaftliche Interessen unseres Staatswesens. Die Existenzberechtigung des Kleinstaatens liegt darin, dass er Schweiz auch dann aufbringen, wenn sich daraus einmal auf einem Teilgebiet zeitweilige Nachteile ergeben.

Es ist deshalb sehr zu hoffen, dass die eidgenössischen Räte den vorgeschlagenen überstürzten Dringlichkeitsbeschluss zurückweisen und eine Lösung anstreben, die verfassungsrechtlich und wirtschaftspolitisch nicht zu derart schwerwiegenden Bedenken Anlass gibt.

Mitgliederbewegung Mouvement des membres

Neuaufnahmen / Admissions

Hr. Werner Hüsler, Hotel Glockenhof, Aarau	25
Hr. Ulrich von Orelli-Motta, Hotel Motta e Poate, Airolo	54
Hr. Leopold Simmen-Schmid, Hotel Wilhelm Tell, Altdorf	15
Hr. Karl Inauen, Hotel Krone, Appenzell	20
Hr. Alex Frigerio, Dir., Hotel Delta Garni, Ascona	50
Familie W. Rüfenacht, Hotel Adebar Garni, Ascona	22
Hr. Xavier Stoffel, Restaurant Drachen, Basel	—
M. Robert Boschung, Hôtel Le Vieux Chalet, Crépus en Gruyère	25
M. Paul Daffion, Hôtel Le Rallye, Bulle	26
M. Gaston Huber-Muriset, Hôtel du Golf et de la Forêt, Chalet-a-Gobet	45
City Hotel Aktiengesellschaft, Chur	70
Frau J. Hartmann-Stemmer, Bahn- und Post-Hotel Garni, Chur	25
M. Joseph Antille, Hôtel du Mont-Blanc, Crans sur Siere	30
M. Marius Bonvin, Hôtel City, Crans s. Siere	45
Frau Marie Diethelm-Langer, Hotel-Pension Diethelm, Davos-Platz	33
Hr. Josef Anthamatten, Hotel des Alpes, Grächen	40
Hr. Alex Fux, Hotel Grächerhof und Schönegg, Grächen	30
Hr. Max Schnydrig, Hotel Garni Allalin, Grächen	23
M. Louis Repond, Hôtel du Vanil Noir, Grandvillard FR	30
M. et Mme Séraphin Fournier, Hôtel Mont-Calm, Haute-Nendaz VS	35
M. Willy Weber, Dir., Hôtel Bellèrive, Lausanne	56
Hr. Beat Decurtins, Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide	P. M.
Hr. Emil Lorebant, Neues Hotel Römerhof, Leukerbad	32
Fondation du Dr. Rollier, Clinique Manufacture bernoise, Leysin	120
M. Charles Revillard, Hôtel Les Charmettes, Leysin	30
Mme Simone Stoessel, Hôtel Eden Valerette, Leysin	48
M. Pierre Troillet, Hôtel-Pension Palettaz, Leysin	12
Camelia S.A., Hotel Camelia, Locarno-Muralto	56
Albergo Arizona S.A., Lugano	100
Frau Ines Arrigo-Mazzali, Hotel Aurora, Lugano	36
M. Ezio Bernasconi, Hotel Colorado, Lugano	43
M. Max Gianella, Hotel Panorama, Lugano	63
Frau Alma Riesen, Hotel Montarina, Lugano	36
Mme Gilberte Barras, Hôtel Curling, Montana	55
M. Francis Bonvin, Hôtel Eldorado, Montana	40
Mme Suzanne Carlsson, Hôtel Jeanne d'Arc, Montana	30
M. Robert Bodmer, Hôtel des Bains, Morat	16
Hr. Joseph Capra, Hotel z. Stadthaus, Morat	17
Hr. Charles Affentranger, Sporthotel Edelweiss, Müren	50
Hr. Karl Hischer, Sporthotel, Oberwald VS.	32
Hr. Günther Görisch, Hotel Kulm, Preda	40
M. Raymond Moret, Pension Le Cottage, Ravoire VS	15
Frau J. Schwarzenberger-Meier, Hotel Bauernhof, Rotkreuz	40
Hr. Josef Omlin-Meyer, Hotel-Pension Belvoir, Sachseln	25
M. Raymond Gruss, Hôtel de la Gare, Sion	50
Hotel Schiff A.G., St. Gallen	60
Bucherer A.G., Hotel Monopol, St. Moritz	75
Hr. Dieter Schwarzenbach, Hotel Chesa sur l'En, St. Moritz-Bad	30
Hr. Paul Zurbriggen, Hotel Viktoria et de la Gare, Stalden VS	30
Hr. Ernst Bruderer, Hotel Ermitage, Verbier	55
Hr. Anton Kaiser, Kur- und Ferienheim Rosenberg, Walzenhausen	21
Frl. Johanna Wenger, Hotel Lindengarten, Weggis	16

cinqième catégories sera interdite. Le crédit ne sera pas non plus autorisé pour les boissons du deuxième groupe à consommer sur place.

10. Les boissons alcoolisées des troisième, quatrième et cinquième groupes ne pourront être les lots de jeux de hasard quelconques.

11. La vente ou le don gratuit à des enfants de moins de quatorze ans de boissons alcoolisées consommées sur place seront interdits dans les locaux publics.

12. A partir du 1er janvier 1961, les débits de boissons des deuxième, troisième et quatrième catégories paieront une taxe spéciale.

Cette ordonnance est assortie d'un décret qui prévoit les amendes et les peines qui seront infligées aux contrevenants.

Ajoutons que, selon une déclaration de M. Chenot, des mesures de détaxation pour les boissons non alcoolisées seront prises.

En ce qui concerne les catégories de boissons, elles sont au nombre de cinq: 1. Boissons sans alcool, eaux minérales. — 2. Vins, bières, cidres, vins



Importeur: INTRACO LTD., BASEL

1959. A un recul de 4 % de la fréquentation indigène s'oppose une augmentation de 4 % de la clientèle de l'étranger, ce qui est dû à l'écoulement de la fréquentation allemande, belge et hollandaise, mais d'une arrivée beaucoup plus massive d'Anglais et d'Américains du Nord. L'évolution touristique a suivi un cours irrégulier dans les diverses stations de Suisse centrale.

Contrairement aux régions touristiques précitées, l'Oberland bernois a connu une arrière-saison moins satisfaisante qu'en 59. Les pertes de nuitées enregistrées dans maintes stations de montagne et stations riveraines ont fait descendre le total général de 10 000 nuitées ou de 4 %, le ramenant à 237 000. La clientèle du pays s'est réduite de 3 % et celle de l'étranger de 5 %, à la suite de la baisse de l'apport britannique et allemand pour une bonne part. Dans cette région, le taux moyen d'occupation des lits a rétrogradé de 43 à 41 %. A Interlaken, station qui a hébergé à peu près le même nombre d'hôtes qu'en septembre 1959, la cote s'est maintenue à son niveau d'alors, soit à 52 %.

Autres régions

Les résultats émanant des centres touristiques des Grisons, du Valais, des Alpes vaudoises et de la Suisse orientale sont en partie plus favorables, en partie moins satisfaisants qu'il y a un an. Ainsi, un sérieux recul de fréquentation est relevé à Arosa, Flims, Klosters, Lenzerheide, Pontresina, Crans et Montana, tandis que des gains de nuitées très appréciables s'inscrivent en faveur de Bad Ragaz, Davos, St-Moritz, Schuls-Tarasp, Grächen, Loèche-le-Bains, Saas-Fee et Leysin. Aux Grisons (-1 %) et en Valais (+1 %), les pertes et les excédents de nuitées s'équilibrent à peu de chose près dans leur

ensemble; dans les Alpes vaudoises, le total général des nuitées accuse une progression (+7 %), cependant qu'en Suisse orientale on note un fléchissement (-4 %). La saison étant avancée dans les Alpes et les Préalpes, les hôtels et pensions de ces contrées n'ont plus enregistré qu'une occupation d'un tiers environ des lits disponibles.

Dans les villes

En revanche, dans les grandes villes, où septembre est encore compris dans les mois de haute saison, l'utilisation de la capacité d'hébergement a oscillé entre 74 et 95 %. Le taux moyen d'occupation a atteint en effet 74 % à Berne (septembre 1959: 75), 75 (72) à Lausanne, 83 (73) à Bâle, 92 (89) à Genève et 95 % (92) à Zurich. Tous ces centres ont obtenu de meilleurs résultats qu'il y a un an. A Bâle, où différentes sociétés se réunissent, l'apport excédentaire de nuitées s'est élevé à 21 %, s'inscrivant entre 3 (Berne) et 7 % (Lausanne) dans les autres villes.

Sanatoriums et maisons de cure

La fréquentation des établissements climatiques s'est encore amoindrie par rapport au même mois de l'année précédente. A la suite de ce nouveau recul, provoqué par la réduction du nombre des patients suisses, allemands et belgo-luxembourgeois dans les sanatoriums d'altitude grisons, valaisans et des Alpes vaudoises, le total général des nuitées enregistrées dans les sanatoriums pour tuberculeux et maisons de cure a diminué de 12 000 ou d'environ 7 % pour tomber à 170 000. Le nombre des lits pour malades s'étant réduit à peu près dans la même proportion, le taux moyen d'occupation n'a, dans l'ensemble, pas fléchi.

phalen Mangel an Hotelbetten in Erstklass- und Luxus-Häusern - schilderte und beleuchtete, dürfte die zuständigen Kreise, insbesondere auch die in bezug auf Landabtretungen und Baubewilligungen bisweilen recht kleinkleinlichen kantonalen und städtischen Behörden, aus ihrer unerklärlichen Lethargie wachrütteln. Dass Dr. Anderegg in seinen Darlegungen den richtigen, das heisst in diesem Falle den einzig überzeugenden Ton fand, daran kann kein Zweifel bestehen; denn er packte seine Zürcher an zwei ihrer empfindlichsten Stellen: bei ihrem Sinn fürs Masshalten und ihrem noch ausgeprägteren Sinn fürs Geschäft.

«Ich bin nicht der Ansicht», sagte er, «dass in den nächsten zwei Jahren nun unbedingt 1000 Hotelbetten ersten Ranges bereitgestellt werden sollten, sondern möchte bescheidener eine jährliche Zunahme von deren 200 vorschlagen. Bei Anwendung dieses Prinzips könnte der Bedarf an solchen Betten vorsichtig abgemessen und gebremst werden, wenn das Angebot zu gross würde. Es ist mir jedoch klar, dass sofort angefangen werden müsste, damit wir dem kommenden Ansturm gewachsen sind.» Und auf Grund des Ergebnisses sorgfältiger Studien über die Ausgabefreudigkeit von Zürchers Hotelgästen des obersten Ranges - sie lassen sich jeden Tag, den sie am Limmatstrand verbringen, die runde Summe von 100 Franken kosten! - konnte der Redner seinen erstaunten Zürchern vorrechnen, dass der zürcherischen Volkswirtschaft in den nächsten fünf Jahren der Betrag von 75 Millionen Franken rettungslos verloren gehen würde, wenn der bescheidene Zuwachs von jährlich 200 Erstklasshotelbetten nicht zu verwirklichen sei.

Einstweilen sieht es allerdings noch so aus, als ob die Zürcher sich dieses Riesengeschäft doch entgegen lassen müssten. Wie man weiter vernahm, kann frühestens 1963 mit der Fertigstellung eines einzigen der verschiedenen projektierten Grosshotels, nämlich des 300 bis 400 Betten zählenden Air-Hotels beim Interkontinentalen Flughafen, gerechnet werden. An die Adresse des weltbekannten Hotels Baur au Lac, das täglich ganze Scharen von Zimmersuchenden abweisen muss und daher einen etwas grösseren Neubau in seinen ideal gelegenen Gärten am Schanzengraben plant, wobei durch die Veräusserung des Altbaus und seines kostbaren Geländes das Finanzierungsproblem gelöst werden soll, richtete Dr. Anderegg die vernünftige Aufforderung, das traditionsverbundene alte Haus doch bestehen zu lassen und mit dem Neubau zu kombinieren, damit Zürich ein Luxushotel von insgesamt 570 Betten statt nur ein Bettenzuwachs von 130 beschert werde.

Der künstlerische Höhepunkt des hervorragend organisierten und synchronisierten Festabends war die Uraufführung des im Auftrage des Verkehrsvereins hergestellten Dokumentarfilms «Zürcher Impressionen», dem als Bereicherung der Kinoprogramme der ganzen Welt eine glänzende Zukunft vorausgesagt werden kann. Einen «Film, der wirbt und doch kein Werbefilm ist», nannte ihn der Produzent, Dr. Heinrich Fueter, Direktor der Condor-Film AG, in einem kurzen Einführungswort. Es ist den Initianten dieses vorbildlichen Streifens hoch anzurechnen, dass sie sich für seine Gestaltung einen Mann holten, der wie kein anderer berufen gewesen wäre, die schweizerische Filmkunst aus dem düsteren Unterholz der Dialekt- und Heimatfilme in den Sonnenglanz des Weltruhms emporzuheben: Hans Trommer, der Schöpfer eines der wenigen wahrhaft künstlerischen Schweizer Spielfilme, nämlich von «Romeo und Julia auf dem Dorfe», und eines unvergesslichen lyrisch-musikalischen Filmes über Luzern als Musikfestspielstadt, mit dem er übrigens als erster

+

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Frau Louise Schnydrig-Kurzen
Hotel Gasterntal, Kandersteg-Selden

am 5. Dezember im hohen Alter von 92 Jahren und 5 Monaten zur ewigen Ruhe eingehen durfte.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

und einziger Schweizer einen Biennale-Preis errang. Was Hans Trommer und seine Mitarbeiter - Kurt Gugenheim und Richard Schweizer als Drehbuchautoren, Otto Ritter als Bildgestalter und Rudolf Groh als Kameramann - aus Zürich an Poesie, Romantik und sympathischer sommerlicher Lebensfreude herausholten und zu einer in 13 Minuten ablaufenden Folge von impressionistisch beschwingten Pastellbildern aneinanderreihen, darf als ein Meisterwerk subtiler Überredungskunst bezeichnet werden.

Österreich verbietet Werbung von Arbeitskräften für das Ausland

Mit Rücksicht auf den akuten Mangel an Arbeitskräften der österreichischen Wirtschaft muss auf Grund eines Erlasses des Sozialministeriums die öffentliche Werbung von Arbeitskräften für das Ausland ab sofort unterlassen werden. Aufträge zur Besetzung von offenen Arbeitsplätzen im Ausland dürfen von den Arbeitsämtern nicht entgegengenommen werden.

Saisongemäss ist die Zahl der Beschäftigten in Österreich um etwa 10 000 abgesunken. Trotzdem bleibt die ungedeckte Nachfrage nach Arbeitsplätzen bestimmter Kategorien nach wie vor sehr gross, und im Oktober lagen 39 800 Stellenangebote vor. Die Zahl der Arbeitslosen bezifferte sich auf 64 300, wovon jedoch ein grosser Teil nur beschränkt verwendungsfähig ist.

75 Jahre Verkehrsverein Zürich

fb. «Schon 75 und noch so jung!» lautete die Festparole für das Geburtstagskind, welches am ersten Dezemberabend im blumen- und fahnen geschmückten Grosse Saal des Zürcher Kongresshauses gefeiert wurde - den im Jahre 1885 aus dem ursprünglichen Vorschlag der Schaffung einer «Städtischen Amtsstelle für Fremdenverkehr» hervorgegangenen Verkehrsverein. Stadtrat Albert Sieber als Präsident der jubelierenden Organisation, die von Anfang an der privaten Initiative den Vorrang eingeräumt hatte, durfte in der Eröffnungs- und Begrüssungsansprache des Abends mit Recht feststellen, dass nicht ein 75jähriger Greis, sondern ein jugendlicher Tatkräftiger strotzender Jüngling im Mittelpunkt der Geburtstagsfeier stehe. Während ihm selbst die in voller Stärke und Uniformenpracht aufmarschierte Stadtmusik Zürich mit der Hauskomposition «Albert Sieber-Marsch» huldigte, erwies er einer langen Reihe prominenter Gäste die Ehre. Da befanden sich unter der mehr als tausendköpfigen Festgemeinde alt Stadtpräsident und alt Ständerat Dr. Emil Klöti, Stadtpräsident Dr. Emil Landolt, Stadtrat Walter Thomann, Stadtschreiber Dr. Willy Bossard, die früheren Zürcher Verkehrsrektoren Dr. Arnold Ith und Dr. Werner Kämpfen, letzterer in seiner Eigenschaft als Direktor der

Schweizerischen Verkehrszentrale, dessen Vorgänger Siegfried Bittel, ferner die Leiter der in Zürich vertretenen offiziellen Fremdenverkehrsämter von Österreich, Italien, Frankreich, Deutschland, Skandinavien, Israel, Spanien, Jugoslawien und Holland. Aus den Händen des Wortführers dieser internationalen Delegation, des Holländers Georg D. Wink, durfte das Geburtstagskind später ein besonders appetitliches Geschenk entgegennehmen; einen riesenhaften Blumenkorb, der aus jeder der neun Nationen oder Ländergruppen eine Musterflasche des Nationalgetränks barg.

Die grosse Überraschung des Abends war nicht etwa das in der Einladung in der Form eines nur halb gelüfteten Geheimnisses angekündigte Kabarett Rotstift, hinter dem sich ein ebenso sympathisches wie musikalisches und schauspielerisch hochbegabtes Freizeit-Oktett junger Zürcher Lehrerinnen und Lehrer verbirgt, sondern der neue Verkehrsdirektor Dr. Bruno H. Anderegg. Statt den betagten Jubilär auf seinen zweifellos verdienten Lorbeeren ausruhen zu lassen, schickte er ihn mit Mut und Schwung in die vorderste Kampflinie aktueller und immer akuter werdender Probleme vor. Die Prägnanz und Schlagkraft, mit der er die allererste Haupt Sorge der Fremdenstadt Zürich - den katastro-

FRITOUT



Allen Fritout-Besitzern

und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

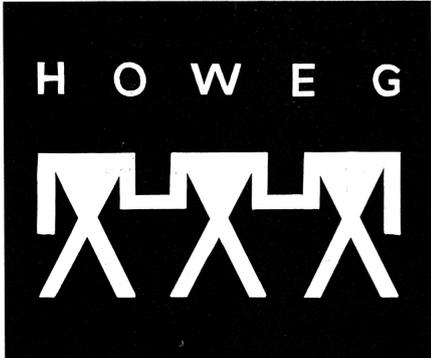
Frohe Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1961

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

TELEPHON (071) 6 46 16

H. OBERLAENDER'S ERBEN — APPARATEBAU — ROMANSHORN

H O W E G



Wir danken
allen Mitgliedern und Geschäftsfreunden für das uns
im abgelaufenen Jahre entgegengebrachte
Wohlwollen und wünschen
für 1961
es guets Neus!

HOWEG
Einkaufsgenossenschaft für das Schweizerische
Hotel- und Wirtgewerbe

de liqueurs. Le service s'est déroulé impeccablement, sous la surveillance de M. Henri Verdino, directeur de l'établissement. V.

Protection de la rade : Un vote significatif

Les 3 et 4 décembre, le corps électoral genevois, y compris les femmes, dont c'était les premiers pas civiques, a eu à se prononcer, à la suite d'un référendum lancé contre la loi votée par le Grand Conseil le 24 juin dernier, autorisant le Conseil d'Etat à engager les dépenses nécessaires (quatre cent mille francs au maximum), concernant la poursuite de l'étude d'un plan laissant prévoir l'arrivée du trafic de l'autoroute sur les quais. Ce plan n'aurait certes pas manqué de modifier très sensiblement un décor que l'on peut considérer, à juste titre, comme l'un des principaux attraits touristiques de Genève.

Par un vote massif, soit 37 632 non contre 10 425 oui, les électeurs et les électrices ont repoussé cette demande de crédit, signifiant par là même aux pouvoirs publics responsables qu'ils n'entendaient pas laisser porter atteinte au visage de leur cité, qui est le patrimoine de tous.

Un commentaire particulièrement significatif a été celui qu'a fait, au lendemain de ce scrutin, à l'intention d'un quotidien du soir, M. Marcel Nicole, l'actif directeur des Intérêts de Genève, qui a parlé en son nom personnel : « M. Dutot (Réd., il s'agit du conseiller d'Etat chargé du département des travaux publics) a raison d'admettre qu'il y a des données géographiques qui attirent le trafic vers certains points, les plans d'eau notamment. Il a raison de croire que l'automobiliste en transit, même s'il est guidé ailleurs, vaudra voir les quais, le lac. Dans la mesure où son étude consistait à écouler plus facilement un trafic déjà trop lourd pour les quais, elle se justifiait. En revanche, on est effrayé lorsque l'on parle de routes express en bordure du lac, routes qui sépareraient les bords du lac des immeubles par une ceinture étanche. On s'est prononcé contre cette ceinture, cette sorte de barrière, contre la dévaluation d'un attrait touristique important. »

Il convient de signaler que 27 % des électrices inscrites se sont dérangées pour se rendre aux urnes. Ce n'est pas mal pour la première fois. V.

Le Conseil municipal de Saint-Julien-en-Genève approuve la création d'un casino

Il y a quelques semaines, nous avons annoncé qu'un groupe financier se proposait de construire un casino à St-Julien-en-Genève, soit aux portes mêmes de Genève, puisque l'établissement en question ne se trouverait qu'à quelques centaines de mètres seulement de la frontière de Perly. Le projet est même si avancé que les terrains nécessaires ont été déjà retenus.

On apprend que le Conseil municipal de Saint-Julien-en-Genève s'est prononcé, à l'unanimité, en faveur de ce projet, dont le coût est évalué à six ou sept millions de francs suisses. En effet, cette réalisation est de nature à favoriser le développement économique de cette localité de quelque deux mille habitants, qui est l'une des trois sous-préfectures du département de la Haute-Savoie, les deux autres étant Bonneville et Thonon, tandis que Annecy a rang de préfecture.

Dans le courant du mois de décembre, le dossier complet de ce projet sera transmis au Ministère de l'Intérieur, à Paris, qui le soumettra alors à la Commission des jeux. Si le casino de Saint-Julien-en-Genève devient réalité, il constituera, à n'en pas douter, une concurrence sérieuse pour celui de Divonne-les-Bains, petite localité du département de l'Ain, qui n'est pas très éloignée non plus de la frontière helvétique. A la Commission des jeux, Saint-Julien-en-Genève n'a pas encore gagné la partie... V.

Annemasse n'entend pas renoncer au Casino projeté

Nous venons de voir que Saint-Julien-en-Genève, brigade la construction d'un casino sur son territoire et que les choses sont fort avancées, puisqu'une demande a été présentée à la Commission supérieure des jeux, à Paris.

On se rappelle aussi, car nous nous en étions fait l'écho il y a quelques mois déjà, que la ville d'Annemasse, à un kilomètre et demi de la frontière genevoise de Moillesulaz, entend, elle aussi, posséder un casino, qui serait édifié dans le cadre de son parc municipal. Sur les neuf sociétés qui s'étaient mises sur les rangs, pour construire cet établissement de jeux et ses installations annexes, trois demeurent actuellement en lice.

C'est dire que la ville d'Annemasse n'a nullement renoncé à son projet et qu'elle entend faire valoir aussi sa requête auprès de la Commission supérieure des jeux, à Paris. Les groupes qui auraient le plus de chances de se voir confier la construction du casino en question, pour autant qu'Annemasse obtienne l'autorisation sollicitée, seraient une société de caractère très international, ayant son siège à Baden-Baden, en République fédérale allemande, et un établissement financier privé, dont le siège central se trouve à Paris.

Toutefois, quelle que soit la solution retenue, le conseil d'administration du casino ne sera composé que de personnalités françaises, ainsi que l'exige la réglementation en vigueur en ce qui concerne les jeux de hasard. V.

Les curlers de Caux-Montreux ont remporté la Dolly Cup de Genève

Le Curling-Club de Genève, que préside M. Richard Lendi, directeur de l'Hôtel du Rhône, vient d'organiser, pour la troisième fois, au Palais de glace des Vernets, un grand tournoi de curling, doté de la Dolly Cup, magnifique challenge qui a été attribué, il y a deux ans, à l'équipe de Zermatt, et, l'an passé, à celle de Berne-City.

Durant trois jours, quarante-huit équipes, représentant toutes les régions de notre pays, se sont courtoisement mesurées sur la glace, au cours d'éliminatoires successives. C'est finalement les curlers de Caux-Montreux qui, après avoir vaincu les équipes de Grindelwald, Lucerne, Crans et Thonon, se sont vu attribuer, pour une année, la magnifique pièce d'orfèvrerie qu'est la Dolly Cup.

Un dîner officiel a réuni, dans les salons de l'Hôtel du Rhône, l'ensemble des participants à ce tournoi, qui avait été impeccablement organisé par M. Richard Lendi et les membres de son comité.

Au cours de la partie oratoire qui suivit le dîner, M. Richard Lendi, au nom du Curling-Club de Genève,

se plut à reconnaître le succès grandissant que connaît le curling, qui, de jeu, est en passe de devenir un véritable sport, en raison des efforts physiques qu'il exige des concurrents.

M. Schenk, président du Curling-Club de Berne-City offrit une magnifique chaîne d'oignons - le marché annuel de cette plante potagère venait d'avoir lieu dans la ville fédérale - au président du Curling-Club de Genève, qui s'est tant déposé pour cette compétition si parfaitement réussie. V.

Nécrologie

Madame Antoinette Riedel †

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle du décès de Madame Antoinette Riedel qui a été enlevée à l'affection des siens le 6 décembre après une longue maladie vaillamment supportée.

Madame Riedel fut une forte personnalité hôtelière qui était très connue en Suisse et à l'étranger, tant de la part de ses collègues, que de la part de l'innombrable clientèle qu'elle accueillait à l'Hôtel du Lac à Vevey, établissement qu'elle dirigea avec son époux, M. A. Riedel, de 1896 à 1939, date du décès de M. A. Riedel.

Depuis 1939, son fils, M. Otto Riedel et sa femme ont repris l'hôtel, mais Madame A. Riedel est toujours restée active collaborant en parfaite intelligence avec ses enfants jusqu'il y a deux ans. A ce moment là, la maladie l'obligea hélas ! à renoncer à toute activité dans l'hôtel.

Il n'en reste pas moins que Madame Riedel fut pendant plus de cinquante ans une hôtelière active, s'occupant de l'Hôtel du Lac avec un inlassable dévouement et ayant su gagner l'affection de la clientèle choisie qui reste fidèle à ce bel établissement veveysan, aussi bien que celle de ses principaux collaborateurs.

Tous les amis de la famille Riedel prennent une vive part au deuil qui vient de la frapper et lui présentent l'expression de leur vive sympathie.

Totentafel

Frau Witwe Luise Schnydrig-Kurzen †

(Z.-Korr.) Am 8. Dezember wurde unter grosser Beteiligung die älteste Kanderstegerin, Frau Wwe. Luise Schnydrig-Kurzen, Hotelière vom Berghotel Gasterstal, mit 92 Jahren und 5 Monaten zur letzten Ruhe gebettet. Ihre Jugendzeit verbrachte sie im schönen Adelboden. Im Jahr 1896 verheiratete sie sich mit dem aus Grächen gebürtigen Adolf Schnydrig in Kandersteg. Sie betrieb zusammen mehr als 5 Jahrzehnte das Berghotel Gasterstal in Selden. Die liebe Dahingegangene wird vielen Passwanderern (Lötchen- und Tschingelpass) und Gästen in treuer Erinnerung bleiben. Mutter Schnydrig war ihrer Familie eine treubere Mutter, Grossmutter und Urgrossmutter im wahren Sinne des Wortes. Sie war die Mutter des weitbekannten Bergführers Adolf Schnydrig, mit dem sie ihren Lebensabend verbrachte. Weit über die Landesgrenze war

die liebe verstorbene Frau Schnydrig bekannt als eine friedliebende, arbeitsame, ruhige Geschäftsfrau, die man überall hoch in Ehren hält. Ihr Leben war voll Arbeit und mit steter eiserner Gesundheit gesegnet. Ihr Gatte war ihr vor acht Jahren im Tode vorausgegangen - Als eine stille, fromme und tüchtige Bürgerin konnte man Frau Schnydrig-Kurzen weit umher; ihre Lebenszeit war kurz. Wir werden der lieben Verstorbenen ein gutes Andenken bewahren und wünschen den trauernden Hinterlassenen herzlichste Beileid.

Der Tag neigt sich zu Ende,
Es kommt die stille Nacht;
Nun ruht ihr müden Hände,
Das Tagwerk ist vollbracht.

Hedwig Laporte-Nicolet

Am 10. Dezember wurde in Bad Ragaz unter grosser Anteilnahme der Bevölkerung Frau Hedwig Laporte-Nicolet zu Grabe getragen. Die Verstorbene wurde am 12. Mai 1892 in Bülach geboren und verlebte daselbst auch ihre Jugendzeit. Ihr Vater Louis Nicolet stammte aus dem Neuenburger Jura, die Mutter war Zürcherin. Eine gute christliche Erziehung half ihr, Sinn und Wert der Arbeit schon in jungen Jahren zu erkennen, und sie wuchs daher rasch zu einer klaren, starken Persönlichkeit heran.

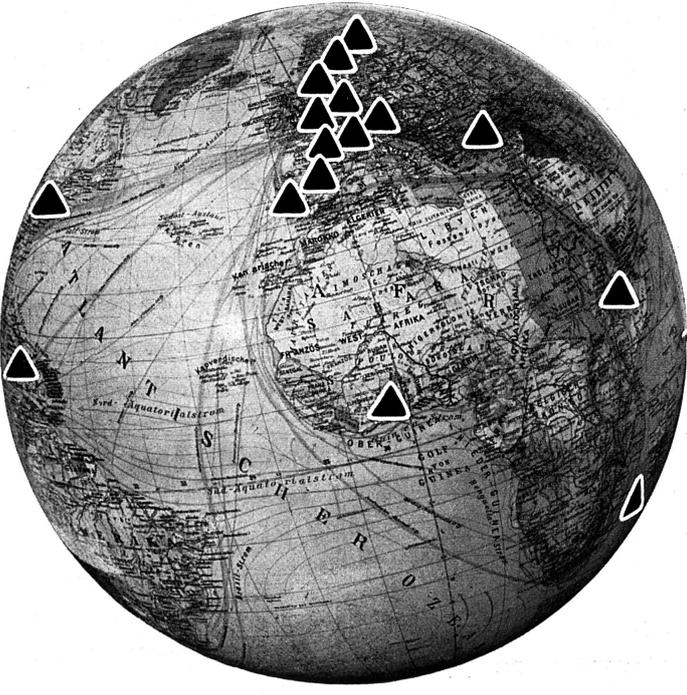
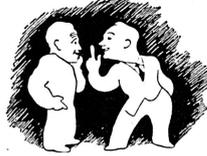
Im Jahre 1920 verheiratete sie sich mit Jakob Conrad Laporte. Der Ehe entsprossen drei Töchter, und sie konnte ihre reichen Gaben als Mutter und Hausfrau nun voll entfalten. Sie glaubte jedoch ihren Aufgabekreis erweitern zu müssen, und das junge Ehepaar erwarb daher im Jahr 1927 das Badhotel Tamina in Bad Ragaz, wo Frau Laporte schon als Mädchen einmal tätig gewesen war. Hier hatte sie nun ein reiches Tätigkeitsfeld gefunden. In 34-jähriger zielbewusster Arbeit wurde das Hotel zur heutigen Blüte gebracht. Es wurde zu einer wirklichen Gaststätte, wo man bestrebt war, nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen, sondern ihnen auch ein Heim zu bieten. Der Verstorbene war es gegeben, die Bedürfnisse der Gäste rasch zu erkennen, und sie war daher mit Freude und Interesse dabei, wenn es galt, im grossen Haus Verbesserungen und Verschönerungen vorzunehmen. Mitten in der grossen Betriebsamkeit des Hotels blieb die Dahingegangene die hingebende Gattin und Mutter, so dass die Familie Wesentliches nie entbehren musste.

Bei ihrer grossen Tatkraft erwarben die Eheleute im Jahr 1929 den Palazzo Josty in Madulein, den sie zu einem kleineren Familienhotel ausbauten. Mit ihrer grossen Willenskraft nahm die Verstorbene die grosse Mehrarbeit gerne auf sich. Dann kamen die Kriegsjahre mit ihren Rückschlägen und Sorgen, wo sie in Abwesenheit des Gatten oft auch die Verantwortung allein tragen musste.

Sie durfte es erleben, dass alle drei Töchter sich verheirateten. Ihr Sinnen und Trachten und ihre Sorge glitten in den letzten Jahren nun immer mehr auf die Familie über. Es war ihr höchstes Glück, wenn sie ihre Enkelkinder abwechselnd im schönen Heim an der Seestrasse aufnehmen und betreuen durfte.

Durch die übergrosse Lebensarbeit, die sie bewältigte, nahmen ihre Kräfte allmählich ab. Sie bedurfte immer mehr der Schonung und Pflege. Diese wurden ihr durch den Gatten, die Töchter und Schwiegersöhne in reichem Mass zuteil, galt es

Hersteller und Verkäufer der EGRO-Kaffeemaschinen wünschen ihren Kunden in der Schweiz und in aller Welt ein gutes neues Jahr!

WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

Weisflog-Bitter
vor oder nach dem Essen und seit über 85 Jahren bewährt.

Aristo-Eiercognac
etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

Rigoletto
grande Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

William
reines Destillat aus Williamsbirnen, wegen seines besonders feinen Aromas geschätzt.

Fox-Bitter
der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschnitz serviert.

Omnibus Liqueur fine
aus reinen Fruchtsäften und altem, feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

Columbus-Cocktail
Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

Himbeergeist
aus besten Waldhimbeeren mit dem zarten Himbeergeschmack.

FOX-LIQUEURE
Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen.

Interessenten erhalten kostenlos Muster

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger
ZÜRICH-ALTSTETTEN
Telephon (051) 52 12 24

doch, die selbstlose Hingabe der Entschlafenen an die Familie zu vergelten. Nachdem ihre Kräfte vollständig erschöpft waren, nahm ein sanfter Tod sie hinweg. Ein voll ausgefülltes Leben hat seinen Abschluss gefunden.

75 Jahre Kur- und Verkehrsverein Arosa

Der Kur- und Verkehrsverein Arosa hat am 3. Dezember seine neue Kunsteisbahn, die 39. in der Schweiz, eingeweiht. Dabei ist diese Kunsteisbahn die erste an einem eigentlichen Wintersportplatz. Sie wird allerdings nicht lange die einzige sein, denn die Gründe, die in Arosa auf 1800 m Meereshöhe eine Kunsteisbahn als nötig erscheinen lassen, gelten auch für die andern Hochgebirgsstationen. Trotzdem die Natreueisbahn in den letzten 7 Jahren jeden Winter durchschnittlich 89 Tage im Betrieb war, ist festzustellen, dass die Bahnen zu früh ausser Betrieb genommen werden müssen (zwischen dem 5. und dem 24. März) und auch im Hochwinter hie und da einzelne Tautage eintreten. Da sich der Eissport, und unter ihm besonders das Curling, zu einem wesentlichen Faktor der Wintersaison entwickelt hat, musste für Beseitigung des frühen Saisonchlusses für diesen Sport gesorgt werden. Auch eine frühzeitige Eröffnung der Eishahn im Spätherbst, die der Jugend und dem Eishockeytraining dient, liesssen den Bauwünschenswert erscheinen. So hat denn der Kur- und Verkehrsverein Arosa, zur Feier seines 75jährigen Bestehens, sich entschlossen, sein bisher grösstes Bauwerk mit einer Kostensumme von 880 000 Fr. zu schaffen. Dabei konnte die Kunsteisbahn in die bestehende Anlage mit Tribüne, Garderobenhaus usw. eingebaut werden, so dass an Hochbauten nur ein kleiner Maschinenbau erstellt werden musste, auf welchen eine Stehplatztribüne von 300 Plätzen gestellt werden konnte. Die gekühlte Fahrfläche ist 30 x 70 m, sie kann in zwei Felder von 30 x 44 m und 30 x 26 m unterteilt werden, die gemeinsam oder einzeln gekühlt werden können, je nach Verwendung der Bahn. Es wird sogar von der Verwendung einer der Flächen im Sommer gesprochen, doch scheint uns dies weniger dringlich zu sein, als die sich ergebende Möglichkeit der Verlängerung der Wintersaison bis in den April hinein.

Die Finanzierung erfolgte durch ä fonds-perdu-Beiträge im Betrag von 575 000 Franken und 305 000 Franken aus Darlehen, die durch Kurtaxeneingänge sichergestellt sind. Die Hotellerie ist an ä fonds-perdu-Beiträgen mit 210 000 Franken und 5000 Franken der Restaurants beteiligt. Die diesbezüglichen Beschlüsse des Hotelier-Vereins im Jahre 1959 und 1960 schufen die Grundlagen zur Finanzierung, was an dieser Stelle besonders erwähnt werden darf.

Die Anlage wurde an der Einweihung von Architekt Andrea Rocco und Ing. Vonnoos Kurvereinspräsident Arnold Flühler übergeben, der sie den Sportvereinen zur Verfügung stellte, für welche Dr. Hans Schmid den Dank ausspricht.

Stand so der nachmittägliche Beginn der Feier ganz im Zeichen der Zukunft und stark im Zeichen der Jugend, so wurde am abendlichen

Fest im Kursaal

eine vergangene Zeit nochmals wach. Der Kur- und Verkehrsverein hat zur Erinnerung an die ersten 75 Jahre eine Festschrift herausgegeben, die von unserem Veteranenmitglied Fritz Maron verfasst ist, und die den Teilnehmern zugestellt worden war. Kurvereinspräsident Flühler gab nach einer Begrüssung aller Anwesenden einen gedrängten Überblick über die vergangenen 75 Jahre, ihr Auf und Ab in der Entwicklung des Kurortes vom Bergbauerndorf im Jahre 1884 bis zur Eröffnung der Kunsteisbahn im Jahre 1960. Die Einnahmen des Vereins betragen im ersten Jahr 100 Fr. an Mitgliederbeiträgen, die erstmals 1888 eingezogene Kurtaxe brachte Fr. 109.80 im; 1959/60 schliessen die Rechnungen (Kurtaxenrechnung, Propagandarechnung und Sporttaxenrechnung) mit über 800 000 Franken Einnahmen ab, die Kurtaxen allein erbrachten 530 091 Franken. Die Mitgliederzahl betrug 1884 fünf, 1959/60 waren es 255 Aktivmitglieder und 51 auswärtige Passivmitglieder.

Eine illustre Schar von Gratulanten hatte sich eingefunden, auf die der Jubilar stolz sein darf. Grüsse und Glückwünsche ihrer und befreundeter Organisationen brachten: Regierungsrat Dr. G. Willi für die Bündner Regierung, Dr. Werner Kämpfen für die SVZ, Dr. A. Lardelli für den Verkehrsverein für Graubünden und die Rätische Bahn sowie die bündnerische Hotellerie, Verkehrsdirktor Fritz Dürst für die Landschaft Davos, Landammann Dr. Jos. Sprecher für den Kreis Schanfigg und Gemeindevorstand Paul Zinsli für die Gemeinde Arosa. Anwesend waren Vertreter des Bürgerrates der Stadt Chur; Dir. Buchli der Rätischen Bahn; Dir. Peter Juon, Verkehrsverein für Graubünden; Dr. H. A. Tarnutzer, Sekretär des bündnerischen Hotelier-Vereins; R. Ed. Bezzola für den Schweizer Hotelier-Verein; Kurdirektor Hannes Giger, Flims; die Kurdirektoren von Lenzerheide, Klosters und Frl. Stiffler vom Kurverein Davos; Vertreter des Verbandes Schweiz. Verkehrsvereine, des Schweiz. Eislaufverbandes, des Ostschweizerischen Eishockeyverbandes, des Schweiz. Eishockeyverbandes, des Bänderischen Verbandes für Leibesübungen und der Swissair, der Gemeinderat Arosa in corpore und Vertreter aller Arosener Vereine und Klubs, die stets in enger Zusammenarbeit mit dem Kur- und Verkehrsverein stehen. Die Presse war mit Vertretern aller grossen Zeitungen anwesend.

Anwesend waren ferner alle Ehrenmitglieder des Vereins: Traugott Halder und Fritz Maron, die die beiden früheren Kurdirektoren und jetzigen Ehrenmitglieder Felix Moeschlin und Hans Roelli einführten und mit den Versammelten bekannt machten.

Felix Moeschlin, Kurdirektor von Frühjahr 1915 bis Oktober 1920 und Hans Roelli, Kurdirektor vom Oktober 1920 bis im Herbst 1930, sprachen sodann, in Erinnerung an ihre Tätigkeit in Arosa und im Andenken an ihren damaligen Präsidenten Rechtsanwält H. L. Bernet, der im November 1930 verstorben ist. Fünfzehn Jahre Tätigkeit für den Verein, die in ihren Anfängen 45 Jahre und in ihrem Ende auch schon 30 Jahre hinter uns liegen, wurden so lebendig gemacht. Für die alten Arosener stieg ein Stück Vergangenheit aus der Versenkung empor, für die Jungen war es ein Bekanntmachen vergangener Zeiten und für alle eine grosse Genugtuung, dass Arosa einst mit Felix Moeschlin und Hans Roelli die rechten Männer an den rechten Platz zu stellen

wusste. Die «Chronik», die die 75 Jahre in ihren Hauptzügen festhalten will und in der der gewaltige Aufstieg im letzten Jahrzehnt, nach dem Auf und Ab der Vorjahre, mit statistischen Zahlen belegt ist, gibt in knapper Form Auskunft über die Tätigkeit des Vereins, seine Aufgaben und seine Organisation.

Die von Verkehrsdirktor Dürst übergebene Gratulationsurkunde dürfte einen Ehrenplatz in den Räumen der Kurverwaltung, die seit 10 Jahren unter Leitung von Werner Grob steht, finden, und die von Hotelier-Vereinspräsident J. C. Janett jedem einzelnen des Personals der Kurverwaltung übergebenen kupfernen Kessel und Andenken brachten schön zum Ausdruck, wie Kurverein und Hotellerie zusammenarbeiten. Die Organisationsleitung des Abends mit festlichem Tanz und gesellschaftlichen Einlagen lag bei Loy Weller in guten Händen. So klang das Fest froh und harmonisch aus. Die Arosener Verkehrsbetriebe führten zur Feier der 75 Jahre Kur- und Verkehrsverein am Sonntag jedermann kostenlos auf das Arosener Weisshorn.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Arosa

Unter der Leitung ihres Präsidenten J. C. Janett hielt die Sektion Arosa SHV am 28. November die ordentliche Jahresversammlung im Hotel Merkur ab. Sie nahm den Jahresbericht des Präsidenten zur Kenntnis und genehmigte die Rechnung, unter Festsetzung des Jahresbeitrages. Der gute Rechnungsabschluss liess das «Vermögen» von Fr. 536.- auf Fr. 7706.- anwachsen, so dass eine Reduktion des Mitgliederbeitrages für das nächste Jahr in Aussicht gestellt werden konnte - wenn nicht neue Aufgaben eine stärkere Kassenbelastung bringen werden. Die Sektion befasste sich mit einer Reihe interner Vereinsangelegenheiten, mit Fragen der Gemeinde, des kantonalen und des Schweizer Hotelier-Vereins, die noch nicht alle erledigt sind. Wenn über sie auch noch nicht berichtet werden kann, so sind sie doch für die Mitglieder teilweise von recht grosser Tragweite. Der Bau der Kunsteisbahn durch den Kur- und Verkehrsverein hat die Mitgliedschaft bedeutende Belastungen gebracht, die aber im Interesse der Sache übernommen wurden. Die Baukostenbeiträge der Hotellerie, die auf 4 Jahre verteilt werden können, betragen nicht weniger als 210 000 Fr., zu denen noch 5000 Fr. der Restaurants kommen. Ein grosser Teil der Mitglieder hat schon den vollen Beitrag einbezahlt und kommt damit in den Genuss einer 10%igen Ermässigung. Die Gesamtkosten der Kunsteisbahn sind mit 880 000 Franken veranschlagt.

Die Wahlen ergaben im grossen und ganzen eine Bestätigung in den Ämtern. Der Vorstand bleibt in gleicher Zusammensetzung, doch ist eine wesentliche Änderung dadurch eingetreten, dass das Präsidium von J. C. Janett an Fredi Hold, Hotel Bellevue, übergeht. Da Fredi Hold vom 1. Januar 1961 an (anstelle des zurücktretenden Erich Streiff) auch im Gemeinderat Einsitz nehmen wird, so wird für die Hotellerie der erwünschte enge Kontakt mit der Gemeindebehörde erhalten bleiben. Die Skischulkommission der Schweiz, Skischule Arosa (Skischulleiter David Zogg) steht weiterhin unter der Leitung von Erich Streiff.

Neu in die Sektion wurde Fräulein Barbara Brunner, Pension Manja, aufgenommen, während der bisherige Besitzer dieser Pension, E. Lephy wegen Verkauf des

Geschäftes ausgetreten ist. Dem zurückgetretenen Präsidenten wurde vom Vizepräsidenten Reto Badrut der Dank des Vereins ausgesprochen.

Nachwuchsförderung im Basler Gastgewerbe

Der starke Anteil ausländischer Arbeitskräfte bringt es mit sich, dass heute vorwiegend mit ungelerten gastgewerblichem Personal gearbeitet werden muss. Man hat bei der Einstellung keine eigentliche Wahl, sondern muss mit Leuten Vorlieb nehmen, die oft keinerlei Qualifikationen für die gastgewerblichen Berufe mit sich bringen. Es ist deshalb verdrusslich, dass man sich diesen ungelerten beruflich nicht vorgebildeten Leuten die elementaren Berufskennntnisse in Abendkursen beibringen.

Dieser Aufgabe hat sich in Basel die Kreisstelle beider Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe angenommen. Diese paritätische Kommission, in der die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände zum Zwecke der Nachwuchsförderung zusammenarbeiten, hat, nachdem bereits im vergangenen Winter ein Chefpersonalkurs sowie ein Service- und Buffetpersonalkurs, die beide doppelt geführt werden mussten, durchgeführt wurden, mit einer neuen Kurserie begonnen. Die 108 Teilnehmer rekrutieren sich, wie wir den «Basler Nachrichten» entnehmen, aus allen Sparten des Gastgewerbes; sowohl Patrons, Chefs und Angestellte sind vertreten. Zur Behandlung kommen Menuberechnung, Koch-, Fleisch-, Tranchier-, Flambier- und Getränkekunde sowie ein Käsekurs. Der Besuch ist für die Teilnehmer kostenlos, da der Gastwirtschaftsfonds, der aus einem Zwanzigstel der eingehenden Wirtschaftspatenttaxen gespiessen wird, zur Finanzierung der Vorträge sinnvoll verwendet wird.

Am Vortrag über Fleischkunde, der im Saal des Blaukreuzhauses stattfand, hatte man Gelegenheit, sich von dem gut fundierten Fachwissen, das in diesen Kursen vermittelt wird, zu überzeugen. Otto Ledermann vom Bürgerspital, der auch Chef der schweizerischen Koch-Equipe war, die an der Internationalen Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt im Oktober dieses Jahres den ersten Preis errang, referierte eingehend anhand praktischer Demonstrationen über Herkunft, Qualität, Nährwert, Einkauf, Aufbewahrung, Verwendungsmöglichkeit und Konservierung des Fleisches. Die Initiative zu diesen begrüssenswerten Kursen liegt beim Präsidenten der Kreisstelle beider Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, M. König, sowie bei Ernst Stöcklin, dem die Abteilung Weiterbildung untersteht.

Saisonnotizen

Hoher Besuch im Gstaad Palace

Nach umfangreichen Renovationsarbeiten wird das Gstaad Palace am 16. Dezember seine Tore für die Wintersaison 1960/61 eröffnen. Schon zu Beginn wird das Königspaar von Thailand, das mit grossem Gefolge zu einem längeren Aufenthalt eintreffen. Man erinnert sich, dass das Herrscherpaar im letzten Sommer zu einem Staatsbesuch in unserem Lande weilte. Gleichzeitig wird I.K.H. Prinzessin Alexandra von Kent, die Kusine der Königin Elizabeth von England, mit Gefolge erwartet. Der Ministerpräsident

Der neue elektrische

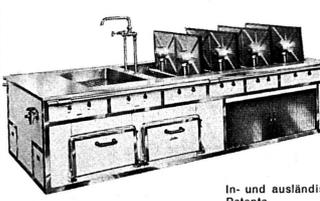
Locher

Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

Zürich: Stadtsptal/Waid
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-sptal (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Ré-sptal du Mont
Königsplatz: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos/Nigeria West-afrika: Hotel «The Mainland»



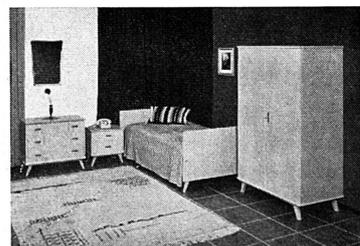
In- und ausländische Patente

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



Hotel- u. Angestelltenzimmer

aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHNAN AG
Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 620 50

H 1060

Servieren Sie:

Truthahn - das Festtagsmenu



Zu den Festtagen den Gästen etwas Besonderes bieten... was könnte man da Besseres tun als Truthahn zu servieren. Das zarte und delikate schmeckende Fleisch ist ein Gaumengenuss besonderer Art - es hat ausserdem den Vorteil, leicht verdaulich zu sein, und verhindert damit jegliches Vollegefühl. Der tüchtige Küchenchef kennt viele reizvolle Zubereitungsarten und versteht Truthahn so zu servieren, dass es den festlichen Rahmen erhöht. Ihre Gäste werden dafür besonders dankbar sein.

Truthahn ist wirtschaftlich

Der blockförmige, breitbrüstige Truthahn, der in den USA gezüchtet wird, ist deshalb besonders wirtschaftlich, weil er im Verhältnis zum Knochengewicht 50% mehr Fleisch als früher hat und eine rationelle Portionierung zulässt. Sie sparen beim US-Truthahn ausserdem alle zeitaufwendenden Vorarbeiten, denn US-Geflügel ist pflanzenfertig (sauber gerupft, restlos ausgenommen und ohne Kopf und Füsse).



Geflügel bringt erhöhten Umsatz




Christbaumständer «Bülach»

aus starkem, strahlendem Grün glas. Wie in einer Vase steht der Weihnachtsbaum im Wasser und kann ständig Feuchtigkeit aufsaugen. Dadurch bleibt er lange grün und frisch, und die Nadeln fallen weniger schnell ab. Auch ist die Brandgefahr geringer, weil der Baum grün bleibt. In diese mit grossem Wasser gefüllten Ständer steht der Christbaum sicher und fest.

Ladenpreise:

«Mignon» für Bäume bis 1 m	Fr. 4.80
Mittleres Modell für Bäume bis 1,50 m	Fr. 6.-
Grosses Modell für Bäume bis 2,50 m	Fr. 7.70

Glasstern «Bülach»

als Kerzenhalter

Geeignet für die Tischdekoration Fr. -.75

Geschenckpackung, enthaltend 6 Sterne mit passenden Kerzen Fr. 5.80

Erhältlich in den Haushaltgeschäften, Eisenhandlungen usw.

Glashütte Bülach AG.

Hotelwäsche

am vorteilhaftesten direkt vom Fabrikanten. Keine Vertreter. Verlangen Sie Muster und Preisliste.

R. Ruoss & Co., Schübelbach SZ
Baumwollzwirneri und Weberi
Telephon (055) 744 80.

Reklame-Verkauf!

800 Chef-Schürzen

Zwirn-Halbheinen, gebleicht ohne Latz
Tel. (041) 38 612 per Stück nur Fr. 5.95

Abegglen-Pfister AG Luzern

von Griechenland, S. Ex. Karamanlis, wird mit dem Präsidenten der griechischen Nationalversammlung im schönen Saanenland über Weihnachten und Neujahr Erholung suchen. Zur glanzvollen Eröffnung werden weiter die folgenden Prominenz erwartet: S.K.H. Herzog Luitpold von Bayern, I.H. Prinzessin Smair von Patiala, Herzog und Herzogin Serra di Cassano aus Rom und Gräfin Camerana aus Turin.

Der König des Jazz, Louis Armstrong, wird an einem der ersten Gala-Abende mit seinem weltberühmten Orchester im Palace gastieren, und Emilio Schuberth, Italiens Modeschöpfer Nr. 1, wird die Palace-Gäste mit seinen letzten Kreationen erfreuen.

Le plus grand cours de ski du monde

(ONST) — C'est bien ainsi que l'on peut qualifier le cours qui est organisé chaque année avec la participation de plus d'une centaine d'instructeurs suisses de ski. La station vaudoise de Villars-Chesières à 1253 m connaît une activité intense dès le début de la saison 1960/61 (du 4 au 18 décembre) avec le cours central des instructeurs. Afin que les professeurs puissent faire valoir leurs qualités dans la pratique, des élèves sont mis à leur disposition. Ils sont plus de 1500 à Villars à bénéficier de cet enseignement « sur le vif ». Les élèves sont divisés en deux groupes à peu près égaux qui suivent le cours pendant une semaine chacun.

Quelle animation sur les nombreuses pistes de la région lorsque 70 classes évoluent entre les Chamossaire, Brélaye, Chaux-Ronde et Villars! Des experts du ski, choisis avec soin, distribuent l'enseignement à la lumière de la technique la plus éprouvée du ski en Suisse, compte tenu des expériences solides faites avec les dernières recherches.

Petites nouvelles

Une nouvelle patinoire artificielle à Villars

A la veille de la saison d'hiver, la station de Villars a procédé à l'inauguration de sa patinoire artificielle, qui offre cette particularité — unique en

Suisse — de pouvoir être exploitée toute l'année. Des installations frigorifiques d'une puissance exceptionnelle assureront en toutes saisons un glace de qualité.

La piste a 30 m de largeur et 60 m de longueur; les gradins peuvent contenir 3000 spectateurs. Un toit amovible, couvrant toute l'installation, va encore être aménagé.

Sous la piste, il y a un garage et un « bowling » de 6 pistes.

La grande station d'altitude de la région du Léman a un atout de plus dans son jeu. A.

Un nouveau Casino à Lausanne

Le Casino actuel, sur la très belle esplanade de Montbenon, a été construit en 1908. Il est aujourd'hui démodé comme la plupart des bâtiments construits à cette époque.

La municipalité de Lausanne envisage sa transformation et sa reconstruction partielle. Elle a présenté au Conseil communal un projet dans ce sens.

Plusieurs salles pour sociétés ainsi qu'une salle de spectacles sont prévues, de même qu'un restaurant. Une aile nouvelle sera réservée à la Société des hôteliers et à l'ADIL qui prévoient d'y installer un Club à l'intention des hôtes de la ville. D'autre part, une piscine sera aménagée.

Une société privée se propose d'aménager, à proximité immédiate, un garage pouvant abriter 900 voitures.

Ce grand projet a été fort bien accueilli et sera sans doute prochainement réalisé.

Académie internationale du tourisme

Sur invitation de M. Gabriel Ollivier, son directeur permanent et Commissaire général au Tourisme de la Principauté de Monaco, l'Académie internationale du tourisme a siégé à la fin de l'été à Montecarlo.

Nous aimerions relever parmi les nombreuses questions traitées, celle du concours général qui est institué depuis quelques années et qui se rapporte à un problème touristique. Pour 1961, les deux sujets suivants sont proposés aux concurrents: Concours général:

« A votre avis, de quoi devrait se composer un livre tendant essentiellement à préparer à la visite d'un pays que vous souhaitez connaître. »

Date limite de participation: 20 mai 1961.

Concours universitaire:

« Les hommes se déplacent de plus en plus, mais le plus souvent ils voyagent mal et fort superficiellement; quels sont à votre avis les moyens à mettre en œuvre pour amener les touristes à tirer de leurs voyages une connaissance plus authentique des peuples et des pays qu'ils traversent. »

Date limite de participation: 1er mars 1961.

A en juger par la valeur des travaux présentés lors des précédents concours, le jury n'aura pas la tâche facile. A.

En quelques lignes...

Dans le rapport annuel de l'Office touristique de la Ville de Berne, il est question de raccorder directement la ville fédérale au réseau aérien international par la création d'un aéroport continental. Le rapport fait également état des avantages offerts par la ville de Berne comme lieu de congrès nationaux et internationaux, grâce à sa grande capacité de logement tout au long de l'année et à ces salles de congrès modernes.

Au Brassus, dans le Jura suisse, auront lieu les 14 et 15 janvier 1961 les concours internationaux de ski en disciplines nordiques: course de fond, saut et course de relais.

Dix-neuf remonte-pentes, télésièges, téléphériques et « funis » sont dès cet hiver à la disposition des fervents du sport blanc, dans la région Gstaad-Saanenmöser. Tous renseignements concernant ces facilités de transport figurent au verso de la carte panoramique régionale (gratuite) où sont indiqués également les meilleurs pistes et itinéraires pour skieurs, de Zweisimmen à Château-d'Oex.

L'exposition commémorative Albert Anker, organisée au Musée des Beaux-Arts de Berne à l'occasion du 50^e anniversaire de la mort de l'artiste suisse le plus populaire au siècle précédent, comprend 400 huiles et aquarelles, dont le tiers au moins n'a jamais été reproduit ou exposé en public.

Le curling, sport salubre d'une gaîté tranquille est l'une des attractions de Pontresina, la station engadinoise ensoleillée hiver comme été, qui offre aux fervents de ce sport, dont la vogue grandit d'année en année, des conditions vraiment idéales. Les « Semaines du Curling », du 10 au 16 janvier 1961, seront une fois de plus l'apothéose rêvée par tous les amis de cet excellent sport.

Un vieux cloître datant du 11^e siècle, la « Chà Granda » — la Grande Maison — à Tarasp (partie de la station balnéaire alpine de Scuol-Tarasp-Vulpera, très intéressante au point de vue architectural), abrite depuis peu le musée régional et folklorique de la Basse-Engadine. D'autres parties du bâtiment sont actuellement en restauration. L'un des locaux les plus remarquables du musée est une salle de style Renaissance achevée en 1702.

L'Ecole suisse de ski à Zermatt, dirigée par Martin Julien, a introduit en Suisse, pour la première fois en 1952 la technique de la godille qu'elle a maintenue depuis lors au programme de son enseignement. Du 3 au 17 décembre 1960, elle a organisé des cours spéciaux de godille. Les nombreuses possibilités de transport que Zermatt et ses environs offrent à leurs hôtes skieurs assurent aux participants à ce cours l'accès à des champs de neige incomparables.



G1

G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschmitteldosierung! Glanzrocknung!

GEHRIG

F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/LU
Telephon 041/89 14 03



155

Automatische Saldokontrolle

Der Buchungsautomat RUF-Intracont macht Saldofehler zwangsläufig sichtbar. Diese automatisch-optische Saldokontrolle gewährleistet ohne Mehrarbeit absolute Sicherheit: Der alte Saldo wird vorgetragen, indem er direkt auf den früheren neuen Saldo gedruckt wird. Fehler werden durch unüberschriebene rote oder grüne Zahlen oder Teile davon signalisiert. Dieses System ist die heute weitaus einfachste und zuverlässigste Saldokontrolle. RUF-Intracont, lieferbar mit 1-25 Zählwerken, Textsymbolen und Volltext-Tastatur, bietet ein Höchstmass an technischer und organisatorischer Leistungsfähigkeit. Verlangen Sie den Spezialprospekt oder eine unverbindliche Vorführung.

RUF-Buchhaltung, Zürich
Hauptsitz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32, Telefon 051/54 64 00



Le vrai connaisseur... exige!

GILBEY'S
Spey Royal
SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kärnmann
Seldengasse 20, Telephon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kunstanstalten, Pensionen. Erstklassige Referenzen.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht
auf Frühjahr 1961 oder später

Hotel-Restaurant-Bar
grossen Tea-Room
oder Hotel garni

von Wirtfamilie, fach- und sprachenkundig. In- und Auslandspraxis. Beste Referenzen. Anzahlung 200 000-300 000 Fr. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 15673 S an Publicitas Sion.



GUINNESS
IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

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

Mit nur **5 Rp.**

Hilfsköchin

sucht Stelle neben Chef. Engadin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 3836 an Publicitas AG, St. Gallen.

Chef de cuisine

bons certificats, cherche place à l'année ou saison. Offres sous chiffre Y 64776 X Publicitas Genève ou téléphone (022) 31 0963.



Ruf

Zu vermieten
nach Übereinkunft gut gehendes

Hotel-Restaurant

in der Westschweiz, in einem romantischen, wichtigen Verkehrsort, in Seenähe.

Offerten sind erbeten unter Chiffre HR 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang

(Jungkellner) 19jähr., 1,80 m gross, sucht Stelle in gutem Hause, für sofort. Winerz-sportreisen bevorzugt. Beste Zeugnisse vorhanden. Angebote erbeten an Rolf Taendler, Schwabenring 4, Minden Westf. (Deutschland).

II. Sekretärin, Journalführerin evtl. als Governante

und Mithilfe im Büro. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre S J 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant-Hôtel

à remettre

Le Téléférique de Château-d'Oex-La Braye cherche locataire pour son restaurant-hôtel à 1700 mètres ouvert toute l'année. Excellente affaire.

Pour visite et renseignements s'adresser au bureau du téléférique à Château-d'Oex VD, téléphone (029) 467 94.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis. Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 26 87 68.



Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschön, unzerbrechlich, reissfest, mit Ziffer- und Hotel-Anhänger. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie Ihre Muster, Telephon (041) 2 38 81

Abegglen-Pfister AC Luzern

Inserieren bringt Gewinn!

Aus dem Ausland zurückgekehrte

Köchin

sucht Stelle in Jahresbetrieb. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre K N 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

Junge, gewandte mit Englisch-, Französisch-, Italienisch- und Spanischkenntnissen sucht Stelle in Hotel-Restaurant. Eintritt sofort. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre J S 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter sucht per sofort Stelle als

Büropraktikantin

Handelschulbildung. Das Oberland wird bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre B P 2927 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tanzmusik

Gut ausgewiesenes Trio, Klavier, Bass, Schlagzeug, sucht Engagement über Neujahr. Telefon (033) 225 15.

Fräulein, sprachgewandt, sucht Beschäftigung in einem guten Hotel während der Wintersaison als

Hilfe der Hoteliersfrau

oder Kiosk, Telefon, leichtere Büroarbeiten, Gouvernante usw. Offerten unter Chiffre H H 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 20jährig, Militärzeit Ende Dezember beendet, Lehrzeit in führendem Hause absolviert, sucht Mitte Januar 1961 Stelle als

Commis de rang

in gutem Hause in der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre D R 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jung-Bufferier

20 Jahre, der seine Kenntnisse im Hotel- und Gaststättengewerbe erweitern will, sucht bald Stelle in erstklassigem Haus. Angebote unter M E 89614 über Carl Gabler Werbegesellschaft mbH, München 2, Karlsplatz 13 (Deutschland).

Orchester, Pianisten, Sänger

(vor allem attraktive Schlagersänger und -sängerinnen) vermittelt (zum Teil noch für Silvester) Agence REX, Faulensee-Spiez, Telefon (033) 7646, oder auch die Zweigagentur St. Gallen, Telefon (071) 228410.

Gutpräsentierende, tüchtige BARMAID

(27.) sucht Stelle in nur gutgehender Bar. Offerten unter Chiffre B R 2641 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrene, sprachkundige Hotel-Gerantin

sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre H G 2947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für 16-jährigen Jüngling mit Kenntnissen im Französischen und Italienischen

Kellner-Lehrstelle

in guten Betrieb. Zuschriften unter Chiffre KL 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saucier oder Gardemanger

24 Jahre, französische Sprachkenntnisse, in ungekündigter Stellung, sucht zum 1. Januar oder sofort neuen Wirkungskreis in Wintersportgebiet, möglichst französischer Schweiz. Es kommen nur erstklassige Häuser in Frage. Jahres- oder Saisonstellung. Offerten unter Chiffre S G 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige fach- und sprachkundige Tochter sucht Vertrauensposten als

Stütze des Patrons oder Gerantin

evtl. Miets. Eintritt 1. Februar 1961. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre P G 2914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

mit sehr guten Umgangsformen, Service und Referenz, sucht geeignete Stelle. Wintersaison eventuell mit Jahresstelle. Offerten unter Chiffre OFA 1772 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Anfangs-Gouvernante

Eintritt sofort. Offerten an T. Derungs, Sarcasti 52 GR, Telefon (086) 73158.

Junge Tochter sucht Stelle als

Sekretärin-Aide du Patron od. Gouvernante

Wintersaison angenehmer. Telefon (057) 81908.

Österreicher, 20j., sucht Stelle als

Commis de rang

für Wintersaison. Offerten an Josef Moser, Hotel Dolomitenhof, Arnbach/Sillian, Osttirol (Österreich).

Barpianist

sucht Stelle ab 26. Dezember bis ca. 4. Januar 1961, günstige Entlohnung. Telefon (031) 65 91 70.

Zithersolist als Alleinunterhalter ab Dezember frei.

Angebote an Werner Frey, Lutzelstrasse 96, München 42 (Deutschland).

Serveuse

française, parlant parfaitement l'anglais, l'allemand et un peu l'italien, très bonne présentation, cherche poste intéressant.

Prock, Wallnerstr. 4, Vienne (Autriche).

Suche für meinen 16 1/2 Jahre alten Sohn auf Anfang Mai Stelle als

Kochlehrling

deutsche Schweiz bevorzugt, spricht fließend 3 Landessprachen. Offerten an Renato Oldrati, Hotel Du Lac, Locarno.

Wir suchen für ledigen Burschen mittleren Alters Stelle als

Portier-Hausbursche

Sprachkundig, willig und zuverlässig. Offerten an Gutschhof der Stadt Bern, Enggstein bei Worb BE, Telefon (031) 672360.

CONCIERGE

Deutsch, Spanisch, Englisch, Französisch, 30jährig, bisher in Service, Kasse, Journal u. Reception tätig, sucht Stelle per sofort od. später. Saison. Ganzjahresstelle bevorzugt. Kropp, Freienhof, Thun.

20jährige Tochter sucht Stelle als

Saalpraktikantin

bevorzugt Berner Oberland. Offerten an Elabeth Hostetler, Guggisberg BE.

Tüchtiger, junger, in der Kalten Küche erfahrener Koch sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresstelle als

Gardemanger oder Chef-Gardemanger

Offerten sind zu richten an Th. Huber, Bedastrasse 6, Gossau SG.

Danksagung

Für die zahlreichen Beileidsbezeugungen, Kranz- und Blumenpenden beim Hinschied unseres lieben, unvergesslichen Gatten und Vaters

Oskar Bozzetti

Hotelier

sprechen wir allen Freunden und Bekannten sowie dem Präsidenten und den Mitgliedern des Schweizer Hotelierverein unsern herzlichsten Dank aus.

Mögen alle dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken bewahren.

Die Trauerfamilie

Muratto, 12. Dezember 1960

Hotelier-Restaurateur

mit langjähriger Erfahrung und besten Referenzen, sucht sich auf Frühjahr 1961 zu verändern. Gewünscht wird

DIREKTION

eventuell Pacht oder Kauf eines Jahres- oder Ein- oder Zweisaison-Hotels. Interessent hat seit einigen Jahren die Leitung eines bekannten Restaurants. Offerten unter Chiffre H R 2770 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Direktor, oder mit Frau als Direktions-Ehepaar, mit grosser Erfahrung in Hotel und Restauration, sucht

Direktion

während einigen Monaten, evtl. auch Ferienablösung

Offerten unter Chiffre DE 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen!

Les USINES RANDON S.A. Chêne-Bourg / Genève

Première fabrique suisse de margarine ont créé spécialement pour les hôtels, restaurants et pensions la

margarine de cuisine végétale

avec 10% de beurre et enrichie des vitamines A et D, livrable en matolles de 5 kilos, emballée en papier d'aluminium au prix de Frs 4.25 par kilo.

Un essai vous convaincra de la qualité surfine de ce produit.

Veillez-nous demander un échantillon gratuit !

■ ■ ■ ■ ■ **Coupon à détacher** ■ ■ ■ ■ ■

■ Veillez-nous envoyer un échantillon gratuit de la margarine de cuisine DOLCE avec 10% de beurre et vitamines A et D. ■

■ Nom et adresse exacte: ■

Hotelsekretärin, Deutsche, 19 Jahre, sucht in der französischen Schweiz Stelle als

EMPFANGS-PRAKTIKANTIN

zur Vervollständigung der französischen Sprache. Schulkenntnisse: 6 Jahre Gymnasium, 1 Jahr Handelschule, 1 Jahr Hotelfachschule, 1/2 Jahr Ecole de Commerce Neuchâtel. Möglicher Eintritt ab 15. Januar 1961. Offerten unter Chiffre E P 2929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dame, mi-trentaine, bonne présentation, pratique hôtelière, parlant plusieurs langues, secondait volontiers

réception, buffet

(partiellement) pendant le mois février, également nouvel-an, en échange séjour. Préférence Grisons. Offres sous chiffres OFA 1747 B & Orell Füssli-Annonces S.A., Berne.

Chef de cuisine

50jährig, aktiv, vielseitig, Organisator und Rechner, erfahren in Kauf und Führung, Fahigkeitsausweis,

sucht Vertrauensposten

für jetzt oder auf Frühjahr in Hotel oder Restaurationsbetrieb im In- oder Ausland. Offerten erbeten unter Chiffre C C 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef-Pâtissier-Confiseur

27. Deutscher, seit Jahren in guten Häusern tätig, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten an Curt Manger c/o Bachmair, Rottach-Egersri / Toggenburg (Deutschland).

Zwei Köche, 20jährig, suchen zum 1. 1. 1961 Stelle als

Commis oder Chef de partie

in gutem Hause. Angebote für beide in einem Hause, mit Gehaltsangaben erbeten per Elipost an H. Scharrer und G. Quinfort, Escholzstrasse 36, Freiburg/Brg. (Deutschl.).

Versierter

Fachmann

(Selbstinseren) sucht erstrangigen

Hotel-Betrieb

zu pachten eventuell zu kaufen. Anfragen unter Chiffre F A 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jähriger Italiener mit Kenntnissen der deutschen und französischen Sprache, sowie Vorkenntnisse in Englisch, sucht Stelle als

Commis de rang

für die Frühling-Horbstsaison 1961 in Hotel in England. Näheres durch Chiffre O 13263 Publicitas, Lugano.

Commis de rang

21jährig, Engl., Franz. sprechend (Abitur) sucht Stelle in gutem Hotel in der französischen Schweiz. Offerten an Karl Jürgen, Hotel Schlüssel, Lörrach (Deutschland).

Belvoir-Schüler sucht Posten als

Stütze des Patrons

oder zur weiteren Ausbildung. Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre S P 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Empfangsvolontär, Deutscher, 19 Jahre, sucht per sofort oder später in gutem Hause Jahres- oder Saisonstelle als

Hotel- oder Empfangssekretär

etwas englische Sprachkenntnisse. Angebote erbeten unter Chiffre P 10380 DE, Publicitas S.A., Lausanne.

Sous-Directeur, de retour de l'étranger, cherche place comme

SOUS-DIRECTEUR ou CHEF DE RÉCEPTION

Formation: Ecole de commerce et hôtelière. Références: Suisse, Angleterre, Italie, Canada. Offres sous Chiffre S D 2826 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Küchenchef

gesetzten Alters sucht Stelle. Offerten unter Chiffre B 53054 G an Publicitas St. Gallen.

Küchenchef-Alleinkoch

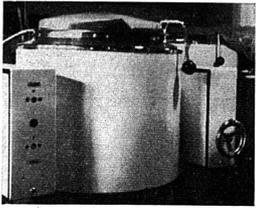
sucht Winterengagement, wo die Frau als Zimmermädchen mitarbeiten könnte. Offerten unter Chiffre S 121228 Y an Publicitas Bern.

Telephonistin PTT

mit Sprachkenntnissen, Deutsch Muttersprache, französisch, englisch, italienisch fließend, Kenntnisse in Stenographie und Maschinenschreiben, sucht Saison-eventuell Jahresstelle in gutgehendes Hotel, per Frühjahr 1961. Offerten unter Chiffre P N 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von der Fabrik zum Grossverbraucher

Elektro-Kippkochkessel Bratpfannen, Autoklaven



zum Teil ab Lager in Chromstahl oder Anticorodal sofort oder kurzfristig lieferbar für Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Anstalten, Hotels, Heime und Spitäler • Seit 35 Jahren bewährt.

Occasionen:
neuwertig, mit 2 Jahren Garantie
Besuch unverbindlich • Technische Beratung

EHO Apparatebau Ed. Hintermann
Ostermündigen BE, Telefon (031) 65380

Percal-Kissenanzüge

mit engl. Verschluss ohne Bänder oder Knöpfe
65/65cm + Randsaum Fr. 5.70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6.20
Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.



& CIE. PEEIFFER MOLLIS

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



in jeder Grösse und Ausführung solid und preisgünstig

Keusch & Sohn, Boswil AG
Telefon (057) 7 42 84

Argentyl

lässt Ihr Silber in neuem Licht erstrahlen!

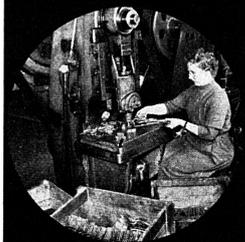


rationell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL
Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

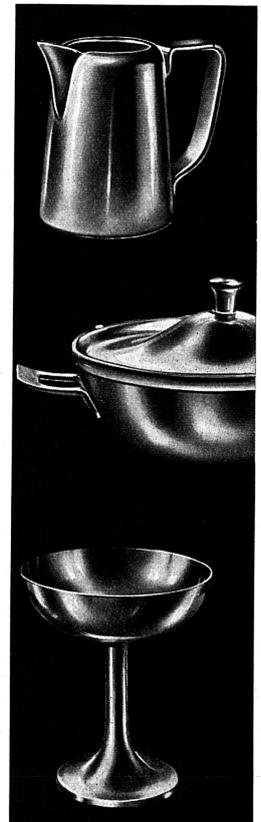
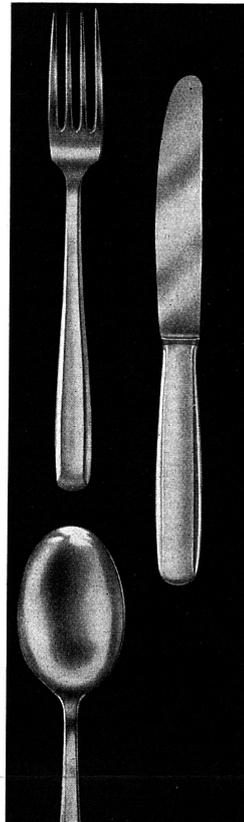
W. KID, SAPAD, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders promptem und individuellen Dienst am Kunden

ist der kürzeste Weg, und darum sind unsere Preise sehr günstig. Verlangen Sie Katalog und Preisliste
Tel. 041 - 5 17 96



Sola Besteckfabrik Emmen/Lu



Sofort ab Lager



nur Fr. 24.50
5 Jahre Garantie
Grosse Auswahl auch in Polsterstühlen und Tischen
Offerten von
Keusch & Sohn, Boswil AG
Telefon (057) 7 42 84

Wir offerieren Ihnen

Tischmelken
Frühlingsblumen
zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

ANKAUF

Alt und Neu
VERKAUF
von Hotel- und Wirtschaftsmöbiliar
Neue Stühle ab Fr. 17.50
Übernahme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun
Telefon (033) 2 14 61.

Kein Guthandel - umso mehr Gemeinschaftshandel d. Westens (d. h. billigste Preise u. Zülle geschenkt) demonstriert seit 10 Jahren

Radio-Fernseh-Photo-Markt Eschenmoser

1. Discounthaus der Schweiz, d. h. weltbeste Markenartikel mit hohen Rabatten. 50000 zufriedene Kunden. 1 Jahr Vollgarantie. Reisebeitrag für auswärtige Käufer.

Kataloge gratis
(417 S., 1250 Abbildungen)
Zürich im Radiohaus, 5 Etagen, Birnenstrasse 190, Tel. (051) 35 27 43, Bern: (Fildale) Brunhofweg 47, Telefon (031) 7 21 05.

Für alle Zwecke
Service-Wagen
in Holz u. Stahl ab Fr. 175.—

Plexiglas-Vitrine
bietet Schutz gegen Rauch und Insekten Fr. 235.—

Beistell-Tische
aus Metall, erleichtern den Service, Satz à 3 Stück komplett Fr. 160.—

WESBO AG, ZÜRICH 8
Feldeggstrasse 12
Telefon (051) 32 38 12

Zu verkaufen
prachtvolle
Stil-Schreibkommoden
Nussbaum, neu, 8 Stück, passend für Hotelzimmer. Jos. Lutenberger, Möbelwerkstätte, Willisau LU, Telefon (045) 6 13 17.

Gesucht
auf 20. Dezember junger

Koch

für Hotel Central, Villars sur Bex.

On demande
de suite une très bonne

serveuse

pour le dancing. Faire offres avec photo et copies de certificats à l'Hotel Central, Verbier.

Gesucht
freundliche, sympathische

Restaurationsstochter

(etwas Barkennnisse erwünscht) in gutgehendes Bar-Restaurant. Geregelt Arbeitszeit.
HOTEL SPEER, RAPPERSWIL am See
Telefon (055) 21720.

Gesucht
für die Wintersaison (evtl. Sommersaison) tüchtig, fachkundiger
Küchenchef
in ruhiges Hotel mit 90 Betten. Offerten mit Zeugnisbeschriften und Lohnansprüchen richte man bitte unter Chiffre OFA 4160 D an Orell Püschli-Annoucen AG, Davos.

Gesucht
tüchtige
Restaurationsstochter
Mindestalter 24 Jahre, in soigniertes Restaurant, Deutsch und Französisch sprechend. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisbeschriften sind zu richten unter Chiffre R E 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (061) 898266.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen!

Gesucht
für die Wintersaison ein

Officemädchen Lingerietochter

Offerten mit Zeugnisbeschriften an Hotel Belvédère, Grindelwald.

Gesucht
in modern eingerichtete Wäscherei und Lingerie arbeitsames

Mädchen

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten gefl. an Bahnhof-Buffet SBB, Aarau.

Gesucht
Restaurationsstochter
Eintritt sofort.
Hotel Weisses Kreuz, Interlaken

Gesucht
per sofort (jüngere

Hilfsköchin

Sporthotel Beau-Séjour, Davos, Telefon (083) 35444.

GÉRANCE

Désirant construire un restaurant avec pension dans la région touristique de Gambragno (Tessin), désire entrer en relation avec

personne du métier
pour une éventuelle
gérance
Offres sous chiffre G C 2255 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Kochlehrling

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an Hotel Gotthard, Lugano.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle

Lingère-Glätterin

Kurhaus Sonnmatt ob Luzern.

Gesucht
per sofort ein sauberer und williger

Bursche

als Economathilfe
Bei Eignung Gelegenheit im nächsten Herbst die
Kochlehre
zu beginnen. Offerten mit Photo an Hotel Volkshaus, Bern, Telefon (031) 3 85 91.

Für neueröffnete Restaurants in den USA
(New York, Philadelphia, Rochester, N.Y.) suchen wir zum baldmöglichsten Eintritt:

2 Chefs de cuisine
6 Chefs de partie
2 Bäcker-Pâtisiers
2 Captains (Maître d'hôtel)

Vorstellungen gegen Mitte Januar in Zürich und Frankfurt/M. möglich. (Visumerteilung kann beschleunigt werden). Vollständige Offerten unter Chiffre H G 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

Gesucht
tüchtige, jüngere

neben Chef, in mittleren Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten an Fr. Holzsch, Restaurant-Café Bank, Aarau, Telefon (064) 22938.

Gesucht
per 20. Dezember 1960

Patissier

(jüngere Kraft mit guten Fachkenntnissen bevorzugt). Elofferten erbeten an Hotel Caspar Badrut, St. Moritz, Telefon (082) 34012.

Gesucht
für Samstag/Sonntag

Chef de service-Aushilfe

Bewerber mögen sich melden bei Bahnhofbuffet, Biel. Telefon (032) 2 33 11.

Stellen-Anzeiger Nr. 50
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht für Wintersaison in Hotel mit 34 Betten Köchin. Offerten unter Chiffre oder Telefon (020) 7 83 32. (957)
Gesucht per sofort Küchenpraktikant, Buffet- und Service-Praktikantin. Offerten an Hotel Touring-Bernerhof, Burgdorf, Tel. (034) 21652. (42)
Gesucht per sofort in Jahresstelle, Berner Oberland, sprachkundige, freundliche und flinke Servierfachkraft in Café-Tea-Room mit Restaurationsbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 960.
Gesucht für neuhen Betrieb per sofort oder nach Übereinkunft: Alleinköchin, junger Hausbursche (Deutsch sprechend), Hotel Touring, Schaffhausen. (965)

Gesucht für März 1961 Alleinzimmermädchen sowie Küchen- und Hausbursche eventuell mit Fahrbewilligung. Offerten an Pension Lindengarten Weggis, Tel. (041) 821137. (962)
Gesucht für sofort: Küchenmädchen, Officebursche. Eil-offerten an Hotel Alpensonne, Arosa. (963)
Gesucht von Erstklasshotel für lange Wintersaison im Engadin Commis de rang, Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 964.
Gesucht in Hotel-Restaurant nach Luzern, ab Anfang Januar, solider und arbeitsamer Alleinkoch oder Köchin, Gubezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K 4892 Lz an Publicitas Luzern. (46)
Gesucht per sofort für Wintersaison Tochter für Office und Mit-hilfe am Buffet. Offerten an: Tea-Room Gerber, Montana VS. (961)

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 30 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt werden.

- 6103 Buffetdame oder -tochter, Commis de rang, Servier-tochter, sofort, Chef Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
- 6108 Servier-tochter, Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
- 6109 Lingeriemädchen, sofort, grösseres Restaurant, Aarau.
- 6114 Sekretärin, nach Übereinkunft, Erstklassrestaurant, Zürich.
- 6116 Barmaid, Sekretärin, sofort, Hotel 125 Betten, Lago Maggiore.
- 6122 Buffetdame oder -tochter eventuell Praktikantin, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
- 6132 Küchenbursche, Küchenmädchen, 2 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Bielersée.
- 6136 Praktikantin für Restaurant und Tea-Room, sofort, kleines Hotel, Thunsee.
- 6137 Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen auch für Lingerie, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nibe Basel.
- 6142 Koch, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Fribourg.
- 6150 Buffetbursche, Restaurations-tochter, sofort, kleineres Hotel-Restaurant, Zentralschweiz.
- 6155 Sekretärin für Journal und Réception, 15. Januar/1. Februar, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 6158 Servier-tochter, Köchin neben Chef, eventuell Hilfsköchin, sofort/nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
- 6163 Chasseur-Tourneur, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Tessin.
- 6164 Küchenchef eventuell Chef de partie, sofort, Berghotel, Berner Oberland.
- 6168 Servier-tochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Thunsee.
- 6171 Zimmermädchen eventuell Anfaengerin, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 6174 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet Kanton Aargau.
- 6177 Restauranttochter, sofort/nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6183 Keller-Hausbursche, Deutsch sprechend, Buffettochter oder -dame, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 6185 Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Badolet Kanton Aargau.
- 6188 Küchenbursche, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
- 6203 Buffettochter, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
- 6206 Haus-Küchenpersonnel, Servier-tochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.
- 6208 Sekretärin, 7 Telefonist, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
- 6212 Eigenportier, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Zürich.
- 6215 Officebursche, Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver - Posti invernali

- 5992 Pâtissier, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
- 5995 Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 5997 Restaurations-tochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6001 Lingerie-gouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
- 6002 Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
- 6003 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 6009 Officebursche, Zürich, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
- 6021 Buffettochter oder -bursche, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 6041 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 6053 Sekretärin, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 6068 Kaffeeköchin oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6069 Lingerie, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 6070 Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 6075 Officebursche, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.
- 6079 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Engadin.
- 6081 Alleinloch eventuell Köchin, sofort, Hotel-Pension, Davos.
- 6082 Küchenbursche, sofort, Hotel, 35 Betten, Berner Oberland.

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Chef de réception-Kassier-Sekretär, sprachgewandt, sucht Stelle für sofort in Wintersaison oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 943.
Hotelfachbetrieblin, versierte, sprachkundige, sucht selbständige Stelle in Basel, Luzern oder Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 944.

Cuisine und Office

Alleinloch, tüchtiger, selbständiger, sucht Stelle nach Übereinkunft oder sofort. Offerten unter Chiffre 943.
Chefkoch, gesetzten Alters, Deutsch, Französisch und Italienisch sprechend, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle. Frei ab Mitte Dezember. Offerten unter Chiffre 940.
Commis de cuisine, 21jährig, frei ab 20. Dezember, sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresbetrieb. Etwas Französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 942.

Salle und Restaurant

Barmaid, bestverziert, seriös, sucht Freitagabendsung in Zürich. Offerten unter Chiffre B 21987 Z an Publicitas Zürich 1. (47)
Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 931.

Etage und Lingerie

Etageportier, Schweizer, wünscht Engagement. Gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 938.
Italiener sucht Wintersaisonstelle als Etageportier oder Hausbursche-Portier. Zeugnisse vorhanden. Etwas Deutsch und französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 936.

Divers

Deutschschweizer, mit guten französischen und englischen Sprachkenntnissen sucht Aushilfsstelle für Bureau oder eventuell Betrieb in Pension oder Hotel für Wintersaison im obren Toggenburg. Offerten an H. C. poste restante, Nesslau SG. (545)

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken los beigeligt (Ausland: ein Internationaler Postantwortcoupon) an Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basle. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 ct. en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse internationale) à Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basle. (061) 34 86 97

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basile. (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 5984 Küchenbursche, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
- 6007 Office- und Lingeriemädchen oder Buffettochter, 1. Januar, grosses Passantenhotel, Basel.
- 6010 Commis-Gardemanger, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 6013 Office-mädchen, Buffettochter oder -dame, Lingeriemädchen, Nachtportier, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
- 6016 Küchenbursche, Hausmädchen, Hausbursche-Portier, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 6019 Scheubursche, sofort, Restaurant, Nibe Basel.
- 6024 Restauranttochter, Office-mädchen, sofort, Passantenhotel, Interlaken.
- 6029 Wäscherin, sofort, Garderobière, Zimmermädchen-Tour-nante, Office-mädchen, Chef-Commis, Bureaupraktikantin, Landarbeiter, Hausmädchen (letzte beiden für Gutsbetrieb), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich. Alleinloch-Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.
- 6040 Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Buffetdame oder -tochter (eventuell nur Aushilfe), sofort, Passantenhotel, Basel.
- 6054 Officebursche, sofort, Restaurant, Basel.
- 6057 Chef de garde, Hausbursche für Nacht-Putzarbeiten, Commis-Pâtissier, Stöplerin, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
- 6063 Lingerie, 1. Januar, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
- 6072 Chef-Gardemanger, Commis-Saucier, Küchenbursche, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
- 6074 Etagegouvernante, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 6077 Buffettochter, Gouvernante, Obersaaltochter, sofort, Restaurant, Bern.
- 6085 Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
- 6086 Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 6088 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Kanton Nounburg.
- 6092 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Bielersée.
- 6093 Hausbursche-Anfangs-Portier, Saaltochter, Anfangs-Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
- 6096 Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf. Tournante für Bureau und Buffet oder Lingerie, Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.

- 6083 Chef de rang, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
- 6087 Barmaid, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Davos.
- 6089 Hilfsköchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 6097 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 6100 Hilfs-Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
- 6102 Haus-Küchenbursche, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 6107 Lingerie-gouvernante oder L. Lingerie, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 6111 Wäscherin, Officegouvernante, Lingeriemädchen, Erstklasshotel, Engadin.
- 6115 Alleinloch, Küchenchef, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Davos.
- 6123 Office-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 6124 Junge Hilfsköchin, sofort, kleineres Hotel, Davos.
- 6125 Office-mädchen, Küchenmädchen, Anfangs-Servier-tochter, sofort, Hotel 200 Betten, Davos.
- 6129 Hilfgaltherin, Tournante-Zimmermädchen, Wintersaison, Erstklasshotel, Arosa.

Personal für die Festtage

Die Stellenvermittlung SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- Österreicherin, 20jährig, Deutsch, Französisch, Englisch, ab 20. Dez. bis Ende Januar (evtl. Ende Februar), Hilfe im Bureau oder in der Küche.
- Ehnpaar (Amerikaner), zurzeit in Paris, 52- und 28-jährig, 3 Jahre Hotelpraxis, Englisch, Französisch, Spanisch, ab 28. Dez. für 14 Tage, Hilfe in Service und Bar.
- Schweizer, ab sofort bis Ende Januar, Kochpraktikant.
- Engländer, 21jährig, Englisch, Französisch, etwas Deutsch, ab 16. Dezember über Weihnachten und Neujahr, Hilfe im Service, Haus oder in der Küche.
- Ungar, in Holland wohnend, 24jährig, Deutsch, Englisch, Holländisch, ab 27. Dezember bis 28. Februar, Hilfe im Service, als Hausbursche oder Hilfsportier.
- Österreicher (bereits in der Schweiz), 48jähr., Hotelpraxis, Deutsch, Italienisch, ab sofort über Weihnachten und Neujahr, Alleinloch, Entremetteur, Chef de partie.
- Schweizerin, 19jährig, Hotelpraxis, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse, ab sofort bis 30. Januar, evtl. Ende Februar, Hilfe in Bureau.

Bewerbungsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugehrt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel - Telefon (061) 34 86 97.

- 6131 Casseroller-Argentier, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 6138 Restaurations-tochter, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
- 6140 Glätzerin, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Arosa.
- 6144 Barman, Barmaid, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 6147 Saucier, Bar-tochter eventuell Kellner, sofort, Hotel 140 Betten, Graubünden.
- 6152 Nachtportier, Hausbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 6156 Küchenmädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 6165 Kellner oder Saaltochter, Pâtissier, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Engadin.
- 6169 Office-mädchen oder -bursche, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

Erstklasshotel am Genfersee
70 Betten, sucht per 15. März 1961 für lange Saison (ca. Nov.):
Koch (tüchtig und entremetskundig)
Casserolier per sofort
Stellenmädchen od. -bursche für Office und Kaffeeküche
Demi-Chef de rang sprachkundig
Etageportier sprachkundig
Lingeriemädchen
Glätzerin und Mithilfe in Lingerie
Anf.-Zimmermädchen per sofort
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe unter Chiffre E G 2902 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Touring & Red Ox, Basel
sucht für sein Spezialitäten-Restaurant Paul's Red Ox Grill auf Frühjahr 1961 (1. März) oder nach Vereinbarung einen
Oberkellner (Jahresstelle)
mit persönlicher Initiative, verantwortungsbewusst, guter Verkäufer, Freude am Kochen u. Flamblieren vor dem Gast, liebenswürdig und zuvorkommend, sprachkundig. Strenger und gerechter Vorgesetzter. Gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Schriftliche Offerten von Bewerbern nicht über 50 Jahre an die Direktion.

Gesucht
tüchtige
Serviertochter
für Café-Restaurant. Sehr hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause. Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Es wollen sich nur Bewerberinnen melden, die Wert auf eine Dauerstellung legen und die deutsche und französische Sprache beherrschen. Offerten an Hotel-Restaurant Bristol, Bern.

Gouvernante d'étages
est demandée
pour date à convenir. Place à l'année stable. Langues nécessaires. Faire offres: Dir. Hotel Excelsior, Montreux.

Gesucht
in Jahresstelle von Erstklasshotel in Basel
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre Z M 2922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ersten Ranges
(120 Betten) im Oberengadin sucht per anfangs Januar oder nach Übereinkunft
Sekretärin
(eventuell Sekretärin-Praktikantin) für lange Winter- und Sommer-saison, eventuell Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan.

Gesucht
für Sommer-saison 1961 März/April bis 15. November:
Gouvernante
Stütze der Hotelière
Lingère
Saaltöchter
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Badehilfe (Bäderreinigung)
Offerten an Bad-Hotel Schweizerhof, Baden A.G.

Gesucht
ab 15. Januar 1961 oder nach Übereinkunft in Passantenhotel nach Bern tüchtige und ein selbständiges Arbeiten gewöhnte
Sekretärin
für Journal, Kassa, Réception und Telefon. Offerten erbeten an Fritz Liechi, Hotel-Restaurant Wächter, Bern, Telefon (031) 20866/67.

On cherche
pour entrée immédiate ou à convenir, le personnel suivant:
chef de cuisine expérimenté
chef de service
commis de cuisine
pâtissier
sommelière (sommelier)
filie de buffet
dame de buffet
blanchisseuse
jeune fille pour lingerie
femme de chambre
Faire offres avec copies de certificats et présentations de salaire à la case postale No 606 à Neuchâtel.

Gesucht
in mittleren Betrieb, Nähe Bern/Biel, jüngeren
Chef de service
Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre R E 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige
Buffettochter
wenn möglich sprachkundig, für Wintersaison eventuell Jahresstelle. Offerten mit Lohnangabe und Zeugniskopien an Hotel Brauerei, Davos-Doz.

Mittleres Passantenhotel in Basel
sucht per sofort eine tüchtige, sprachkundige
Allein-Sekretärin
Offerten unter Chiffre A S 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Euler, Basel
sucht tüchtigen

Chef-Gardemanger
Etagenportier

Jahresstellen. Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht
für Wintersaison:

Anfangs-Gouvernante
Tochter für Bar-Office
Officemädchen (Tournante)
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Parkhotel Schoenberg, Grindelwald.

Grand Hotel Europe, Luzern
sucht für Saison April bis Oktober 1961:

Lingeriegouvernante
(neuzeitig eingerichtete Lingerie)
Wäscherin
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Journalführer
Kontrollleur-Sekretär
Chasseurs
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saucier tüchtige Kraft
Gardemanger, Entremetier
Pâtissier, Commis de cuisine
Personalköchin, Argentier
Office-Küchenburschen
Office-Küchenmädchen
Portiers mit Englischkenntnissen
Zimmermädchen mit Englischkenntnissen
Hilfs-Zimmermädchen
Hilfs-Gouvernante
II. Kaffeeköchin

Geregelte Arbeits- und Freizeit, schöner Verdienst zugesichert. Offerten mit Lohnanspruch, Zeugnisschriften und Photo sind an die Direktion zu richten.
P.S. Ehemalige Angestellte wollen sich baldmöglichst melden.

Gesucht
für lange Saison ab Ostern 1961 in grossen Restaurationsbetriebe mit Seegerien, Dancing, Restaurationsräume usw.:

versierte I. Buffetdame
Küchenchef
für gepflegte und ökonomische Küche
Aide de cuisine
Economatgouvernante
Kellner (Chefs de rang), sprachkundig
Portier-Billettkontrollleur
(Logis auswärtig)

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen usw. unter Chiffre L 5 2792 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO Saison 1961

Erstklasshotel
am See sucht für die Sommersaison mit Eintritt Mitte März:

Chef de réception
Journalführer
Oberkellner
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Chasseur
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre L U 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beau-Rivage
Lausanne-Ouchy
cherche

une aide
économat

Place à l'année

Offres avec copies de certificats à la Direction.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

SAUCIER
evtl. Commis-Saucier

in erstklassig geführtes Spezialitäten-Restaurant. Hoher Verdienst. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre S C 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Beatus, Merligen
(Thunersee)

Erstklasshaus 120 Betten, mit grossem Restaurationsbetrieb
Neueröffnung: 4. Mai 1961
sucht für Sommersaison (teilweise Jahresstellen)

Hotelsekretär-Chef de réception
Hotelsekretärin
Bureaupraktikantin

II. Oberkellner (speziell für à-la-carte-Service)
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Restaurationsstochter (für Karl-Seegers-Stube)

Saucier	Buffetdame
Rotisseur	Buffetochter
Entremetier	Buffetpraktikantin
Gardemanger	Economatgouvernante
Pâtissier	Lingeriegouvernante
Commis de cuisine	Glätterin
Kochlehrling	Stopferin
Kaffeeköchin	Lingeriemädchen
Concierge	Officemädchen
Chasseur	Küchenbursche
Etagenportier	Officebursche
Zimmermädchen	Hausbursche

Für Unterkunft sind zwei neue Personalhäuser vorhanden. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an die Direktion
HOTEL BEATUS, MERLIGEN (THUNERSEE).

Erstklasshotel am Genfersee (70 Betten)
sucht in Jahresstelle oder lange Saison

Economat/Office-Gouvernante

Schweizerin, französische und italienische Sprachenkenntnisse. Eintritt baldigst nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter Chiffre EO 2901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beauvac, Neuchâtel
cherche

portier-tournant
bonnes connaissances des langues exigées.

1ère dame de buffet expérimentée

places à l'année. Veuillez faire offres avec photo, références et prétentions de salaire.

Gérance

Je cherche un couple du métier, capable et sérieux (lui comme chef de cuisine-restaurant, elle pouvant diriger le service, le buffet et la lingerie) pour me seconder dans l'exploitation de mon commerce, café-restaurant important.

Français, allemand et anglais indispensables.

Si vous êtes travailleurs, dynamiques et désirez d'améliorer ou de vous créer une situation, écrivez en joignant vos références, prétentions de gain et en indiquant la date d'entrée possible, sous chiffre PW 61791 L à Publicitas Lausanne. Discretion assurée.

Geschäftsführer-Ehepaar gesucht

für die Führung eines modernen Berghotels mit Grossrestaurant ab 1. April 1961. Der Betrieb ist das ganze Jahr geöffnet. Fachkundige, mit der Führung eines solchen Betriebes vertraute Bewerber wollen sich, unter Beilage des Nachweises der bisherigen Tätigkeit, bis am 28. Dezember 1960 anmelden unter Chiffre A 16138 Y an Publicitas Bern.

Hotel Waldhaus, Vulpera
sucht für lange Sommersaison

Empfangschef
I. Etagengouvernante

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, zurzeit Pontresina.

Gesucht nach Lugano
in bekanntes Hotel (100 Betten), tüchtige, sprachkundige

SEKRETÄRIN

für Journal, Kassa, Mithilfe in der Réception

Geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause. Guter Verdienst. Saison Ende Februar/Anfang März bis Mitte November 1961. Offerten unter Chiffre N L 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante d'étages

cherchée par grand hôtel de Genève
logée et nourrie, entrée dès que possible.

Références avec prétentions de salaire et photographie à soumettre sous chiffre GE 2689 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Gerant

mit Erfahrungen in der Führung und Organisation eines neuzeitlichen Restaurationsbetriebes. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an W. Fries, Marktgasse 4, Basel, Telefon (061) 241870.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Buffettochter

Gelegenheit, Gouvernante an deren freien Tagen selbständig abzulösen. Hoher Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten unter Chiffre B U 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 1er rang région Léman
cherche pour saison fin mars à octobre 1961:

Secrétaire (pr. maincour.-caisse)
Chef de salle/Restaurant
3 Commis
2 Filles de salle
Aide-Portier
Portier-Téléphoniste
Laveur de linge
1ère Lingère-Stoppeuse
Fille de lingerie
2 Femmes de chambre
Aide-Gouvernante

Offres avec copies de certificats et photo à adresser sous chiffre R L 2907 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hôtel de 100 lits à Lugano
cherche du 15 mars au 31 octobre 1961

1ère secrétaire
expérimentée pour la réception, correspondance, caisse.

Ilème secrétaire
pour la tenue du journal et aide au bureau.
Langues nécessaires: allemand, anglais, français, italien. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à Case postale 510, Lugano.

Gesucht
für lange Sommersaison in neuen Betrieb am Thunersee

Fräulein für Réception

Interessanter, selbständiger Posten. Sprachkundige Person mit einiger Erfahrung melde sich bitte unter Chiffre F R 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neuvervierten, gepflegten Landgasthof ausserhalb Bern, tüchtigen

Chef-Alleinkoch

(restaurationskundig). Angenehme, gutbezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre F A 2871 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Casserolier
Office- und Küchenburschen
oder-mädchen

in modernst eingerichteten Betrieb. Gut geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse. Auskunft erteilt Bahnhofbuffet Aarau, Telefon (064) 25621, intern 37.

Hôtel Excelsior, Lugano
cherche de suite ou date à convenir

téléphoniste

(homme) ayant déjà occupé place analogue dans grande maison. Envoyer offre avec certificats et photo à la Direction Hôtel Excelsior, Lugano.

Gesucht
nach Locarno, eine

Hilfsköchin

in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn. Albergo Palmiera, Locarno.

spezialgläser für die feste



telephone (055) 21855

hans fäh glashalle rapperswil
gegr. 1875

On cherche

pour un hôtel de luxe à l'étranger, sous direction suisse,

un maître d'hôtel

d'expérience internationale, sachant au moins les trois langues principales et ayant la routine de la grande restauration, et

un chef de cuisine

de première force. Entrées à convenir.

Offres, copies de certificats et photos à adresser sous chiffre MC 2677 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht jüngerer

Geranten-Ehepaar

für ein grösseres, modernes **Restaurant mit Bar-Dancing** (Jahresbetrieb). Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn mit Umsatzbeteiligung. Freie 3- bis 4-Zimmerwohnung mit Komfort. Garage.

Bewerber, die das Wirt-Patent besitzen und die nötigen Erfahrungen und Fähigkeiten haben, einen solchen Restaurationsbetrieb zu leiten, wollen sich melden mit gleichzeitiger Einreichung der Zeugnisse, Photos, Referenzen und Lebenslauf unter Chiffre Y 48682 Lz an Publicitas Luzern.

MS BASILEA

Wir suchen

für unser zwischen Basel und Rotterdam verkehrendes Passagierschiff **MS BASILEA** (55 Hotelbetten) ein jüngerer, sehr gut ausgewiesenes und vielseitig erfahrenes

Direktions-Ehepaar

das es verstehen muss, den gepflegten und gastlichen Betrieb mit Gewandtheit, Zuverlässigkeit und auch Humor zu führen.

Stellenantritt auf den 1. März 1961 oder früher.

Ausführliche Offerten mit Photos und handgeschriebenem Lebenslauf sind höflich erbeten an die Abteilung Ökonomet der Schweizerischen Reederei AG, Rittergasse 20, Basel.

Poste à repourvoir:

Administrateur gérant

(éventuellement couple)

Situation stable et conditions d'engagement conformes aux responsabilités. Préférence sera donnée aux personnes ayant l'expérience de la conduite d'un ménage collectif important.

Adresser offres manuscrites avec curriculum vitae, certificats et photos au

Collège Protestant Romand

Y. Le Pin, directeur, Founex-Vaud
téléphone (022) 86462.



... weiss Bescheid
in allen
Küchenfragen!

Zum neuen Jahr

wünschen wir den Lesern der Schweizer Hotel-Revue alles Gute und danken unseren Kunden für das uns im verflissenen Jahr geschenkte Vertrauen!

HACO GÜMLIGEN

Telephone (031) 4 20 61



Mess des officiers, Colombier/Neuchâtel, demande pour le mois de janvier

une fille de salle

parlant le français et l'allemand, ainsi que

2 aides de buffet

Congé le samedi après-midi et le dimanche. Offres à M. P. Pégibaz, Château, Colombier/Neuchâtel.

Stellen-Angebote in der Hotel-Revue haben Erfolg!



Mattenhofstrasse 30, Telephone (031) 5 49 96

fabriziert:

- Maschinen, Arbeitstische und Gerätschaften
- Crèmepulver, Glacebindemittel und Lebensmittelfarben.



Gesucht auf 1. Januar oder Übereinkunft:

Lingère, Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen

Bursche für den Garten

Offerten unter Chiffre BO 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner-Lehrstelle

frei

in **Hotel ersten Ranges**. Ausgezeichnete Gelegenheit für Jüngling mit angenehmem Charakter, einen erstklassigen Service und die französische Sprache zu erlernen. Hotel de la Paix, Genf.

On cherche

Chef de cuisine

première force, pour saison 1961 fin mars à mi-octobre. Hôtel 1er rang région Léman. Offres avec copies de certificats et références à adresser sous chiffre O C 2908 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in neuzeitlich eingerichtetes Erstklasshotel

Lodore Swiss Hotel, Keswick (England)

an der schottischen Grenze (Berg- und Seegebiet):

- Pâtissier, Gardemanger**
- Entremetier**
- Tournant**
- Commis-Pâtissier**
- Commis de cuisine**
- 2 Kaffeeköchinnen**

Saison Mitte März/April bis Mitte November 1961. Nur beste Arbeitskräfte für modernste Küche (1961). Englischstunden werden gratis erteilt im Hotel. Offerten an Mrs. M. England (Schweizerin), Hotel Kronenhof, Pontresina. Vom 24. Dezember bis 12. Januar 1961.

Gesucht

auf 1. Februar 1961 für das internationale

Flughafen-Restaurant Basel-Mülhausen

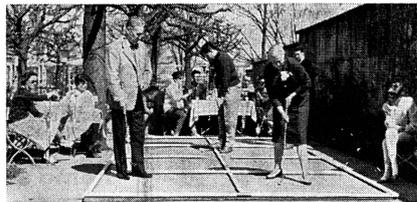
bestausgewiesener, tüchtiger

Restaurateur

Es kommen nur kapitalkräftige Bewerber mit Sprachenkenntnissen in Frage. Interessenten, welche sich über die verlangten Voraussetzungen schriftlich ausweisen, erhalten bei der Direktion des Flughafens Basel-Mülhausen, Basel 25, Postfach, die für die Bewerbung erforderlichen Unterlagen.

1 Spielplatz = 12 Spiele!

von jedermann in wenigen Minuten erlernbar und sofort spielbar!



Der Besitzer findet alle Vorteile zugleich, der Spieler und Zuschauer – ziemlich sicher – das lustigste, sportlich unterhaltende Spiel der Welt!

Absolut konkurrenzlose, sensationelle Spiel-Novität!

Bilgo-Golf

Outdoor und indoor, im Haus und Garten, Sommer und Winter spielbar. Für jedermann, für Jugendliche, Herren und Damen jeden Alters gleich geeignet. 12 verschiedene, geruhsame und dynamische Spiele für 1 bis 24 Personen auf ein- und demselben Platz. Kleiner Platzbedarf, 4 x 7 m. Leicht montier- und demontierbar, sodass Saal oder Platz jederzeit auch für andere Zwecke verfügbar ist. Der Platz wird vermietet ab Fr. 4.— pro Stunde. Interessante Nutzung leerstehender Räume und Lokale. Aussenanlagen sind leicht überdachtbar, usw. Konsumationsmöglichkeit: Konkurrenzen, Turniere, Clubbetrieb.

Hervorragende Eignung für Kurort und Hotel, Kuranstalten, Institute, Ferienheime, Sportanlagen, Strandbäder, Campingplätze, Flachdächer und Terrassen usw.



Preis für eine spielbereite, komplette Anlage je nach Beschaffenheit des Bodens ab Fr. 2850.— (patentiert!).

Generalvertrieb für die Schweiz: Bigler-Sport, Bern, Schwanengasse 10, Telephone (031) 3 66 77. Eine Bilgo-Anlage steht hier zur Vorführzwecken zur Verfügung. Voranmeldung erwünscht.

BiglerSport



OSRAM
WEIHNACHTSKETTEN

festlicher Lichterglanz,
der nicht verflischt

bequem und sauber,
sehr geringer Stromverbrauch

keine Brandgefahr

keine sonstigen Schäden
bei kindlichem Ungeschick

bewährt, beliebt
durch hohe Qualität
und ausgereifte Konstruktion

★★★★★

Prospekte und
Bezugsquellen durch
OSRAM AG ZÜRICH 22 Tel. 051/32 72 80



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL Gerbergasse 14 061 23 00 60	ZÜRICH Bahnhofstrasse 18 051 23 39 67
--	--



Wo immer Sie uns nötig haben, sei es im Inland, sei es im Ausland, überall stehen wir mit unserm weitverzweigten Vertreterstab wie auch mit unsern erfahrenen Schadendienst-Fachleuten zu Ihrer Verfügung.

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

Wir liquidieren
ein grosses Lager neuwertig revidierter

Occasions-Aufschnittmaschinen

diverser Marken wie Berkel, Latscha-Ditting, Hobart, Scharfen, Globe-Schrägschnitt usw. zu äusserst günstigen Preisen.

Theo Kneubühler & Co. Hirschmattstrasse 50 Luzern
Telephon (041) 2 00 84

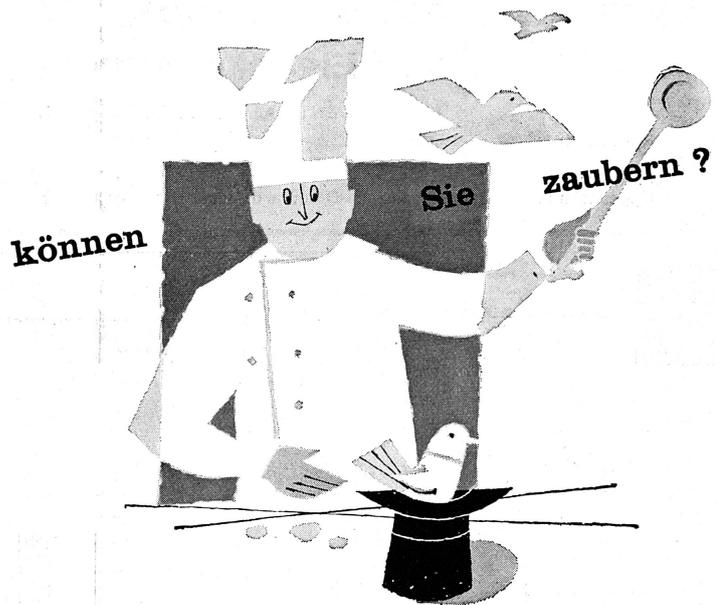
Aufschnittmaschinen Globe und Teko. Friteusen und Kaffeemaschinen Palux. Küchenmaschinen Bauknecht.

Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzeilmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen

MöBELFABRIK *Gschwend* AG

INNENAUSBAU — ERGÄNZUNGSMÖBEL — RENOVATIONEN

Besuchen Sie unsere permanente Spezialausstellung für das Gastgewerbe in
THUN, BURGELDWEG 13, Tel. (033) 2 71 74
oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog



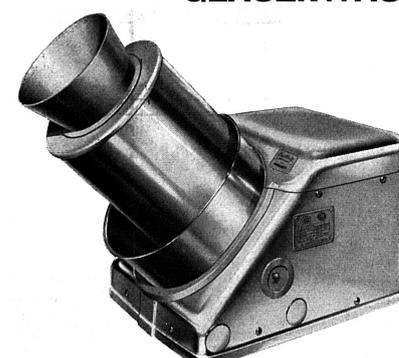
Die Festtage stehen vor der Türe. Wieder sollten Sie ein Dutzend Hände und etliche Köpfe haben, um die grosse Mehrarbeit zu bewältigen. Auf Zaubertricks ist kein Verlass, jedoch auf die bewährten

Küchenspezialitäten von Dr. Wander

Die Verwendung unserer Qualitätsprodukte erspart Ihnen Ärger und Verdross, bringt Ihnen dafür Gewinn an Zeit und Geld. Denken Sie daran beim Einkauf für die Festzeit.

Dr. A. Wander AG, Bern

NEU **HOBART** **NEU**
«SANI QUIK»
GLÄSERWASCHMASCHINE



Mit **Kaltwasser** jedes Glas in 4 Sekunden automatisch keimfrei gewaschen und gespült. Entfernt garantiert Lippenstift. — Einfachste Installation.

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung durch:

HOBART-MASCHINEN J. BORNSTEIN AG., ZÜRICH
Verkauf — Service **Telephon (051) 27 80 99 / 27 88 48**

EMIL NÜESCH BALGACH

Weinbau und Eigenkelterung im Rheintal und Südtirol

GENERALVERTRETUNG FÜR DIE SCHWEIZ:

Rheinland:

J. A. Harth & Co.
Oppenheim am Rhein

Mosel:

Josef Milz
Neumagen-Dhron a. d. Mosel

Österreich:

Kattus, Wien, Sektellereien
Hochriegl, der vorzügliche Wiener Sekt

Bordeaux:

Hanappier, Peyrelongue & Co.
Grands vins de Bordeaux
Bordeaux



Wir liefern

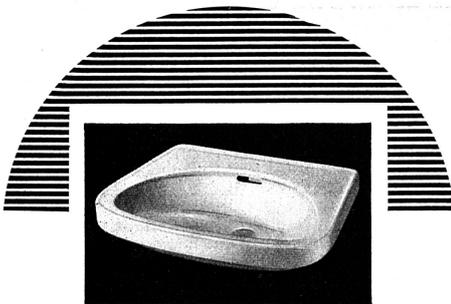
sofort!

Dank rechtzeitig angelegtem Grosslager liefern wir an Hotels, Pensionen, Apartementhäuser usw. trotz Teuerung noch zu **vorteilhaftesten Spezial-Preisen**. Gästezimmer, Einzel- und Polstermöbel, la Bettwaren, Tische, Stühle, Teppiche, Vorhänge, Beleuchtungskörper etc. in garantiert bester Qualität. Telefonieren Sie uns heute noch, unser Hotelberater gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.



Möbel Pfister

Abteilung für Hotel-Möblierungen
ZÜRICH, am Walcheplatz
Telephon (051) 47 32 32



Hotel-Waschtisch PIA

Nr. 4230 57 x 47 cm
Nr. 4231 50 x 40 cm

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

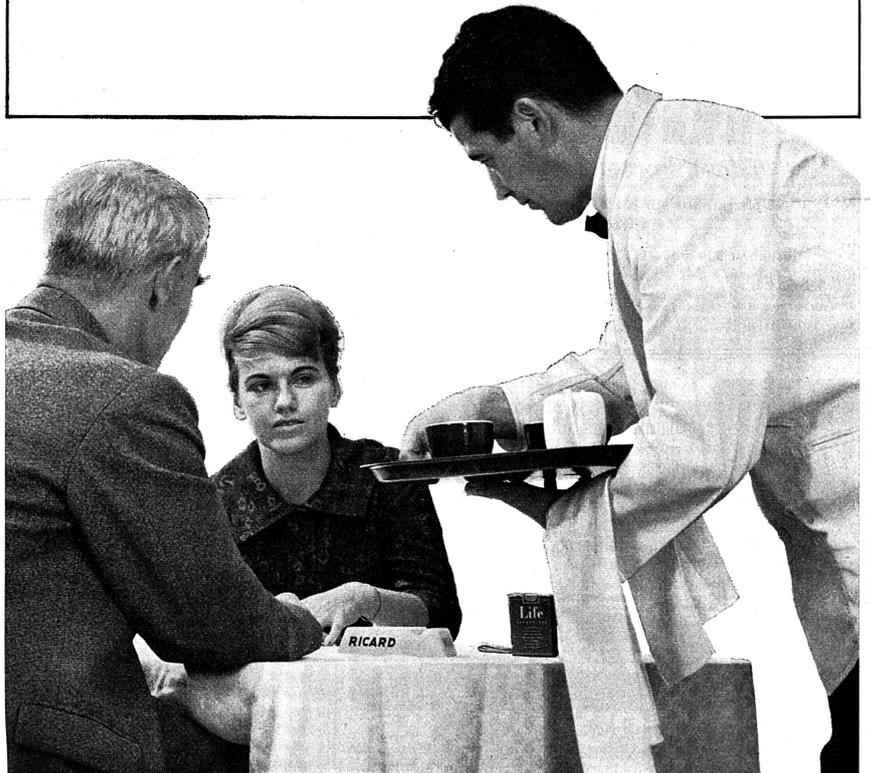
Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



Thomi + Franck AG, Basel

Lust auf Kaffee hat man fast immer, vor allem aber nach einem guten Essen! Dennoch verzichten viele Ihrer Gäste stillschweigend darauf, weil sie ihn nicht vertragen. Schlagen Sie darum immer auch koffeinfreien Kaffee vor – Ihr Kaffeeumsatz kann sich noch steigern! Mit Inca koffeinfrei geht es ja spielend einfach: Er ist sofort zubereitet und schmeckt herrlich, denn er ist immer gleich frisch... Inca.koffeinfrei, mit dem natürlichen Kaffeearoma, wird aus erstklassigen koffeinfreien Kaffeesorten hergestellt. Die Grosspackung ist sehr preisgünstig. Verlangen Sie unsere Preisliste.

INCA Sofortkaffee koffeinfrei



REX

LORD

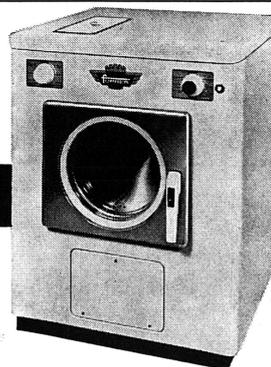
PRINZ

die bekanntesten



WASCHVOLLAUTOMATEN

für 4 und 6 kg Trockenwäsche, versehen mit Sparschaltung und vielen andern Vorteilen, werden auch Ihren Beifall finden



Erstklassiges
Schweizerfabrikat
2 Jahre Garantie

Verlangen Sie Prospekte durch
J. Furrer AG., Aarau
Kasinostrasse, Tel. (064) 2 42 15

La situation des marchés

Les vins 1960 en Suisse et à l'étranger

Suisse

Les vendanges sont terminées depuis quelques semaines, mais la situation du marché s'est révélée difficile. En Valais, le volume de la vendange a pris une telle ampleur qu'il a fallu recourir à plusieurs centaines de wagons-citernes des CFF pour loger les moûts en question. Selon les expériences de la Howeg, le vieillissement des vins nouveaux se fait d'une façon normale et satisfaisante. On est même surpris de la qualité qu'ils peuvent atteindre. Les prix sont environ de 20 ct. au-dessous de ceux de l'an dernier.

France

Nous renvoyons à ce sujet à l'article de notre correspondant français, G. Liégeois, spécialiste en viticulture qui réhabilite les vins de Bourgogne 1960 qui avaient été condamnés avec beaucoup trop de hâte, article que nous publierons la semaine prochaine.

Espagne

Le millésime 1960 a bien réussi et les vins titrent en alcool 0,5 degré de plus que ceux de 1959. Au point de vue prix, l'Espagne serait très avantageuse pour les importateurs suisses. Mais les contingents suisses sont nettement insuffisants.

Le Portugal

persiste à maintenir des cotations surélevées par rapport à l'Espagne. Les Portugais savent que les Suisses sont obligés par la force des contingents à utiliser également ceux accordés au Portugal. Situation bien fâcheuse.

Afrique du Nord

L'Algérie, le Maroc et la Tunisie signalent d'excellentes qualités. La récolte est restée de 20 à 30 % au-dessous du volume de la précédente. Ce qui provoque des prix plus fermes avec tendance à la hausse.

Italie

Notre voisine a obtenu une grande récolte d'une bonne qualité, notamment dans les régions méridionales. Les prix sont en hausse surtout au Piémont, en Toscane et en Lombardie. Les nouvelles qui nous parviennent du Tyrol méridional parlent également de prix fermes ou en hausse, bien que les qualités de cette région ne promettent pas beaucoup.

Conserves de légumes

Dès maintenant les conserves de petits pois et de haricots deviennent rares. La dernière récolte a été déficitaire et les stocks de la précédente très minimes. On s'étonne tout de même que le déficit se fasse sentir à une époque si précoce. Il semble que la soudure devienne difficile pendant le printemps

et l'avant-saison 1961 et l'hôtellerie devrait tenir compte dès maintenant de ces difficultés.

À notre avis, l'approvisionnement en chateaux est menacé. Nos fournisseurs attirés, l'Allemagne (Forêt bavaroise), la Pologne et la Tchécoslovaquie ne disposent plus de marchandise. Éventuellement, les pays du Nord (Suède, Norvège) pourront les suppléer, mais à des prix trop élevés.

On est unanime à constater l'insuffisance de la récolte de cornichons en Italie. Les cultures dans la partie septentrionale ont beaucoup souffert des pluies durant l'été. La sous-production, notamment dans les régions d'Asti, de Piacenza, etc. et la rareté sur le marché viennent de provoquer immédiatement des hausses assez importantes chez les producteurs.

Riz italien

La surface ensemencée en 1960 a été inférieure à celle de l'année précédente. Dans la suite, c'est-à-dire ces dernières semaines, les prévisions pour la récolte sont devenues très pessimistes. Par suite des pluies persistantes elle s'est faite trop tardivement et lentement.

Début novembre 30 % des surfaces n'étaient pas encore récoltées. Le résultat qualitatif est actuellement très discuté. D'autres 30 % ont fortement souffert des suites de l'humidité causée par les pluies. Une petite partie seulement de la récolte sera de qualité impeccable. On signale que les grains sont cette année généralement plus petites que dans les années ordinaires. Ce qui pourra porter atteinte au prestige des bonnes qualités italiennes, par exemple Arborio, Vialone RB.

Pour le moment, il n'y a pratiquement pas de riz sur les marchés italiens. Cette attitude est à l'origine des prix pratiqués pour la marchandise italienne. Pour les qualités hors classe il faut s'attendre à de nouvelles hausses.

Miel

L'automne a été pluvieux dans tous les pays d'Europe. Les bruyères n'ont rien donné ou très peu. Généralement on sous-estime l'importance de la production européenne. Une statistique américaine nous fait connaître qu'en 1959 la France figure en troisième position mondiale pour le miel.

Production 1959 :

USA	112 000 tons (de 1000 kg)
Argentine	25 000 tons (de 1000 kg)
France	20 000 tons (de 1000 kg)

Ensuite on trouve le Mexique, l'Australie et le Canada, immédiatement suivies par l'Allemagne, l'Autriche, l'Espagne, la Hongrie et la Grèce. Naturellement les productions varient souvent d'année en année.

La France et l'Allemagne sont de gros consommateurs de miel et exportent très peu. Pourtant,

il suffit que leur récolte soit déficitaire pour qu'elles deviennent fortement importatrices. Actuellement la France se trouve dans ce cas, et d'ici quelques mois la République fédérale procédera certainement aussi à des achats à l'étranger.

En Australie et en Argentine la récolte est inférieure à la moyenne. On est encore sans nouvelles précises concernant le Mexique. Il est trop risqué actuellement de traiter avec le Cuba.

Il faut donc s'attendre partout à une tendance à la hausse.

Produits agricoles

Légumes de garde et légumes d'hiver

Le consommateur entend certainement souvent les expressions telles que légumes de garde, légumes de conserves et légumes d'hiver. Afin qu'il sache ce que signifient ces dénominations, il convient de faire remarquer que légumes de garde et légumes de conserves veulent dire la même chose et que l'on entend par là les choux cabus, les choux rouges, les choux de Milan, les carottes, les carottes rouges, les poireaux, les céleris-pommes, les navets et les scorsonères. Par légumes d'hiver on entend les choux de Bruxelles, la doucette, les épinards tardifs, les endives, etc., soit les légumes récoltés durant les mois d'hiver.

La situation est actuellement satisfaisante sur le marché des légumes. Il semble que la demande de légumes frais et de garde, dont la vente diminue habituellement à l'époque des fêtes, soit encore très animée. Les apports d'endives de forcerie parviennent à satisfaire entièrement une forte demande. On trouve encore des quantités considérables de choux de Bruxelles sur le marché. Ce légume est apprécié et son prix avantageux.

Étant donné la saison, le choix de légumes de garde du pays est considérable sur le marché. Toutes sortes de choux feuillus sont offerts et si l'on y ajoute les carottes rouges, les carottes, les poireaux, on a la possibilité de confectionner des menus riches et variés. Bien que les provisions de céleris-pommes soient assez importantes, la demande de ce légume est généralement nombreuse. Les livraisons de carottes rouges sont également en mesure de couvrir une forte demande. Les oignons trouvent aisément preneurs, tandis que l'écoulement de scorsonères laisse malheureusement à désirer. Ce légume contient pourtant des vitamines indispensables et il convient de ce fait très bien en hiver.

Abondance de pommes

Selon une enquête de la Fruit-Union suisse, les stocks de pommes atteignent dans notre pays 3000 wagons à 10 tonnes. L'approvisionnement en Boscoq particulier est satisfaisant et les fruits parviennent actuellement à maturité. Les magnifiques Reinettes du Canada ne manquent pas non plus. Les conditions indispensables pour développer la consommation des pommes sont ainsi remplies.

Contre le chômage

s'assurent avantagusement les employés de l'hôtellerie et de la restauration, en adhérant à la caisse d'assurance-chômage de la profession, valables dans toute la Suisse, la

PAHO

case postale 103, Zurich 39.

Demande des formules d'admission et des prospectus!

Bétail de boucherie

L'offre de bétail de boucherie augmente. Pour les fêtes il faudra toutefois s'attendre à un déplacement de la demande vers la viande fumée, les morceaux spéciaux et la volaille. Les veaux d'étal de 1re classe de qualité se vendent aisément; en revanche les apports de veaux à saucisses ont augmenté et les prix ont baissé. La viande de porc est encore bon marché pour le consommateur.

Nouvelles Howeg

Le conseil d'administration de la Howeg s'est réuni récemment à Berne pour dresser le bilan du premier semestre de l'exercice.

Dans son rapport, M. E. Senn, directeur, releva l'affaiblissement économique actuel des Etats-Unis, tandis que la conjoncture reste bonne en Europe. En Suisse, on peut même parler d'une conjoncture pléthorique et inflationniste, sous l'influence de la situation critique du marché du travail et de la hausse des produits agricoles. Notons à ce propos que l'augmentation des droits de douane sur l'essence entraînerait pour une entreprise comme la Howeg une dépense supplémentaire de l'ordre de 12 000 à 15 000 francs.

La saison d'été a été bonne pour l'hôtellerie et la Howeg a profité de cet état de chose, puisque son chiffre d'affaires a augmenté de près de deux millions de francs au cours de ce semestre. Il a atteint quelque 13,5 millions de francs. Les entrepôts y participent pour 53,5% et les fournisseurs affiliés pour 46,5%. Tous les entrepôts sont en progression. Si les frais augmentent en chiffre absolu, ils diminuent heureusement en %. La saison d'hiver s'annonce bonne, mais l'évolution sociale imposera des charges supplémentaires. Celles-ci pourront-elles être compensées par une plus large rationalisation, grâce à un effort commun? C'est la question qui se pose.

L'organisation de l'assemblée générale a fait l'objet d'une discussion approfondie.

Citons encore parmi les points à l'ordre du jour, la nouvelle situation créée par l'installation d'automates pour la distribution de cigarettes, etc.

Depuis 3 siècles et demi

LA CHARTREUSE

est inimitable par la perfection de sa Formule secrète de 1605 comportant le mélange de 130 plantes différentes. Elle est incomparable par la finesse de ses Eaux-de-vie provenant de Vins de choix spécialement distillés.

Reine des Liqueurs

VERTE 55° ou JAUNE 43° fabrication authentique des PERES CHARTREUX

LIQUEURS FRANCE

CHARTREUSE

16105

Generalvertretung für die Schweiz:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Le matelas Dunlopillo est connu dans le monde entier: il est hygiénique



Le matelas Dunlopillo n'a pas le défaut qu'on a fort justement reproché autrefois au matelas en caoutchouc: l'imperméabilité.

Le matelas Dunlopillo est au contraire poreux et l'air circule sans cesse à travers ses alvéoles. Il est constamment à la température ambiante: chaleur confortable en hiver et frais l'été. Il est surtout souple et ferme et ne s'affaisse pas, même après 20 ans de service.



Aseptique par sa nature même: il ne laisse accès ni à la poussière, ni même aux mites. Son succès dans le monde entier est total.

Une production **DUNLOP**

— 20 ans de garantie

frifri

Die ideale Friteuse für jede Küche

Wir hoffen, dass dieser Name auch bald in Ihrer Küche erklingen wird. — Wir wünschen Ihnen, und speziell unserer treuen Kundschaft, ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute zum Jahreswechsel!

ARO S.A. LA NEUVEVILLE

Wir sind gerne bereit, Ihnen Auskünfte und Offerten zu erteilen. Apparate auf Probe. Günstige Mietbedingungen. Auf Wunsch Referenzen und Vorführung. Mehrere Patente.

Telephon (038) 79091/92





Diese weltbekanntesten Marken

sind in den Wein-Likörgeschäften sowie Comestibles,
Drogerien und Lebensmittelhandlungen erhältlich
und im Ausschank in den Restaurants, Hotels und Bars



Generalvertretung für die Schweiz:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Speziell für Sie geschrieben

von Harry Schraemli

Das Menu – Kulturdokument und Magenfahrplan

Was gibt es heute zu essen?

Es wird wohl kaum jemand bestreiten wollen, dass dies die meistgestellte Frage aller Völker und Zeiten ist. Da kann selbst die auch nicht gerade selten gestellte Frage «Liebst du mich?» nicht mithalten. Ja, diese Frage beschäftigt den Menschen wie sonst kaum etwas, wobei es keine Rolle spielt, ob man König oder Zulu-Kaffee ist. Dass der Mensch im Voraus wissen möchte, was es zu essen gibt, ist biologisch begründet. Wenn die Vorfreude irgendwo eine tiefere Bedeutung hat, dann hier, vermittelt sie uns doch ein Lustgefühl, das überaus wichtig für unser Wohlbefinden ist. Ein Mensch, der ohne Lustgefühl isst, kann selbst an einer reichdotierten Tafel verhungern. Sein anomaler Zustand äussert sich in Widerwillen: er berührt die Speisen kaum, und eine langsame Unterernährung wird die Folge sein.

Dieses herrliche Lustgefühl, dessen man sich beileibe nicht zu schämen braucht, auch wenn es immer wieder Spiesser gibt, die es gerne in «Fresssucht» oder «gier» umdeuten, ist eines der typischsten Merkmale, die uns vom Tier unterscheiden. Der zivilisierte Mensch darf sogar stolz auf sein «verfeinertes» Lustgefühl sein. Primitive Menschen haben ein bedeutend weniger ausgeprägtes; sie können jahrelang, ja ein Leben lang mit einem «Menu» auskommen, wobei es natürlich auch hier wichtig ist, dass es ihnen schmeckt. Es kommt nicht von ungefähr, dass primitive Typen die Leidenszeit in Konzentrationslagern usw. besser überstehen als solche mit ausgeprägten geistigen Fähigkeiten. Es ist nicht der Kalorienmangel, der die Intelligenz in solchen Lagern dahintrafft, sondern die physiologisch erklärable Unlust am Essen. Auf der andern Seite schlägt dem, der mit Lust isst, alles viel leichter an. Der mit Unlust Essende wird kaum gegen Fettleibigkeit anzukämpfen haben.

Dass unsere Kinder in der Regel grösser werden als die Eltern, dass sie heute gesünder und auch körperlich eher stärker sind als früher, ist grösstenteils eine Folge der Wandlung in der Kinderernährung. Würde früher selten Rücksicht auf die Esswünsche der Kinder genommen – sie hatten zu essen, was auf den Tisch kam – ist man heute doch so weit, dass man ihnen kaum etwas aufzwingt, das Widerwillen auslöst. Starke und gesunde Kinder sind in der Regel dort anzutreffen, wo man ihnen das aufstellen kann, was sie mit grösster Lust essen. Dies hat absolut nichts mit Nascherei zu tun. Längst hat man erkannt, dass es ein grober Fehler ist, Kinder zu zwingen, etwas zu essen, gegen das sie eine Aversion haben und daher Ekkel erregt.

Der Lustzettel

Nach dem Gesagten erkennen wir, dass unserem geschriebenen Menu eine recht grosse Bedeutung zukommt. Der Gast, der es vor sich hat, wird beim Lesen von Gefühlen befallen, die sich positiv oder negativ auf seine Esslust auswirken können. Findet er sein Lieblingsgericht darauf, so kann er sich den Apéro ersparen, denn seine Magensekretion beginnt sich sofort zu regen, sobald sein Hirn die erfreuliche Nachricht aufgenommen und «weiterverbreitet» hat. Findet er jedoch nur solche Speisen aufgeführt, die ihm nichts bedeuten oder die er sogar ablehnt, so überkommt ihn augenblicklich ein Unlustgefühl, das seine Tischpartner und mehr noch die Bedienung, und wenn es schlimm kommt, Gott und die Welt, bald zu spüren bekommen.

Hat der gebildete Mensch diesem Lustgefühl die vielleicht angenehmsten Stunden seines Lebens zu verdanken, so verdanken wir ihm geradezu unsere Existenz. Ohne es gäbe es keine Kochkunst, keine Beerenauslese, kein VSOP, möglicherweise überhaupt nicht das, was wir Zivilisation nennen.

Unser Tagesmenu wird also zu einem «Lustzettel», und diesen richtig zu redigieren, muss uns sehr am Herzen liegen.

Zur Geschichte des Menus

Es klingt zwar banal, aber es stimmt doch, dieses: «Schon die alten Römer...», denn das, was wir heute «Menu» nennen, war auch ihnen bekannt. Allerdings unterscheidet sich der antike Urtypus in verschiedener Beziehung von dem Blättchen Papier oder Karton, das wir heute unseren Gästen vorlegen. Nun bildet aber dieses tote Material nur die eine Seite der Sache, denn wir nennen ja auch die ganze Speisenfolge einfach «Menu». Je nach Veranlassung achtet man mehr auf die eine oder die

andere Seite: der Gastrophil aber stellt an beide hohe Anforderungen.

Das Wort «Menu» bedeutet bekanntlich im Französischen soviel wie dünn, fein oder auch klein. Es kann aber auch etwas Detailliertes, also bis ins kleinste Erläutertes sein. Hier liegt nun tatsächlich der Ursprung unserer heutigen Bezeichnung. Seit es Berufsstände gibt – und deren Tätigkeit geht auf Jahrtausende zurück – existieren auch Arbeitspläne, beziehungsweise Aufstellungen über das, was an einem bestimmten Tag, hauptsächlich aber bei speziellen Anlässen (Festen), gekocht wird, wie es zubereitet und wann es fertig zu sein hat. Solche «Fahrpläne» sind heute noch so notwendig, wie sie es bei den Köchen der Pharaonen waren. Ohne einen genauen Arbeitsplan und eine detaillierte Speisenfolge mit allen dazu gehörenden kulli-

les, was die Römer «erfanden», wurde auch diese Sitte im Mittelalter wieder aufgenommen.

Als im 18. Jahrhundert die ersten Restaurants in Paris eröffnet wurden, ging man noch einen Schritt weiter, und zwar befestigte man eine Abschrift der Speisenfolge (escripau) in Plakatgrösse an den Fensterscheiben oder Aussenwänden dieser Gaststätten. Nun konnte sich selbst der Passant über das informieren, was im Innern zu haben war. Bald schon ging man dazu über, ausser dem Anschlag auch kleinere Zettel zu beschriften und diese dem Gast vorzulegen. So wurde aus dem Arbeitsplan der Köche das Menu der Kellner. Dass man es heute auf der ganzen Welt so nennt, hängt mit seiner erstmaligen Einführung in Frankreich zusammen. Aus der Frühzeit sind zahlreiche Dokumente dieser Art erhalten, so vor allem Einkaufslisten, Arbeitspläne

phische Richtigkeit erheben konnten, so entwickelten sie sich mit der Zeit zu Kleinkunstwerken von beachtlichem Niveau. Auch hier waren es vorerst wieder französische Künstler, die ihren Stift und ihre Pinsel zur Verfügung stellten. Dies wiederum hatte zur Folge, dass die Menus zum Sammelobjekt wurden und wir kennen Sammlungen, die nicht nur kulturgeschichtlichen, sondern auch grossen künstlerischen Wert haben. Auch heute noch ist es Usus, dass man die Menukarten für ein Spezialessen möglichst geschmackvoll drucken lässt. Nicht selten geht man dabei dem Anlass angepasste Wege. So kann man ein besonderes Schreibmaterial verwenden (Seide, Stoff, Pergament, Lehm, Porzellan, Holz) und die Textgestaltung in poetischer oder humorvoller Form, in Altdeutsch (oder -französisch) und selbst in einem Dialekt vornehmen. Das vierseitige Menu wird für solche Gelegenheiten vorgezogen, wobei die erste Seite für die künstlerische Darstellung und die Erwähnung des Anlasses reserviert ist, die zweite die Wein- und die dritte endlich die Speisenfolge bringt. Die Rückseite bleibt in der Regel leer. Früher wurde sie nicht selten mit Liedertexten oder Trinksprüchen bedruckt.

Wird die zweite Seite anderweitig in Anspruch genommen, so kann die Weinfolge entweder unter die Speisenfolge geschrieben, oder dann jeweils rechts oder links neben die Gänge.

Zur guten Aufmachung einer Menukarte gehört natürlich auch die korrekte Schreibweise. Dass die Menu bei uns fast durchwegs französisch geschrieben werden, wäre an und für sich keine grosse Erschwerung, würde man sich an gewisse Regeln halten und sich nicht genieren, in Zweifelsfällen nachzuschlagen. Leider aber gibt es immer noch Hotelbüros, die weder über einen Dictionnaire noch über die entsprechende Fachliteratur verfügen. Obigens enthalten die Menus nicht nur in der Schweiz und Deutschland kuriose Fehler, solche sind selbst in Frankreich nicht selten. Von England, Irland, Amerika usw. wollen wir schon gar nicht reden. Mit der Zeit hat sich eine sogenannte «Menusprache» durchgesetzt, die heute knapp und präzise ausdrückt, was einstmals mit vielen Umschreibungen angedeutet wurde. Zwar gibt es noch immer Küchenchefs, die einen Hauch von Romantik über die Menus wehen lassen, aber die Gäste, die diese Sprache verstehen, sind alt und selten geworden.

Für manche alte Dame von heute ist das Lesen eines früheren Menus gleichsam eine Jugenderinnerung, ein Versenken in eine Zeit, da man glaubte, das Glück auf ewige Zeit gepachtet zu haben.

Das Menu als kulinarisches Kunstwerk

Man weiss, dass man dadurch, dass man drei oder vier verschiedene Gerichte auf ein Blatt Papier schreibt, noch kein «Menu» gemacht hat. Selbst wenn die Speisen ausgezeichnet gekocht sind, muss sich daraus noch keine logisch aufgebaute Mahlzeit ergeben. Zu einer solchen wird sie erst, wenn man folgendes berücksichtigt:

1. Folgerichtiger Aufbau der verschiedenen Gänge

(Hors d'œuvre resp. alle kalten Vorgegerichte werden vor, warme Vorspeisen jedoch nach der Suppe serviert. Sorbets schiebt man [nur bei grossen Menus] zwischen zwei Fleischgängen ein. Käse soll immer vor einer Süßspeise gereicht werden, also niemals den Schlussgang bilden. Bei der beliebten Kombination «Fruits et Fromages» muss man umdenken: auch hier wird der Käse zuerst dargereicht. Möchte man einen Extra-Gemüsegang einschalten, so hat dieser nach dem Salat, in der Regel vor dem Nachtisch, zu erscheinen.)

Hier der Entwurf zu einem Gala-Essen aus dem Jahre 1902 nach damaliger Rechtschreibung:

Caviar frais - Melon Cantaloup
*
Consommé aux Nids d'Hirondelles
*
Mousseline d'Écrevisses
*
Poularde Edouard VII.
*
Noisettes d'Agneau Régence
*
Sorbet au Clicquot
*
Ortolans au Suc d'Ananas
*
Cœurs de Romaine aux fines Herbes
*



narischen Erklärungen kann kein Bankett «marschieren».

Diese Menus wurden ursprünglich jeweils auf dem Material geschrieben, das allgemein als Schreibmaterial diente, also auf Lehm, Papyrus, Wachstafeln, Pergament usw. Damit die Sache klapperte, war es natürlich notwendig, dass wenigstens der Oberkoch schreiben und lesen konnte.

Die Römer machten den ersten entscheidenden Schritt zu unserem heutigen Menu. Während der Kaiserzeit beschäftigten die Vornehmen einen speziellen «Plattenkommentator». Seine Aufgabe war es, am Eingang zum Speisesaal zu stehen und mit lauter Stimme die Gerichte anzuzeigen, die heringebracht wurden. Schon unter Nero scheint es aber Sitte gewesen zu sein, dass der Hausherr neben seinem Liegeplatz (man «sass» nicht, sondern man «lag» zu Tisch), eine Aufstellung der Speisenfolge bereit hielt, um seine nächsten Freunde auf die «ganz feinen Sachen» aufmerksam zu machen. Dies tat er, damit sie ihren Appetit nicht vorzeitig an weniger delikaten Dingen befriedigten. Wie vie-

lles, was die Römer «erfanden», wurde auch diese Sitte im Mittelalter wieder aufgenommen. Als im 18. Jahrhundert die ersten Restaurants in Paris eröffnet wurden, ging man noch einen Schritt weiter, und zwar befestigte man eine Abschrift der Speisenfolge (escripau) in Plakatgrösse an den Fensterscheiben oder Aussenwänden dieser Gaststätten. Nun konnte sich selbst der Passant über das informieren, was im Innern zu haben war. Bald schon ging man dazu über, ausser dem Anschlag auch kleinere Zettel zu beschriften und diese dem Gast vorzulegen. So wurde aus dem Arbeitsplan der Köche das Menu der Kellner. Dass man es heute auf der ganzen Welt so nennt, hängt mit seiner erstmaligen Einführung in Frankreich zusammen. Aus der Frühzeit sind zahlreiche Dokumente dieser Art erhalten, so vor allem Einkaufslisten, Arbeitspläne

Das Menu in der Kunst

Waren die ersten Speisenzettel recht primitive Abschriften, die keinerlei Anspruch auf orthogra-

Artichauts Favorite
*
Pêches Alexandra
Mignardises

2. Der Jahreszeit, dem Fassungsvermögen der Gäste und evtl. dem Anlass gebührend Rechnung tragen

(Die Zusammenstellung einer Mahlzeit muss vom leichten Leckerbissen [Vorspeise usw.] bis zum Hauptgericht aufsteigend sein, wobei die Spezialitäten der Saison gebührend berücksichtigt werden sollen. Man beginnt in der Regel mit leichten Gerichten, geht dann über zu den schwereren und schweren und beendet das Mahl wiederum mit leichter Kost. Schwere Gerichte dürfen auf keinen Fall dominieren. Fleisch- und vegetabilische Kost müssen gleichmässig verteilt werden. Heute spielen Gemüse und Salate eine grössere Rolle als früher, ein Umstand, dem wir unsere Aufmerksamkeit schenken müssen.)

Ein Hochzeitsmenu aus unseren Tagen:

- Langouste en Belle Vue
- Saumon fumé — Caviar
- Melon
- *
- Tortue claire en tasse
- *
- Filet de bœuf Wellington
- Pommes noisettes
- Bouquetière de légumes
- Cœur de laitue
- *
- Omelette surprise
- Dessert parisienne

3. Keinen ausschlaggebenden Rohstoff mehr als einmal verwenden

(Es geht also nicht an, z. B. Fisch, Kalbfleisch, Spargel usw. in zwei verschiedenen Gängen aufzutragen, etwas, das allerdings noch recht oft vorkommt. Wenn man z. B. Stängenspargel als Extragang serviert, darf man keine Spargelsuppe geben. Milkenpastetchen schliessen Kalbsbraten aus, usw.)

Ein Menu, das im Januar 1935 der «Société des Amis des Livres» in Paris serviert wurde:

- Consommé Célestine
- *
- Homard à l'américaine
- *
- Dinde rôtie à la broche
- Purée de marrons
- Endives au jus
- *
- Charlotte russe vanille
- *
- Fromages
- *
- Fruits

4. Keine grundsätzliche Zubereitungsart wiederholen

(Ein Menu, das z. B. gekochten Steinbutt enthält, dürfte auf keinen Fall auch noch «Bœuf bouilli» bringen. «Crème de Volaille» schliesst eine «Crème

brulée» aus, und wenn es «Brochet frit» gab, darf man keine «Beignets de Pommes» servieren.)

5. Ausschlaggebende Farben dürfen nicht mehr als einmal in Erscheinung treten.

(Angenommen, man gäbe «Filets de Sole au Vin blanc», so würde das z. B. «Poulet au Riz» ausschliessen. Wurde zum Fisch eine Mayonnaise gereicht, so darf man zum Dessert keine Vanillesauce geben. «Filets de Perches à la Meunière» machen aber auch eine «Escalope Viennoise» unmöglich, und zwar aus Gründen der Farbe und der Zubereitung.)

6. Bei grösseren Menus (Festessen usw.) zwischen kalten und warmen Gerichten abwechseln, wobei natürlich die warmen vorwiegen dürfen.

(Hier hat man sich nur zu merken, dass wohl zwei warme Gerichte aufeinander folgen dürfen, aber niemals zwei kalte. So kann man nach «Hors d'œuvre» niemals eine kalte Suppe auftragen und nach einer Galantine keinen kalten Gemüsegang.)

Historische Menus

Wie ich schon erwähnt habe, ist es uns möglich, den Werdegang des Menus bis in eine recht ferne Vergangenheit zu verfolgen. Babylonische Lehmtafeln, ägyptische Grabmäler, griechische Epen und römische Geschichtswerke lassen sich zu einem Mozaik zusammensetzen, das recht aufschlussreich ist. Aus Klosterbüchern des Mittelalters weiss man vieles über die damaligen Ess- und Trinksitten. Vom 15. Jahrhundert an beginnen die Quellen fleissig zu fliessen, und das 16. beschert uns bereits mit Prachtwerken, deren Lektüre spannender als die eines Romans ist.

Freud' und Leid spiegeln sich in diesen Aufzeichnungen wider: man erkennt mit einem Blick die sogenannten «guten Zeiten» und sieht sich handkehrum einer historischen Katastrophe gegenübergestellt. Kriege, Seuchen, Hungersnöte drückten frühere Jahrhunderten ihren unauslöschlichen Stempel auf und selbst unser Jahrhundert hat uns um «die besten Jahre unseres Lebens» betrogen.

Die Absurdität eines Krieges kommt uns wieder so recht beim Studium alter Menus zum Bewusstsein. Wie leicht wäre es doch, alle hungrigen Mägen der ganzen Welt zu füllen, wenn im Hintergrund nicht Gott Mars lauern würde. Die Fortschritte der Wissenschaft und Medizin sowie alle sozialen Errungenschaften werden immer wieder von Kommisstrifeln zertrampelt, wobei es keine Rolle spielt, welcher Nation die Stiefelträger entstammen. Auffallend ist höchstens, dass sich die Anfänger der Zerstörer sehr oft aus der namenlosen Masse rekrutieren, mit anderen Worten, zu jenen gehören, von denen man behauptet, sie hätten «nichts» zu verlieren. Wir sind der Ansicht, dass jeder Mensch etwas zu verlieren hat, auch, wenn es sich nicht materiell erfassen lässt.

Menu aus dem Jahre 63 vor Christi,

offert von Julius Cäsar, anlässlich seiner Ernennung zum Pontifex Maximus in Rom:

Austern, See-Igel, kalte Drosseln in einer pikanten Sauce, Seemussheln, kalte Pasteten

Masthuhn, Feigenschneppen, Stücke von Reh und Wildschwein, Spargelgemüse

Wildschweinskopf, Schweinseuter, Enten, gebratenes Mastgeflügel

Pudding, Honigdessert, Früchte aller Art

Zu diesem Essen wurden drei verschiedene Weine serviert.

Klostermahlzeit aus dem Jahre 1516,

ein «Martinimah», das dem Domkapitel von Speyer serviert wurde:

Kaltes Siedfleisch mit Senf, verschiedene Würste, Schweinspfeffer und gekochte Hühner

Ochsenzungen, Kuheuter als Pfeffer serviert, Gemüse und Apfelmarmelade

Gebratener Kapaun, Schweins- und Kalbsbraten Süsser Reis

Käse, Bubenschinkel (Gebäck) Apfel, Birnen, Nüsse

Fürstliches Bankett aus dem Jahre 1657,

gegeben von Henri II. von Orléans, Prinz von Neuchâtel (Hôtel de la Ville à Neuchâtel le 29 juillet):

Les huitres

Les citrons

Deux Potages

Le riz à la purée de pois verts

Le potage printanier

Deux hors d'œuvres

Les risolles à la Russe

Les petits vol-au-vent aux huitres

Un Relevé

Les beefsteaks garnis de petites pommes de terre tournées

Cinq Entrées

Le salami chaud-froid à la gelée

Les boudins à la Richelieu, sauce tomate

Le turbot garni de queues d'écrevisses à la Flamande

Les sautés de filets de poulets, garnis d'un ragout à la Toulouse

Le paté chaud de légumes à la Béchamel

Un plat de Rôts

Les Cailleteaux, le Dindonneau, le Veau

Deux salades

Quatre Entremets

Fromage Bavaois aux fraises

Beignets à l'Allemande aux abricots

Blanc manger à la crème

Petits soufflés au café

Fruits et Dessert

(Abschnitt aus einem alten Menubuch nach damaliger Rechtschreibung)

Diner, serviert in Lugano am 23. Mai 1882

zur Eröffnungsfeier der Gotthardbahn (Originalabschrift):

Potage:

Crème de riz

Poisson:

Saumon, sauce hollandaise

Entrée:

Filet de bœuf, sauce Madère, garni de pommes

Relève:

Salmi de Perdreaux à la Duchesse

Légume:

Petits poids à l'anglaise

Rôts:

Dinde rôtie

Salade:

De saison

Entremets:

Glaces panachées

Tourtes aux amandes

Dessert assorti

Auf der Rückseite des vierseitigen Menus steht: «Dirigirt durch J. Brunner-Lerch, Grand Café-Restaurant Stadthof, Lucerne».

Mittagessen, serviert am 2. Mai 1893

zu Ehren des deutschen Kaiserpaars im Hotel Schweizerhof in Luzern:

Consommé printemps

Trautes de la Reuss, sauce genevoise

Selle d'agneau à l'allemande

Mousse de volaille suprême

Langouste à la romaine

Perdreaux truffés

Salade de laitue

Petits pois frais

Diabolo rose aux fraises

Gâteau fédéral



Fruits — Dessert

Fromages suisses

Café

Zu diesem Essen wurden diesen «Allerhöchsten Herrschaften» folgende Weine serviert:

Dézaley 1854 (der also 39 Jahre alt war!!!)
Raenthaler Berg Auslese 1884

Neuchâtel, crû de la ville 1865

Château Margaux 1881
Chambertin 1881

Heidsieck Monopole, Extra Dry
Louis Roederer

Liqueurs

(Es mag überraschen, dass es zwei Weine des Jahrgangs 1881 gab, das aber hatte seinen Grund, was es doch das Hochzeitsjahr des deutschen Kaiserpaars. Der Bordeauxwein von 1881 war recht mittelmässig, hingegen war der Burgunder ausgezeichnet.)

Inserate und Abonnemente

Die einseitige 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. — Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermond
Inseratenteil: E. Kuhn

BIRDS EYE empfiehlt

Für die Festtag-Menüs

Marroni Ia, geschält

tiefgekühlt, besonders schöne Ware
in Packungen à 3,5 kg

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

HOTEL PILATUS KULM

DINER

DES

Internationalen Vereins
der
GASTHOF-BESITZER

am 5. Juni 1893.

Menu.

Ox-tail-soup.

Saumon du Rhin à l'Américaine.

Sauce hollandaise — Sauce Genevoise

Pommes de terre nouvelles à l'Anglaise.

Filet de bœuf piqué à la Richelieu.

Langue à l'écarlate aux petits pois.

Sauce Madère.

Asperges en branches.

Sauce mousseline.

Chapons du Mans rôtis.

Salade de saison aux oeufs.

Bombes glacées à la Vanille aux fruits.

Tourtes aux amandes à la Victoria.

Fromage et Beurre

Dessert et Fruits.

Büchertisch

Jeremias Gotthelf: Der Knabe des Tell, eine Erzählung für die Jugend (Hans-Feuz-Verlag, Bern 1960), in Leinen gebunden, 180 Seiten, mit 8 Abbildungen nach alten Stichen, Fr. 8.50.

Die Jugendliteratur hat bis heute kein Werk hervorgebracht, das dem hier vorliegenden von Gotthelf gleiche. Es wurde nicht viel gesagt, als ein namhafter Kritiker behauptete, dieses schweizerische Heimat- und Heldenbuch stehe einzig da. Der Dichter schrieb es in der Absicht, die Jugend vom Schmalz der damals vorherrschenden Moralgeschichten zu erlösen.

Gotthelf erzählt die Geschichte der Urschweizer nach der Überlieferung. Aber im Mittelpunkt steht bei ihm der Knabe und die Familie, gross geschaut und innig gestaltet. Grossartig sind Natur und Sagenwelt der Heimat in ihrer Wirkung auf den Knaben geschildert, rührend die Anhänglichkeit an den Vater, wundervoll die Entwicklung zum Jüngling und erschütternd die Liebe zur Mutter. Aus dem Hintergrund der Schweizer Befreiungsgeschichte hebt sich sodann das brave starke Bergvolk ab im Kampf mit Urgewalten und Vögeln.

Gerade in unserer Zeit mit ihrer Überwertung der Technik und Bequemlichkeit, mit ihrer Gefährdung der Familie und der Bindungen an Eltern und Geschwister ist das Buch eines unserer grössten Dichter die geeignete Lektüre für die Jugend, um ihr die wahren Tugenden und Werte im Rahmen einer spannenden Erzählung zu zeigen. «Der Knabe des Tell» ist eine würdige Geschichte für alle jungen Leute überhaupt, wo immer sie leben, weil es darstellt, was ein gut geratener Sohn dem Vater und der Mutter sein und wie er sich für hohe Gedanken einsetzen kann.

John Dos Passos: Die grossen Tage

Roman. Deutsch von Harry Kahn. — 370 Seiten. — 1960, Albert-Müller-Verlag AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. Leinen Fr./DM 17.80.

Es war in den frühen Jahren nach dem Ersten Weltkrieg, als aus Amerika mit grellem Warnruf eine Stimme erscholl, die die Fassade der selbstsicheren Dünkelhaftigkeit, des aufgeblähten Geldstolzes und der bornierten Zufriedenheit einer blinden Welt niederriss und das nackte Getrippe blosslegte, das erschreckende Gebilde aus Neid und Machtgier, aus Rücksichtslosigkeit und Lüge, aus Laster und Not. Es war John Dos Passos, der seine Stimme erhob. Nicht leidenschaftlich, sondern kühl, sachlich, scharf, ein scheinbar kalter Beobachter der Menschen und des grossen Zirkus der Zeit! Aber hinter dem eisigen Ton seiner Worte war deutlich das glühende Mitleid, Mit-Leiden eines idealistischen Herzens zu spüren. Deshalb wurde sein Ruf gehört. Seine grossen Romane: «Manhattan Transfer» und «Drei Soldaten» wurden weltberühmt, wurden zu Klassikern der modernen amerikanischen Literatur.

Nun meldet er sich wieder, in diesen Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg! «Die grossen Tage» heisst sein neuer Roman.

Die grossen Tage — es sind die grossen Tage beglückender Liebe, der Freundschaft, des beruflichen Erfolges, lebendiger Hoffnungen, des kraftvollen, tätigen Lebens: es sind die grossen Tage der Jugend, die hier ein Mann vor dem Hintergrund seines sich neigenden Schicksals und des dramatischen Schauspiels unserer Zeit noch einmal in der Erinnerung durchlebt. Havana, Washington und New York, London, Paris, Wien, Berlin und Nürnberg,

der Atlantische und der Stille Ozean sind Schauplätze des Geschehens. Und dies sind die Hauptpersonen: Roland Lancaster, emporgetragen in die Höhen jubelnden Glücks, und hineingerissen in den unbarmherzigen Sog kummervoller Verzweiflung; Grace, seine Frau, mit dem vollen Einsatz ihres Herzens mitkämpfend um ein Leben der Gradlinigkeit; Elsa, die junge, schöne Geliebte seiner späten Jahre; Roger Thurloe, sein Freund, Mitglied des Kabinetts, die Hand am Hebel des Weltgeschehens und befeuert von der Vision einer Welt gesicherten Friedens, doch von der neidischen Mittelmässigkeit gejagt und gehezt.

Roland Lancaster, Grace, Elsa und Roger Thurloe: das sind wir, wir alle, ein jeder von uns! Die grossen Tage — sie sind unser Leben, unsere Zeit! Stehen nicht über jedermanns Leben die schönen, kraftvollen, mahnenden Worte Grace Lancasters? «Die Zeit verrinnt so schnell... Zu nichts anderem mehr haben wir Zeit, als tapfer zu sein!»

Jack Oleck: Messalina

Roman aus dem Rom der Kaiserzeit — Aus dem Amerikanischen übersetzt von Dr. Elisabeth Dunant. 1960, Albert-Müller-Verlag AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. 264 Seiten. Leinen Fr./DM 14.80.

Zur Zeit der Kaiser ist Rom der glanzvolle Mittelpunkt der Welt. Die Völker der Erde sind ihm tributpflichtig. Unerhörte Schätze bergen seine Mauern. Die Pracht seiner Bauten kennt nicht ihresgleichen. Und die Tage und Nächte sind ein einziges Fest: Taumel des Luxus, der Verschwendung, des Übermuts.

Die Kaiser wechseln: der Kaiser bleibt. Hier heisst er Claudius, und er ist der Herr der Welt. Doch Kaiserin, Herrin des Kaisers, ist Messalina.

Menschen, lebendige Menschen, hat sie als Stufen zum Thron benutzt, gejagt, besessen von der Gier nach Macht.

Da ist Caligula, der irre Kaiser, der bald sterben wird, misstrausch gegen alle Welt. Doch Messalina Schmeicheln widersteht er nicht.

Da ist Claudius, Caligulas Erbe, der neue Kaiser, so hässlich wie alt und klug. Stört sein Alter, seine Hässlichkeit die schöne Messalina? Keineswegs! Er ist es, der sie zur Kaiserin macht.

Ist Messalina am Ziel? Es gibt kein Ziel für sie, nur immer neues Begehren... Doch jetzt wird einer der Rasenden zum Schicksal, ein Mann, den sie verachtet, hasst, fürchtet, dem sie aber nicht bekommen kann: Narzissus, der Freigelassene, des Kaisers rechte Hand.

In voller Farbenpracht entsteht das Bild des alten Roms vor uns, des machtvollen, lebenshungrigen Roms, das doch schon durch und durch verfault ist und mit um so besseres Gier den Leidenschaften die Zügel schiessen lässt.

Lebendig stehen die Gestalten dieses Romans vor uns, so wie sie ja eben lebendige Gestalten gewesen sind. Jack Oleck hat sie wahrheitsgetreu zum Leben gebracht.

Georges Livanos: Über dem Abgrund

Senkrecht bis überhängend... Aus dem Leben eines passionierten Bergsteigers. — Aus dem Französischen übersetzt von Kaspar von Almen, Mitglied des SAC und des Alpine Ski-Club. — 252 Seiten. Mit 17 Photographien auf 16 Kunstdrucktafeln. 1960, Albert-Müller-Verlag AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. Leinen Fr./DM 17.80.

Ein von leidenschaftlicher Liebe zur Kletterei erfülltes, von der ersten bis zur letzten Zeile spannendes Bergsteigerbuch mit echter und begeisterter

Atmosphäre, auf Grund eigener Erfahrungen, Erlebnisse und Leistungen mit wirklicher Sachkenntnis geschrieben. Der Autor schildert seinen alpinistischen Werdegang, seine Erfolge und Misserfolge lebendig und ohne falsche Bescheidenheit. Die Darstellung — nie humorlos, manchmal mit bissigen Kommentaren gewürzt, bald äusserster Anspannung spiegelnd, bald Müdigkeit — vermittelt einen sehr lebendigen Eindruck der Entwicklung vom kühn, aber ungeschickt kraxelnden Anfänger bis zum beachtensamen, doch seines Könnens sicheren Zwinger von Wänden höchsten Schwierigkeitsgrades.

Schauplatz sind zunächst die Calanques in Südfrankreich, dann Chamonix und das umliegende Alpengebiet mit seinen berühmten und berüchtigten Gipfeln. Und endlich die Dolomiten, Traumland aller passionierten Kletterer. Der Leser lernt viele Berühmtheiten unter den Alpinisten kennen, teils in kurzen Begegnungen, teils als Seilgefährten des Autors. Bewundernd verfolgt man auch die Partnerin des Autors, seine Frau Sonia, die sein bevorzugter Seilgefährte ist und bei scheinbarer Zartheit eine ungeheure Zähigkeit und Kraft zeigt.

Zwischen Himmel und Erde, wahrhaftig «über dem Abgrund», zeigen uns nie gesehene Aufnahmen den Autor und seine Bergkameraden — der Atem stockt uns, aber gleichzeitig fühlen wir auch, welch herrlicher Lohn der Siegespreis solch kühner Mühen ist.

Leif Hamre: Spring ab — Blau-2!

Von Fliegerkameradschaft in Freude und Gefahr. — Aus dem Norwegischen übersetzt von Dr. Wilhelm Dege. — 142 Seiten. Mit 11 Federzeichnungen von Arne Johnson. — 1960, Albert-Müller-Verlag AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. Halbleinen Fr./DM 7.80.

Leif Hamre, der Verfasser dieses Buches, ist Major in der norwegischen Luftwaffe. Er gilt als tüchtiger Offizier, aber er versteht auch zu schreiben aus seiner Welt, der Welt der Jagdflieger und Jagdflugzeuge. «Spring ab — Blau-2!» erhielt sogleich nach Erscheinen den Preis des norwegischen Unterrichtsministeriums für das beste Jugendbuch des Jahres. Die Helden der Geschichte, Flieger durch und durch und Kameraden wie sie sein sollen, sind Geir, Svein und Petter. Petter ist das Sorgenkind der beiden andern, ein hervorragender Pilot, aber offenbar nicht so nervenstark, wie ein Flieger sein müsste. Bei einem Übungsflug bringt er seinen Freund und Vorgesetzten Geir in Lebensgefahr, ein andermal verliert er, als Folge eines Versagens der Sauerstoffleitung bei einem Höhenflug das Bewusstsein, muss abspringen und seinen Düsenauger optern. Was das wirklich nötig? Oder hätte der Schreck ihn so gelähmt, dass er die Kontrolle über sich verlor? Petter fliegt von da an nicht mehr wie früher, er ist nervös und fühlt sich unsicher, er steht dauernd unter dem Druck eines möglichen neuen Unfalls, eines neuen Versagens. Das alles nimmt ihn so mit, dass er mit der geliebten Fliegeri Schluss machen will. Da greift als echter Kamerad Geir ein.

Dieses Ringen um einen Kameraden ist eingeschlossen in eine Schilderung des Lebens und Treibens einer norwegischen Fliegerstaffel, die an Anschaulichkeit kaum überboten werden kann und der es auch an Humor nicht fehlt. Den Höhepunkt bildet die mit jugenheftem Vergnügen erzählte «Flucht» der drei Flieger vor «supponierten Feinden», bei der sie alle ihre Verfolger grossartig übertölpeln.

Flugbegeisterte Buben ab 12 Jahren werden besonders Freude an diesem Buch haben. Es eignet

sich aber auch für junge Flieger, die hier echte Flugkameradschaft kennen lernen, desgleichen für jeden, der lebenswahre Fliegerbücher liebt.

Frank H. Miller: St. Pauli und die Reeperbahn

Mit der Kamera bummelten durch die Nacht Jochen Asta und Hanns Konrad und erbeuteten die 103 Originalaufnahmen. (Müller-Bild-Pockets Band 2) Kart., glasiert Fr./DM 7.80.

Die Namen Frank H. Miller, Jochen Asta und Hanns Konrad sind Pseudonyme, hinter denen ein Trio hamburgischer Journalisten steht, die ihre Stadt bis in den hintersten Schlupfwinkel der schmalen Gassen von St. Pauli, ihre ständigen und zeitweiligen Mitbürger bis in die hintersten Schlupfwinkel ihrer geheimsten Herzensregungen kennen. Es sind keine zimmerlichen Duckmäuser und keine renommierten Schwerenöter — es sind moderne Berichterster, fröhlich, witzig, trocken, bissig, frech und welt-erfahren und so hin und wieder auch mal ernst — gute Kameraden also, ganz die rechten. Führer durch St. Paulis Nächte.

So heisst es im Eingangskapitel: Reeperbahn — St. Pauli — Grosse Freiheit! Das sind nicht nur Strassen oder Stadtteile in Hamburg — seit mehr als hundert Jahren geistern diese Namen durch die Träume erlebnishungriger Menschen, wecken Sehnsüchte, sind Erinnerung. Ja, «in St. Pauli sind sich die Nächte lang». Hier sind sie in Bildern und Texten von allen Seiten eingefangen: die Lebensfreude und der Charme, aber auch der trügerische Glanz und die dunklen Gassen. Die grossen und kleinen Lokale und Bars werden mit ihren speziellen Attraktionen vorgestellt. Da lernt man die Welt von St. Pauli kennen — oder erinnert sich wieder an Erlebtes!

Ringgi und Zofi im Wald

Ein neuer Band der Kinderbuchreihe «Ringgi und Zofi» ist rechtzeitig vor den Festtagen erschienen. Das mehrfarbige, märchenhafte Kinderbuch ist erstmals vom bekannten Graphiker Moritz Kennel gestaltet worden. Die lustigen Begleitverse stammen aus der Feder von Fridolin Tschudi, während Guido Schmezer für die Abenteuergeschichte verantwortlich zeichnet. Der neue Band führt die kleinen Leser mit Ringgi und Zofi in den Wald, wo sie Einblick in das Leben der Waldtiere erhalten. Ohne es zu merken, werden die Kinder belehrt; und es erwacht in ihnen die Ehrfurcht vor dem Wald und seinen Bewohnern. Eltern und Erzieher werden deshalb ganz besonders gerne zu diesem wertvollen Kinderbuch greifen, um es ihren Kindern und Zöglingen auf Weihnachten zu schenken. (Verlagsanstalt Ringier & Co. AG, Zofingen. Preis Fr. 3.80.)

Conversation et traduction — Französisch-deutsche

Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag Emmenthaler-Blatt AG, Langnau BE.

Vielseitig und lehrreich für alle an der französischen Sprache interessierten Kreise ist die Dezemberausgabe der beliebten Sprachzeitschrift redigiert. Diese ist ein ausgezeichnetes Lehrmittel, sowohl für den Selbst- als auch für den Klassenunterricht. Jahresabonnement Fr. 13.—, halbjährlich Fr. 7.—.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

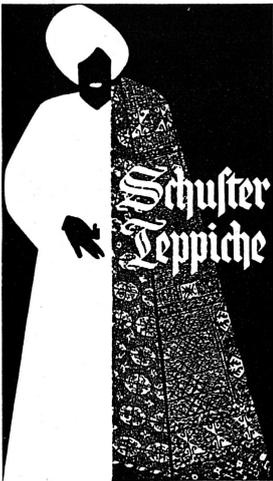
Jedem Gast seine Flasche!

Immer anspruchsvoller wird der Gast, immer mehr verlangt er seine kleine Originalflasche, immer mehr gute Gastwirtschaftsbetriebe servieren jedem Gast seine eigene Flasche.

Chianti GIANNINI 1815 in seinen hübschen geichteten Glasflaschetti von 5 dl und 3 dl wird auch Ihre verwöhntesten Gäste entzücken.

- Erhältlich bei:
- A. Rutishauser & Co. AG., Scherzigen und St. Moritz
 - G. Dalla Vedova, Hohlstrasse 122, Zürich
 - Weinkellereien der Lagerhäuser, Aarau
 - Weinkellereien G. Tschudy's Erben AG., Sissach
 - S. Fassbind AG., Weinhandlung, Oberarth
 - Gebr. Garlando, Zürichstrasse 47, Luzern
 - Barisi & Cie., Grabenpromenade, Bern
 - Luigi Marantelli, Basel
 - Cottinelli AG., Weinhandlung, Chur
 - Giovanni Gorla, Neuhardstrasse, Olten
 - Ritschard & Co. AG., Weine, Interlaken
 - Leo Escher & Cie., Brig





Schuster
Teppiche

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 921501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 937608

CAFÉ-RESTAURANT

est à remettre

pour le printemps 1961 ou à convenir. Excellente situation sur les bords du Léman. Chiffre d'affaire de Fr. 400'000 à 450'000.- Bail de 10 ans inscrit. Loyer au pourcentage (6 à 8%). Prix de remise: Fr. 210'000.- plus marchandises. Intéressés solvables et du métier obtiendront des renseignements sous chiffre PH 61786 L à Publicitas Lausanne.

WENN SIE

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

Zimmer Renovationen?

...einfach
wunderbar
um Wände
zu streichen!



Diese «flüssige Tapete»

Hunderte von Betrieben, von der Pension bis zum Luxus-Hotel, haben Ihre Räumlichkeiten mit dieser waschbaren Gummi-Wandfarbe noch wohlicher und ansprechender gestaltet. Spezial-Rabatt für Gaststätten. Verlangen Sie Farbkarten und Prospekte bei Ihrem Malermeister, oder direkt bei

KURT VOGELSANG AG.

Schwerzenbach/ZH Tel. (051) 85 31 81

dieser
geschmeidige
SCOTCH
von edler
Art...



"King George IV"

OLD SCOTCH WHISKY

SOLE DISTRIBUTORS FOR SWITZERLAND BLOCH & CIE DISTILLERIE BERN

A vendre

une caisse enregistreuse NATIONAL

9 services, 5 spécialités, électrique
1 idem
8 services, 5 spécialités, électrique.

Ces deux machines, en parfait état de marche, sont vendues à des prix avantageux. Eventuellement avec facilités de paiement. J.-P. Pallard, Fully, Téléphone (021) 28 92 83.

Infolge Umbau Küsserli günstig
zu verkaufen

Gasherd

mit 5 Brennern, Wärmeplatte und -schrank. Grösse 1,65 x 0,95 m. Zu erfragen unter Chiffre G H 2790 an die Hotel-Revue, Basel 2.

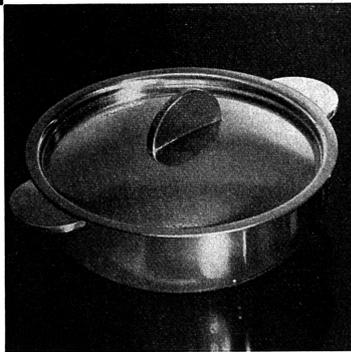
Inserieren bringt Gewinn!



Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

Hoteliers, Gastwirte!

50 Jahre Erfahrung in der ganzen Welt haben der H. Béard SA in Montreux den verdienten Namen eines Spezialisten für die vollständige Ausrüstung von Hotels und Restaurants in Silber-, Glas- und Porzellanwaren sowie rostfreien Stahl- und Küchengeräten verschafft. Zur Auswahl: 50 verschiedene Tafelgedecke in klassischer und moderner Ausführung.



SILBERWARENFABRIK CHROMNICKELSTAHL

PORZELLAN - GLAS
KÜCHENBATTERIEN



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

GIGER-KAFFEE

— ein vollkommener Genuss —

MILFLOR-TEEBEUTEL

— allerfeinste Teequalität —

Zwei Spitzenprodukte, dank über 50jähriger Erfahrung.

Vorteilhafte Preise.

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

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittelimport en gros

Gutenbergsstrasse 3

Telephon (031) 2 27 35



Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302.

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Champagne Taittinger, Reims



Le Champagne du Connaisseur

La Cuvée des Comtes de Champagne est présentée dans la reproduction très fidèle de la plus ancienne forme connue de bouteille champenoise utilisée au XVIII siècle.

Agence Taittinger, Bâle
Alphonse Fischer

Margarethenstrasse 59, Tel. (061) 343043 / 341495