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: 29.07.2025

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

A.Z. Basel 2

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-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
69. Jahrgang – Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

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 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 chancellent, 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 un rajeunissement de thèmes décrépits. Toutes les organisations du monde, avec leurs vastes congrès, et leurs magnifiques secrétariats, ne peuvent rien contre cette évidence: nous sommes 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.

1

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 révolu 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 sclérosent 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 Evangile, 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. 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 Evangiles. 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 Aménotep IV en Egypte, 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 percevra 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 désirs[1]. 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 morale[2]. 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 corruptrices – 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 des pires 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 communiera pleinement avec l'ensemble des âmes évoluées. Oecuménisme 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 Russel, 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 neugeboren
Und schlummernd Kindlein, wie im Traum verloren.
Die Mutter knieet, Weib und Jungfrau doch.
Ein ernster, schlichter Mann rückt tief erschüttert
Das Lager ihnen, seine Rechte zittert,
Dem Schleier nahe und den Mantel noch...

2

3

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 vernommen, 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 Neonröhren, 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 «Aussen» 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 anzubieten hat: Ein christlicher Essayist, Horst Krüger, hat in einem tiefrachtigen 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 Höhengrat 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 begehn, wiederholen. Immer erliegen wir der Mechanik, dem Ablauf der Stunden eines hohen Tages; was mit grossem Vorsatz begann, verdünnt 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 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 «Grüne» mit den Lamettabehängen und den Kerzen im Vestibül, in der Halle oder im Speisesaal. Der Hotelier, über seine 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 wir 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 eingezeichnet. Es wieder und wieder zu entdecken und wahr zu machen, dazu sind wir aufgerufen!

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 hier auf umgekehrtem Gange 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 Sonderfalle ist der Leser mit dem zu illuminierenden Buche im vorneherein und allgemein bekannt, und es darf deshalb vorausgesetzt werden, das nachzubildende Geschehen 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 Ausdrucksmittels, der der Farbe. Was der Leser vor sich hat, sind somit Bruchstücke, 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 unterm lebendigen Farbgesprenge ihrer leuchtenden Botschaft uns erquicken 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, um vom ganzen Kirchenvolke verstanden zu werden, bald aber seine Gesichte im Zeitlos-Jenseitigen anzusiedeln, hier dem Schmuckbedürfnis mehr zu genügen, dort aber in abstrahierter Strenge einem als puritanisches Gesetz verstandenen Kanon zu gehorchen. Immer aber steht hinter diesen Bildevokationen 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, strahlende, über etliche Geviertmeter sich dehnende Fläche stellt ihre eigenen, strengen Forderungen an den Menschen, zuerst an den Maler, dann auch an den Betrachter. Das Tageslicht strömt von rückwärts, von hintenaussen nicht über die Bildfläche hinweg, wie dies beim Gemälde geschieht, sondern drängt sich durch die im Glase gestaute Farbsubstanz hindurch. Die Fenster leuchten nicht wie beim Tafelbild im streifenden, auffallenden Lichte, sondern werfen, ja schleudern das geschlürfte 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, um den 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 tat somit gut, eine leicht eingehende, unverschnörkelte 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 Folternagel, den Engelsflügel, das Kreuz, und diese sakralen Ersatzstücke als stellvertretende Sinnbilder zu verselbständigen.

4

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 Gewähren und im Verweigern) von ihm vorgegangen wird, um Bildvision und Bildverwirklichung in Einklang zu bringen. Gerade an unserem an vorderster Stelle wiedergegebenen 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 figürlichen 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 Kunstmaler und Graphiker 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 gedrungen.

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 umschaffend-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 «Beten» 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 durften eben nicht wie niedliche Helgen an der Wand kleben, sondern hatten sich als Durchbrüche und Lichtstürze in der sich dehnenden, saugenden Fläche der weiten Wand zu behaupten. Das Lapidare an ihnen ist geradezu wörtlich zu verstehen: grossgefügte, zusammenreissende 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 «Beten» schlechthin stehen.

«Rebus» (durch Dinge) ist Felix Hoffmanns Wahlspruch. Ihm hält er auch in den reichen Fenstern der Stadtkirche Aarau (1953) auf glückselig sich verausgabende 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 Scheibenbilder 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 zu gleiten, auch den schmälern, dunkeln Bachläufen entlang zu schlendern, um zu erkennen, dass nichts Labyrinthisches uns narrt: wir tauchen immer wieder, getragen von einem verborgen wirkenden Gesetze, ans Licht und an die Ordnung.

Nicht übergangen sei bei alldiesem drängenden Reichtume das irdisch fromme Stilleben «Familie» aus dem Stefansfenster in Bern. Den Bleistift in der Hand zeichne ich auf, was die Augen abtasten: ein Kreuz teilt das stille Stubengeschehen. Zur oberen Tischkante läuft sowohl die vordere als die horizontale Flucht der Sitzbank und des geahnten 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 wirkt als Tangente, anschliessend sitzt der Vater, den Blick aufs Brot gesenkt, das er schneidet; neben ihm behauptet sich der Ahne, dessen schwellendes 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

5

6

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, 1×1,30 m.

2 «Beten», Fenster in der Kirche Bellach SO, 1958, 90×90 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, 0,80×1,30 m.

5 «Der Zeichner», Scheibe 30×42 cm, 1946.

6 «Susanne», Federzeichnung, 22×30 cm, 1949.

Noëls de chez nous

Noël, c'est la grande fête du monde chrétien. On la célèbre chez nous avec une 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, tandis que des rangées d'autres conifères, plus petits, jalonnent, 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 multiplés, dans les villes, les repas et les fêtes spécialement organisés pour les deshérités. 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 parafine 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.

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 Hotelsonderrechts einmütig gutgeheissen.

Im Ständerat hatte der Bündner Dr. Arno Theuss, Präsident der Graubündner Kantonalbank, bei der Behandlung der Vorlage für die baldige Verwirklichung des in der Botschaft skizzierten Projekts einer Neuregelung 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 beförderlichst eine neue, finanziell starke Institution zur Eröffnung von Hotelerneuerungskrediten zu schaffen, in der die SHTG und die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie zusammengelegt werden».

Das Postulat wurde vom Bundesrat entgegengenommen, 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 in der behördlichen 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 Neuregelung schliesst keineswegs aus, dass seitens eines neuen, leistungskräftigen Kredithilfeinstituts für die Hotellerie nicht nur Bürgschaften bewilligt, sondern in einem gewissen Umfange 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 Hoteltreuhand, 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 Hypothekarbanken 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 Kredittätigkeit 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 auf. 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 Kreditrückhalts, 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, vom 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 solle; 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 erkauft 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. enteignende 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 Bestandesstatistik über das Grundeigentum von Ausländern 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 Auslande 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, inskünftig nicht mehr gleich wie Inländer behandelt zu werden. Was dies für die laufende Tätigkeit sowie den Auf- und Ausbau der schweizerischen Industrie im Auslande bedeutet, braucht nicht näher ausgeführt zu werden. Die Schweiz ist in Auslandpositionen verhältnismässig viel stärker engagiert, als das Ausland bei uns; sie wäre daher in einem solchen Kampf der gegenseitigen Unrechtsvergeltung zum vorneherein der schwächere 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 rechtsungleichen 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 Kleinstaates liegt darin, dass er Rechtsstaat ist. Den Mut, dies zu bleiben, muss die 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.

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-cahier, 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.

   Aucun débit de boissons à emporter ne pourra être établi dans ces endroits.
5. Les zones de protection autour des entreprises industrielles pourront être créées à l'initiative des préfets. Ces zones seront obligatoires pour des entreprises employant plus de mille ouvriers.

   Il est précisé que les deux dernières dispositions ne sont pas applicables aux débits de première catégorie (boissons sans alcool) : certaines dérogations sont, en outre, prévues.
6. A partir du 1er janvier 1962, il ne pourra plus être vendu, pour être emportées, de boissons des troisième, quatrième et cinquième groupes sous un conditionnement inférieur à un demi-litre.
7. Dans les périmètres des grands ensembles d'habitation construits depuis 1955, et comportant plus de mille logements, il ne pourra ni se créer ni se vendre d'établissements de boissons à consommer sur place des deuxième, troisième et quatrième groupes si le nombre total de débits de ces trois catégories n'est pas inférieur au pourcentage de un débit pour trois mille habitants. Une zone de protection de deux cents mètres autour de la limite de chacun de ces grands ensembles sera créée.
8. De même, un périmètre de protection de deux cents mètres autour de la limite des zones industrielles sera établi.
9. La vente au détail, à crédit, au verre ou en bouteille de boissons des troisième, quatrième et cinquième 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 débitants 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

Mitgliederbewegung
Mouvement des membres

Neuaufnahmen / Admissions

Hr. Werner Hüsler, Hotel Glockenhof, Aarau	25
Hr. Ulrich von Orelli-Motta, Hotel Motta e Poste, 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, Crésuz en Gruyère	25
M. Paul Dafflon, Hôtel Le Rallye, Bulle	26
M. Gaston Huber-Muriset, Hôtel du Golf et de la Forêt, Chalet-à-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 Sierre	30
M. Marius Bonvin, Hôtel City, Crans s. Sierre	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	90
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-Calme, Haute-Nendaz VS	35
M. Willy Weber, Dir., Hôtel Bellerive, Lausanne	56
Hr. Beat Decurtins, Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide	P. M.
Hr. Emil Loretan, 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, Mürren	50
Hr. Karl Hischier, 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

Importeur: INTRACO LTD., BASEL

Dix-sept élèves suivent le premier cours de sept semaines : seize jeunes de seize à dix-sept ans et Sœur Aline Genier, qui va prendre la direction des cuisines de l'Institut des diaconesses Saint-Loup, à Pompaples. Cliché « Treize étoiles »

Cours de cuisine pour apprentis saisonniers à Champéry

L'hôtellerie a besoin de personnel qualifié et en particulier de cuisiniers et de sommeliers. Comme la profession de cuisinier est fort à la mode à l'heure actuelle et que les hôtels ouverts toute l'année capables de former des apprentis n'étaient pas suffisants pour répondre à la forte demande de places d'apprentissage, les autorités compétentes ont bien voulu modifier les règlements d'apprentissage pour permettre aux hôtels saisonniers de venir à la rescousse.

Ces hôtels sont toutefois souvent éloignés des écoles des arts et métiers que les candidats doivent suivre parallèlement à leur apprentissage. C'est la raison pour laquelle ces cours ont été concentrés sur une période d'entre-saison de sept semaines. Pendant ce temps-là les apprentis sont réunis en un internat et ils peuvent en outre perfectionner leurs connaissances professionnelles.

Après Interlaken, Walchwil, Küssnacht, Davos, Champéry réunit les apprentis cuisiniers romands.

Voici les renseignements complémentaires que nous communique à ce sujet l'Association hôtelière du Valais.

L'école de cuisine de Champéry

Cuisine théorique et pratique le matin, l'après-midi consacré au français, au calcul, à la comptabilité, à l'instruction civique, le tout complété par un cycle de conférences. Le premier cours, qui a commencé le 24 octobre, a fini le 10 décembre.

Pourquoi cette école ? Pour la formation des apprentis, la périodicité de notre hôtellerie de saison est un handicap très grave. Utiliser l'entre-saison pour instruire les cuisiniers en herbe, leur donner de bonnes connaissances de base, faire la soudure avec l'occupation saisonnière, voilà l'objectif. On l'atteint aujourd'hui en Suisse romande grâce à une entente intercantonale.

La réalisation échoit au Valais. M. le conseiller d'Etat Gross, chef du Département de l'instruction publique, pour qui l'organisation professionnelle n'est pas un vain mot, s'en est remis aux sociétés cantonales des hôteliers et des cafetiers. Une commission présidée par M. André Coquoz, de l'Hôtel de l'Ecu du Valais à Saint-Maurice, et comprenant encore MM. Henri Arnold, Pierre Crettex, Robert Crittin, Richard Kuonen et Dr W. Zimmermann, a mis l'œuvre sur pied. Le Chalet de la Forêt, à Champéry, qui se trouvait libre, a abrité les cours en attendant mieux. Les débuts sont encourageants, quoique la participation haut-valaisanne n'ait pas encore permis de créer un cours en langue allemande.

Quant aux frais, ils sont couverts par des subventions fédérales et cantonales et par une quote-part incombant aux patrons d'apprentis. C'est seulement en cas de déficit que les sociétés suisses d'hôteliers et de cafetiers seraient appelées à contribution. B. O.

Festtagsgratulationsablösung
Souscription des fêtes de fin d'année

Guter Start

Der Appell an unsere Mitglieder, auch dieses Jahr wieder an Stelle von individuellen Glückwunschkarten in Form einer Spende des Tschumi-Fonds zu gedenken und dadurch die Bestrebungen des Berufsverbandes auf dem Gebiete der Nachwuchsförderung tatkräftig zu unterstützen, hat mächtig eingeschlagen. Auf den ersten Anhieb sind bis Montag vormittag 1014 Franken eingegangen, und inzwischen halten die Eingänge an.

Möge diese Spendefreudigkeit, die Ausdruck der berufsgemeinschaftlichen Verbundenheit ist, weiter andauern, damit wir am Schlusse der Aktion ein Rekordergebnis melden können. Allen Spendern herzlichen Dank! — Postcheckkonto SHV., Basel V 85.

Hr. A. D. Alioth, Hotel Montana, Ouchy-Lausanne
Hr. R. Amsler, Hôtel Meurice-Oldenhorn, Gstaad
Hotel Astoria A.-G., Luzern
Hr. G. Balzari, Hotel Excelsior-Bellevue, San Remo
Hr. V. Baumgartner, Restaurant Schützenhaus, Basel
Hôtel des Bergues, Genève
Hr. K. Bill, Sporthotels Bernina und Helios, Davos-Platz
Hr. W. Bossi, Kurhaus Sonn-Matt, Luzern
Fam. Breibach, Kurhaus Sanrocco, Lugano
M. Jean-Louis Butticaz, Alexandra Grand-Hôtel, Lausanne
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB
S. A. Hôtel Excelsior, Montreux
Hr. A. W. Federle, Singenbergstr. 21, St. Gallen
M. A. J. Frei, Hotel National, Montreux
Hr. Ch. Fricker, Palace Hotel, Luzern
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
Teppichhaus W. Geelhaar A.-G., Bern
Hr. H. Gölden-Morlock, Mühlebachstr. 64, Zürich
Hr. P. Goetzinger, Hotel Schweizerhof, Basel
Hr. F. Greub, Grand Hotel Bellevue, Gstaad
M. H. Guhl, ancien hôtelier, Jongny s/Vevey
M. A. Hauri, Hôtel Lorius, Montreux
Hr. F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Hr. Hermann Hobi, Post- & Sporthotel, Arosa
Hr. Guido Hoffmann, Gasthof z. Ochsen, Villmergen
Hr. Ch. Höhn, Kongresshaus, Zürich
Hr. H. Huber & Familien, Hotel Paradies, Weggis
Hr. A. Klainguti, Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus
Hr. A. Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano
M. Charles Kopp, Hôtel Bauer Grünwald & Grand Hôtel, Venise
Mr. & Mrs. F. Küng and Mr. F. E. Küng, Dudley Hotel, Hove, Sussex
M. André Kurz, Hôtel Mon Repos, Mont-Pélerin
M. Roger Lindemann, Hôtel Europe, Lausanne
Hr. W. Mathys, Pension Schlössli, Bönigen
Hr. R. Meisser, Meisser Hotels, Davos & Guarda
Hr. J. Metzger-Reber, Hotel Bären, Ostermundigen
Hr. Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffet SBB, Basel
Fam. H. Müller, Hotel Diana, Luzern
Hr. W. Obrist, Hotel Beau-Rivage, Weggis
HH. Pfenniger & Co., Bahnhof-Buffet, Luzern
Fam. Ronzi, Hotel Cresta Kulm, Celerina
Hr. B. Sidselrud, Hotel Moy, Oberhofen
Hr. M. Stalder, Alfa Hotel, Birsfelden-Basel
Hr. Peter Trottmann, Hotel Drachen, Basel
M. S. Weissenberger, Dir. de l'Ecole hôtelière de la SSH., Lausanne
Hr. J. Wick, Rest. zum Lällekönig, Basel

Bon départ

L'on sait que le produit de la souscription des fêtes de fin d'année est cette année affecté au fonds Tschumi, fondation que la SSH consacre au développement de la formation professionnelle et qui sert donc à remédier à la pénurie de personnel.

La circulaire qui a été adressée à nos membres à ce sujet n'est pas restée sans écho puisque déjà près de 50 versements ont été effectués au compte de chèques postaux de la SSH, V 85, Bâle, avec la mention « souscription des fêtes de fin d'année ».

Cette souscription traditionnelle permet aux hôteliers d'échanger leurs vœux par l'intermédiaire de notre journal — puisque les noms des souscripteurs sont publiés dans l'Hôtel-Revue — et offre aux amis de l'hôtellerie l'occasion de manifester leur solidarité à l'égard de notre profession. Merci d'avance.

(Suite de la page 4)

doux naturels d'appellation contrôlée. — 3. Vins doux sans appellation, vins de liqueurs, apéritifs, liqueurs de fraise et framboise. — 4. et 5. Rhum, tafi, eaux-de-vie et autres liqueurs fortes.

Même si nous admettons que tous les jeunes sportifs de France et de Navarre ont jusqu'ici profité de leurs assemblées générales pour « arroser » copieusement les victoires de leurs « actifs », nous sommes d'avis que les mesures envisagées vont trop loin . . .

C'est d'ailleurs l'opinion de nos collègues français qui — le lendemain de la publication du contenu de ce projet de décret — ont diffusé le communiqué que voici :

« Promulger ces dispositions » sur les débits de boissons, c'est viser toutes les entreprises de l'industrie hôtelière que l'institut national des services et enquêtes économiques a recensées en 1960 :

a) Débits de boissons proprement dits et débits avec tabac	104.365
b) Hôtels et hôtels-restaurants	58.412
c) Restaurants	7.922
d) Cafés-restaurants et buffets de gare	33.571
e) Casinos et salles de jeu	209
f) Cafés avec épicerie, ou boulangeries ou charbons, ou coiffure, etc.	55.606
Total	260.085

C'est surtout aussi agir contre le citoyen qui, au dehors de son domicile, parce qu'il voyage, parce qu'il travaille ne pourra pas obtenir ce qu'il trouverait librement chez lui.

C'est favoriser les consommations clandestines.

Les « grandes licences » qui « permettent » la « vente à consommer sur place » de toutes les boissons disparaissent à la cadence d'environ 3000 par an.

Les licences restreintes « permettant » la vente des boissons apéritives à base de vin, et celles « permettant » la vente des boissons naturelles fermentées (vin, cidre, bière) disparaissent aussi, encore qu'à une cadence moindre. Les licences de boissons sans alcool augmentent d'année en année.

Les « licences à emporter » spéciales aux épiceries, caves, magasins d'alimentation générale, qui permettent la « vente exclusivement pour emporter » de toutes les boissons en vue de leur consommation à domicile, et dont la création n'est pas, à l'inverse des précédentes, limitée ou interdite par la loi, augmentent chaque année (1006 établissements nouveaux en 1959).

Les cafés et les restaurants ne vendent que :

10 % du vin produit en France, mais il vendent
plus de 60 % de la bière produite en France,
plus de 50 % des jus de fruit,
plus de 90 % des limonades, sodas, etc . . .
près du ⅓ des eaux minérales de notre pays.

S'imaginer que les cafés sont des distributeurs d'alcool est une absurdité qu'anime une propagande tendancieuse . . .

Bien que les privilèges accordés, jusqu'ici, aux petits distillateurs d'eau-de-vie en France — privilèges qui ne seront abolis que pour la prochaine génération — soient à la base de l'alcoolisme, notamment à la campagne, nous croyons que certaines des mesures envisagées. sont nécessaires.

Mais dans un pays aussi « individualiste » que la France et avec un appareil administratif aussi antique et bureaucratique que celui de la cinquième République, il sera difficile, voire même pratiquement impossible, de surveiller l'exécution de ces mesures.

Aussi sommes-nous d'avis qu'il vaudrait mieux encourager la consommation de boissons non alcoolisées (y compris le petit vin de table qui ne nuira à personne) et de ne pas recommencer avec des consignes et des « interdictions » qui ne seront jamais observées. La politique commerciale exige qu'on encourage une libre concurrence et une libre propagande entre les « pro- et les contre-alcoolistes ». C'est pour des raisons de politique économique générale que les hôteliers, restaurateurs et cafetiers français ont le droit de se dresser contre cette nouvelle ingérance de l'Etat dans leurs affaires.

Le congrès hôtelier de Marseille en parlera d'ailleurs longuement . . . Dr. W. Bing

Communication

a nos abonnés et annonceurs

Augmentation du prix des abonnements et des annonces

En raison de la hausse récente des frais d'impression, le comité central de la SSH a décidé d'adapter comme suit, à partir du 1er janvier 1961, nos prix d'abonnements et d'annonces:

Abonnements	**Suisse**	**Etranger**
12 mois	fr. 24.—	fr. 30.—
6 mois	„ 15.—	„ 18.—
3 mois	„ 8.—	„ 10.—
2 mois	„ 5.50	„ 7.50
Prix du numéro	„ —.60	„ —.70

Annonces
Fr. 0.375 le millimètre sur une colonne.
Fr. 1.30 la ligne réclame, largeur 74 millimètres

Rubrique – petites annonces
du moniteur du personnel: Pour le moment pas de hausse de prix.

Administration de l'Hôtel-Revue

Evolution favorable de la fréquentation en septembre 1960

Hôtels et pensions

Astraction faite du ralentissement observé chaque année à cette saison, le mouvement hôtelier a évolué dans le mois en revue à peu près de la même façon qu'en août. Au regard de septembre 1959, le trafic intérieur a fléchi (—28 000 nuitées ou 2,6 %), bien que les effectifs d'hôtes permanents exerçant une profession se fussent encore renforcés ; le trafic international s'est développé (+ 69 000 ou 4,6 %) et le total général des nuitées a quelque peu augmenté. Il accuse en effet une progression de 41 000 nuitées ou de 1,6 %, se situant par suite à 2,62 millions, dont 1,57 million ou les trois cinquièmes reviennent aux hôtes de l'extérieur.

A part la clientèle néerlandaise, belgo-luxembourgeoise, turque, égyptienne et de quelques pays latino-américains, encore en baisse, tous les groupes de visiteurs ont contribué à accroître la fréquentation, en particulier les Anglais (+ 15 700 nuitées), les Allemands (+ 15 500), les Américains du Nord (+ 14 500) et les Français (+ 10 200). A noter également le supplément de nuitées appréciable fourni par les Italiens (+ 7900), ainsi que le développement constant de la fréquentation des visiteurs espagnols, argentins, australiens et de la plupart des pays afro-asiatiques.

Après une interruption de deux mois, les Allemands ont repris la première place parmi les étrangers, avec un apport d'un demi-million de nuitées environ, ce qui fait près du tiers du total enregistré pour les hôtes du dehors. Puis viennent les Britanniques (308 000) et les Français (173 000), qui occupaient le premier rang respectivement en juillet et août. Nous trouvons ensuite en quatrième position les Américains du Nord avec 152 000 nuitées, suivis des Italiens avec 92 000.

Au Tessin

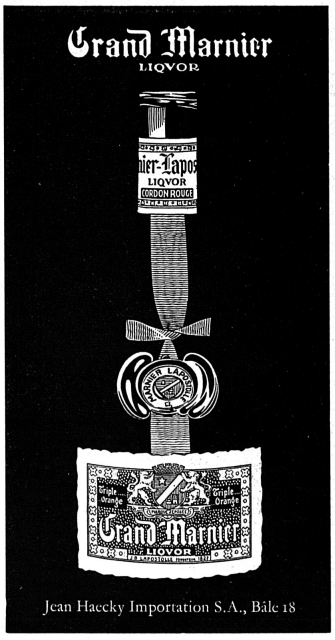
Après un printemps un peu moins favorable qu'on ne l'avait escompté, l'hôtellerie tessinoise a bénéficié d'une excellente saison estivale et d'un mois de septembre très satisfaisant. Le chiffre des nuitées, qui avait déjà sensiblement augmenté il y a une année, a encore marqué une légère progression, soit de 3500 unités ou de 1 % environ, pour atteindre 428 000. La perte de nuitées d'hôtes indigènes, britanniques, belges et hollandais a été plus que compensée par la venue d'un plus grand nombre de visiteurs allemands, français et italiens. Ascona, Locarno, Melide et Bellinzone ont obtenu de meilleurs résultats, tandis que Brissago, Cademario et Lugano ont hébergé le même nombre d'hôtes, voire un peu moins qu'en septembre 1959. Le taux moyen d'occupation des lits a atteint 81 % (82) à Lugano, 82 (79) à Locarno, 85 (83) à Ascona et 68 % (69) pour l'ensemble de la région.

Sur les bords du Léman

Au Léman, l'intensification du trafic observée au cours de cet été s'est poursuivie dans le mois considéré. Le résultat enregistré en septembre de l'année dernière a été dépassé de quelque 5 %, c'est-à-dire que le nombre des nuitées est monté de 19 600 pour s'inscrire à 433 000, constituant de ce chef un nouveau maximum pour le mois de septembre. L'accroissement de la fréquentation est dû en majeure partie aux étrangers, qui ont fourni à peu près 6 % de nuitées de plus qu'il y a un an. On a relevé en particulier un afflux plus substantiel d'Allemands, de Français, d'Anglais et d'Américains. L'expansion touristique a profité à Genève, Lausanne, Morges et Nyon, puis dans une moindre mesure, à Vevey et Montreux, où les sept dixièmes des lits disponibles ont été occupés, comme l'année précédente à pareille époque. Le taux moyen d'occupation s'est élevé à 76,5 % (septembre 1959 : 74,9) pour toute la région lémanique, ce qui lui a valu la meilleure cote de toutes les contrées.

Suisse centrale

Les hôtels et pensions de la Suisse centrale ont annoncé pendant le mois examiné 373 000 nuitées, c'est-à-dire 5200 ou 1 ½ % de plus qu'en septembre



1959. A un recul de 4 % de la fréquentation indigène s'oppose une augmentation de 4 % de la clientèle de l'extérieur, en présence d'un fléchissement 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-les-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 réunirent, 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 amenuisée 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.

75 Jahre Verkehrsverein Zürich

fb. «Schon 75 und noch so jung!» lautete die Festparole für das Geburtstagskind, welches am ersten Dezemberabend im blumen- und fahnengeschmückten Grossen 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 jubilierenden 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 von jugendlicher Tatkraft 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 Bosshard, die früheren Zürcher Verkehrsdirektoren 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 musikalisch und schauspielerisch hochbegabtes Freizeit-Oktett junger Zürcher Lehrerinnen und Lehrer verbirgt, sondern der neue Verkehrsdirektor Dr. Bruno H. Anderegg. Statt den betagten Jubilar 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 Hauptsorge der Fremdenstadt Zürich – den katastrophalen Mangel an Hotelbetten in Erstklass- und Luxushäusern – schilderte und beleuchtete, dürfte die zuständigen Kreise, insbesondere auch die in bezug auf Landabtretungen und Baubewilligungen bisweilen recht kleinlichen 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 abgewogen 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 Zürichs 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 werde, 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 entgehen 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, den 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 und einziger Schweizer einen Biennale-Preis errang. Was Hans Trommer und seine Mitarbeiter – Kurt Guggenheim und Richard Schweizer als Drehbuchautoren, Otto Ritter als Bildgestalter und Rudolf Groh als Kameramann – aus Zürich an Poesie, Romatik und sympathischer sommerlicher Lebensfreude herausholten und zu einer in 13 Minuten ablaufenden Folge von impressionistisch beschwingten Pastellbildern aneinanderreihten, darf als ein Meisterwerk subtiler Überredungskunst bezeichnet werden.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen 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

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 Auslande 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.

HOWEG

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 Wirtegewerbe

Wait and see!

Auch der Standpunkt der deutschen Kollegen IHA in der Kreditkartenfrage

An der Herbsttagung der deutschen Sektion IHA in Stuttgart kam u. a. die Frage der kürzlich in Frankreich eingeführten Kreditkarte, die den 3 von der IHA aufgestellten Bedingungen entspricht, zur Sprache. Wie wir dem deutschen Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr «Hotel / Restaurants» entnehmen, orientierte Gr. G. Linsenmeyer über die durch die neue Karte aufgeworfenen Probleme, indem er den Standpunkt der deutschen Kollegen in sehr klarer und aufschlussreicher Weise formulierte. Er wies da auf hin, «dass man seit Jahren vor dem Optimismus gewarnt habe, weil eine Lösung dieser Frage nicht leicht sei. Sicherlich enthalte die neue IHA-Kreditkarte keine Provisionspflicht mehr, damit auch kein Risiko. Innerhalb des Comité exécutif waren aber die Ansichten, ob und wie sich nun die neue Kreditkarte einführen lasse, geteilt. Geschäftsführender Präsident, M. M. Bourseau, hat für die Herausgabe dieser Karte Frankreich als Testland vorgesehen. Man wird es unumwunden aussprechen dürfen:

diese Karte ist eine französische Kreditkarte und kann zunächst nur von Franzosen erworben werden, von Ausländern nur, wenn sie in Frankreich ein Bankkonto unterhalten. Die französische Regierung hat eine Regulierung der Devisenbestimmungen dahingehend erlassen, dass diese Kreditkarte in voller Höhe auch im Ausland eingesetzt werden kann, so dass der Franzose über seine regulären Devisenbestimmungen hinaus devisenunabhängig wird.

Ob in Deutschland die Bundesbank bereit sein wird, diese Tratte zur Einlösung zu bringen, steht noch nicht fest.

Im Comité exécutif überwiegt die Auffassung, dass diese Kreditkarte niemals auf Europa beschränkt bleiben darf, dass sie vielmehr in den USA eingeführt werden müsse, wenn sich diese Institution einbürgern solle.

Ob eine solche Möglichkeit in den USA besteht, ist noch unsicher, da die American Hotel Association ihre eigene Kreditkarte inzwischen an die Amexco verkauft hat mit der Bedingung, dass keine anderen Kreditkarten aufgelegt werden dürfen, und dies bezieht sich auch auf die IHA-Kreditkarte. Das System dieser Karte ist sehr kompliziert, die Hotelbetriebe werden in der Hochsaison mit diesem Apparat überfordert, ausserdem wird zur Hauptreisezeit, wo die Hotels genügend ausgelastet sind, die Heranziehung von noch mehr Gästen durch eine solche Karte nicht notwendig sein. Auch in der Schweiz steht man auf dem Standpunkt, die Entwicklung abzuwarten und einer etwaigen Einführung in den USA entgegenzusehen. In England ist die Lage wieder anders, da England schon eine eigene Karte, aber nur für seinen Bereich durch die Hotels and Restaurants Association geschaffen hat, namentlich mit Rücksicht auf die vielen neuen Hotels, die in London entstehen. Eine grosse Versicherungsgesellschaft hat das Risiko übernommen. Die französische Karte wird in Trattenform in England nicht brauchbar sein. Auch Österreich und Belgien gehen mit unserem Standpunkt überein,

dass die Entwicklung weiter abzuwarten bleibt, und dass wir weiterhin alle anderen provisionspflichtigen Systeme ablehnen.

Ob die Amexco zur Verhandlung bereit sein wird, ist eine Frage zukünftiger Entwicklung. Es liegt also kein Anlass vor, in dieser überaus wichtigen Frage, in der alle Sektionsmitglieder nunmehr jahrelang Disziplin gehalten haben, übereilt zu handeln.»

Hans Weissenberger – ein vitaler Siebziger!

Demnächst, am 21. Dezember 1960, tritt unser Ehrenmitglied Direktor Hans Weissenberger in sein achtes Lebensjahrzehnt. Niemand würde diesem geistig regsamen und körperlich noch so geschmeidigen, von enthusiastischer Berufsfreude erfüllten Hotelier 70 Jahre geben. Und er selbst fühlt sich noch ganz jung; so nimmt er denn heute wie ehedem lebhaften Anteil am Leben der Berufsgemeinschaft.

Der Jubilar, der am 21. Dezember 1890 in seinem Heimatort Zürich geboren wurde, kann auf eine erstaunlich vielseitige und fruchtbare Laufbahn zurückblicken. Er besuchte die kantonale Handelsschule in Zürich und absolvierte mit Auszeichnung eine Banklehre. Von 1907 bis 1912 arbeitete er im Bankfach und sattelte, offenbar unter dem Eindruck des damals sich in voller Blüte befindlichen Fremdenverkehrs ins Hotelfach über, dem er nicht mehr den Rücken kehren sollte.

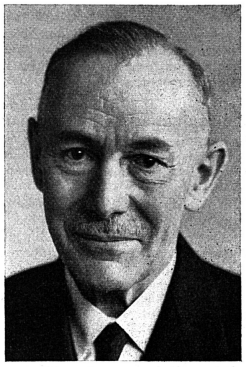
Von 1912 bis 1914 hatte er im Sommer die kaufmännische Leitung des Grand Hotel Seelisberg inne, den Winter verbrachte er in Monte Carlo und Rom. Während den Kriegsjahren 1915 bis 1918 begegnen wir Herrn Weissenberger in Deutschland, zuerst als Chef de réception und Buchhalter-Caissier in Bad Kissingen, im Sporthotel Oberwiesenthal und zuletzt als Direktor des Sanatoriums Zschermann in Chemnitz.

Nach Kriegsende kehrte Herr Weissenberger in die Schweiz zurück und bekleidete in der Folge eine Reihe von Direktorenstellen: Kurhaus Sonnmatt, Luzern, Kurhaus Bad Schinznach, Bains d'Yverdon, Savoy-Hotel Univers, Basel (hernach Sitz der Bank für Internationalen Zahlungsausgleich), Hotel Waldhaus Dolder, Zürich, waren die wichtigsten Stationen seiner beruflichen Laufbahn, bis er 1937 im Hotel Glockenhof in Zürich landete, das er nun seit 23 Jahren in mustergültiger Weise führt.

Dass ein Mann von so vielseitiger Erfahrung im Hotelfach, der seine Fähigkeiten und Qualitäten vielfach unter Beweis gestellt hat, zu Ämtern und Ehren gekommen ist, braucht nicht zu verwundern. Es würde zu weit führen, auf alle seine Funktionen einzugehen, mit deren Ausübung er als Berufsmann betraut worden ist. Den Berufsorganisationen der Hotelerie erteilte er in verschiedenen Chargen, in Ehrenämtern und als Mitglied des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins von 1922–1956 wertvolle Mitarbeit eines Berufssekretariates. Während 16 Jahren, von 1934–1958, gehörte er, seit 1953 als dessen Vizepräsident, dem Vorstand des Zürcher Hotelier-Verein an. Als Vertreter der Städtehotellerie wurde er 1950 in den Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Verein gewählt und hatte bald darauf Gelegenheit, an den Beratungen der Luzerner Konferenz als versierter Experte der Hotellerie teilzunehmen. Ihm wurde auch vom Zentralvorstand die wichtige Funktion eines Präsidenten der Preisnormierungskommission übertragen, die er von 1951–1956 mit grosser Umsicht und Autorität ausübte. Grosse Verdienste um unsere Fachschule hat sich Herr Weissenberger als Mitglied der Fachschulkommission erworben, in der er seine Erfahrung und sein Wissen während eines guten Jahrzehntes in den Dienst der Nachwuchsförderung stellte. Als Vertreter des SHV wurde er 1955 vom Zentralvorstand in die Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung abgeordnet. Noch in bester Erinnerung ist seine beratende Mitarbeit in der konsultativen Kommission für das Schweizer Restaurant an der Weltausstellung in Brüssel. Seine vertieften betriebswirtschaftlichen Kenntnisse waren es vor allem, die den Zentralvorstand bewogen, Herrn Weissenberger 1957 in den Verwaltungsrat der Treuhand- und Buchhaltungsstelle SHV, AG., in Montreux und – als Spezialist in Kalkulationsfragen – 1958 in die Hotellerie-Kommission der HOWEG zu wählen.

Ein ganz besonderes Verdienst erwarb sich aber Herr Weissenberger als Verfechter des ERFA-Gedankens. Erfahrungsaustausch und Betriebsvergleich bildeten seit der Gründung der Erfahrungsaustauschgruppe II des SHV, der er mit zeitweisem Unterbruch als Obmann noch heute vorsteht, sein Steckenpferd. Er war es auch, der 1944 die Initiative zur Schaffung eines Kontenplanes der Schweizer Hotellerie ergriff, dank dem die kaufmännische Betriebsführung auf eine solide, einen fruchtbaren Betriebsvergleich erst ermöglichende Grundlage gestellt wurde. Bei der Gründung neuer Erfahrungsaustauschgruppen leistete er regelmässig «Hebammen»-Dienste und lieh in den letzten Jahren seine Mitarbeit auch dem Internationalen Betriebsvergleich [illegible] Weltverband [illegible] an.

Präsident der paritätischen Berufsbildungskommission Zürich, fungierte 1948 als Experte der kantonalen Fähigkeitsprüfungen, und ein Jahr später wurde ihm das Präsidium der Kommission für die höhere Fachprüfung übertragen.



Wo immer es das Wissen im Interesse einer rationellen Betriebsführung zu fördern galt, war Herr Weissenberger dabei. Im Arbeitsausschuss für die Veranstaltung von betriebswissenschaftlichen und Materialkursen des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen wirkte er seit 1950 beratend mit. In Würdigung all seiner Verdienste um den Schweizer Hotelierverein und die Berufsgemeinschaft verlieh ihm die Delegiertenversammlung SHV 1957 die Ehrenmitgliedschaft, und ein Jahr später wurde ihm die gleiche Ehrung seitens des Zürcher Hotelier-Verein zuteil.

Aus seiner weiteren Tätigkeit sei seine Mitarbeit im Vorstand des Schweizerischen Verbandes christlicher Hospize (1941–1947), ferner im Vorstand des Skalclub Zürich (1951–1956) erwähnt. Dass er daneben auch noch im gesellschaftlichen Bereich eine aktive Tätigkeit entfaltete, so etwa von 1932–1940 – zuerst als Zunftschreiber und hernach als Zunftmeister der Zunft von Hottingen, wie auch als Vorstandsmitglied zahlreicher kirchlich-gemeinnütziger Institutionen (Christl. Bund für das Gastgewerbe usw.), sei nur am Rande vermerkt.

Stets, wenn der Ruf an ihn erging, stellte er sich als Referent allen möglichen Organisationen zur Verfügung. Neben seiner Vortragstätigkeit lieh er seine Mitarbeit auch gerne der Fachpresse. Den langjährigen Lesern der Hotel-Revue ist er durch zahlreiche Wiedergaben von Vorträgen und durch [illegible] Beiträge über aktuelle Probleme kein [illegible] Schweizerischen Wirte-Zei-

Les grandes [illegible]es du Valais

qui feront honneur à votre cave:

FENDANT «SOLEIL DU VALAIS»

JOHANNISBERG «GOUTTE D'OR»

DOLE «VALERIA» (Pinot noir)

Mousseux «VAL STAR»
(Méthode champenoise)

«MARC DU VIEUX CLOCHER»

Avro Dry Tumbler

der vollautomatische Wäschetrockner

Schweizer Fabrikat

Der meistgekaufte Tumbler in der Schweiz

Zu jedem Waschautomaten gibt es einen geeigneten Avro-Dry-Tumbler für Elektrische-, Gas-, Dampf- oder Heisswasserheizung

Stundenleistung von 5-100 Kg Trockenwäsche

Albert von Rotz, Ing., Maschinenbau, Basel 12

Friedensgasse 64, Telephon (061) 43 99 88 / 87 / 86

tung, als Mitglied der Redaktionskommission seine beratende Fürsorge zuteil werden liess, nahm er doch stets regen Anteil an der Entwicklung und Ausgestaltung der Hotel-Revue.

Wir gratulieren Herrn Weissenberger zu seinem 70. Wiegenfest und danken ihm für all das, was er im Laufe der Jahre für den SHV und die Berufsgemeinschaft getan sowie für das lebendige Interesse, das er unserem Vereinsorgan bekundet hat und wünschen ihm an der Seite seiner treubesorgten Gemahlin eine frohe und glückliche Fahrt ins achte Lebensjahrzehnt!

Glückwunsch unseres Zentralpräsidenten

Der obigen, verdienterweise eingehenden Würdigung unseres Jubilars und Ehrenmitgliedes möchte ich namens des Zentralvorstandes nur noch folgenden Gedanken beifügen:

Was uns alle an Hans Weissenberger stets besonders gefreut und tief beeindruckt hat, ist seine jugendliche Begeisterungsfähigkeit für den Beruf des Hoteliers, verbunden mit gründlichem Fachwissen und unermüdlicher Hingabe an die gemeinsame Sache, und das alles auf der soliden Grundlage loyaler, stets hilfsbereiter Kollegialität und Freundestreue.

Lebendigkeit und Beweglichkeit eines wachen, klaren Verstandes gehen bei ihm stets Hand in Hand mit gemütvollem Humor und sittlich festverwurzeltem Verantwortungsbewusstsein. Sein Arbeitseifer kennt fast keine Grenzen. Nur ein Mann von sicherem und feinem Gespür für wirkliche Werte konnte eine so hochstehende, tüchtige und gütige Mitarbeiterin zur Gattin wählen, wie sie uns in der Person von Frau Weissenberger entgegentritt. Ihr gilt heute unser besonderer Gruss und Dank.

Dass sein Sohn Siegfried heute unsere Hotelfachschule in Lausanne leitet, ist ein Beweis dafür, dass Hans Weissenberger auch als Vater beispielgebend zu wirken vermochte. Seine Freude darüber, dass bei der Suche nach einem Nachfolger für den unvergesslichen Oscar Schweizer als Leiter unserer Fachschule die Wahl – ohne jedes Zutun vonseiten des Vaters – auf Siegfried Weissenberger fiel, war denn auch so etwas wie eine Krönung der erzieherischen Tätigkeit und der beruflichen Laufbahn des Jubilars, dem noch viele Jahre glücklichen Daseins und erfolgreicher Wirksamkeit beschieden werden mögen.

Gruss und Glückwunsch Dir, lieber Hans Weissenberger.

Dr. Franz Seiler

Assemblée générale d'automne de l'Office du tourisme du canton de Vaud

Les membres de l'Office du tourisme du canton de Vaud se sont trouvés nombreux, le 7 décembre, pour prendre part à l'assemblée générale d'information, convoquée à la fin de chaque année.

Le budget général pour l'année 1961 a été présenté et commenté par M. P. H. Jaccard, trésorier. Il prévoit des recettes de 321950 fr. et des dépenses de 351950 fr. laissant apparaître un déficit de 30000 fr. Toutefois, les recettes ont été évaluées modestement et l'Office dispose d'un important fonds de réserve qui pourrait, au besoin être partiellement utilisé.

Le budget de l'OTV ne tient pas directement compte de la part des subventions de l'Etat de Vaud versée aux stations de tourisme, membres-collectifs et du 50% du produit de la taxe de séjour et de tourisme qui est retrocédée aux organisations locales de tourisme.

Ces deux montants représentent le premier 193000 fr. et le second 57000 fr., soit 250000 fr. au total.

Après avoir adopté le budget, l'assemblée a entendu avec un très grand intérêt un exposé de M. J. J. Monnard, directeur de l'Association des intérêts de Vevey sur «la propagande régionale à l'ère du tourisme moderne et les collaborations qu'elle nécessite». Après avoir «situé» la propagande sur le plan national, régional et local, l'orateur a passé en revue les diverses formes de la propagande régionale et indiqué comment les organisations locales peuvent et doivent collaborer. Cet exposé a été très applaudi.

En fin d'assemblée, un nouveau film en couleurs a été présenté qui, sous le titre «Urgence pour la route nationale 9», montre les difficultés actuelles de la circulation routière entre Lausanne et le Valais, notamment entre Vevey et Villeneuve, et l'urgence de la mise en chantier de l'autoroute.

Préalablement, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud avait renseigné l'assemblée sur l'attitude absolument négative du comité de l'office à l'égard du referendum contre l'augmentation des droits d'entrée perçus sur les carburants. Il a souligné, avec chiffres à l'appui, que la construction rapide des routes nationales, notamment à la frontière valaisanne, est d'une impérieuse nécessité.

A.

Chronique genevoise

Une S. A. de l'Hôtel de Berne vient de naître

La Feuille d'Avis officielle du canton de Genève a annoncé, dans son numéro du 26 novembre, que, selon acte authentique et statuts du 27 octobre 1960, s'est constituée à Genève, sous la raison sociale de S. A. de l'Hôtel de Berne, une société anonyme ayant pour but l'acquisition et l'exploitation d'immeubles à Genève, rue de Berne 26, 26bis et 28, la création et l'exploitation directe ou indirecte, dans les dits immeubles, d'un hôtel à l'enseigne «Hôtel de Berne».

La société en question se propose d'acquérir, pour le prix de 1275000 francs, les parcelles sur lesquelles se trouvent les immeubles indiqués plus haut et couvrant, ensemble, une surface de cinq cent treize mètres carrés. Le capital s'élève à 100000 francs, entièrement versé et divisé en cent actions de 1000 francs, au porteur. L'administration se compose, pour l'instant, d'un administrateur unique. Il s'agit de M. Georges-F. Perréard, avocat et député au Grand Conseil, en l'étude de qui la société est domiciliée, 6, rue de la Croix-d'Or, à Genève.

V.

Vingt apprentis de l'hôtellerie ont reçu leur certificat de capacité

En présence des autorités cantonales et municipales, représentées notamment par M. Fernand Cottier, maire de Genève et ancien conseiller national, s'est récemment déroulée, au Victoria Hall, la cérémonie de distribution du certificat fédéral de capacité aux apprentis et apprenties du canton de Genève, qui ont passé avec succès leurs examens de fin d'apprentissage.

Parmi les nombreux prix, qui ont été offerts par des associations ou des groupements, il convient de signaler ceux de la Société des hôteliers de Genève, de la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Genève, du Cercle amical des chefs de cuisine et de la Société des cuisiniers.

Dans ce palmarès, les nouveaux collaborateurs de l'hôtellerie figurent au nombre de vingt, soit dix-sept cuisiniers et trois sommeliers. En ce qui concerne les premiers, cet effectif est inférieur de deux à celui de l'an passé et de trois à l'année précédente, tandis que l'effectif des sommeliers reste d'une étonnante stabilité (hélas trop faible).

Voici, dans l'ordre de leur classement, les noms des lauréats avec, entre parenthèses, l'entreprise où ils ont appris leur profession.

Cuisiniers: MM. Paul Rahm (Hôtel Beau-Rivage), Urs Bärtschi (Hôtel des Bergues), Gilbert Seraillon (Restaurant «Mövenpick»), Kurt Frey (Hôtel Richemond), Jean-Paul Carron (Hôtel Beau-Rivage), Heinz Oehrli (Hôtel Richemond), Jacques Vaucher (Restaurant «La Perle du Lac»), Emile Held (Hôtel La Résidence), Claude Ruschetta (Hôtel Richemond), Joseph Schönenberg (Restaurant «La Bergerie»), Eric Lehmann (Restaurant de l'Aéroport, Cointrin), Jean-Claude Girod (Hôtel du Rhône), Jean-Claude Neuwerth (Hôtel International et Terminus), Robert Bach (Restaurant «Au Musée»), Armin Krezdorn (Restaurant «La Genevoise»), Raymond Anker (Restaurant Ed. Beck, La Plaine) et Michel Ackermann (Restaurant «La Bavaria»).

Sommeliers: MM. Michel Beaud (Hôtel Richemond), Meinrad Reimann (Restaurant «La Genevoise») et Jean-Daniel Pittet (Hôtel des Bergues).

Il convient de féliciter tous ces jeunes, pour leur application et leur zèle. Puissent-ils trouver, dans leur profession, toutes les satisfactions et les joies qu'ils en attendent. Ce sont-là nos vœux les plus chers.

Il convient aussi de remercier les hôteliers et les restaurateurs qui ont bien voulu accepter de préparer ces jeunes au métier qui est leur à présent. Cela représente souvent, de leur part, un sacrifice plus grand qu'il n'y paraît de prime abord. Mais ils ont aussi la satisfaction des employeurs d'avoir contribué utilement à préparer la relève des aînés.

Car, il importe que, dans l'hôtellerie, comme du reste dans bien d'autres secteurs de notre vie économique, il y ait une main-d'œuvre indigène qualifiée en nombre suffisant pour prendre, en temps utile, le relai des anciens. Il importe aussi que davantage de jeunes se sentent attirés vers l'hôtellerie, cette profession qui offre tant de possibilités variées pour ceux dont les aptitudes sont reconnues.

V.

Les souverains de Thaïlande à l'Hôtel des Bergues

Des hauteurs de Chexbres, où ils résident depuis le milieu de l'été dernier, entrecoupant leur séjour helvétique de nombreux déplacements officiels à l'étranger, L. M. le roi Bhumibol et la reine Sirikit sont venus faire visite au Comité international de la Croix-Rouge et à la Ligue des Sociétés de la Croix-Rouge.

Les dirigeants de ces deux institutions internationales ont offert, à cette occasion, un déjeuner de trente-deux couverts, qui a été servi dans l'un des salons de l'Hôtel des Bergues, autour d'une longue table, somptueusement décorée de fleurs rouges, blanches et bleues, les couleurs du royaume de Thailande.

Le menu, qui avait été apprêté avec grand soin, se composait de la manière suivante: Oxtail en tasse; Saumon poché au beurre d'amande; Pigeon farci au nid; Salade d'hiver; Bombe nougatine.

Le repas a été accompagné d'un vin blanc du Dézaley, d'un vin rouge Beaune Vignes franches, de café et

---

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Madame

Antoinette Riedel

Hôtel du Lac, à Vevey

membre vétéran de la SSH

décédée le 6 décembre après une longue maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr Franz Seiler

BERNDORF

Schwerversilberte

Bestecke, Kannen, Platten

Coupen, Glaceschalen

Légumiers, Ausstellplatten

in anerkannter Qualität für

HOTEL-RESTAURANT

TEA-ROOM

Verlangen Sie die Berndorfer Offerte. Es ist Ihr Vorteil.

Berndorfer Metallwerk AG., Luzern

Murbacherstrasse 3 – Telephon (041) 24791

Ausstellung in Zürich: Löwenstrasse 30,
Telephon (051) 233557

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. Dutoit (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, voudra 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-Genevois 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-Genevois, 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-Genevois s'est prononcé, à l'unanimité, en faveur de ce projet, dont le coût est devisé 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-Genevois 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-Genevois n'a pas encore gagné la partie... V.

Annemasse n'entend pas renoncer au Casino projeté

Nous venons de voir que Saint-Julien-en-Genevois, brigue 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 chalenge 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 Thoune, 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 dépensé 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 accueillit 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 Gasterntal, 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 betrieben zusammen mehr als 5 Jahrzehnte das Berghotel Gasterntal in Selden. Die liebe Dahingegangene wird vielen Passwanderern (Lötschen- und Tschingelpass) und Gästen in treuer Erinnerung bleiben. Mutter Schnydrig war ihrer Familie eine treubesorgte Mutter, Grossmutter und Urgrossmutter im wahrsten 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 friedfertige Bürgerin kannte man Frau Schnydrig-Kurzen weit umher; ihre Leidenszeit war kurz. Wir werden der lieben Verstorbenen ein gutes Andenken bewahren und wünschen den trauernden Hinterlassenen herzliches 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.

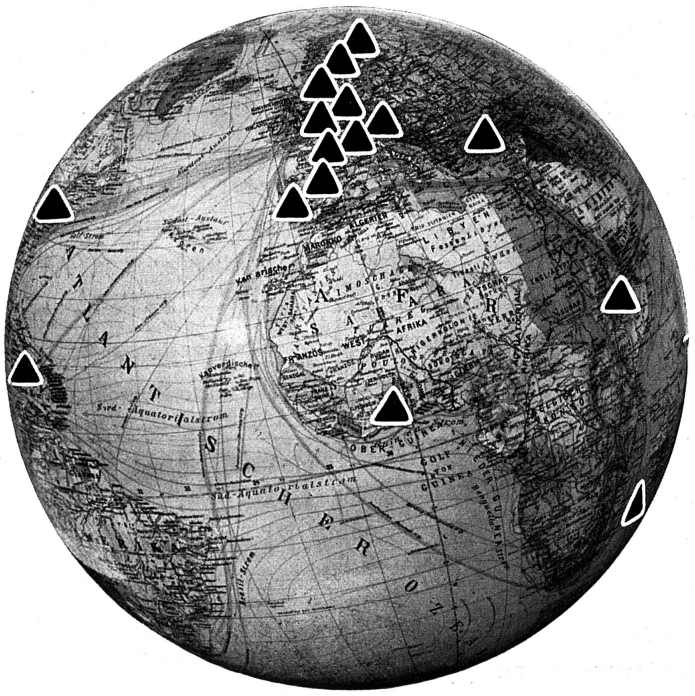
Im Jahre 1920 verheiratete sie sich mit Jakob Conrad Laporte. Der Ehe entsprossen drei Töchter, und sie konnte ihre reichen Gaben als Mutter und Hausfrau nun voll entfalten. Sie glaubte jedoch ihren Aufgabenkreis erweitern zu müssen, und das junge Ehepaar erwarb daher im Jahr 1927 das Badhotel Tamina 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 Verstorbenen 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 Dahingeschiedene die hingebende Gattin und Mutter, so dass die Familie Wesentliches nie entbehren musste.

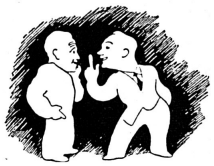
Bei ihrer grossen Tatkraft erwarben die Eheleute im Jahr 1929 den Palazzo Josty in Madulein, den sie zu einem kleineren Familienhotel ausbauten. Mit ihrer grossen Willenskraft nahm die Verstorbene die grosse Mehrarbeit gerne auf sich. Dann kamen die Kriegsjahre mit ihren Rückschlägen und Sorgen, wo sie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

mn. 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 Natureisbahn 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 Curlingspiel, zu einem wesentlichen Faktor der Wintersaison entwickelt hat, musste für Beseitigung des frühen Saisonschlusses für diesen Sport gesorgt werden. Auch eine frühzeitige Eröffnung der Eisbahn im Spätherbst, die der Jugend und dem Eishockeytraining dient, liessen den Bau wünschenswert 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 × 70 m, sie kann in zwei Felder von 30 × 44 m und 30 × 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 à fonds-perdu-Beiträge im Betrag von 575 000 Franken und 305 000 Franken aus Darlehen, die durch Kurtaxeneingänge sichergestellt sind. Die Hotellerie ist an den à fonds-perdu-Beiträgen mit 210 000 Franken und 5000 Franken der Restaurants beteiligt. Die diesbezüglichen Beschlüsse des Hotelier-Verein 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. Vonmoos Kurvereinspräsident Arnold Flühler übergeben, der sie den Sportvereinen zur Verfügung stellte, für welche Dr. Hans Schmid den Dank aussprach.

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 betrugen im ersten Jahr 100 Fr. an Mitgliederbeiträgen, die erstmals 1888 eingezogene Kurtaxe brachte Fr. 109.80 ein; 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 Rhätische Bahn sowie die bündnerische Hotellerie, Verkehrsdirektor Fritz Dürst für die Landschaft Davos, Landammann Dr. Jos. Sprecher für den Kreis Schanfigg und Gemeindepräsident Paul Zinsli für die Gemeinde Arosa. Anwesend waren Vertreter des Bürgerrates der Stadt Chur; Dir. Buchli der Rhätischen Bahn; Dir. Peter Juon, Verkehrsverein für Graubünden; Dr. H. A. Tarnutzer, Sekretär des bündnerischen Hotelier-Verein; 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 Bündnerischen Verbandes für Leibesübungen und der Swissair, der Gemeinderat Arosa in corpore und Vertreter aller Aroser 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 Rechtsanwalt 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 Aroser 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 Verkehrsdirektor 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 Aroser Verkehrsbetriebe führten zur Feier der 75 Jahre Kur- und Verkehrsverein am Sonntag jedermann kostenlos auf das Aroser Weisshorn.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Arosa

mn. 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-Verein, 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 der 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 210000 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 880000 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 Schweizer 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. Lephey wegen Verkauf des Geschäftes ausgetreten ist. Dem zurückgetretenen Präsidenten wurde vom Vizepräsidenten Reto Badrutt der Dank des Vereins ausgesprochen.

Nachwuchsförderung im Basler Gastgewerbe

Der starke Anteil ausländischer Arbeitskräfte bringt es mit sich, dass heute vorwiegend mit ungelerntem 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 verdienstlich, dass man versucht, diesen beruflich nicht vorgebildeten Leuten die elementaren Berufskenntnisse in Abendkursen beizubringen.

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 Kursserie 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 gespiesen 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 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

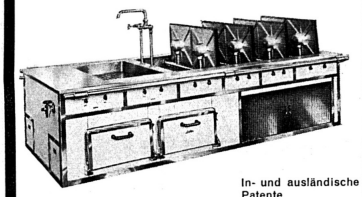
Locher

Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

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

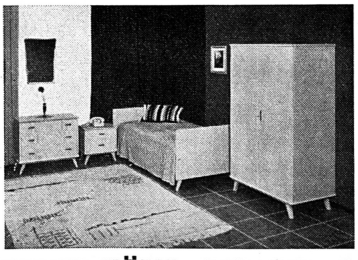


In- und ausländische Patente

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

Locher

Hotel- u. Angestelltenzimmer
aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLEN AG
Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 6 20 50

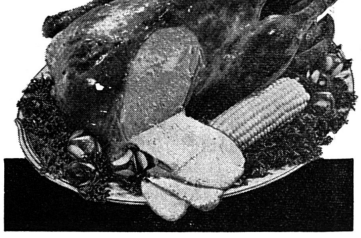
H 1060

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 delikat schmeckende Fleisch ist ein Gaumengenuss besonderer Art - es hat ausserdem den Vorteil, leicht verdaulich zu sein, und verhindert damit jegliches Völlegefühl. 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 Portionenteilung zulässt. Sie sparen beim US - Truthahn ausserdem alle zeitraubenden Vorarbeiten, denn US - Geflügel ist pfannenfertig (sauber gerupft, restlos ausgenommen und ohne Kopf und Füsse).

Geflügel bringt erhöhten Umsatz

Christbaumständer «Bülach»

aus starkem, strahlendem Grünglas. 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 diesem schweren, mit 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
Geschenkpackung, 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
Baumwollzwirnerei und Weberei
Telephon (055) 7 44 80.

Reklame-Verkauf!
800 Chef-Schürzen
Zwirn-Halbleinen, 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 Prominenzen erwartet: S.K.H. Herzog Luitpold von Bayern, I.H. Prinzessin Sumair 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, Bretaye, 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 une 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 Monte-Carlo.

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.

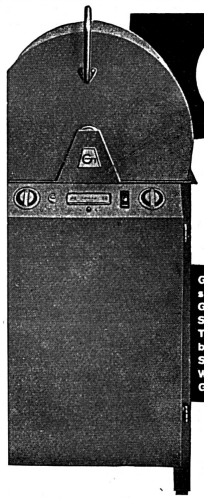
Dix-neuf remonte-pentes, télésièges, téléphériques et « funis » sont dès cet hiver à la disposition des fervents du sport blanc, dans la région Gstaad-Saanenmöser. Tous renseignements concernant ces facilités de transport figurent au verso de la carte panoramique régionale (gratuite) où sont indiqués 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 50e 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 11e 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 Julen, 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 die formvollendete, schweizerische Geschirrwasch- und Spülmaschine.
Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung!
Sparsamste automatische Waschmitteldosierung!
Glanztrocknung!

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

Ruf

le vrai connaisseur... exige!

GILBEY'S
Spey Royal
SCOTCH WHISKY
IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

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

GUINNESS IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT
ENGLISCHES BIER
Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A

Zu kaufen oder zu mieten gesucht
auf Frühjahr 1961 oder später
Hotel-Restaurant-Bar grossen Tea-Room oder Hotel garni
von Wirtefamilie, fach- und sprachenkundig. In- und Auslandspraxis. Beste Referenzen. Anzahlung 200000–300000 Fr. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 15673 S an Publicitas **Sion.**

Mit nur **5 Rp.**
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an
Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. . . . . .
Adr. . . . . .
Ort . . . . . .
AA

Hilfs-köchin
sucht Stelle neben Chef. Engadin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 3936 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 09 63.

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.

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) 46 79 4.

Deutsche, 37 Jahre, kaufm. Ausbildung und Büropraxis, Hotelpraxis, **sucht Stelle** als
II. Sekretärin, Journalführerin evtl. als Gouvernante
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.

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

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.

Inserieren bringt Gewinn!

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-No. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!
Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 81
Abegglen-Pfister AG Luzern

Aus dem Ausland zurückgekehrte

Köchin

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

Junge, gewandte

Serviertochter

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

Büro-praktikantin

Handelsschulbildung. 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.** Telephon (033) 22515.

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

Hilfe der Hoteliersfrau

oder **Kiosk, Telephon, 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-Buffetier

20 Jahre, der seine Kenntnisse im Hotel- und Gaststättengewerbe erweitern will, **sucht bald Stelle in erstklassigem Haus.** Angebote unter M E 89814 über Carl Gabler Werbegesellschaft mbH, **München 2,** Karlsplatz 13 (Deutschland).

Servier-tochter

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

Sprachenkundige **Schweizerin sucht Stelle** als

Anfangs-Gouvernante

Eintritt sofort. Offerten an T. Derungs, **Surcasti** 52 GR, Telephon (086) 73158.

Junge **Tochter sucht Stelle** als

Sekretärin-Aide du Patron od. Gouvernante

Wintersaison angenehm. Telephon (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 Entlöhnung. **Telephon (031) 65 91 70.**

Zithersolist

als Alleinunterhalter ab Dezember frei.

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

Serveuse

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

Prock, Wallnerstr. 4, **Vienne** (Autriche).

Suche für meinen 16½ Jahre alten Sohn auf Anfang Mai **Stelle als**

Koch-lehrling

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

Sprachenkundig, willig und zuverlässig. Offerten an Gutshof der Stadt Bern, **Enggistein** bei Worb BE, Telephon (031) 672360.

CONCIERGE

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

20jährige **Tochter sucht Stelle** als

Saal-praktikantin

bevorzugt Berner Oberland. Offerten an Elsbeth Hostettler, **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 Blumenspenden 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 herzlichen Dank aus.

Mögen alle dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken bewahren.

Die Trauerfamilie

Muralto, 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!

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

EMPFANGS-PRAKTIKANTIN

zur Vervollständigung der französischen Sprache. Schulkenntnisse: 6 Jahre Gymnasium, 1 Jahr Handelsschule, 1 Jahr Hotelfachschule, ¼ 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 plusieures langues, **secondrait volontiers**

réception, buffet

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

Chef de cuisine

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

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-Patissier-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-Egern** / Tegernsee (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 Eilpost an H. Scharrer und G. Quinkert, Eschholzstrasse 36, **Freiburg**/Brg. (Deutschl.).

Versierter

Fachmann

(Selbstinserent) **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-Herbstsaison 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'Hôtel-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 T N 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Orchester, Pianisten, Sänger

(vor allem attraktive Schlagersänger und -sängerinnen) vermittelt (zum Teil noch für Silvester) Agence REX, **Faulensee-Spiez,** Telephon (033) 76546, oder auch die Zweigagentur **St. Gallen,** Telephon (071) 228410.

Gutpräsentierende, tüchtige

BARMAID

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

Erfahrene, sprachenkundige

Hotel-Gerantin

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

Gesucht für 16½jährigen 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 französische 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 sprachenkundige **Tochter sucht Vertrauensposten als**

Stütze des Patrons oder Gerantin

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

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

Dolce

avec 10% de beurre et enrichie des vitaminesA 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.

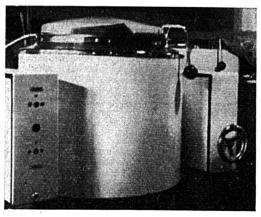
Veuillez-nous demander un échantillon gratuit!

Coupon à détacher

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

Nom et adresse exacte: .....

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
Ostermundigen BE, Telephon (031) 65 53 80

Percal-Kissenanzüge

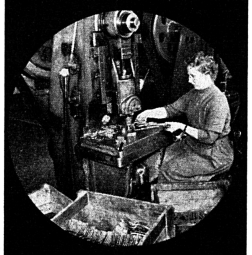
mit engl. Verschluss ohne Bändel oder Knöpfe 65/65cm + Randsaum Fr. 5.70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6.20

Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.

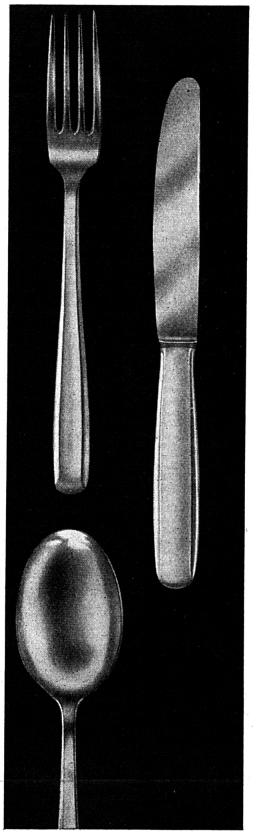
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

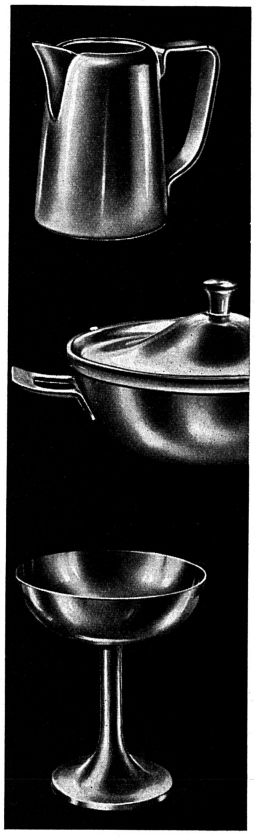
Von der Fabrik zum Grossverbraucher

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
Telephon (057) 7 42 84

Kein Osthandel – umsomehr Gemeinschaftshandel d. Westens (d. h. billigste Preise u. Zölle 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, Birmensdorferstr. 190, Tel. (051) 35 27 43. **Bern:** (Filiale) Brunnhofweg 47, Telephon (031) 7 21 05.

in jeder Grösse und Ausführung
solid und preisgünstig
Keusch & Sohn, Boswil AG
Telephon (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. Kill, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Wir offerieren Ihnen

Tischnelken Frühlingsblumen

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

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

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
Telephon (051) 32 38 12

ANKAUF
Alt und Neu
VERKAUF
von Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Neue Stühle ab Fr. 17.50
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, **Thun**
Telephon (033) 2 14 61.

Zu verkaufen
prachtvolle

Stil-Schreibkommoden

Nussbaum, neu, 8 Stück, passend für Hotelzimmer. Jos. Lustenberger, Möbelwerkstätte, **Willisau LU,** Telephon (045) 6 13 17.

Gesucht
auf 20. Dezember junger

Koch

für Hotel Central, **Villars sur Bex.**

Gesucht
für die Wintersaison ein

Officemädchen
sowie eine
Lingerietochter

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Belvédère, **Grindelwald.**

Gesucht

Kochlehrling

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

On demande
de suite une très bonne

serveuse

pour le dancing. Faire offres avec photo et copies de certificats à Hôtel Central, **Verbier.**

Gesucht
in modern eingerichtete Wäscherei und Lingerie arbeitsames

Mädchen

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

Gesucht
per sofort in Jahresstelle

Lingère-Glätterin

Kurhaus Sonnmatt ob **Luzern.**

Gesucht
tüchtige, jüngere

Köchin

neben Chef, in mittleren Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten an Fr. Holzach, Restaurant-Café Bank, **Aarau,** Telephon (064) 22 5 98.

Gesucht
freundliche, sympatische

Restaurationstochter

(etwas Barkenntnisse erwünscht) in gutgehendes **Bar-Restaurant.** Geregelte Arbeitszeit.

HOTEL SPEER, RAPPERSWIL am See
Telephon (055) 21720.

Gesucht

Restaurationstochter

Eintritt sofort.

Hotel Weisses Kreuz, Interlaken

Gesucht
per sofort in ein sauberer und williger

Bursche

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

Gesucht
per 20. Dezember 1960

Patissier

(jüngere Kraft mit guten Fachkenntnissen bevorzugt). Eilofferten erbeten an Hotel Caspar Badrutt, **St. Moritz,** Telephon (082) 34012.

Gesucht
für Samstag/Sonntag

Chef de service-Aushilfe

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

Gesucht
für die Wintersaison (evtl. Sommersaison) tüchtiger, fachkundiger

Küchenchef

in ruhiges Hotel mit 90 Betten. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen richte man bitte unter Chiffre OFA 4160 D an Orell Füssli-Annoncen AG, **Davos.**

Gesucht
tüchtige

Restaurationstochter

Mindestalter 24 Jahre, in soigniertes Restaurant, Deutsch und Französisch sprechend. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre R E 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (061) 896266.

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

Gesucht
per sofort jüngere

Hilfsköchin

Sporthotel Beau-Séjour, **Davos,** Telephon (083) 35444.

GÉRANCE

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

personne du métier
pour une éventuelle
gérance

Offres sous chiffre G C 2255 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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-Patissiers
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.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 50

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht für Wintersaison in Hotel mit 34 Betten **Köchin.** Offerten unter Chiffre oder Telephon (028) 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, sprachenkundige, freundliche und flinke **Serviertochter** in Café-Tea-Room mit Restaurationsbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 960

Gesucht für neuen 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) 82 11 37. (962)

Gesucht für sofort: **Küchenmädchen, Officebursche.** Eilofferten 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, auf Anfang Januar, solider und arbeitsamer **Alleinkoch oder Köchin.** Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K 48692 Lz an Publicitas **Luzern.** [46]

Gesucht per sofort für Wintersaison **Tochter** für **Office** und **Mithilfe 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.

Stellengesuche
Demandes de places

Bureau und Reception

Chef de réception-Kassier-Sekretär, sprachgewandt, sucht Stelle für sofort in Wintersaison oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 546

Hotelsekretärin, versierte, sprachenkundige, sucht selbständige Stelle in Basel, Luzern oder Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 544

Cuisine und Office

Alleinkoch, tüchtiger, selbständiger, sucht Stelle nach Übereinkunft oder sofort. Offerten unter Chiffre 543

Chefkoch, gesetzten Alters, Deutsch, Französisch und Italienisch sprechend, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle. Frei ab Mitte Dezember. Offerten unter Chiffre 540

Commis de cuisine, 21jährig, frei ab 20. Dezember, sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresbetrieb. Etwas Französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 542

Salle und Restaurant

Barmaid, bestversiert, seriös, sucht Freitagablösung 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 531

Etage und Lingerie

Etagenportier, Schweizer, wünscht Engagement. Gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 539

Italiener sucht Wintersaisonstelle als **Etagenportier** oder **Hausbursche-Portier.** Zeugnisse vorhanden. Etwas deutsch und französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 526

Divers

Deutschschweizer, mit guten französischen und englischen Sprachkenntnissen sucht **Aushilfsstelle** für **Bureau** oder eventuell **Betrieb** in Pension oder Hotel für Wintersaison im obern Toggenburg. Offerten an H. G., 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 lose beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel.** (061) 34 86 97

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

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servito, 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, Basilea.** (061) 34 86 97

Jahresstellen
Places à l'année – Posti annuali

5994 **Küchenbursche,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
6007 **Office-** und **Lingeriemädchen** oder **Buffettochter,** 1. Januar, grosses Passantenhotel, Basel.
6010 **Commis-Gardemanger,** sofort, Grossrestaurant, Basel.
6013 **Officemädchen, Buffettochter** oder **-dame, Lingeriemädchen, Nachtportier,** sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
6016 **Küchenbursche, Hausmädchen, Hausbursche-Portier,** sofort, Passantenhotel, Basel.
6019 **Schenkbursche,** sofort, Restaurant, Nähe Basel.
6024 **Restauranttochter, Officemädchen,** sofort, Passantenhotel, Interlaken.
6029 **Wäscherin,** sofort, **Garderobière, Zimmermädchen-Tournante, Officemädchen, Chef-Communard, Bureaupraktikantin, Landarbeiter, Hausmädchen** (letzte beiden für Gutsbetrieb), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6040 **Alleinkoch-Küchenchef,** sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.
6042 **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-Patissier, Stopferin,** nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
6063 **Lingère,** 1. Januar, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
6072 **Chef-Gardemanger, Commis-Saucier, Küchenbursche, Hausmädchen,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6074 **Etagengouvernante,** 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 Neuenburg.
6092 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Bielersee.
6093 **Hausbursche-Anfangs-Portier, Saaltochter, Anfangs-Saaltochter,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
6096 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf.
6098 **Tournante** für **Bureau** und **Buffet** oder **Lingerie, Sekretärin,** nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
6103 **Buffetdame** oder **-tochter, Commis de rang, Serviertochter,** sofort, **Chef Gardemanger,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
6108 **Serviertochter, Kellner,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
6109 **Lingeriemädchen,** sofort, grösseres Restaurant, Aarau.
6114 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Erstklassrestaurant, Zürich.
6116 **Barmaid, Sekretär,** sofort, Hotel 125 Betten, Lago Maggiore.
6122 **Buffetdame** oder **-tochter** eventuell **Praktikantin,** sofort, Grossrestaurant, Zürich.
6132 **Küchenbursche, Küchenmädchen, 2 Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Bielersee.
6136 **Praktikantin** für Restaurant und Tea-Room, sofort, kleines Hotel, Thunersee.
6137 **Küchenbursche** oder **-mädchen, Zimmermädchen** auch für **Lingerie,** nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
6142 **Koch,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Fribourg.
6150 **Buffetbursche, Restauranttochter,** sofort, kleineres Hotel-Restaurant, Zentralschweiz.
6155 **Sekretärin** für Journal und Réception, 15. Januar/1. Februar, Hotel 80 Betten, Zürich.
6158 **Serviertochter, Köchin** neben Chef, eventuell **Hilfsköchin,** sofort/nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6163 **Chasseur-Tournant,** deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Tessin.
6164 **Küchenchef** eventuell **Chef de partie,** sofort, Berghotel, Berner Oberland.
6168 **Serviertöchter,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Thunersee.
6171 **Zimmermädchen** eventuell **Anfängerin,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
6174 **Zimmermädchen,** sofort, Hotel 80 Betten, Badeort 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, Badeort Kanton Aargau.
6188 **Küchenbursche,** sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
6199 **Buffettochter,** sofort, kleines Hotel, Graubünden.
6203 **Buffetdame** oder **-tochter, Saucier,** sofort, **Kellner,** Mitte Januar, Restaurant Bielersee.
6206 **Haus-Küchenpersonal, Serviertöchter,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Graubünden.
6208 **Sekretärin, Telephonist,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
6212 **Etagenportier,** nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Zürich.
6215 **Officebursche, Hausmädchen,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver – Posti invernali

5992 **Patissier,** sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
5995 **Sekretärin-Praktikantin,** nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
5997 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6001 **Lingeriegouvernante,** 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,** sofort, 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 **Lingère,** 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 **Alleinkoch** eventuell **Köchin,** sofort, Hotel-Pension, Davos.
6082 **Küchenbursche,** sofort, Hotel, 35 Betten, Berner Oberland.
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 **Lingeriegouvernante** oder **I. Lingère,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Arosa.
6111 **Wäscherin, Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen,** Erstklasshotel, Engadin.
6115 **Alleinkoch, Küchenchef,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Davos.
6123 **Office-Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
6124 Junge **Hilfsköchin,** sofort, kleineres Hotel, Davos.
6125 **2 Officemädchen, Küchenmädchen, Anfangs-Serviertochter,** sofort, Hotel 80 Betten, Davos.
6129 **Hilfsglätterin, 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.

Ehepaar (Amerikaner, zurzeit in Paris), 32- 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. Alleinkoch, Entremetier, 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 zugeschickt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel – Telephon (061) 34 86 97.

6131 **Casserolier-Argentier,** sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
6138 **Restauranttochter,** sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
6140 **Glätterin, Kaffeeköchin,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Arosa.
6144 **Barman, Barmaid,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6147 **Saucier, Bartochter** 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 **Saaltöchter, Patissier, Kaffeeköchin,** nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Engadin.
6169 **Officemädchen** oder **-bursche,** sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6170 **Küchenbursche,** sofort/nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6181 **Sekretär, Restauranttochter,** sofort, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
6186 **Saaltöchter,** sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6190 **Officebursche** oder **-mädchen, Lingeriemädchen,** sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6192 **Saaltochter, Officemädchen, Lingeriemädchen, Restauranttochter,** sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
6196 **Küchen-** oder **Officebursche,** Wintersaison, Hotel Adelboden, Berner Oberland.
6197 **Chasseur,** Englisch sprechend, oder **Portier-Tournant,** sofort/nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
6200 **Küchenmädchen, Officebursche,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6211 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

Aushilfsstellen
Remplacements – Aiuti e supplenze

6143 **Commis-Patissier, Aushilfe** über Weihnachten und Neujahr, Erstklasshotel, Engadin.
6158 **Küchenbursche,** 21. Dezember, für ca. 3 Wochen, mittelgrosses Hotel, Kanton Aargau.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

8484 **Cuisinière,** de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.
8485 **Femme de chambre,** de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman.
8488 **Femme de chambre,** de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8491 **Contrôleur,** de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8492 **Aide femme de chambre, lingère-repasseuse,** de suite, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
8495 **Femme de chambre, pâtissière, garçon d'office,** de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8500 **Femme de chambre-lingère,** de suite, place à l'année, hôtel moyen, Jura.
8501 **Garçon de cuisine,** de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
8503 **Garçon de buffet** qualifié, de suite ou à convenir, hôtel de passage, Vaud.
8509 **Garçon de cuisine,** Italien, de suite, place à l'année, restaurant, Vaud.
8510 **Sommelière-fille de salle,** de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8519 **Commis de cuisine,** de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8529 **Jeune secrétaire-aide de direction,** de langue maternelle française, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8533 **Jeunes garçons de cuisine,** de suite, places à l'année, restaurant de passage, Alpes vaudoises.
8545 **Une(un) secrétaire,** de langue française, jeune, de suite, place à l'année, grand restaurant, Genève.
8546 **Filles de lingerie,** de suite ou à convenir, places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8548 **Femme de chambre débutante, casserolier-argentier, gouvernante économat,** de suite, places à l'année, hôtel 60 lits, Vaud.
8552 **Femme de chambre, fille de buffet, filles de lingerie,** de suite, places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8556 **Une jeune aide économat,** Suissesse, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8557 **Un secrétaire,** jeune, Suisse, de langue française, de suite, place à l'année, hôtel 100 lits, lac Léman.
8558 **Gouvernante d'étages,** début janvier, place à l'année, hôtel 100 lits, lac Léman.
8559 **Lingère, garçon de maison,** de suite, saison d'hiver, hôtel 50 lits, Alpes valaisannes.
8562 **Gouvernante économat-office,** de suite, place à l'année, hôtel 100 lits, lac Léman.

Erstklasshotel am Genfersee

70 Betten,
sucht per 15. März 1961 für lange Saison (ca. Nov.):

Koch (tüchtig und entremetskundig)
Casserolier per sofort
Officemädchen od. -bursche für Office und Kaffeeküche
Demi-Chef de rang sprachenkundig
Etagenportier sprachenkundig
Lingeriemädchen
Glätterin 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.

Gesucht
in Jahresstelle von Erstklasshotel in Basel

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre Z M 2922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
pour entrée immédiate ou à convenir, le personnel suivant:

chef de cuisine expérimenté
chef de service
commis de cuisine
pâtissier
sommelière (sommelier)
fille de buffet
dame de buffet
blanchisseuse
jeune fille pour lingerie
femme de chambre

Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à la case postale No 606 à **Neuchâtel.**

depuis 1433

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. Flambieren vor dem Gast, liebenswürdig und zuvorkommend, sprachenkundig. Strenger und gerechter Vorgesetzter. Gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Schriftliche Offerten von Bewerbern nicht über 50 Jahre an die Direktion.

Hotel ersten Ranges

(120 Betten) im Oberengadin **sucht** per anfangs Januar oder nach Übereinkunft

Sekretärin

(eventuell **Sekretärin-Praktikantin**) für lange Winter- und Sommersaison, eventuell Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, **Samedan.**

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
für **Sommersaison 1961 März/April bis 15. November:**

Gouvernante
Stütze der Hotelière
Lingère
Saaltöchter
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Badehilfe
(Bäderreinigung)

Offerten an Bad-Hotel Schweizerhof, **Baden** AG.

Gesucht
tüchtige

Buffettochter

wenn möglich sprachenkundig, für Wintersaison eventuell Jahresstelle. Offerten mit Lohnangabe und Zeugniskopien an Hotel Brauerei, **Davos-Dorf.**

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. Hôtel Excelsior, **Montreux.**

Gesucht
auf 15. Januar 1961 oder nach Übereinkunft in Passantenhotel nach Bern tüchtige und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Sekretärin

für Journal, Kassa, Réception und Telephon.

Offerten erbeten an Fritz Liechti, Hotel-Restaurant Wächter, **Bern,** Telephon (031) 20866/67.

Mittleres Passantenhotel in Basel

sucht per sofort eine tüchtige, sprachenkundige

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 Schoenegg, **Grindelwald.**

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

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

Geregelte Arbeits- und Freizeit, schöner Verdienst zugesichert. Offerten mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften 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 Restaurationsbetrieb mit Seegarten, Dancing, Restaurationsräume usw.:

versierte I. Buffetdame
Küchenchef
für gepflegte und ökonomische Küche
Aide de cuisine
Economatgouvernante
Kellner (Chefs de rang), sprachenkundig
Portier-Billettkontrolleur (Logis auswärts)

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen usw. unter Chiffre L S 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
Restaurationstochter (für Karl-Seegers-Stube)

Saucier	**Buffetdame**
Rotisseur	**Buffettochter**
Entremetier	**Buffetpraktikantin**
Gardemanger	**Economatgouvernante**
Patissier	**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 Zeugnisabschriften 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 Beaulac, 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-restaurateur, 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 indispensable.

Si vous êtes travailleurs, dynamiques et désireux 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.** Discrétion 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.**

Hôtel Ier 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.

IIème 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. Sprachenkundige Person mit einiger Erfahrung melde sich bitte unter Chiffre F R 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Waldhaus, Vulpera
sucht für lange Sommersaison

Empfangschef
I. Etagengouvernante

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

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

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,** Telephon (061) 24 18 70.

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.

Gesucht
in neurenovierten, 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,** Telephon (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

hans fäh glashalle rapperswil gegr. 1875

telephon (055) 21855

... 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 verflossenen Jahr geschenkte Vertrauen!

HACO GÜMLIGEN

Telephon (031) 42061

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.

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. Pégaitaz, Château, **Colombier/Neuchâtel.**

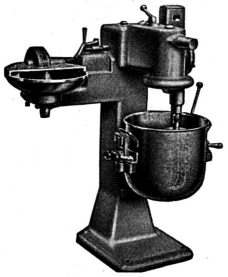
Stellen-Angebote in der Hotel-Revue haben Erfolg!

Peter Leuthen AG Bern

Mattenhofstrasse 30, Telephon (031) 54996

fabriziert:

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



Gesucht jüngeres

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 Wirte-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.**

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.

MS BASILEA

Wir suchen

für unser zwischen Basel und Rotterdam verkehrendes Passagierschiff MS BASILEA (55 Hotelbetten) ein jüngeres, 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 Ökonomat der Schweizerischen Reederei AG, Rittergasse 20, **Basel.**

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.

Gesucht

in neuzeitlich eingerichtetes Erstklasshotel

Lodore Swiss Hotel, Keswick (England)

an der schottischen Grenze (Berg- und Seegebiet):

Patissier, Gardemanger
Entremetier
Tournant
Commis-Patissier
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.

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 vitæ, cerificats et photos au

Collège Protestant Romand

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

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!

BiglerSport

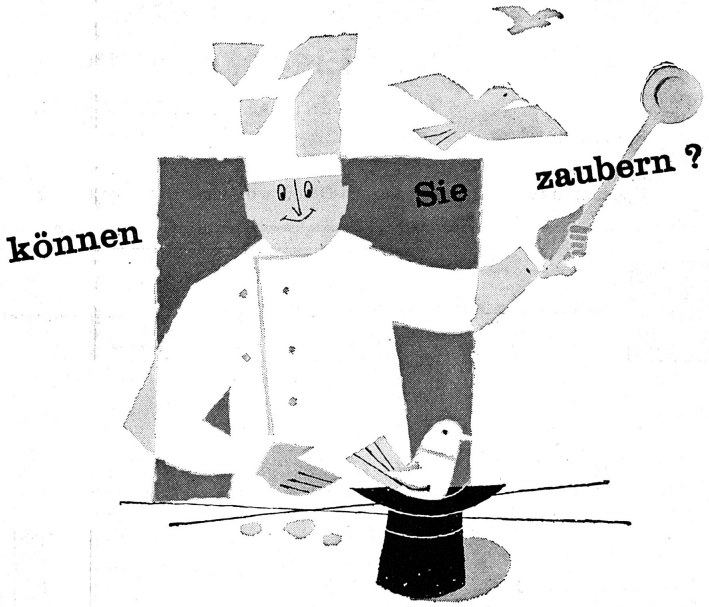
Bilgo-Golf

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, 4×7 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 überdachbar, 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, Telephon (031) 36677. Eine Bilgo-Anlage steht hier zu Vorführzwecken zur Verfügung. Voranmeldung erwünscht.



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 Verdruss, bringt Ihnen dafür Gewinn an Zeit und Geld. Denken Sie daran beim Einkauf für die Festzeit.

Dr. A. Wander AG, Bern

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 Einzelmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen

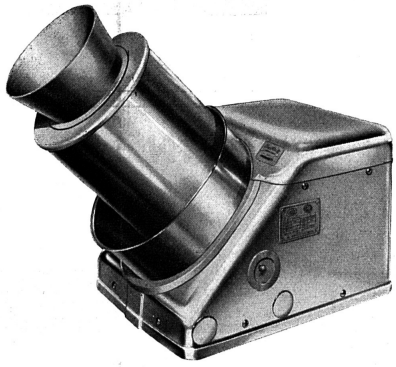
MÖBELFABRIK Gschwend AG

INNENAUSBAU — ERGÄNZUNGSMÖBEL — RENOVATIONEN

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

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, Sektkellereien
Hochriegl, der vorzügliche Wiener Sekt

Bordeaux:
Hanappier, Peyrelongue & Co.
Grands vins de Bordeaux
Bordeaux

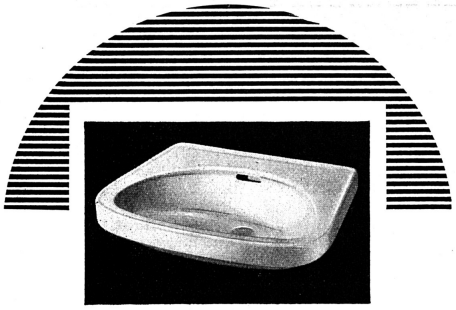
Wir liefern

sofort!

Dank rechtzeitig angelegtem Grosslager liefern wir an Hotels, Pensionen, Apartementhäuser usw. trotz Teuerung noch zu **vorteilhaftesten Spezial-Preisen.** Gästezimmer, Einzel- und Polstermöbel, Ia Bettwaren, Tische, Stühle, Teppiche, Vorhänge, Beleuchtungskörper etc. in garantiert bester Qualität. Telephonieren 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 × 47 cm
Nr. 4231 50 × 40 cm

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

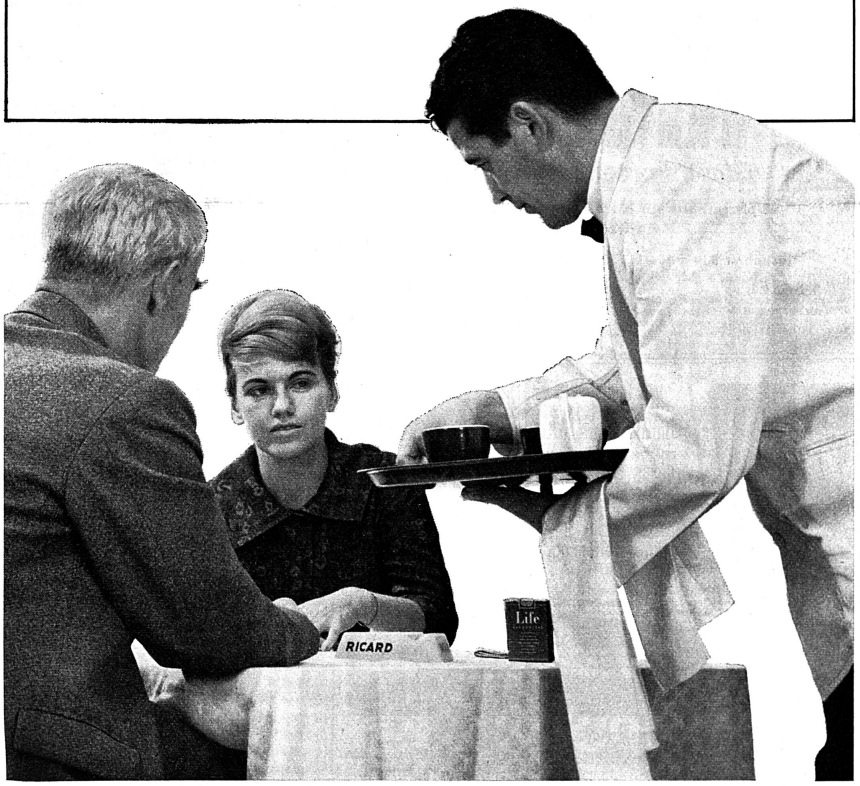
Kera-Werke AG. Laufenburg/AG

KERA-WERKE LAUFENBURG SCHWEIZ

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



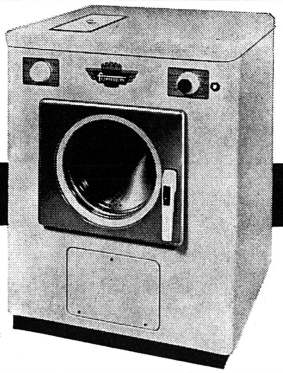
REX LORD PRINZ

die bekannten

FURRER

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 contingentements 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.

A notre avis, l'approvisionnement en chanterelles est menacé. Nos fournisseurs attitrés, l'Allemagne (Forêt bavaroise), la Pologne et la Tchécoslovaquie ne disposent plus de marchandise. Eventuellement, 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'humiditié causée par les pluies. Une petite partie seulement de la récolte sera de qualité impeccable. On signale que les graines 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.

Etant 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 bonne. 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 Boscoop 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 avantageusement les employés de l'hôtellerie et de la restauration, en adhérant à la caisse d'assurance-chômage de la profession, valable dans toute la Suisse, la

PAHO

case postale 103, Zurich 39.

Demandez 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'état 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 inflationiste, 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.

Generalvertretung für die Schweiz :

PIERRE FRED NAVAZZA, GENF

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

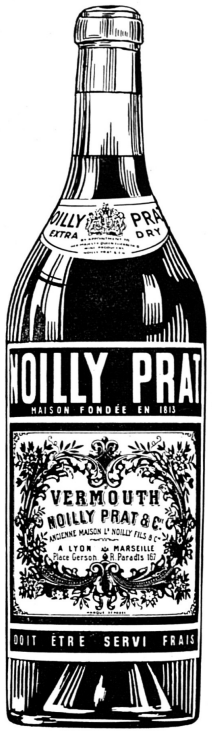
Die ideale Friteuse für jede Küche

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

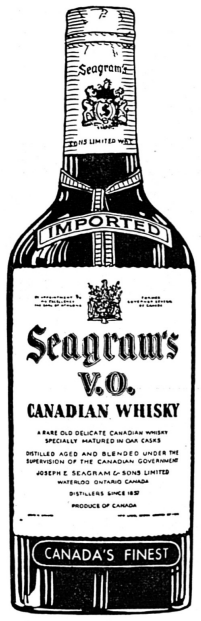
Wir sind gerne bereit, Ihnen Auskünfte und Offerten zu erteilen. Apparate auf Probe. Günstige Mietbedingungen. Auf Wunsch Referenzen und Vorführung. Mehrere Patente.

Telephon (038) 7 90 91 / 92



Diese weltbekannten 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, GENF

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 Zulukaffer 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 dahinraffte, sondern die physiologisch erklärbare 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. Wurde 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 Ekel 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 Veranlagung achtet man mehr auf die eine oder die andere Seite: der Gastrosoph 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 Berufsköche 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 kulinarischen Erklärungen kann kein Bankett «marschieren».

Diese Menus wurden ursprünglich jeweilen auf dem Material geschrieben, das allgemein als Schreibmaterial diente, also auf Lehm, Papyrus, Wachstafeln, Pergament usw. Damit die Sache klappte, 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 hereingebracht 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 vieles, 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 (escriteau) 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 usw., die als Vorläufer der heutigen Menus bezeichnet werden können, und die es uns ermöglichen, festzustellen, was man damals ass. Ein Vergleich solcher «Menus» lässt erkennen, dass sich im Grunde genommen seit der Zeit der Pharaonen nicht viel geändert hat. Allerdings gab es ein Auf und Ab. Während Ägypter und Griechen speisten, «frassen» die Römer. War im Frühmittelalter allgemein Schmalhans Küchenmeister, so füllten sich im Spätmittelalter alle jene, die an der Krippe sassen, die Wänste bis zum Platzen. Und so wird es weitergehen, es sei denn, der Menschheit werde einmal eine Zeit geschenkt, da weder Kriege noch Hungersnöte, weder Terror noch Willkür sie behelligen. Wenn einmal jeder Mensch das essen kann, was ihm besonders zusagt, also ein «Lustgefühl» in ihm erweckt, dann erst wird die Welt das, was sie sein könnte, nämlich ein Paradies.

Das Menu in der Kunst

Waren die ersten Speisenzettel recht primitive Abschriften, die keinerlei Anspruch auf orthographische 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 jeweilen rechts oder links neben die Gänge.

Zur guten Aufmachung einer Menukarte gehört natürlich auch die korrekte Schreibweise. Dass die Menus 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. Übrigens 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 Vorgerichte werden vor, warme Vorspeisen jedoch nach der Suppe serviert. Sorbets schiebt man [nur bei grossen Menus] zwischen zwei Fleischgänge 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'Ecrevisses
*
Poularde Edouard VII.
*
Noisettes d'Agneau Régence
*
Sorbet au Clicquot
*
Ortolans au Suc d'Ananas
*
Cœurs de Romaine aux fines Herbes
*

Artichauts Favorite

*

Pèches 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. Stangenspargel 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 rôti 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 Mosaik zusammenstellen, 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 Prachtswerken, 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 früheren 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 von Wissenschaft und Medizin sowie alle sozialen Errungenschaften werden immer wieder von Kommissstiefeln zertrampelt, wobei es keine Rolle spielt, welcher Nation die Stiefelträger entstammen. Auffallend ist höchstens, dass sich die Anführer 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,

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

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

*

Masthuhn, Feigenschnepfen, 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 «Martinimahl», 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, Bubenschenkel (Gebäck)
Äpfel, 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 ragoût 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 Bavarois 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
Relevé:
Salmi de Perdreaux à la Duchesse
Légume:
Petits poids à l'anglaise
Rôtis:
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 Kaiserpaares im Hotel Schweizerhof in Luzern:

Consommé printemps

*

Truites 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

*

Diable 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!!!)
Rauenthaler 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, war es doch das Hochzeitsjahr des deutschen Kaiserpaares. Der Bordeauxwein von 1881 war recht mittelmässig, hingegen war der Burgunder ausgezeichnet.)

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – 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, Telephon (061) 34 86 90.

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

BIRDS EYE empfiehlt

Für die Festtag-Menus

Marroni Ia, geschält

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

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

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 gliche. Es wurde nicht zuviel 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 Vögten.

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, Rüschlikon-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 Gerippe 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 Geradlinigkeit; 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 gehetzt.

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, Rüschlikon-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; d e r 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, misstrauisch gegen alle Welt. Doch Messalinas 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 beikommen 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 besessener 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, Rüschlikon-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 begeisternder 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 äusserste Anspannung spiegelnd, bald Müdigkeit — vermittelt einen sehr lebendigen Eindruck der Entwicklung vom kühn, aber ungeschickt kraxelnden Anfänger bis zum bedachtsamen, doch seines Könnens sicheren Bezwinger 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, Rüschlikon-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 Sauerstoffzuleitung bei einem Höhenflug das Bewusstsein, muss abspringen und seinen Düsenjäger opfern. War das wirklich nötig? Oder hatte 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 Fliegerei Schluss machen will. Da greift als echter Kamerad Geir ein.

Dieses Ringen um einen Kameraden ist eingesponnen 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 jungenhaftem Vergnügen erzählte «Flucht» der drei Flieger vor «supponierten Feinden», bei der sie alle ihre Verfolger grossartig übertölpeln.

Flugbegeisterte Buben ab 12 Jahren werden besondere Freude an diesem Buche 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 zimperlichen Duckmäuser und keine renommierenden Schwerenöter — es sind moderne Berichterstatter, fröhlich, witzig, trocken, bissig, frech und welterfahren 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 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 Walde

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.—.

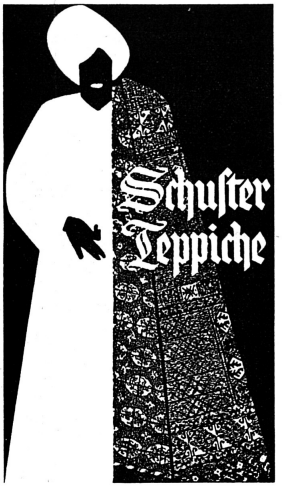
FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

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 geeichten Glasfiaschetti von 5 dl und 3 dl wird auch Ihre verwöhntesten Gäste entzücken.

Erhältlich bei:
A. Rutishauser & Co. AG., Scherzingen 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



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

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

"King George IV"

OLD SCOTCH WHISKY

SOLE DISTRIBUTORS FOR SWITZERLAND BLOCH & CIE DISTILLERIE BERN

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 1 44

CAFÉ-RESTAURANT

est à remettre

pour le printemps 1961 ou à convenir. Excellente situation sur les bords du Léman. Chiffre d'affaire de Fr. 400000 à 4500000.– Bail de 10 ans inscrit. Loyer au pourcentage (6 à 8%). Prix de remise: Fr. 210000.– plus marchandises. Intéressés solvables et du métier obtiendront des renseignements sous chiffre PH 81786 L à Publicitas **Lausanne.**

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
Gutenbergstrasse 3
Telephon (031) 2 27 35

WENN SIE

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

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. Paillard, **Pully,** Téléphone (021) 28 92 93.

Infolge Umbau äusserst günstig
zu verkaufen

Gasherd

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

Inserieren bringt Gewinn!

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

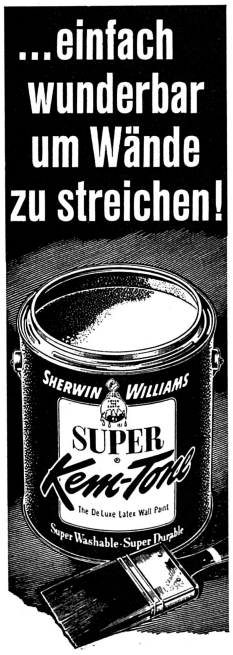
Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302.

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.

Zimmer Renovationen?



Diese «flüssige Tapete»

Hunderte von Betrieben, von der Pension bis zum Luxus-Hotel, haben Ihre Räumlichkeiten mit dieser waschbaren Gummi-Wandfarbe noch wohnlicher 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

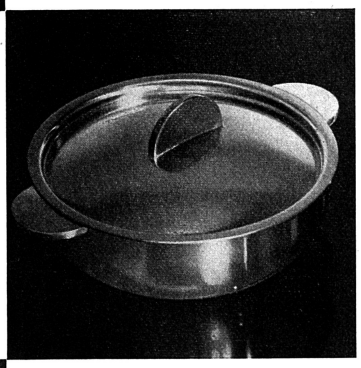
Beard S.A.

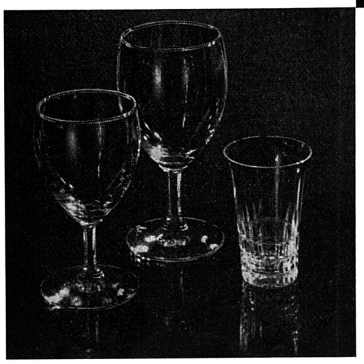
MONTREUX

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

ZÜRICH	Talacker 41, Tel. (051) 25 11 40
LUZERN	Obergrundstr. 105, Tel. (041) 2 90 76
GENF	Ch. de Vermont 32, Tel. (022) 34 42 45

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

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