

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 15.03.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.70 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 70. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 51 Basel, den 22. Dezember 1955

Erscheint jeden Donnerstag

64. Jahrgang 64^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 22 décembre 1955

N° 51

Der Zentralvorstand behandelte wichtige Vereinsgeschäfte in Zürich

Wie üblich trat der Zentralvorstand des SHV. im Dezember zu einer letzten Sitzung zusammen. Trotz einer reich befrachteten Traktandenliste war nur eine eintägige Sitzung vorgesehen. Sie fand am 6. Dezember im Hotel Baur au Lac in Zürich unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler statt und in Anwesenheit sämtlicher Mitglieder, nämlich der Herren A. Krebs, Luzern, Vizepräsident, R. Ed. Bezzola, Flims, R. Crittin, Lööche les Bains, G. Guhl, Montreux, W. Keller, Baden, C. Kneschaurek, Lugano, E. Krebs, Interlaken, Ch. Leppin, Genève, E. Müller, Schaffhausen, H. R. Stettler, Grindelwald, F. Tissot, Leysin, H. Weissenberger, Zürich. Als Gäste waren anwesend die Herren E. Scherz, Gstaad, O. Schweizer, Lausanne, und O. Winzeler, Zürich.

Die mutmasslichen *Rechnungsergebnisse* des Zentralvereins und der *Fachschule* dürften nach den vorliegenden Erhebungen günstig ausfallen. Unsere Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux befindet sich gegenwärtig in vollem Aufbau. Sie kommt zur rechten Zeit.

Der Zentralvorstand nahm mit lebhaftem Bedauern davon Kenntnis, dass Herr A. Schoenenberger, Finanz- und Steuerberater des SHV., uns auf den 1. Februar nächsthin verlässt. Für die grossen, dem Verein sowie zahlreichen Vereinsmitgliedern geleisteten Dienste verdient Herr Schoenenberger unsern besten Dank. Der Zentralvorstand wünscht ihm in seiner weiteren Laufbahn vollen Erfolg.

Hotelerneuerung

Die Verhandlungen über die Schaffung eines Zins- bzw. Annuitätenrisiko-Garantiefonds haben - wie Zentralpräsident Herr Dr. F. Seiler mitteilte - dazu geführt, dass nunmehr ein *Bürgschafts-Garantiefonds* geschaffen werden soll. Eine Bürgschaft für das Kapital erweist sich als nötig, um die Hypothekarkonten zur Gewährung von Erneuerungskrediten für die Saisonhotellerie veranlassen zu können. Über die Grundzüge eines Statutenentwurfes für die Errichtung einer Bürgschaftsgenossenschaft ist zwischen den Vertretern der interessierten Kreise bereits eine Verständigung erzielt worden. Es ist nun vorgesehen, durch ein zu gründendes Initiativkomitee die nötigen Mittel innerhalb der Privatwirtschaft bereitstellen zu lassen. Grundsätzlich soll also die Aktion auf der Basis eines *Solidaritätswerkes der Selbsthilfe* in Gang gesetzt werden. Als besonders gutes Omen darf gelten, dass der scheidende Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, Herr Dr. h. c. O. Zipfel, das Präsidium des Initiativkomitees und damit auch der ganzen Aktion zu übernehmen sich bereit erklärt hat. Die bisherigen Verhandlungen und Beratungen berechtigen zur Hoffnung, dass es gelingen werde, das gewünschte Ziel zu erreichen.

In der Diskussion sprachen die Herren E. Scherz und F. Tissot unserem Zentralpräsidenten für seine Initiative den Dank aus und gaben ihrer Freude darüber Ausdruck, dass die Idee auf fruchtbaren Boden fällt. Der Zentralvorstand beschloss, keine Anstrengungen zu scheuen, um die Verwirklichung dieses eminent wichtigen Projektes fördern zu helfen.

Revision der Bedienungsgeldordnung

Die Fragen der Bedienungsgeldordnung gehören zu jenen, die unsere Verbandsleitung andauernd beschäftigen. Es handelt sich hier meistens um Probleme, die von grundsätzlicher Tragweite sind und reichlicher Überlegung bedürfen. So beschloss denn der Zentralvorstand, einen Antrag der Sektion Bad Ragaz der internen Kommission für Bedienungsgeldfragen zu überweisen mit dem Auftrag, die Materie gründlich zu prüfen und dem Vorstand Bericht und Antrag zu stellen.

Revision der Preisordnung

Über den Stand der Arbeiten betreffend die Revision der Preisordnung referierte der Präsident der Preisnormierungskommission, Herr

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de Secours pour Sociétaires

Guter Start!

Auf den ersten Anhih hin sind im Rahmen der Neujahrsgratulationsablösungen 455 Fr. eingegangen. Dies zeugt von der unverminderten Spendefreudigkeit unserer Mitglieder. Möge sie anhalten!

Erinnern wir daran, dass der Ertrag der diesjährigen Spende wiederum dem Mitgliederunterstützungsfonds zufließt und somit für einen Zweck der berufsgemeinschaftlichen Solidarität Verwendung findet. Stützt freudigen Herzens Euer Scherlein für die Mitglieder, denen materielle Sorgen den Lebensabend verdünnern!

Einzahlungen erbitten wir auf Postcheckkonto SHV., Basel V 85, Vermerk: Neujahrsgratulation.

Sig. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano.

M. A. D. Alioth, Hôtel Montana, Lausanne-Ouchy.

Sig. Filippo Balzari, Hotel Excelsior Bellevue Palace, San Remo.

Hr. Dir. Geo. Bisenz, Cresta-Palace, Celerina.

Restaurant Ermitage, Bern.

Teppichhaus W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7, Bern.

Hr. C. Glinz, Hotel Schiff, St. Gallen.

M. G. Guhl, dir., Hôtel Excelsior, Montreux.

M. P. Guhl, Hôtel Bristol, Territet.

Jean Haecy Importation SA., Basel.

Hr. M. Hagen, Parkhotel, Locarno.

Hr. E. C. Helfenberger, Dir., Hotel Storchen, Zürich.

Familie L. Hofmann, Hotel Métropole und Weisses Kreuz, Brünen.

Hr. F. Kappenberger-Fuchs, Adler Hotel, Lugano.

Hr. Francesco Kappenberger, Villa Amalia, Lugano.

Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Vesuvio, Napoli.

Hr. Charles Kopp, Dir., Hotel Bauer Grünwald, Venezia.

Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden.

Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstrasse 75, Zürich.

M. Robert Mojonnet, Hôtel Bon Accueil, Montreux.

Hr. O. Obertüfer, Dir., Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

H. H. Pfenniger & Co., Bahnhof-Buffer, Luzern.

Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich.

M. H. Verdino, Dir., Hôtel des Bergues, Genève.

Hr. S. Weissenberger, Dir., Hotel Euler, Basel.

Nous rappelons que le produit de la souscription de Nouvelle Année sera de nouveau affecté au Fonds de secours en faveur des membres de la SSH. qui seraient dans la gêne et qui sont dignes d'aide.

Avant d'être pris dans le tourbillon des fêtes de fin d'année, songez à faire un geste de solidarité envers ceux que le sort n'a pas favorisés malgré une vie entièrement consacrée à notre profession. C'est la meilleure manière de communiquer avec tous vos collègues et avec les amis de l'hôtellerie à qui vous souhaitez ainsi facilement une bonne nouvelle année.

Comme de coutume, les noms des donateurs seront publiés dans l'Hôtel-Revue. Ne tardez donc point à verser la somme que vous jugerez convenable au compte de chèques postaux de la SSH, V 85, Bâle, avec la mention: Souscription de Nouvelle Année. Merci d'avance!

Mitteilungen des Zentralpräsidenten

Nach einem kurzen Begrüssungswort machte der Vorsitzende einige Mitteilungen. An der letzten Delegiertenversammlung war St. Gallen als Ort der Delegiertenversammlung 1956 bestimmt worden. Die Sektion St. Gallen hat nun mitgeteilt, dass sie infolge des Brandes des Hotels Walhalla und des Eingangs eines weiteren Hotels nicht in der Lage sei, die Hoteliertagung im nächsten Jahr durchzuführen. Es muss deshalb ein anderer Ort in Aussicht genommen werden. Der Zentralvorstand setzte den Termin auf den 7./8. Juni fest und beschloss, mit einigen Sektionen zwecks Übernahme der Delegiertenversammlung 1956 Fühlung zu nehmen.

Die Eingabe des Schweizer Hotelier-Vereins an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement betreffend Änderung des Entwurfs zur Vollziehungsverordnung des neuen *Hotelschutzgesetzes*, die durch den Vorort des Handels- und Industrievereins und auch von seiten der Banken unterstützt wurde, ist noch nicht beantwortet worden. Das Resultat ist ungewiss. Von der Verbandsleitung wurde jedenfalls das Bestmögliche getan, um die Ausführungsbestimmungen über die Schatzung mit unsern Auffassungen besser in Einklang zu bringen. Der Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrievereins schloss sich unserem Standpunkt an.

Der Kongress der American Society of Travel Agents (ASTA) war propagandistisch ein grosser Erfolg. Den Hoteliers der Genferseegegend wie auch den Organisatoren, ferner den SBB und der PTT gebührt herzlicher Dank für ihren restlosen Einsatz zum guten Gelingen der Veranstaltung. Das Echo in der Weltpresse hätte nicht sympathischer sein können. Erfreulich war die Tatsache, dass sich die «Post Convention Tours» zum grössten Teil in der Schweiz abspielten. Mehrere andere Saisonplätze und Touristenzentren unseres Landes konnten dadurch ebenfalls an dieser einmaligen Werbebegelegenheit partizipieren.

Bezüglich des Bundesbeitrages an die Zentrale für Verkehrsförderung steht die Genehmigung der Vorlage des Bundesrates bevor, nachdem die beiden parlamentarischen Kommissionen einstimmig dafür eintraten. Herr Bundesrat Lepori hat sich für die Vorlage mit grosser Überzeugungskraft eingesetzt. Ihm sowie Herrn Direktor S. Bittel, der unermüdetlich für die nötige Aufklärung und für die Beseitigung von Missverständnissen sorgte, gebührt Dank. (Inzwischen ist die Vorlage einmütig gutgeheissen worden. Die Red.)

Hans Weissenberger. Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass man mit Preisklassen allein nicht auskommen kann. Da einer Kategorisierung nach Preis- und Rangklassen aber erhebliche Schwierigkeiten entgegenstehen und eine Formulierung, die Aussicht auf Zustimmung hat, bis jetzt nicht gefunden werden konnte, ist die Sache noch nicht spruchreif, so dass Anträge erst zu einem späteren Zeitpunkt gestellt werden können.

Anträge der Sektionen betreffend Hotelführer

Von einzelnen Sektionen (Zürich, Gstaad und Rheinfelden) sind Anträge auf Änderung des Hotelführers eingereicht worden. Der Zentralvorstand erklärte sich bereit, die Frage der Aufhebung der einzelnen Hotels nach Preisklassen statt in alphabetischer Reihenfolge der Delegiertenversammlung zum Entscheid zu unterbreiten.

Vor- und Nachsaisonprobleme

In ausführlicher Weise erstattete der Vorsitzende Bericht über die Verhandlungen mit den SBB betreffend Massnahmen der Verlängerung der Vor- und Nachsaison mittels tarifischer Vergünstigungen im Wege von Pauschalarrangements. Obwohl die SBB starke Bedenken angemeldet haben, sollte es doch möglich sein, in Zusammenarbeit mit den Kur- und Verkehrsvereinen, den Transportanstalten und Reisebüros, insbesondere für Gruppenreisen günstige Lösungen zu finden. In der Diskussion, an der sich die Herren Tissot, Scherz, Ed. Krebs und Weissenberger beteiligten, wurde die Auffassung vertreten, dass unsere Minimalpreise unter keinen Umständen tangiert werden sollen, da dieselben schon heute, auch bei relativ guten Besetzungen, nicht einmal zur Deckung der reinen Betriebskosten ausreichen würden; der Zentralvorstand bekannte jedoch Verständnis für allfällige neue Lösungen, die den sozialtouristischen Bedürfnissen entsprechen und für ge-

wisse Stationen von grosser Bedeutung sein können, ohne andererseits den normalen Tourismus zu beeinträchtigen. Man denkt an Mengenerabatte bei längeren Aufenthalts, an besondere Abmachungen im Rahmen von Leistungsver-einfachungen für bestimmte Objekte u. a. m. Der Zentralvorstand beschloss, die Bemühungen zur Behebung der Vor- und Nachsaison fortzusetzen. Ist doch die Lösung dieses Problems von grösster Tragweite für die Saison- und ganz besonders für die Berghotellerie.

Erfreuliches von unserer Fachschule in Lausanne

Bevor Zentralpräsident Dr. Franz Seiler das Wort Herrn Direktor Schweizer gab, machte er die erfreuliche Mitteilung, dass der andauernd gute Gang unserer Fachschule in Lausanne und die konsolidierte Finanzlage es erlauben, demnächst bis auf weiteres die *Schulgelder für Söhne und Töchter von Mitgliedern des SHV. von 1300 auf 800 Fr. zu reduzieren*. Praktisch bedeutet das, dass die Angehörigen unserer Mitglieder kein Schulgeld, sondern nur noch Kostgeld bezahlen. Das ist ein ganz aussergewöhnlicher Vorteil. Der Zentralvorstand stimmte denn auch diesem Vorschlag der Fachkommission mit grosser Freude und Genugtuung zu.

Auf der Fachschulkommission lastet sehr viel Kleinarbeit. Es war viel Liebe, Intelligenz und kaufmännisches Organisationsvermögen vonnöten, um die Fachschule so zu gestalten, dass sie heute international als Musterbetrieb gilt. Es besteht jetzt auch die Möglichkeit, Gelder für vermehrte Freiplätze flüssig zu machen, um so auch den Angehörigen bedürftiger kinderreicher Familien, insbesondere solche aus dem Berggebieten, den Besuch der Fachschule zu ermöglichen. In diesem Semester ist die Schweiz mit nicht weniger als hundert Schülern vertreten, steht also weitaus an der Spitze. Das ist ein erfreulicher Fortschritt und zeigt, dass das Interesse für den Hotelierberuf in unserem Lande wieder ansteigt. Es besteht die Absicht, namentlich den Küchenkurs noch weiter auszubauen.

Der Bau des Direktions-Wohnhauses schreitet vorwärts. Dadurch wird demnächst im Schulgebäude eine Reihe von Zimmern für die vordringlichen Unterrichtszwecke frei, ganz abgesehen von der Erhöhung des Wertes der Liegenschaft. Die Kosten halten sich – soweit bis jetzt feststeht – im Rahmen des Voranschlags.

Der Zentralvorstand nahm Kenntnis davon, dass sich ein den heutigen Verhältnissen angepasstes Gesetzreglement der Fachschule in Ausarbeitung befindet, das der Fachschulkommission unterbreitet und gemäss Statuten der Delegiertenversammlung zur Genehmigung vorgelegt werden wird.

Herr Direktor O. Schweizer ergänzte die Ausführungen unseres Zentralpräsidenten: Der Servicekurs hatte während der ASTA ein wichtiges Pensum zu leisten; aber auch abgesehen von diesem Kongress, haben die Schüler – neben dem Schulbetrieb – in Hotels und Grossrestaurationsbetrieben wertvolle Aushilfsarbeit geleistet. Es wurden im vergangenen Jahr über 15 000 Personen an Banketten durch die Schüler des Servicekurses bedient.

Was den *Neubau eines Direktionswohnhauses* betrifft, betonte Direktor Schweizer dessen dringende Notwendigkeit. Bei einer Schülerzahl von 250 bis 300 gegenüber von 50 bis 60 früher, gleicht die Schule heute einem Bienenhaus. Die bisherige Wohnung hat nicht einmal eine eigene Küche. Die leerstehenden Räume werden als Schulzimmer dringend benötigt, denn bei der wachsenden Schülerzahl besteht Mangel an Räumen auch für kleinere Klassen. Die im April beginnenden Sommerkurse sind ausverkauft, und die Kurse für das Wintersemester sind bereits zu mehr als 50 % besetzt.

Der Zentralvorstand nahm von den ausführlichen Mitteilungen des Fachschuldirektors mit Befriedigung und Dank Kenntnis.

Ein Dokumentarfilm zur Förderung des Nachwuchses

Mit grossem Interesse nahm der Zentralvorstand einen Bericht des Zentralpräsidenten über den geplanten Dokumentarfilm entgegen, der womöglich gemeinsam mit dem *Schweizerischen Wirtverein* und der *Union Helvetia* geschaffen werden und der Werbung für den Berufsnachwuchs dienen soll. Der Zentralvorstand besprach die Richtlinien, die bei der Schaffung dieses Filmes begleitend sein sollen, und stimmte der von Herrn Dr. Seiler entwickelten Konzeption einmütig zu.

Fachkommission für das Gastgewerbe

Zwecks Orientierung über die Probleme der Nachwuchsförderung hatte die Verbandsleitung den Vertreter des SHV, in der Schweizerischen Fachkommission, Herrn O. Winzeler, eingeladen. In einem eindrücklichen Votum, ausgehend von der gegenwärtigen Situation auf dem Arbeitsmarkt, wies er auf die sich aufdrängenden Massnahmen zur Behebung von Schwierigkeiten in der Rekrutierung des *Berufsnachwuchses* hin. Die Beschaffung qualifizierten Berufspersonals ist die *Schicksalsfrage* des schweizerischen Gastgewerbes. Wenn wir jetzt unseren Nachwuchs nicht selbst nacherziehen, so müsste sich dies bald bitter rächen. Darum muss ohne Aufschub für den Nachwuchs jeden Grades geborgen werden. Dies ist aber nur möglich, wenn die nötigen Mittel zur Verfügung gestellt und von den Arbeitgebern die erforderlichen Lehrstellen in unseren Betrieben reserviert werden. Zur Hebung des Vertrauens sind jegliche Mißstände in unsern Reihen zu bekämpfen, und in sozialen Fragen heisst es im Rahmen des Möglichen mit der Zeit zu gehen.

Herr Winzeler sprach ferner einer tatkräftigen *Unterstützung* der Schweizerischen Fachkommission durch die *Berufsverbände* das Wort. Diese sollten die Initiative in die Fachkommission hineinbringen, damit ihre Vertreter mit der nötigen Rückendeckung die Postulate vertreten können.

Die freimütigen Ausführungen Herrn Winzeler wurden vom Vorsitzenden bestens verdankt, der es nicht unterliess, auf die *Interpendenz der Nachwuchsfrage mit allen übrigen Problemen der Hotellerie*, so z. B. mit dem Problem der Saisonverlängerung, der Rentabilität der Betriebe und der Hotelerneuerung hinzuweisen. Zwischen Ideal und Wirklichkeit bestehen oft grosse Spannungen, die kompromisslose Lösungen kaum zulassen.

Über das *neue Lehrvertragsformular* der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe entspann sich eine längere Diskussion, nachdem Herr *Budliger* über die Tragweite der

neuen Bedingungen orientiert hatte. Es beteiligten sich daran die Herren *Ed. Krebs*, *R. Ed. Bezola*, *H. R. Stettler* und *E. Scherz*. Von verschiedenen Votanten wurde auf die Schwierigkeiten der Schaffung von Lehrstellen sowie auf die grossen Belastungen hingewiesen, die den Arbeitgebern durch die neuen Vertragsbestimmungen erwachsen. Auf Antrag des Zentralpräsidenten, Herrn Dr. F. Seiler, *beschloss der Zentralvorstand*, dem neuen *Lehrvertragsformular* zuzustimmen und durch den Stiftungsrat des *Tschumi-Fonds* einen namhaften Beitrag aus diesem Fonds zur Förderung der Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben zur Verfügung zu stellen.

Neuherausgabe des Normal-Kontenplanes der schweizerischen Hotellerie

Der bisherige Normal-Kontenplan ist einigermaßen revisionsbedürftig. Die Bemühungen zur Ausarbeitung eines neuen Planes sind indessen noch nicht zum Abschluss gekommen. Herr *Weissenberger* (Zürich) versucht, zwischen den divergierenden Ansichten eine Einigung herbeizuführen, und es scheint, dass sich eine Verständigung anbahnt, so dass man hofft, in absehbarer Zeit einen bereinigten Entwurf vorlegen zu können.

Diverse Geschäfte

Die Vereinsexekutive befasste sich noch mit einer Reihe weiterer Fragen, insbesondere auf dem Gebiete der Sozialpolitik, der Verbandskontrollen sowie mit der Veranlagung und dem Eingang der Mitgliederbeiträge und der laufenden administrativen Angelegenheiten.

Beim Mittagessen, dem ein *Apéritif*, offeriert vom Hotel Baur au Lac, vorausging, richtete Zentralpräsident Dr. F. Seiler einige freundliche Worte des Dankes für die Gastfreundschaft an den Besitzer, Herrn *Kracht*, sowie an Herrn Direktor *Rey*, der als Nachfolger von Herrn *Schaerer* in die Direktion des Hauses eingetreten ist. Herr *Kracht* seinerseits dankte dem Zentralvorstand dafür, dass er Zürich als Tagungsort

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

Quand paraîtront ces lignes, tous les hôtels de sports d'hiver auront ouvert leurs portes et se prépareront à recevoir la clientèle qui, pendant les fêtes, occupera les établissements jusque dans leurs derniers recoins. On ne connaît que trop les difficultés auxquelles donne lieu la concentration des vacances sur les quelques jours de fin d'année. Des maisons qui sont presque vides jusqu'au 24 décembre se remplissent brusquement et l'hôtelier et son personnel de bureau ne savent plus où donner de la tête pour recevoir leurs hôtes, leur montrer leurs chambres, les installer. Est-il possible dans ces conditions de pratiquer la *politique d'accueil* qui s'impose, celle qui doit donner l'impression à l'hôte qui arrive qu'il est seul à être attendu et que tout sera fait pour se conformer à ses habitudes, pour prévenir ses vœux et ses goûts personnels? Malgré la bonne humeur et l'affabilité de tous les préposés à la réception, il sera probablement difficile d'éviter que l'hôte ne s'aperçoive de la fébrilité qui règne en présence d'une telle chasse. Est-ce à dire que l'accueil en sera compromis? Non, car la politique d'accueil ne doit pas se borner seulement à des sourires stylisés lors de l'arrivée et du départ de la clientèle, mais doit se faire sentir pendant tout le séjour du client.

En quoi consiste-t-elle donc? La « Revue technique de l'industrie hôtelière » paraissant à Paris vient de consacrer une partie de son numéro de décembre à cet élément si important de l'activité hôtelière. Après avoir traité de l'aménagement du hall et des salons qui sont les locaux généraux auxquels l'hôte qui pénètre dans un hôtel, entre tout d'abord en contact – et dont l'équipement présente par conséquent une importance que l'on sous-estime parfois – cette intéressante publication montre, sous le titre « Accueil dynamique » l'aspect humain de la politique d'accueil. Nous allons résumer cet article en citant de larges extraits.

L'accueil et l'amabilité sont des qualités humaines qui ont pourtant leur technique. Il serait erroné de croire que l'accueil est la prérogative du directeur ou d'un employé déterminé, ou encore qu'il se limite dans le temps. Accueillir, c'est à la fois recevoir, maintenir pendant tout un séjour des relations aimables et cordiales et prendre congé. A vrai dire, le mot anglais « Wel-

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuaufnahmen / Admissions	Betten/Lits	Neuaufnahmen / Admissions	Betten/Lits
Frau H. Widmer-Wenger, Hotel Blümlisalp (alkoholfrei), Aeschi bei Spiez	45	Frl. Hilda Moser, Hotel Bernhofer, Lugano	37
Fam. Campagnari-Zinsli, Hotel Waldhaus, Arosa	25	M. Hans Coray, Hotel Casa Coray, Lugano-Agnuzzo	60
Hr. Walter Greub-Trüssel, Hotel Greub, Basel	70	Hr. Werner Hergler, Hotel Bellerive, Lugano-Paradiso	50
Frau Margrit Schöpf, Hotel Edelweiss, Beckenried	30	Hr. Max Odermatt, Hotel Bären, Luzern	20
M. Curzio Bertozzi, dir., Hôtel Schweizerhof (Casa del Popolo), Bellinzona	45	Hr. Fritz Seiler, Hotel Ball Garni, Luzern	36
Hr. Paul Wohlshlegel-Marti, Hotel Seehus, Berlingen	5	Hr. Hans Schmid-Pichler, Hotel du Lac, Merligen	18
Hr. Hans Zaugg, Dir., Hotel de la Poste, Biel	13	M. le Dr R. C. Himpe, Mécécin-dir., Fondation Sanatorium Belgia, Montana	80
M. Pierre Bonnemain, Hôtel de l'Union, Boécet, Jura bernois	5	M. André Rochat, dir., Rest. Pavillon de Montreux, Montreux	—
Hr. Ernst Bolz, Park-Hotel, Bönigen	50	Hr. Fritz Disler, Hotel Krone und Seeterrasse, Murten	24
Hr. Xaver Kaufmann, Hotel Raben, Cham	15	Hr. Jakob Eggen, Hotel Rheingold, Neuhausen	15
Mr. Curtis B. Wilmot-Allistone, The Châlet Bon Accueil, Château-d'Oex	18	Hr. Jakob Hengartner, Hotel Schaffli, Neu St. Johann	20
Hr. August von Holzen, Hotel Touring, Engelberg	80	Hr. Fritz Häusler, Hotel Rüssli, Oberried b. Brienz	25
Hr. Ralph Olinger, Hotel Alpenklub, Engelberg	30	Hr. Fritz Kottmann jr., Dir., Hotel Schützen, Rheinfelden	P. M.
M. Charles Jelmini, Hôtel de Genève, Genève	80	Hr. Kasimir R. Wiki, Dir., Hotel Eden, Rheinfelden	P. M.
M. H. B. Stocker, dir., Sergy Parc-Hôtel, Genève	80	Hr. Max Fiechter, Hotel Schwert, Rigi-Klösterli	45
Hr. Paul Nigg-Hürlimann, Hotel Schwert, Gersau	15	Hr. Albert Burgener, Pension Burgener, Saas-Fee	28
Frau M. Brügger, Pension Tourist, Grächen	20	Hr. Heinrich Zurbruggen, Hotel Walliserhof (vorm. Bellevue), Saas-Fee	90
Hr. Anton Walter-Williner, Hotel Walliserhof, Grächen	50	Hr. Eduard Probst, Hôtel du Cerf, Saiguelégier	17
Fam. Benjamin Williner, Hotel-Pension Alpenrose, Grächen	20	Frau M. Siegrist-Müller, Hotel Schaffli, Schaffhausen	55
MM. Zwissig, Imboden & Billieux, Hôtel des Bees de Bosson, Grimontz	70	SA. Hôtel Ermitage Schönried, Schönried (B.O.)	27
M. Michel Murith, Hôtel de Ville, Gruyères	12	Hr. Henry Gabriel, Dir., Hotel Sonne, Silvaplana	P. M.
Hotel Hirschen Güten, Geschw. Graber & Cie. AG., Gunten	P. M.	Hr. Louis Van Koot-Senn, Hotel Anker, Staad bei Rorschach	13
Hr. Christlieb Kübli, Hotel-Pension Flora, Interlaken	15	Hr. Otto Steinger, Hotel Braueri, Sursee	10
Hr. José Ruch, Hotel Alpenruh, Kandergrund	12	Genossenschaft Hotel Freienhof, Thun	50
M. Albert Mahler, adm. dir., Hôtel Carlton, Lausanne	100	M. Antoine Cortthay, Pension du Catogne, Verbier	12
Mme Lydia Remy, Hôtel-Pension Anglaise, Lausanne	40	Mme M. Leuenberger, Hôtel du Parc, Vevey-Mont Pèlerin	150
Fam. A. Hählen, Hotel Schönegg, Lenk i. S.	30	M. Gabriel-Henri Baudenbacher, Chalet Les Hironnelles, Vevey-St-Légier	24
M. René Straumann, Hôtel des Communes, Les Geneveys s. Coffrane NE	30	Hr. Walter Gaunter, Strandhotel Lützelau, Weggis-Lützelau	60
Mlle R. Gianella, Hôtel Millefiore garni, Locarno	20	Hr. Otto Matter-Thummersburg, Hotel Weissenburg, Weissenburg-Dorf	25
M. Guido Lepri-Danielli, Pension Lehmann, Lugano	22	Strandhotel Engelberg AG., Wingreis-Twann	18
		Hr. Fritz Bader, Hotel Bürgi, Nervi bei Genua	P. M.

Un atout majeur: L'accueil

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

comme » traduit mieux que le mot « accueil » l'ensemble de ces activités.

L'accueil doit pour chaque visiteur se répéter chaque jour et doit se retrouver discrètement, mais avec persistance dans chacun de ses contacts avec la direction comme avec tout le personnel.

Un des éléments principaux qui sont à la base du succès d'un établissement est l'ambiance qui s'en dégage. Cette ambiance émane d'un grand nombre de facteurs différents, mais le plus important de tous est sans conteste la qualité de l'accueil.

Les hôteliers, et en particulier ceux qui exploitent des établissements modestes, se demandent parfois avec une certaine angoisse, ce qu'ils doivent faire pour créer une ambiance favorable, car pour eux, transformer le hall ou les salons, embellir et remeubler la maison représentent de lourdes charges. Qu'ils se disent bien que ni le luxe, ni l'originalité du décor ne suffisent à créer cette ambiance, pas plus d'ailleurs que la simplicité ou même le primitif, ou l'aspect légèrement démodé d'un ensemble, ne pourront la détruire si elle existe.

L'importance du détail

On peut se demander si certains hôteliers comprennent à quel point le visiteur est sensible à certaines choses qui peuvent, soit l'indisposer, soit au contraire l'inciter à revenir dans un établissement. Or, connaît-on les raisons qui l'engagent à agir dans un sens ou dans l'autre? Ce n'est souvent pas le cas, car la plupart des clients gardent pour eux les mauvaises impressions qu'ils ont pu avoir, ou ils ne s'en ouvrent que plus tard à leurs amis et connaissances.

On dit souvent que le client mécontent, auquel il est arrivé un incident fâcheux le raconte partout, alors que le client que l'on soigne n'en dit rien. Ce n'est pas toujours vrai. Bien des clients satisfaits feront de la propagande pour un établissement et chercheront à attirer leurs amis ou leurs relations d'affaires. Ils seront heureux de montrer qu'ils ont su découvrir le « bon coin ».

Pour s'en rendre compte, observons ce qui se passe lorsqu'un restaurant change de direction ou de propriétaire. Si la qualité du service ou des

repas baisse, les clients disparaissent rapidement ou changent complètement de genre. Si au contraire il y a amélioration, ont voit mystérieusement arriver toute une nouvelle clientèle qui restera fidèle.

Or, dans tout ceci, c'est encore l'accueil qui compte le plus. En dehors de la qualité de ce vous avez à offrir à votre clientèle, vous pouvez et vous devez lui offrir la chaleur de votre accueil, la bonne humeur et la prévenance de votre personnel – or tout ceci ne s'exprime pas seulement par l'amabilité extérieure, mais encore par la recherche des petits détails auxquels la clientèle sera sensible.

Il existe des hôtels où il n'y jamais suffisamment de serviettes, pas de savon, pas de cendriers, pas de papier à lettre. Chaque fois que l'on demande quelque chose, le personnel vous regarde avec étonnement, comme si vous étiez un phénomène, en vous faisant comprendre que vous n'êtes pas un client normal.

La « Revue technique » insiste sur le fait que des qualités d'amabilité et d'accueil ne doivent pas être uniquement passives, mais être actives et se manifester sous des formes diverses partout et à chaque instant. La propreté, la surveillance des petits détails, l'inspection des chambres, avant que le client n'en prenne possession, comptent parmi les détails qui contribuent à établir ou à détruire une réputation d'accueil.

L'action

L'amabilité joue un grand rôle, mais elle ne suffit pas par elle-même. Elle reste vide de sens si elle n'est pas accompagnée de faits, de prévenances positives, qui lui donneront sa portée véritable et qui feront comprendre au client ce n'est pas une attitude, mais bien un réel désir de rechercher ses besoins et de les satisfaire par tous les moyens possibles.

Il faut tâcher de conférer au service un caractère particulier qui donne à chaque visiteur l'impression que l'on s'occupe constamment de lui et qu'il s'agit de quelque chose de plus que le banal service automatique auquel il a droit en échange du prix de sa pension, de sa chambre ou de son repas.



Le confort, nous l'avons déjà dit, dépend d'un grand nombre de facteurs, mais l'un des plus importants est, précisément, le bien-être moral que donne l'impression d'être bien soigné, d'être reçu avec plaisir, d'être le visiteur que l'on désire recevoir.

Il ne suffit pas de dire que le client a toujours raison, ou que seul le client compte, puisqu'on en vit; cette façon de penser peut conduire à un service efficace, mais il ne conduit pas nécessairement à l'état d'esprit le plus favorable vis-à-vis de la clientèle que l'on tend alors à considérer comme un mal inévitable. Il faut comprendre que « servir » est un honneur, une tradition hôtelière, encore plus qu'un devoir; c'est même une devise.

L'exemple doit être donné par la direction, mais cet état d'esprit doit se retrouver dans tout le personnel qui peut, de près ou de loin, se trouver en contact avec les visiteurs.

Il faut observer avec soin ces contacts, et porter immédiatement remède à toute défaillance à ce sujet. La bonne humeur doit accompagner partout le service. C'est parfois beaucoup demander, car les exigences du service sont déjà lourdes, mais l'hôtellerie est un service difficile dont il faut à tout prix maintenir, et même améliorer la qualité.

Le problème de l'accueil, de l'amabilité, est une question d'état d'esprit. Il faut que tous, direction, personnel et visiteurs participent et contribuent, chacun pour sa part, et à sa façon, à l'ambiance que l'on veut créer. Pour le visiteur, cette contribution sera inconsciente, induite, pour ainsi dire, alors que, pour le personnel, elle sera consciente mais discrète.

La qualité du personnel

Ces qualités, telles que nous venons de les définir, nous ont entraîné beaucoup plus loin que la simple idée de souhaiter la bienvenue au visiteur qui arrive chez vous. Ce n'est là que sa toute première manifestation.

On peut d'ailleurs tracer un parallèle entre cette création d'une ambiance aimable s'étendant depuis l'arrivée jusqu'au départ, et la disposition même de l'hôtel, la progression entre l'entrée, le hall, l'escalier et les couloirs, les chambres, les salons et le restaurant.

Les vœux de la FNIH.

Rétrospective générale sur les résolutions prises par la Fédération nationale de l'hôtellerie française

En complément de nos articles antérieurs sur l'assemblée générale de la FNIH, nous publions ci-après un extrait des principaux vœux formulés par nos collègues français, vœux communs aux trois branches professionnelles (hôtellerie, restauration et débits de boissons).

Sécurité sociale des employés:

La FNIH: - regrettant que les engagements pris par le Bureau international du travail en ce qui concerne les conditions de travail (et les conséquences économiques qui en découlent) n'aient été appliqués que par la France*) - constatant que cette situation, en raison de l'importance particulière des charges qui en résulte, sur le plan intérieur compromet l'existence même de nos entreprises, et sur le plan international place la France en situation défavorable par rapport à ses concurrents.

En conséquence, émet le vœu: a) Que les bases de calcul et d'évaluation des cotisations de sécurité sociale soient modifiées pour devenir une charge nationale supportée par l'ensemble du pays; b) Que les avantages en nature, et spécialement la nourriture attribuée, selon le ministère du travail en raison de diverses suggestions professionnelles, soient considérées dans l'industrie hôtelière comme correspondant aux primes allouées en considération du travail dans certaines branches d'activité (telles que les primes de panier, de salisures) et soient admis au regard des cotisations de sécurité sociale au même régime que ces primes.

Réforme fiscale et impôts nouveaux

La FNIH réaffirme une nouvelle fois son attachement à la doctrine qu'elle a toujours défendue, et qui prévoit en général l'institution d'un système de taxes uniques perçues à la base, en particulier dans les secteurs où l'application serait facilitée par un contrôle à la source de façon à libérer l'ensemble du circuit de distribution de la responsabilité de la perception des taxes.

Elle proteste à nouveau contre le fait que le revenu de l'exploitant soit imposé à la taxe proportionnelle au même taux que les revenus de capitaux, et sur le fait que ces revenus sont l'objet d'un régime discriminatoire, alors qu'ils proviennent d'une même source. C'est un mauvais impôt, dont elle demande la suppression pure et simple.

L'impossibilité de tenir compte pour l'établissement de la taxe proportionnelle et de l'impôt sur les sociétés des impôts payés à ce titre l'année précédente, aboutit à une majoration considérable du taux réel de l'impôt.

*) Note de l'auteur: Ce n'est pas tout à fait exact: l'obligation de payer au personnel féminin les mêmes salaires qu'au personnel masculin (par exemple) a été adoptée et appliquée par la Belgique et l'Autriche, ainsi que par la Pologne.

Il faut qu'il y ait partout cette même continuité de perfection dans les moindres détails, de l'aménagement, du mobilier, de l'éclairage, comme dans tous les détails du service et les contacts avec le personnel. On a dit que la voix de la standardiste est la voix de la maison, mais il est également vrai que le comportement du personnel en est, en quelque sorte, le visage. Tous les membres du personnel doivent sentir qu'ils constituent une équipe dont le but est, précisément, de créer et de maintenir cet état d'esprit. Pour cette raison, les réunions du personnel et de la direction, pour commenter les incidents, chercher de nouveaux moyens d'améliorer l'ambiance, et étudier les aspects de cette question dans ses moindres détails, doivent-elles tenues une fois par semaine.

Conclusions

L'accueil couvre toute la durée d'un séjour; il est partout, et comporte à la fois l'amabilité de chacun et, surtout, l'effort constant et actif pour qu'aucun détail du service ne vienne démentir ce qui ne serait alors qu'une amabilité illusoire, voire insultante.

Remarquons que, puisque l'accueil et l'amabilité représentent un état d'esprit, cet état d'esprit sera d'autant plus facile à créer, et se développera d'autant plus naturellement, que l'hôtelier et son personnel auront conscience de l'excellence de leur établissement. D'autre part, la qualité du service offert dépend également et directement de cet état d'esprit. C'est ce que l'on pourrait appeler « un cercle vertueux ».

Dans un établissement bien tenu, il suffit donc d'amorcer la chose, pour que l'évolution se fasse naturellement; il suffit alors d'observer et de conseiller.

La tâche est n'est pas facile, surtout en raison de la pénurie de personnel qui règne actuellement et de la quasi impossibilité d'avoir un état-major stable d'employés qualifiés. Mais c'est le but que chaque hôtelier doit chercher à atteindre, car - on ne le répètera jamais assez - c'est dans la qualité de l'accueil que réside l'art de l'hôtelier et de ses collaborateurs, art qui implique des qualités d'administrateur, d'artiste et de psychologue.

néfaste de l'immixtion de l'Etat et de certaines entreprises privées dans un domaine réservé, par nature, aux hôteliers et restaurateurs professionnels. Complétons ces indications en citant une autre résolution qui désire que la fameuse « patente » des petites et moyennes entreprises soit supprimée et que l'application de certaines nouvelles dispositions concernant cet impôt soit différée au 1. 1. 1957.

Ajoutons que le ministre des finances a déjà donné suite à ce dernier vœu: la mise en vigueur de la réforme de la patente décrétée à l'instar de la législation régionale valable en Alsace, a été ajournée.

La proposition de voir modifier les bases de calcul des cotisations de la sécurité sociale afin que celles-ci deviennent une charge nationale supportée par le budget c. à d. par les contribuables dans leur ensemble est une initiative qui s'inspire de l'exemple anglais. Or les commerçants et industriels britanniques (y compris les hôteliers) ne paient pas que 36 % sur leurs bénéfices (ou 5, 9 et 18 % comme taxes proportionnelles), mais leurs bénéfices nets sont souvent grevés d'impôts atteignant 70 à 80 %... ce qui procure au budget anglais les moyens de prendre la « sécurité sociale » à sa charge. - Il faudrait donc adapter le système fiscal français à celui de la Grande-Bretagne, mais nous doutons fort qu'une telle modification ne soit possible dans un pays où la majorité des recettes fiscales provient du secteur des taxes indirectes...

Dans le domaine touristique, la FNIH n'a pas pris de résolutions substantielles, mais considérant la période restreinte d'exploitation de certains établissements hôteliers, dits « saisonniers »; considérant leurs difficultés d'exploitation et de trésorerie; considérant qu'en fin de saison des frais de remise en état, d'entretien, etc... interviennent, grevant les trésoreries et absorbant une partie des bénéfices, si toutefois les résultats d'exploitation permettent d'en dégager;

elle demande qu'en règle générale, il ne soit réclamé à cette catégorie d'exploitants aucun acompte provisionnel en période de fermeture et que ces acomptes ne soient réclamés qu'après les recouvrements saisonniers, dès qu'une trésorerie a été reconstituée.

S'il est permis d'ajouter, à ces vœux, quelques considérations générales d'ordre économique et financier, il est certain que tous les vœux des hôteliers français si justifiés soient-ils au point de vue purement professionnels reflètent les symptômes du malaise fiscal et social, mais n'abordent nullement les racines et les causes de cette situation.

Il est en effet indispensable que les bases économiques, financières et fiscales de la vie touristique et - par conséquent - de l'industrie hôtelière soient modifiées et réformées à fond. Si le franc devient convertible, si la monnaie française retrouve sa fermeté d'il y a 30 ans, les capitaux étrangers afflueront de nouveau en France; le courant des paiements touristiques se renforcera, les prix seront plus conformes au pouvoir d'achat et l'Etat pourra alors - mais alors seulement -

Verständigung statt Grosskampf

Auf dem Weg zu einer Zigarettten-Markordnung

In einem Teil der Presse ist kürzlich auf Spannungen zwischen den Zigaretttenfabrikanten einerseits und den Tabakwarenhandel interessierten Verbänden und Organisationen andererseits hingewiesen und der Befürchtung Ausdruck verliehen worden, es könnte zwischen den Interessengruppen wegen der von den Zigaretttenfabrikanten verfügten Margenerduktionen ein Grosskampf ausbrechen. Wir haben bisher über die Konferenzen und Verhandlungen, die in dieser Angelegenheit stattgefunden haben, aus Diskretionsgründen geschwiegen. Heute können wir nun die erfreuliche Mitteilung machen, dass es gelungen ist, den Ausbruch eines offenen Konfliktes zu vermeiden. Dies ist nicht zuletzt dem Umstand zu verdanken, dass die Schweizerische Oberzolldirektion in der Person ihres Abteilungschefs, Herrn H. G. Meier - und dies auf persönlichen Wunsch von Herrn Bundesrat Streuli -, vermittelnd eingegriffen hat. Hüben und drüben hat sich in der Folge die Einsicht Bahn gebrochen, dass es im Interesse aller liege, es nicht bis zum Ausrufen kommen zu lassen.

So ist eine Vereinbarung zustande gekommen, gemäß welcher ab 17. Dezember 1955 die gleichen Lieferungsbedingungen der Zigaretttenfabrikanten gelten, wie sie vor dem 17. November bestanden haben. Ferner soll die Frage einer neuen Markordnung in weiteren Verhandlungen zwischen Zigaretttenfabrikanten, Handel und Gastgewerbe abgeklärt werden.

Es ist ausserordentlich erfreulich, dass der Verständigungswille auf beiden Seiten die Oberhand gewonnen hat. Dieser Sieg der Vernunft ist besser als ein Scherbenhaufen, der niemand zum Wohle gereicht. Unsere Verhandlung wird auch in Zukunft den Fragen des Zigaretttenhandels ihr volles Augenmerk schenken und zusammen mit den übrigen gewerblichen Organisationen für die Wahrung der Interessen des schweizerischen Gastgewerbes eintreten.

penser à l'émission de ce grand emprunt de la défense (ou de la reconstruction) nationale dont il est question plus haut. Un pays comme la France, riche, intelligent et laborieux ne peut prospérer et réussir que dans une atmosphère de liberté disciplinée. Le dirigisme qu'il soit socialiste ou conservateur ne peut que réduire la productivité de l'économie en retombant dans les graves erreurs du passé. - C'est une remarque qui s'impose en général - et en particulier pour l'hôtellerie française - à la veille des élections des députés de l'Assemblée nationale.

Dr. W. Bg.

Auftakt zur Skisaison

Zum 22. Mal hat im Dezember der Schweizerische Skischulleiterkurs stattgefunden, der als der eigentliche Auftakt zur Wintersaison anzusprechen ist. Es hat sich aus dieser alljährlichen Zusammenarbeit aller Skischulleiter der ganzen Schweiz eine feste Regel herausgebildet, wobei jeweils die «Ecken und Kantens» des Skischulbetriebes fein säuberlich ausgefüllt werden können, und zwar erfolgt dies alles im wohlverstandenen Interesse des Fremdenverkehrs. Die Beteiligung war besonders von seiten des Gäste- oder Übungsstrupps aus gesehen sehr stark.

Es ist dies wohl in erster Linie der klugen Preispolitik der «Unternehmer» zuzuschreiben, wie dies aus der Gegenüberstellung der Normalpreise mit den Kurspreisen hervorgeht.

Die ersten Hotels in Arosa berechnen für Zimmer ohne Bad pauschal für 7 Tage minimal 210 Fr., maximal 326 Fr., somit als Mittelpreis ca. 270 Fr.; dazu käme die Skischultaxe für 12 Halbtagslektionen von 35 Fr. und dann noch die Benützung aller Skiflits, die wir mit 35 Fr. für die ganze Woche sicher nicht zu hoch einsetzen; es ergäbe sich somit ein «Normalpreis» von 340 Fr. Der Kurspreis von 195 Fr. für alle die obigen Leistungen ist also vom Gast aus gesehen «vorteilhaft», auch wenn Sonne und Schnee nicht immer in der Februarfülle anzutreffen sein werden. Von der Kursleistung aus betrachtet, bringt die Gästeschar einen namhaften finanziellen Beitrag an die Kosten des ohnehin notwendigen Wiederholungskurses für die Skischulleiter auf. Für den Hoteller bedeutet dieser Kurs wohl eher einen «Publizitätsgewinn», verbunden mit dem Wissen, dass sich diese Gäste in Transkame «erkennlich» erweisen. (Die praktizierten Gästepreise sind allerdings vom Hotellerstandpunkt aus nicht unbedenklich. Die Red.)

Skischulleiter, Skilehrer und Kandidaten waren insgesamt 116, wovon 90 auf die deutsche und 26 auf die welsche Schweiz entfielen.

Im Übungsstrupp hatten sich 430 Skibeflissene zusammengefunden, von denen etwa 20% Ausländer waren. Ein in Spanien tätiger Schweizer Skilehrer kam gleich mit einer Gruppe von 35 Spaniern angetriert. Da aber diesem Kurs eine zweite Woche angegliedert ist, um die Kluft bis zum Weihnachtsgeschäft zu überbrücken - und diese zweite Woche ebenso ausgiebig besetzt sein dürfte -, erwächst Arosa in der Gästestatistik ein Zuwachs von rund 8000 Logiernächten; eine Feststellung, die sich auch in den Rechnungsbüchern der Hotellerie auswirken dürfte. Allerdings hat Arosa nicht seine total 5000 Gastbetten zur Verfügung gestellt. Der Verkehr beschränkte sich auf die Hotelgruppe von Inner-Arosa. Der Weinreisende, der vor Saisonbeginn noch rasch seine Schlager vom Maiefelder bis zum Schafiser anbringen wollte, war höchst überrascht, dass der Hoteller «keine Zeit hatte» und bereits mit Gästeinteilung beschäftigt war. Die Eichhörner zeigten sich in ihrer glänzenden Vorsaison-Zutraulichkeit. Die Hausfrauen hatten ihre Kinderwagen bereits auf Schlittenbetrieb umgestellt, denn gerade bei Kursbeginn fiel eine zarte und leise Schneedecke, über die dann in der Folge eine Woche lang blauer Himmel und glänzender Sonnenschein ausbreitete war.

Die Klassenbildung ist in solchen Kursen unvermeidlich, wobei sich manchmal ganz reizende Überschneidungen ergeben; etwa wenn der Oberst neben dem Füsilier ein Loch in den Schnee bohrt, wobei die militärische Zugehörigkeit erst beim Aperitif zutage tritt. Oder wenn, dem Drang der Schwerkraft gehorchend, der Kanist auf den Generaldirektor «zu liegen» kommt, was doch hierarchischerweise eher umgekehrt der Fall sein sollte. Auch Altersklassen finden ihre Bestätigung, wenn eine Gruppe als Pausenbeschäftigung plötzlich ermittelt, dass sie zusammen auf rund 500 Jahre komme, mit Einschluss der weiblichen Teilnehmer... Es beginnt sich aber eine neue Klasseneindung auf dem Schnee herauszukristallisieren. Auf der Strasse sind es die Mercedes «upper ten», die mit etwelcher Nachsicht auf die Fahrzeughalter mittlerer Preislage herunterblicken. Diese wiederum fühlen sich über die VW-Leute erhaben. Nun, auf dem Schnee sind die Head-Skibesitzer (400 Fr. das Paar) die «Mercedes der Schneefläche»; ihnen folgen die Gomm-Ski-Inhaber; noch an den oberen Rand der Zulässigkeit reicht der Hickory-Ski-Mann, und alles andere ist «Masse»...

Dem diesjährigen Skischulleiterkurs blickte männlich mit ganz besonderem Interesse entgegen, weil schon im Frühjahr ziemlich heftige und oft spitze Polemiken über Skitechnik in einigen schweizerischen Zeitungen erschienen waren. Von gewisser Seite wurde das Alte verworfen und der «Skischulhimmel» mit der Morgenröte eines neuen Tages überzogen.

Die Fachleute Brandenberger, Rubi, Ettinger hatten «das Ding» bereits mit ihren rückwärtigen Spezialisten eingehend beraten und kamen zum Schluss, dass die 1930 aufgestellte «Anleitung des Intervallverbandes zur Skitechnik» die Einheitstechnik auf wissenschaftlicher Grundlage enthalte und den Gesetzen der Physik sowie denjenigen des natürlichen Bewegungsablaufs voll zu entsprechen vermöge. Zudem hätten 1943, 1944,

1949 und 1955 skitechnische Konferenzen stattgefunden, die dies voll und ganz bestätigten. Diese «Anleitung» enthalte allerdings eine ganze Reihe von «Hilfen», die im Skischulbetrieb gar nicht mehr angewendet würden, wie z. B. Telemark usw., weil man im Interesse des Schülers nach möglichst Vereinfachung und Erleichterung strebe. Auch das heute in den Vordergrund gestellte «Kurzschwingen» oder «Wedeln» sei schon in der «Anleitung» enthalten; hier ist es jetzt der Modernisierung entsprechend wieder hervorgeholt und betont werden sollte, so müsse es immerhin an das Ende, nicht aber an den Anfang des Skischulunterrichts gestellt werden.

Unbedingt überzeugend, weil durch Zahlen bestätigt, wirkte die Wiederlegung der Unfallgefährlichkeit des gegenwärtigen Skischulunterrichts, die wohl in etwas leichtfertiger Weise von der Gegenseite her erhoben worden ist. Die Skischulen konnten auf einen Unfallkoeffizienten von nur 0,5% hinweisen.

Die neue Gratisferienaktion der Schweizer Reisekasse

Auch im kommenden Jahr will die Schweizer Reisekasse 300 Familien je 14 Tage Gratisferien und 100 Ehepaare oder Familien Hotelferien zum halben Preis vermitteln.

So entschied die Verwaltung der Schweizer Reisekasse, die in Bern unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Prof. Dr. W. Hunziker, zusammentrat, und u. a. auch den Bericht der Direktion über die Massnahmen zur Förderung von Familienferien im Jahre 1956 genehmigte. Die Aktion dieses Jahres umfasst 200 Gratisferienarrangements und 100 Hotelarrangements zum halben Preis. Auch Arbeitgeberfirmen und Konsumgenossenschaften haben zur Verwirklichung des schönen Gedankens und beglückenden Erlebnisses für rund 100 Personen beigetragen. Ausserdem errichtete die Schweizer Reisekasse eine neue Beratungsstelle speziell für Familienferien, die schon im ersten Halbjahr ihres Bestehens in mehr als 3000 Fällen beansprucht wurde. Sie vermittelte vor allem Ferienwohnen, deren Miete ebenfalls mit den Reiseumkosten der Schweizer Reisekasse bezahlt werden kann.

Auf Grund der guten Erfahrungen wurde mit dem

Instruktion eines Kaders für den Servierberuf

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe hat kürzlich den 8. Instruktionkurs für Betriebsleiter und leitende Angestellte im Servierberuf in Luzern durchgeführt. Es nahmen am Kurs acht Betriebsleiter und 17 leitende Angestellte aus dem Servierberuf, beiderlei Geschlechts, teil.

Wie in den Vorjahren, hatten die sehr instruktiven Referate das volle Interesse der Kursteilnehmer gefunden. Herr Ing. Egli von der Sektion für berufliche Ausbildung des Bundesamtes gab einleitend einen Überblick über die bundesgesetzlichen Vorschriften zur Lehrlingshaltung und -ausbildung, orientierte ferner über das Lehrprogramm im Servierberuf, die Lehrabschlussprüfung und die Stipendienmöglichkeiten für Lehrlinge und für die berufliche Weiterbildung. Über die rechtliche Stellung des Serviceleiters im Betrieb gab in leicht verständlicher und umfassender Weise Herr Dr. Burkhalter Aufschluss. Er streifte dabei insbesondere die Stellung und Verantwortung des Serviceleiters im Betrieb, die zivilrechtlichen Belange des Anstellungsverhältnisses im Gastgewerbe, wie Dienstvertrag, Probezeit, Rechte und Pflichten, Lohn und Bedienungsgeld, Krankheit und Unfall, Kündigung und fristlose Vertragsauflösung. Ferner wurde Aufschluss erteilt über den Arbeitsausweis und das Qualifikationszeugnis, den Gesamtarbeitsvertrag und seine Wirkung, die Wirtschaftsgesetze, die Sozialgesetzgebung und schliesslich die Sozialversicherung. Herr Dir. H. Weissenberger sprach über die ausserordentlich wichtigen menschlichen Beziehungen zwischen Prinzipal oder Vorgesetztem und Untergebenen.

Mit besonderer Sorgfalt verstand es der Referent,

Der «Übungsgruppe» des Schweiz. Skischulleiterkurses kann also als eine Auslese von Skifreunden angesprochen werden. Es durfte deshalb angenommen werden, dass diese skitechnischen Diskussionen im Kreise der «Auchfachleute», also in dem aus 450 Personen bestehenden Übungsgruppe, ein lebhaftes Echo finden würden. Das war nun sonderbarer Weise durchaus nicht der Fall. Man freute sich der Sonne, diskutierte den «fälligen» Schneefall und liess durchblicken, dass es sich um einen Haussstreit der Skikipäste unter sich handle.

So ist dem Wunschtraum einer hübschen Tochter wohl eher Glauben zu schenken, wenn sie seufzend sagte: «Ach, wenn diese Ski-Kardinalde doch nur eine angenehm zu trinkende Medizin erfinden würden, damit ich meinen Christiania nicht nur nach rechts, sondern auch nach links herum zustande brächte.»

Max Senger

Budget für 1956 die Weiterführung dieser Aktionen auf erweiterter Basis beschlossen: 300 Familien mit mindestens 2 Kindern unter 20 Jahren, die noch nie gemeinsame Ferien erlebt haben, sollen je 14 Tage Gratisferien in einem Ferienhaus oder einer Ferienwohnung, und 100 Familien, die sich bisher keinen Hotelaufenthalt leisten konnten, 7 bis 10 Tage Hotelferien zum halben Preis erhalten. Das Budget sieht auch einen Betrag von 875 000 Franken für den verbilligten Verkauf der Reiseumkosten vor; ein etwa doppelt so hoher Anteil an der Verbilligung wird zudem von den verschiedenen Markenverkaufsstellen - Arbeitgebern, Arbeitnehmerverbänden, Konsumgenossenschaften, privaten Lebensmittelläden usw. - geleistet. Die grossen sozialen Leistungen der Reisekasse werden durch deren Verzicht auf jeglichen Geschäftsgewinn ermöglicht.

Geschäftsleiter W. Abplanalp wurde zum Direktor der Reisekasse ernannt. An die Stelle des früheren Geschäftsleiter-Stellvertreters, W. Riesen, tritt H. Althaus als Vize-Direktor. Der Verkauf von Reiseumkosten wird im Jahre 1955 einen neuen Höchstbetrag von rund 25 Millionen Franken erreichen.

die Lösung schwieriger Aufgaben in der Zusammenarbeit im Betrieb, auf Grund von Beispielen, aufzuzeigen. In seinen Ausführungen streifte er auch die Themen «Dienst am Gast», «Körper- und Gesundheitspflege des Angestellten», «Zusammenarbeit der verschiedenen Betriebsabteilungen», «Pädagogisch richtige Behandlung des Nachwuchses und dessen Ausbildung».

Am Abend des ersten Kurstages konnten die Kursteilnehmer die musterhaft geführte Schweizerische Hotelfachschule besichtigen und anschliessend von Herrn Harry Schraemli gedrehten prachvollen Farbentfilm über die HOSPESS ansehen.

Der zweite Kurstag war der spezifisch servicefachtechnischen Instruktion gewidmet. Herr Ch. Helfenstein verstand es, in ausserordentlich eindrucksvoller Art und Weise den Ausbildungsplan für den Servierberuf darzulegen.

Die Kursteilnehmer konnten auf Grund von Demonstrationen und praktischen Beispielen den Umfang ihres beruflichen Wissens und Könnens selbst auf die Probe stellen, und wiederholt wurde mit Genugung festgestellt, dass der Referent es verstand, Probleme aufzuzeigen, deren richtige Lösung grundlegende Voraussetzung für die Ausbildung des Nachwuchses sind.

Anstelle des leider erkrankten Herrn Rud. Baumann übernahm der Leiter der Geschäftsstelle der Fachkommission, Osw. Müller, Kurs- und Diskussionsleitung.

Wie wertvoll das am Kurs Gebotene war, ergab sich aus den vielen positiven Meinungsäusserungen der Kursteilnehmer.

Nachdem es im Hinblick auf die in den nächsten

Es weihnachtet sehr...

vz. Ganz heimlich, in der ersten Dezembernacht fängt es an: wie von Engelshand gestreut fallen Weihnachtssterne in die schlafende Bergwelt. Noch legen sie sich erst auf die höchsten Spitzen und Kuppen, die in ihrer starren Abgeschiedenheit ohnehin weit mehr dem Himmel als der Erde zugehören und nun in ihrem neuen, überirdischen Silberglanz als ein wundersam schimmerndes und weithin sichtbares Geistesgebirge im nächtlichen Dunkel des Universums thronen. Später schmiegen sich die silbernen Sterne auch in die jählen Falten und Runsen und steigen langsam und feierlich immer tiefer in die Täler hinunter, eine breite, königliche Schleppe von lötligem Silber hinter sich herziehend.

Und kalt wird's! Der Frost knarrt unter den Tritten und knistert durch die gefrorene Luft wie singendes Glas. Reh und Fuchs und auch der kleine Hoppelhase streichen um menschliche Behausungen - vielleicht, dass die Marktliese ein paar Salatblätter oder der Seppeli sein Zünnibrot verloren hat, und wer weiss, ob nicht etwa der bissige Nordwest das Gatter am Hühnerhof löste?

Die nackten Bäume recken verzweifelt ihre leblosen Arme dem Himmel entgegen, der keine Antwort gibt, und ahnen nicht, dass sich die neckischen Schatten ihrer Filigranzweige auf den Schneefeldern unermüdetlich zu immer neuen, phantastischeren Zeichnungen zusammenfügen. Lichtströme fliessen aus den erleuchteten Fenstern, funkeln wie Geschemde aus dem Morgenland und brennen dem, der das Weihnachtsrösten der Berge einmal erlebt hat, die Erinnerung an diese weissen, heiligen Nächte tief in die Seele ein.

In den Dörfern an den Hängen und auf den vielen, weitabgelegenen Höfen staunen Kinder hinter gefrorenen Fensterscheiben in das vorweihnachtliche Treiben hinaus - es ist mehr ein Ahnen als ein Wissen, dass sie dort stehen und auf irgend etwas, vielleicht ein Wunder, warten lässt. In vielen von ihnen weckt die Adventszeit keine Erinnerung an Lichterbaum, Gabentisch und Festmüze; sie schlafen zu zweien und zu dreien in einem «Bett», sie tragen dünn gewordene Pullover mit viel zu kurzen Ärmeln, sie essen jeden Tag Rösti und trinken blassen Kaffee mit wenig Milch. Sie erinnern sich, dass vor einem Jahr am Weihnachtsabend eine brennende Kerze auf dem Tisch stand, eine dicke, weisse Kerze mit roten Marienkäferchen und grünen Stechpalmenweiden drauf, dass sie zur Kirche hatten gehen wollen, aber die Mutter krank geworden war und der Vater ihnen dafür ein Herz aus Schokolade mit einer roten, süssigen Zuckerfüllung gebracht hatte. Nie hatten sie etwas so Gutes gegessen, und sie fragten sich im geheimen, ob es vielleicht auch dieses Jahr wieder... Aber stiesst nicht der Gedanke daran schon an die Grenze der Möglichkeit, war er nicht fast wie ein verbotenes Hoffen auf ein Wunder? Und doch standen sie hinter ihren Eisblumenfenstern, warteten

in der Dämmerung und in die Winternacht hinaus, und wussten mit innerster Gewissheit, dass auch dieses Jahr wieder etwas Unerhörtes geschehen würde, etwas Atemraubendes und völlig Unausdenkbares.

Aber auch in den Tälern, den Städtchen und Städten, weihnachtet es sehr. St. Niklaus, der Allwissende zieht durch das Land, mit Yffele, Krummstab und dem dicken Buch, darin die kleinen und grossen Sünder der Kinder aufgeschrieben stehen. Und mit ihm ziehen die Schmutzli, fürchterlich anzuschauen, mit ihren schwarzen, bärtigen Gesichtern, den schweren Pelernin, großen Stöcken und gefährlich tiefen Tünnen. Man sagt von ihnen, dass sie böse Kinder mitnehmen und den Winter über in einer einsamen Waldhütte einsperren, wo sie Holz hacken und Schnee schaufeln müssen, um endlich Gehorsam und Dankbarkeit zu lernen.

Überall auf Strassen und Plätzen wird Weihnachtsmarkt abgehalten, von weither sind die Tannen hergeholt worden, denn was wäre ein Christfest ohne Tannenbaum! In strahlenden Schaufenstern glitzern Silberkugeln, leuchtet goldener Glanz und Tand; Mütter und Väter gehen des Sonntags mit ihren Kindern «schaufensterlesen», freuen sich an der Vorfreude der Kleinen und stellen im Kopf noch einmal das Budget zusammen, ob es vielleicht nicht doch für einen Schlitten und einen Puppenwagen lauge.

Weihnachtszeit - herrliche Zeit! Jeder feiert sie auf seine Art, jeder anders, und doch bleibt sie überall dieselbe: die grosse, stille, Heilige Nacht.

RS.

*

Wir veröffentlichen das uns von einem gastgewerblichen Angestellten zugesandte Gedicht zum zweiten Male, da bei der ersten Wiedergabe eine Strope nicht richtig gesetzt worden war.

D i e R e d.

Hörst du der Glocken fröhlich Geläute?
Heiliger Weihnachtsfesttag ist heute!
Es eilen die Kinder behutsam und leise
Zum Kinde im Kripplein, singend die Weise:
Heilige Nacht! Alleluja,
Christ der Retter ist da.

Hörst du der Orgeln liebliche Klänge
Und all die schönen, alten Gesänge?
Heut' jauchzen die Jungen, singen die Greise
Freudig, frohlockend die selige Weise:
Heilige Nacht! Alleluja,
Christ der Retter ist da.

Hörst du, o Mensch, im irdischen Trubel
Nicht heiliger Engel jauchzenden Jubel?
Hörst du nicht singen die seligen Geister
Die loben den Mensch gewordenen Meister?
Heilige Nacht! Alleluja,
Christ der Retter ist da.

Lukas Walter Keller

Jahren zu erwartende höhere Zahl von Schulaustretenden doppelt wichtig ist, ein genügend grosses Kader für die Ausbildung des Nachwuchses zu instruieren, ist zu hoffen, dass weitere derartige Kurse der Fachkommission wiederum so grossen Erfolg haben werden.

Eine wertvolle Neuerscheinung für das Gastgewerbe!

«Das grosse Lehrbuch der Bar» in 5. Auflage

Harry Schraemli, wohl einer der erfolgreichsten gastronomischen Schriftsteller unserer Zeit, spielt gern den Weihnachtsmann, denn wir erinnern uns, dass er seit Jahren um diese Zeit die Fachwelt mit einem neuen Werk überrascht. Diesmal ist ihm ein ganz grosser Wurf gelungen, handelt es sich doch um die vollständig umgearbeitete, bedeutend erweiterte 5. Auflage seines international anerkannten *Barlehrbuches*. Der Autor, der praktisch und theoretisch in allen Sätteln der Gastronomie zu Hause ist, hat es fertiggebracht, mit dieser Neuauflage ein Fachwerk zu schaffen, das in keiner

Sprache seinesgleichen hat. Das 560 Seiten umfassende, in grösserem Format herausgekommene Werk befindet auf den ersten Blick durch seine instruktive Bildgebung. Hier wird ein lückenloser Mixkurs dargeboten, der das Lernen zur Freude machen muss. Vier grundlegende Kapitel, nämlich Betriebslehre, Warenkunde, praktisches Mixen und Weinkunde, bringen dem Leser ein Wissensgebiet nahe, das bestimmt zu den interessantesten der Gastronomie zählt. Alle Fragen und Probleme, die sich einem Hotelier, Oberkellner, Barkeeper oder auch dem Kellner stellen können, werden hier klipp und klar beantwortet und gelöst. Der Betriebsleiter wird mit Spannung jene Abschnitte durchgehen, welche die Betriebsführung, den Einkauf, die Kalkulation und die Kontrolle behandeln. Wer weiss schon immer, wie viele Gläser in einer bestimmten Whiskyflasche sind? Hier findet er die Antwort. Rund tausend feine und erprobte Rezepte machen das Mixen zu einem Vergnügen; daneben aber wird dem Barpersonal noch viel wertvolles Gedankengut vermittelt. Wer z. B. wissen möchte, welches spezifische Gewicht ein blauer Curacao hat oder welche Alkoholstärke dem Steinhäger innewohnt, muss nicht lange suchen. Auch

chêne est encombrée, l'âtre flamboie, la cuisinière gorgée de bûchettes irradiée une chaleur pesante.

A la campagne le réveil, s'il est assez léger, se prépare avec soin. Un chapon, ce volatile émasculé que les coqs chassent avec mépris, et qui erre, dolent et muet, dans la basse-cour, reste cloîtré dans une cage une quinzaine de jours avant d'être sacrifié. Une nourriture excessive le charge de chairs succulentes. Risolé à la broche devant un feu de bois, puis servi croustillant, entouré de champignons ou plus simplement cerné de cresson, il sera le plat de résistance, cependant que les vives préférences un bouillon et la daube longuement mijotée sur des brisais, sans doute en raison de leurs dents branlantes.

Et la nuit de Noël arrive. Dans les maisons les enfants luttent contre le sommeil. Les grands-parents s'engourdissement sous le manteau de la cheminée. Ils resteront à surveiller le feu, ayant crainte de sortir. Les autres jouent aux cartes, lisent, écoutent la radio. Les paysans ne veillent guère, sauf les jeunes, qui courent les bals du dimanche.

Au dehors les cloches s'ébranlent. Elles se répendent de village en village, et la paix nocturne accroît leur résonnance. Chacun reconnaît les sonnes, les trouvant plus claires, plus joyeuses. «Notre sonneur a de bons bras, le curé lui a glissé la pièce, pas possible», dit-on avec malice. Mais bientôt l'appel sacré rassemble sur les chemins une multitude en marche.

Rares sont les paysans qui dans nos régions ne vont pas à la messe de minuit. Noël est leur fête. La figuraton rustique de la crèche les touche, comme ils reconnaissent l'or pâli de la paille, qu'ils manient chaque matin dans l'étable. Enfin, les chants de la chorale où se mêlent fils et filles, l'autel brillant, l'odeur de l'encens, la chaleur retrouvée de leur masse confuse tassée dans l'église, l'annonce prochaine de nuits moins longues, les captivent en les attendrissant. L'office terminé, ils repassent, silencieux, le porche, et la nuit retrouvée les enveloppe et les disperse hâtivement vers leurs demeures.

Les vieux ont gardé la cuisine chaude mais éteint les lumières. Ils somnolent près de l'âtre, et le chat lové au creux d'une jupe tiède s'étire parfois voluptueusement, toutes griffes dehors. Le chien, à l'arrivée des autres, s'égaie, se rassure. Il n'a plus à garder bêtes et gens et peut maintenant, museau tendu vers le pot de terre, renifler, secrètement réjoui, l'arôme de la daube dont il léchera le restant de sauce onctueuse et grasse.

Le paysan est un mâche-dru, mais le réveil de Noël représente un rite familial qui lui tient au cœur; aussi il se retient, il ne se laisse pas aller à trop boire. Quelques bouteilles seulement de vin bourré, posées sur le rebord de la fenêtre afin que le froid les saisisse mieux. Au dessert des poires gardées sur un lit de paille au fond d'une armoire sans portes. J'en connais une, Louis XV avec ses pieds griffus, son front orné d'une coquille, qui sert ainsi de garde-manger.

Quant les voix s'échauffent, que la main des hommes s'égare tout souvent à empoigner un verre plein, parmi les rires des enfants qui s'endiaient au bout de la table, la mère se lève, et tous alors l'imitent. D'ailleurs la terre commande. La nuit va finir. Dans l'étable le bétail commence à tirer sur ses chaînes; un coq impatient claironne un appel sauvage qui fait frissonner la basse-cour.

J. Taillemagre

Noël aux champs

Par Jean Taillemagre

Les blés qui levaient, drus, dans les champs disparaissent un matin sous une couche de neige scintillante, qu'un vent froid durcit ces derniers jours. Aussitôt la campagne change d'aspect. Elle se pétrifie dans une sorte d'immense rosee que saisit hommes, bêtes et plantes. La vie animée et bruyante des fermes se ralentit. La terre fut désertée. Des vols criards de corbeaux affamés tournoyaient sans grâces au-dessus d'elle, sous un ciel terni, et seules, au bas des haies bordant les chemins vides, les épines perçaient encore la neige par endroits.

Il neigea une partie de la semaine de l'Avent, au point que Maria, la cuisinière, m'interdit presque d'aller tirer les passereaux pour me dégourdir les jambes, car, à défaut de bestioles que le fignais de viser, je rapportais d'épaisses plaques de neige collées sous la semelle de mes bottes.

Cependant dans toutes les maisons la fête de Noël se préparait...

Chez nous elle reste familiale. Les femmes la préparent longtemps à l'avance, en secret croient-elles, mais au village tout se sait, et les enfants en courant les chemins, l'unique rue du bourg, ont vite fait de révéler les apprêts culinaires. L'émulation gagne ainsi de proche en proche, et d'ailleurs, n'est-il pas vrai? chaque maisonnée doit garder bon souvenir du réveil. Chacun a sa tâche. Les hommes, pareseux d'habitude pour ce qui touche les travaux domestiques, aiment surprendre leur monde. Jeudi passé je rencontrai Lanneluc dans le bois de Sarrulles que je venais de battre vainement. Mains aux poches, le bétet rejeté sur la nuque, il sifflait, marchant à grands pas dans le sentier. Le soir tombait. Une clarté laiteuse montait cependant du sol poudré, et ainsi les premières bran-

ches des arbres paraissaient dans l'ombre, qu'elles éclairaient faiblement.

J'arrêtai l'homme.

«Vous allez à un rendez-vous?» questionnai-je en lui serrant la main. Il rit tout d'abord, car il est bel homme malgré la soixantaine.

«C'est bon pour nos enfants; à chacun sa journée, répliqua-t-il. Je vais chercher la bûche de Noël que j'ai cachée depuis le printemps sous la palombière. Je l'aurais choisie l'an dernier, quand je fis une coupe de bois à la Combe-aux-Ecureuils. Une belle bûche de chêne, bien nourrie, et pour que la femme, un jour de paresse, ne me la prenne, je l'ai mise à l'abri. Quand je m'asséyais dessus pour guetter une passade de palombes je lui disais, parlant tout haut: «Encore quelques mois à me servir de siège, ma vieille, puis tu iras flamber à la maison.» Voilà pourquoi vous me voyez rôder dans le bois à la nuit. Ce matin, tenez, Elise au saut du lit m'a dit: «Je parie que tu ne penses pas à la grosse bûche pour tenir le feu durant que nous serons à la messe.» Je n'ai pas répondu, et elle a grondé. Elle avait raison, mais moi je n'avais pas tort. Je le sais bien, pardieu, que la bûche allumée la nuit de Noël ne doit pas s'éteindre de trois jours si l'on veut que sa fille se marie l'an prochain.

- Bah! répliquai-je, la vôtre est assez mignonne pour qu'on vous la prenne bientôt.»

Lanneluc hochà la tête. Je le sais très fier de Monique, une fine fleur. Il aime entendre son éloge.

Si le père ou le fils aîné préparait la flambée de Noël, les enfants couillaient le gui, les branches de houx, pour orner la salle commune; et ce sont les femmes qui mettent la maison en ordre. Elles besognent dès qu'un fillet de jour passe sous les volets. Le dernier jour avant Noël elles deviennent insupportables. Les hommes, chassés de pièce en pièce, rabroués, car ils empêchent le nettoyage. L'après-midi il est quasi impossible d'entrer dans la cuisine. La longue table de

BIRDS EYE *empfehlen*

Unsere Riesencrevetten

sind in der Qualität unerreich!
(Rohre Crevettenschwänze mit Schale)

Packungen zu 340 g und 2268 g Inhalt

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

die Serviertochter, die mit dem Mixen nichts zu tun hat, findet eine anregende Lektüre, denn Schraemli gibt nicht nur eine umfassende Warenkunde, sondern erklärt auch gleich, wie alle diese Hunderte von Spirituosen, Weinen usw. fachgerecht serviert werden. Wir können uns nicht vorstellen, dass heute noch irgendein gastronomischer Betrieb ohne dieses wirklich wertvolle Lehrbuch auskommt. Zahlreiche Tabellen helfen dem Anfänger und dem Meister. Als wertvolle Hilfe beim Einkauf mag auch der Bezugsquellenhinweis dienen, und nicht minder wichtig scheint uns das aus-

fürliche Weinregister zu sein, das angibt, wo die wichtigsten Weine der Hauptproduzentenländer wachsen. Zu diesem Meisterwerk darf man nicht nur den Autor, sondern vor allem dem Gastgewerbe gratulieren. In einer Epoche der Hast und Unrast hat dieser wichtige Zweig unserer Volkswirtschaft noch einen Mann, der seine Zeit und sein grosses Wissen in den Dienst der Allgemeinheit stellt. Das Werk ist, wie schon die früheren Auflagen, beim *Fachbuchverlag der Union Helvetia, Luzern*, erschienen und kann dort zum Preise von *Fr. 21,50* (inkl. Wust) bezogen werden.

Die Bar ersetzt die Wirtshausstheke

Was sich Charles Dickens nicht träumen liess - Zur Genealogie eines unterhaltsamen Ortes

Wenn man Charles Dickens liest, etwa die «Pickwickier», dann fällt einem auf, dass der sehr ehrenwerte Samuel Pickwick und seine Clubmitglieder es liebten, bei ihren abenteuerlichen Reisen kreuz und quer durch Englands Hotels und Restaurants gewärmtes Bier mit Zimt, Zucker und Zitronenscheiben zu trinken. Wenn es hoch kam, nahmen sie alten Portwein zu gebratenen Hähnchen oder eine Flasche Mosel. In Thackerays «Jahrmärkte des Lebens», jenem Roman, in dem so viele Schulden gemacht werden, weil es sich um ausgesprochene Hochstapler handelt, gilt es als Gipfel der Veruchtheit, dass Champagner getrunken wird, der von den geprellten Wirten à fonds perdu geschrieben werden muss.

Schnaps tranken Kutscher

Sowohl in der alten englischen als auch in der französischen und deutschen Literatur ist nur selten die Rede vom Schnaps. Ihn trinken nur die Kutscher und die Lohndiener. Man kann sich nicht des Eindrucks erwehren, dass sich inzwischen einiges geändert hat. Und nicht nur in der Literatur.

Die ersten Bars wurden in England gegründet, und zwar für das «niedere Volk». Sie waren noch eine Mischung von kleinem Restaurant und Schnapsdestille und halten sich in dieser Form in manchen Stadtteilen Londons, aber auch in Manchester oder Liverpool bis heute. Es ist immer wieder überraschend, wenn man etwa in Whitechapel winzige, schmuddelige Lokale sieht, in denen es märchenhaft billige Austern und Krebse zu harten Schnäpsen gibt, während in einem ausgesprochenen «Pub» ausser Brandy die unzähligen Biersorten ausgeschenkt werden, ebenso wie in den ländlichen «Inns».

Vorläufer Wild-West-Kneipe

In Amerika ist die Bar, ebenso wie in Deutschland, verhältnismässig jung. Als der Kontinent von der

grossen Einwandererflut im 18. und 19. Jahrhundert überschwemmt wurde, entstand, nach einem Bericht des «Handelsblatts», zuerst im Westen die «Drink-Saloons», primitive Holzknipen, in denen Trapper und Cowboys den Whisky durch die rauhen Kehlen jagten. Erst viel später, als der Staat selbständig wurde, als eine ausgesprochene Prosperität begann und die Riesenstädte mit guten Hotels aus dem Boden wuchsen, entstand so etwas wie eine Barkultur, die mit dem rauchigen Boden Old-Englands nicht zu vergleichen ist.

In Deutschland hatte man nach dem Ersten Weltkrieg die sogenannte «Diele». Inflationsgrössen und seriöse Geschäftsleute trafen sich hier mit ihren Frauen oder «Damen». Es gab Dielen mit kabarettistischen Einlagen (dabei handelte es sich um Unternehmen, die sich aus dem Tingeltangel entwickelten), in anderen konnte das Publikum tanzen, wieder andere waren nur zum Trinken da.

Harte Sachen und leiser Jazz

In den zwanziger Jahren wurde der Schnaps salonfähig. Er trat, zugleich mit der Jazzmusik, seinen Siegeszug durch die ganze zivilisierte Welt an: Die Bar heutiger Prägung wurde geboren. Aus dem lärmvollen Wirtshaus mit seiner Theke, hinter der ein hemdsärmeliger Gasthalter steht, entwickelte sich jenseit in-time, dezente Lokal, das aus der heutigen Grobstatistik nicht mehr wegzudenken ist. Es gab den neuen Beruf des Keepers, also des Mannes, der eingeweiht ist in die geheimen Rezepturen der Mixkunst. Die Männer mit den weissen Schiffchen auf dem Kopf haben heute wie andere Sparten Berufsorganisationen, die sich gegenseitig bekämpfen und «die Fahne hochhalten». Nicht die Kognakfahne, denn die ist für die Gäste, sondern im übertragenen Sinne die Fahne der Berufsehre.

Aus der alten Theke des Wirtshauses wurde der Bartsch. Ihn umspannt gewöhnlich eine Messingstange wie die Reling eines Schiffes. Auf den hohen Hockern

sitzen die Gäste wie Götter im Olymp. Die Cocktails erhöhen ihr Lebensgefühl, sie fühlen sich erhaben über den Kleinkram des Alltags.

Der Unterschied zwischen einem Restaurant und der Bar liegt auf der Hand. Im Restaurant wird in erster Linie gespeist und nötigenfalls Bier oder eine Flasche Wein zum Essen getrunken. In der Bar wird in erster Linie getrunken, notfalls Potato-Chips aus der Tüte geknabbert. Wenn es hoch kommt, trinkt jemand eine Tasse Hühnerbrühe zwischen den Cocktails.

Der Siegeszug der kultivierten Bar liess manche Gastronomen nicht ruhen. Sie sahen nicht ein, dass man nur hochprozentige Alkoholika ausschenken sollte. Und so gab es, ebenfalls in den zwanziger Jahren, als Gegengewicht zu den teilweise raffiniert ausgestatteten Cocktaillokalen, schlichte Milk-Bars, in denen die leberhaltende Kraft des Joghurts gepriesen wurde mit Hinweisen auf die sagenhaft hohen Lebensalter der Bulgaren. Himbeersaft, Sauermilch, Kakao und Sprudel waren die Ingredienzien jener Unternehmen - und sind es heute noch - die Milk-Bars gelten als Oase für Eiweissbedürftige. Daneben entstanden ausgesprochene Bierbars, die eine Nuance teurer und anspruchsvoller sind als «normale» Gasthäuser. Sie nehmen Rücksicht auf das Bedürfnis mancher Männer, einmal bei einem duftigen, würzigen Umtrunk unter sich zu sein und mit Streichhölzchen auf ernsthafte Weise auszuknobeln, wer die nächste Runde zu bezahlen hat.

Solche und solche

Auch die Bars, in denen auf intime Weise «harte» Getränke gemixt werden, unterscheiden sich wieder untereinander. In einer ausgesprochenen Tanzbar, die sich aus der oben erwähnten Diele entwickelte und in der ein vier bis fünf Mann starkes Orchester aufspielt, kredenzt gewöhnlich eine Frau die Getränke am Bartsch. Der Beruf der «Barmaid» wurde schon oft in einem allzu schiefen Licht gesehen. Es gibt unter ihnen solche und solche. Wir wollen nur von solchen sprechen: Sie beherrschen nicht selten ebenso wie die Keeper zahllose Cocktailrezepte, haben gepflegte Umgangsformen und verstehen es vor allem zu schweigen, was man erfahrungsgemäss nicht von allen Frauen sagen kann. Die Intimität einer Bar, das Abgeschirmte gegen die Umwelt verführt manchen Gast dazu, aufgelockert durch verschiedene Drinks, privateste Dinge preiszugeben. Ärger im Geschäft oder Schwierigkeiten in der Familie werden der erfahrenen Barfrau geklagt. Sie hört sich das alles an, schüttelt mitfühlend den Kopf oder nicht lächelnd Zustimmung, um in der nächsten halben Stunde alles wieder zu vergessen.

Ein anderer Typ ist die Herrenbar. Die Beziehung will nicht besagen, dass hier nur Männer zu sehen sind. Aber die Bedienung besteht nur aus Kellnern und geprüften Mixern, die meist aus dem Kellnerberuf hervorgegangen sind. Solche Bars sind meist den grossen

Buchhaltungs- und Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Vereins Montreux

Lieferung von Buchhaltungs- und Bureauaterial

Die Buchhaltungs- und Treuhandstelle hat kürzlich allen Mitgliedern des SHV. eine Preisliste über eine Reihe von Bureauartikeln, die in der Hotelbranche laufend benötigt werden, zugestellt. Die eingeräumten Preise dürfen als sehr günstig bezeichnet werden. Zudem können nun auch die ebenfalls auf der Preisliste vermerkten, speziell für das Hotelgewerbe zugeschnitten und den modernen Erfordernissen Rechnung tragenden Buchhaltungsformulare - wie Journale usw. - abgegeben werden.

Alle auf der Preisliste aufgeführten Artikel sind künftighin *ausschliesslich* nur durch die Buchhaltungs- und Treuhandstelle des SHV. in Montreux erhältlich.

Wir empfehlen unsern Mitgliedern im eigenen Interesse, der Preisliste die nötige Beachtung zu schenken, und zweifeln nicht daran, dass sie aus den gebotenen Vorteilen Nutzen ziehen werden.

Hotels angegliedert. Oft wird das Pokulieren in jenen Lokalen durch eine kleine Band musikalisch untermalt. Klavier, Schlagzeug und Gitarre begleiten mit dezenten Klängen das Eisglucker in den Mixbechern oder das Klirren der Gläser, das leise Lachen der Frauen und das Surren des Ventilators.

Dr. W. Sch.

Schweiz und internationaler Reiseverkehr

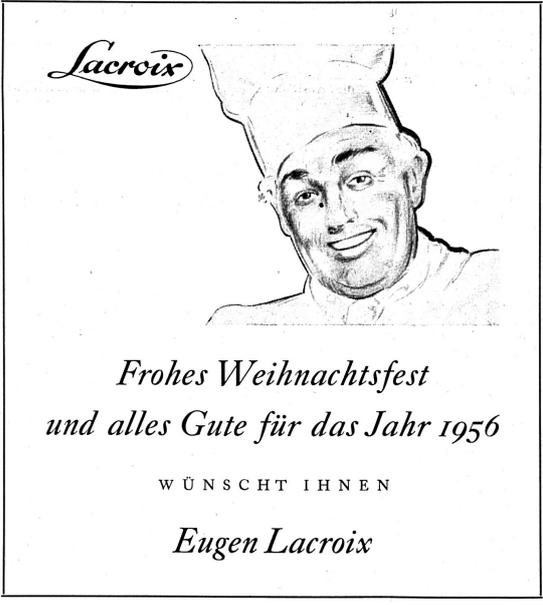
Der Vorstand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung tagte am Montag unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Dr. h. c. Meili, in Bern. Zugegen waren auch Vertreter der Bundesbehörden, der SBB und PTT, der touristischen Regionen und wichtiger Verkehrsinteressenten unseres Landes.

Der Vorstand behandelte den Bericht über die im laufenden Jahr auf der ganzen Welt durchgeführte Werbung zum Besuch der Schweiz. Nachdem alle Länder die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs erkannt haben und ihren Werbeapparat konsequent ausbauen, hat unsere *Verkehrszentrale*, die nationale Werbestelle für den Fremdenverkehr, sehr viel Mühe, im internationalen Wettbewerb *Schritt zu halten*. Der Ruf der Schweiz als Reiseland, wie die steigenden Frequenzen zeigen, konnte erfolgreich verteidigt werden. Die Verkehrszentrale mit ihren 16 über den Erdkreis verstreuten Agenturen hat an touristischer Werbung ein beträchtliches Volumen entfaltet. Der Vorstand der SZV. behandelte in diesem Zusammenhang die Belegung der Vor- und Nachsai-

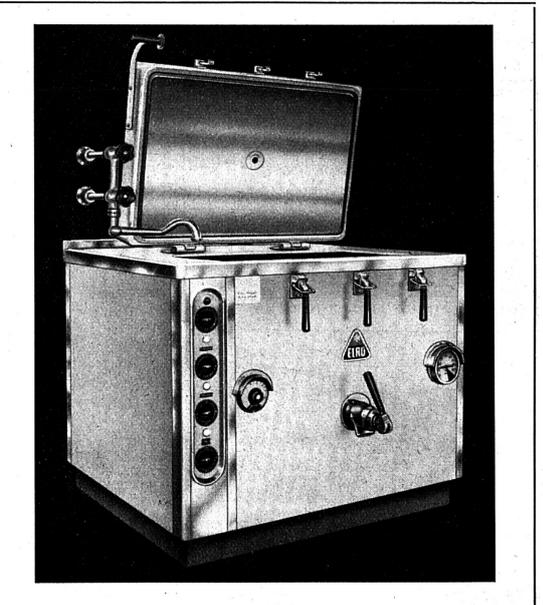


GUINNESS
IS GOOD FOR YOU
GUINNESS EXPORT STOUT
ENGLISCHES BIER
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. ULMER & KNECHT ZÜRICH/LUZERN

Zu verpachten oder zu verkaufen zu günstigen Bedingungen ein
BERGHOTEL
als Ferienheim
in der Nähe einer Bahnstation.
Orten unter Chiffre F H 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 1956
W Ü N S C H T I H N E N
Eugen Lacroix



Universal-Kochapparate ELRO
für Elektrisch, Dampf- oder Heisswasser-Heizung

Bestgeeignet auch zum Wasserbadkochen, Dämpfen, Schwitzen, Sterilisieren, Pasteurisieren und Luftkochen.
Erhältlich in den verschiedensten Grössen und Ausführungen von 60-2500 Liter Inhalt, als Einzel-, Doppel- oder Gruppenanlage.
Im ELRO gekochtes Fleisch und Gemüse bewahrt das frische Aussehen und schonnt dessen Vitamine und Aromastoffe.
Äusserst wirtschaftlich im Betrieb.
Architektonisch formvollendet und hygienisch • Aus rostfreiem Stahl gebaut.
ELRO bezahlt sich selbst!
Fabrik-Garantie • 2 Gratis-Services.
Äusserst vorteilhafte Zahlungsbedingungen.
Verlangen Sie unverbindliche Offerte oder Vertreterbesuch direkt beim Alleinfabrikanten
Robert Mauch, ELRO-Werk, Bremgarten
Telephon (057) 71777 (Aargau)

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE
BOLS
TRIOMPHE DEPUIS 1575
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Wir liefern laufend
Wirtschaftsstühle
sehr solid und gefällig zu Fr. 17.50 und 24.- (letztere mit gebogener Zarge), sowie schöne
Stabellen
zu Fr. 42.-, Möbelfabrik Gschwend A.G., Steffelsburg bei Thun, Tel. (052) 263 142

Für Rindsnierstücke la Kuhnierstücke I u. IIa Kuhfilets I u. IIa Schweinssarrées
wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, Brugg
Telephon (065) 412 22

Leerne **Englisch** in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck des ganzen Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

BOLLINGER Extra Quality
Renaud & Bollinger & Co.
BRUT Champagne
FRANCE
Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

son, ein Problem, das immer noch keine zufriedenstellende Lösung gefunden hat und neuer Anstrengungen bedarf.

40,5 Millionen passierten die Nordgrenze

fb. An der schweizerisch-deutschen Grenze nach Baden wurde im vergangenen Sommerhalbjahr ein Rekordverkehr registriert. Der Personenverkehr an den 100 badischen Grenzübergängen ist in den sechs Sommermonaten von 29,9 Millionen im Jahre 1953 über 38,9 Millionen im Jahre 1954 auf 45,4 Millionen in diesem Jahre angestiegen. Die Zunahme beträgt somit gegenüber 1953 51,7 Prozent. Die von der Finanzdirektion geführte Statistik beweist, dass die südbadischen Grenzübergänge zu den bevorzugtesten des ganzen westdeutschen Bundesgebietes im Reiseverkehr gehören. Im grossen Reiseverkehr entfielen in den sechs

Sommermonaten auf die Grenzübergänge nach der Schweiz 14 Millionen Personen, nach Frankreich 4,3 Millionen. Der kleine Grenzverkehr entlang der Schweizer Grenze zählte 26,5 Millionen Passanten, an der französischen Grenze nur 520 000 Personen. Insgesamt haben somit in den sechs Sommermonaten 40,5 Millionen Personen die Schweizer Grenze zwischen Konstanz und Basel passiert. In der gleichen Zeit haben im grossen Reiseverkehr 2,1 Millionen Motorfahrzeuge die Schweizer Grenze überquert. Die Schwerpunkte des grenzüberschreitenden Personen- und Motorfahrzeugverkehrs lagen auch in diesem Sommer eindeutig im Gebiet von Konstanz und Lörrach. An den Grenzübergängen im Gebiet von Lörrach wurden allein im Monat August im grossen und kleinen Reiseverkehr 2,9 Millionen Passanten gezählt, im Gebiet von Konstanz ebenfalls im August 3,4 Millionen Personen und 236 000 Motorfahrzeuge.

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Hoveg

Das schweizerisch-deutsche (Westdeutschland) Handelsabkommen vom Dezember 1954 ist auf die mögliche Frist von Ende September 1955 nicht gekündigt worden. Es geht deshalb automatisch bis Ende September 1956 weiter. Die wiederholte Ausweitung der Liberalisierung der Wareneinfuhr in die Bundesrepublik Deutschland hat eine starke Ausweitung des schweizerisch-deutschen Handelsverkehrs mit sich gebracht. - Bekanntlich hat Westdeutschland im Jahre 1954 eine grössere Steuererhöhung durchgeführt. An Stelle der erwarteten Mindereinnahmen stellten sich Mehreinnahmen in der Höhe von über 600 Mio DM ein. Das ist ein weiteres Zeichen der ansteigenden Konjunkturkurve. Der schweizerische Fremdenverkehr darf diesen Winter mit einer nochmaligen Zunahme an deutschen Feriengästen rechnen.

In der Tagespresse konnte man kürzlich über ein grosses französisch-kubanisches Kompensationsgeschäft - Kraftwerkeinrichtungen gegen Zucker - lesen. Es wäre nicht ganz ausgeschlossen, dass auf diesem Wege Zucker unterpreisig auf den europäischen Markt gelangt. Immerhin müssen die steigenden Seefrachten und die gegenwärtige Behinderung resp. Verteuerung der Rheintransporte als vertueuernde Faktor auch in Rechnung gestellt werden.

Aus den gleichen Gründen haben in den letzten Tagen die Arachidöl-Preise eine Festigung erfahren. Mit indischen Lizenzen kann vor Januar/Februar nicht gerechnet werden, und dann ginge es im besten Falle noch zwei bis drei Monate, bis Ware in der Schweiz greifbar wäre. Wir werden deshalb vor Mai 1956 mit einem eventuellen Preisrückgang nicht zu rechnen haben. Unter diesen Umständen könnte unser Abschlag vor vierzehn Tagen etwas voreilig gewesen sein. Wir beabsichtigen aber nun, auf den Beginn der Wintersaison keine Korrektur vorzunehmen.

Ein Einfluss auf die Arachidölpreise könnte auch von der kleinen Oliven-Ernte der Mittelmeerländer ausgehen. Die Schätzungen lauten auf 700 000 t, während man in der Saison 1954/55 noch 860 000 t einbrachte. Die Olivenöl-Preise haben bereits angezogen.

Salami. Die Schweizer Salami-Fabrikanten verlangen aus dem Schlachtvieh- und Fleisch-Fonds einen Verbilligungszuschuss von 40 Rappen per Kilo Salami-brät, um den derzeitigen Verkaufspreis aufrechterhalten zu können. Die Herstellungskosten für Schweizer Salami werden für das 4. Quartal 1955 auf einem um 10 Rp. per kg höheren Schweinepreis aufgebaut.

Reis. Die italienische Reisernte 1955 war nicht besonders gut. Die Preise für bessere Sorten sind gehalten, es muss aber mit grösster Vorsicht ausgesehen werden. Aus Holland wird über einen weiteren Aufschlag

von 1 Gulden per 100 kg auf Siam-Reis berichtet. Die Nachfrage nach feinen Sorten ist gross.

Versteigerung der Weine der Stadt Lausanne. Am 15. Dezember fand die übliche Versteigerung der Weine der Stadt Lausanne statt. Zu Beginn derselben herrschte eine offensichtliche Lustlosigkeit, die aber gegen das Ende hin, wo die Weine von Dézaley im Gebot standen, in einen lebhaften Auftrieb umschlug. Es wurden folgende Preise per Liter ab Keller bezahlt: Abbaye de Mont Fr. 1.31 bis 1.70, Allaman Fr. 1.12 bis 1.15, Burignon Fr. 2.01 bis 2.11, Dézaley «Clos des Moines» Fr. 2.31 bis 2.76 und Dézaley «Clos des Abbayes» Fr. 3.50 bis 4.05.

Dans la région du Léman

La propagande pour 1956

La commission de propagande de l'Office du tourisme du canton de Vaud - qui comprend des représentants des stations de l'hôtellerie, des transports par rail et par route, des organisations commerciales, etc. - a tenu le 13 décembre une importante séance sous la présidence de M. F. Tissot; elle avait à connaître du programme d'activité pendant l'année 1956 et du budget général de propagande; après une intéressante discussion, ils ont été approuvés.

M. P. Spahr, chef de section à la direction du 1er arrondissement des CCF (remplaçant M. A. Marguerat, directeur, empêché) a présenté un fort intéressant rapport sur la célébration, le printemps prochain, du 50e anniversaire de la ligne du Simplon; il a donné diverses indications sur les programmes actuellement à l'étude ainsi que sur les mesures qui seront prises pour mettre toujours plus en valeur cette importante ligne internationale.

TOTENTAFEL

Charles Fédier,

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort, à l'âge de 54 ans, après une longue maladie, de M. Charles Fédier, directeur des restaurants Métropole à Lausanne.

M. Fédier qui était très estimé de ses collègues Lausannois était d'origine uranaise. Après avoir suivi les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne, il fit plusieurs stages dans de grands établissements en Suisse et à l'étranger. Pendant de nombreuses années il occupa des fonctions importantes au Casino de Berne. Il a été le directeur, dès son ouverture, du Vieux-Moulin à Epesses, puis à la assumé la direction du Kursaal d'Intraken jusqu'au 1er décembre 1950, année où il fut appelé à la tête des restaurants Métropole à Lausanne. Il était membre du conseil d'administration de la Société d'exploitation des restaurants Métropole.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de nos très sincères condoléances.



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

Monsieur

Charles Fédier

tenancier des restaurants Métropole à Lausanne

décédé à Lausanne dans sa 55e année, 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:

D' Franz Seiler

Vergangenen Sonntag ist unser Mitglied Charles Fédier, Direktor des Restaurants Métropole in Lausanne, nach längerer Krankheit im Alter von 55 Jahren gestorben.

Herr Charles Fédier wurde 1901 in Andermatt geboren, wo seine Eltern das Hotel Fédier betrieben. Damit war ihm zuzusagen von Geburt an die gastgewerbliche Laufbahn vorgezeichnet. Er besuchte die Hotel-Fachschule in Lausanne-Cour. In Häusern der Schweiz und des Auslandes genoss er eine gründliche Ausbildung im Beruf. Mehrere Jahre hatte er im Casino Bern leitende Funktionen inne. - Nach Kriegsende 1945 übernahm er die Leitung des Kursaals Intraken, und seit 1950 war ihm die Direktion des Restaurants Métropole in Lausanne anvertraut. - Zahlreiche Freunde betrauern den Hinschied dieses lebenswürdigen Berufsmannes. Seiner Gattin sprechen wir das herzlichste Beileid aus.

DIVERS

214 000 signatures appuient l'initiative de la FRS.

Touring, organe du Touring-club suisse, annonce que l'initiative constitutionnelle lancée en mai dernier par la FRS, à l'instigation du TCS., en faveur de l'amé-

Reklame-Schlagler

- Deckbetten 120/160, la H'Flaum Nr. 68 . . . Fr. 59.80
Deckbetten 120/160, 1/2-Flaum, Nr. 121 . . . Fr. 78.50
Federkissen, 60/90, Nr. 18 . . . Fr. 16.90
Federkissen, 60/100, Nr. 21 . . . Fr. 25.40
la Wollsteppdecke, Schn. Gr. 120/155, Oht. Damast, 38.50, Warme Schweiz, Wolldecke, 150/210, Jac., Brd. 39.80.



Bettfedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telephone (034) 221 14



DONVAR AUVERNIER
TEL. (038) 8 21 38

Junger Koch sucht Stelle als Commis-Entremetier

in grosses Hotel für die Wintersaison, wenn möglich im Graubünden. Offerten an Robert Gascón, Bis, Restaurant «La Petite cave», Neuchâtel. Tel. (038) 51789.

Chef de cuisine

(Italien) cherche place dans hôtel de 1er ordre pour tout de suite, à l'année ou saison, ayant déjà travaillé en Suisse. Très bons certificats. Faire offres sous chiffre C J 2289 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Küchenchef-Alleinkoch

Passioner, dilt- und sprachkundig, in den 40er Jahren, wünscht sich auf Januar 1956 zu verändern. Hotel, Spital oder Sanatorium. Offerten unter Chiffre Z D 2078 an Mosee-Annoncen, Zürich 22.

Junger, tüchtiger Koch

sucht Wintersaisonstelle in gutem Hause. Offerten erbeten an Louis Hüser, Hotel des Vosges, Lutzelburg, Moselle (France).

Junger, tüchtiger Chef de service

sucht Aushilfsstelle über Weihnacht/Neujahr. Offerten an H. Schmitz, Rosencranzstrasse 97, Zürich 51, Tel. (051) 486184.

National-Zeitung

Kommentare die Geltung haben

Die kluge Hoteliersgattin

schenkt zu Weihnachten auch ein gutes Fachbuch. In den nächsten Tagen erscheint

Das grosse Lehrbuch der Bar

in 5. vollständig neubearbeiteter Auflage. Harry Schraemlis Meisterwerk macht jedem Fachmann Freude. Es enthält wertvolle Tabellen über die Kalkulation, den Gläserinhalt der Flaschen, den Alkoholgehalt, das spezifische Gewicht usw. Tausend Fragen der Getränkekunde werden klipp und klar beantwortet.

Zu beziehen zum Preise von Fr. 21.50 inklusive WUST durch den Fachbuchverlag der «Union Helvetia», Luzern 2.

Qualifizierter

Hotel-Direktor

mit geschäftsfähiger Frau, Direktor eines Hauses mit 180 Betten,

wünscht sich auf den Frühling zu verändern

Offerten unter Chiffre Q H 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Leiterin (evtl. Paar) sucht auf Frühjahr Stelle als Directrice-Gouvernante

in allen Sparten der Hotellerie bewandert. 5 Sprachen. Offerten unter Chiffre V P 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier roman

quarantaine, sérieux tout premier ordre, avec patente vaudoise disposant de fr. 30000-50000 cherche poste indépendant soit comme

directeur

intéressé ou reprise d'une affaire en location, achat éventuel. En Suisse romande de préférence. Ecrire sous chiffre C 90794 X Publicitas Genève.

Italiener, sprachkundig, beim Fremdenverkehr beschäftigt, sucht Stelle im Hotelfach gleich welcher Art. A. C. I. Piaggio Valmara, (Novara) (Italien).

Barpianist

vom 23. Dez. bis 10. Jan. frei. la Referenzen. Tel. (091) 23612.

Junge Deutsche vom Bodensee sucht per Anfang Jan. 1956 Stelle als

Servier-Praktikantin

Etwas Kenntnisse in der franz. Sprache vorhanden. Offerten erbeten unter Chiff. S P 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deux jeunes gens (18 ans) ayant fait l'école hôtelière italienne almerant travailler en Suisse romande pour la saison d'hiver pour stage de perfectionnement. Emplois désirés

commis de cuisine

Cette place serait acceptée au pair. Prière de s'adresser à Bahoghiani Dirse, Buffet de gare, Château-d'Oex qui transmettra.

Matheus Müller



Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG. Scherzingen (TG) - St. Moritz

Unsere Nelken

schaffen eine freundlichere Atmosphäre

Wir importieren täglich frisch geschnittene Nelken aus der Riviera. Verlangen Sie telefonisch unsere Tagespreise. Unsere Spedition arbeitet prompt und zuverlässig.

FRITZ & CO., CHUR Telephone (081) 21517.

Junger Koch, 21 Jahre alt, sucht Jahresstelle als Commis de cuisine

Berner Oberland bevorzugt. Angaben mit Nettogehalt an Paul Künzi, Restaurant Bären, Steffisburg-Dorf.

Apéritif à la gentiane



l'ami du connaisseur

REVUE-INSERTATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

nagement de notre réseau routier a recueilli au total 214 000 signatures. Le secrétariat du comité d'initiative s'occupe actuellement de faire légaliser les listes de signatures par les autorités communales.

Parmi les six initiatives populaires lancées en 1955, celle de la FRS, a de loin, obtenu le plus grand succès; les deux initiatives concernant l'assurance-invalidité ont obtenu respectivement 101 933 et 54 073 signatures, l'initiative des cartels 60 357, celle en faveur de l'introduction de la semaine de 44 heures 60 449 et l'initiative lucernoise pour la réduction des impôts 138 957 signatures.

En tête des cantons figure Genève avec 27% de ses électeurs, suivi des Grisons avec 22%. Le Valais occupe le dernier rang avec 8,3 %.

On pense que les listes de signatures dûment légalisées pourront être remises à la Chancellerie fédérale dans le courant de janvier.

Téléphériques et skilifts

Le Département fédéral des Postes et des Chemins de fer communique:

Le 7 décembre, s'est réunie à Zurich, sous la présidence du directeur des travaux publics du canton de Zurich, la conférence du Concordat intercantonal, concernant les téléphériques et skilifts sans concession fédérale.

Des délégués de la Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents et du Département fédéral des Postes et des Chemins de fer y assistaient. Fondé en 1955, ce concordat est en fait opérant depuis plus d'un an. 9 cantons y ont adhéré jusqu'ici, soit Schwyz, Obwald, Glaris, St-Gall, Grisons, Tessin, Vaud, Valais et Neuchâtel; il vise notamment à l'application uniforme des prescriptions techniques et d'exploitation applicables à ces installations et a désigné à cet effet un bureau de contrôle technique, qui agit au nom des cantons affiliés. La conférence a constaté en particulier que tous les téléphériques sans concession fédérale servant au transport des voyageurs sont soumis au concordat, tandis que les skilifts combinés à des télésièges, soumis à la surveillance de la Confédération, n'entrent pas en ligne de compte. De plus, vu la quantité de travail à assumer, la conférence a décidé de développer son bureau de contrôle et de passer un accord avec la Suva quant au contrôle des téléphériques de chantiers, qui assurent le transport de personnes.

Succès de la campagne éducative l'intention des usagers de la route

La Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier, qui groupe les représentants des autorités et des associations compétentes, s'est réunie le 28 novembre dernier, à Lausanne, sous la présidence de M. Charles Duboule, conseiller d'Etat de Genève. Elle a pris connaissance avec intérêt du rapport final de la campagne éducative organisée dans toute la Suisse au mois de juin 1955, la troisième du genre, qui mettait l'accent cette fois sur la manœuvre de dépassement et l'observation de la priorité. Les résultats sont, d'une manière générale, réjouissants puisque le nombre des accidents a également subi cette année un fléchissement notable pendant le mois de juin comparativement aux autres mois. Cantons et villes qui ont participé à cette campagne, et notamment les organes de police qui en assurent l'exécution ainsi que les associations, souhaitent la répétition de ces mesures de propagande et de police.

La Conférence a décidé qu'une nouvelle campagne

serait organisée dès le milieu du mois de mai jusqu'à mi-juin 1956 pour engager les conducteurs de véhicules et les autres usagers de la route à utiliser uniquement la partie de la chaussée qui leur est réservée, en insistant en particulier sur leurs devoirs respectifs aux passages pour piétons. Les préparatifs de cette nouvelle campagne commenceront immédiatement.

AVIS

Panonneaux inutiles

Nous avons publié maintes fois ici-même l'opinion de nos organes directeurs sur l'affichage de panonneaux contre les façades des hôtels. Si nous revenons sur la question, c'est que l'on offre toujours de nouveaux panonneaux à nos hôteliers. Il ne se passe pas de mois, sans qu'une nouvelle organisation ne mette une affaire sur pied dans ce domaine, la plupart du temps en publiant parallèlement de soi-disant guides, en demandant des rabais, etc. Nous avons écrit le mot «affaire», mais pour qui? L'hôtelier doit savoir que ce n'est pas une «affaire» pour lui que de louer un panonneau qui ne lui attirera que des clients aléatoires. S'il y a «affaire», elle est de l'autre côté, mais personne n'en fait mention. Une fois la taxe de location du panonneau payée, l'on n'entend plus parler du succès de cette réclame et l'on n'a pas l'occasion non plus d'en constater les effets.

Nous recommandons instamment à nos membres de refuser catégoriquement toutes nouvelles offres de panonneaux et de ne pas renouveler les contrats passés avec les organisations privées de ce genre. Nos hôteliers n'ont pas besoin de faire une réclame aussi primitive.

Spécialkurs für Tranchieren und Fertiggöchen vor dem Gast

Dieses Jahr führte die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern einen Spezialkurs für Tranchieren und Fertiggöchen vor dem Gast durch. Wie schon im Frühling, musste der Kurs auch im Herbst wiederholt werden, und alle vier Male er voll besetzt.

Mit der Organisation wurde Herr A. Zellweger, Sekretär der Hotelfachschule Luzern, betraut. Er hat seine Aufgabe auf vorbildliche Art gelöst. Herr Ch. Foery-Spichtig, Hotel Ticino, Lugano, ein bekannter Fachmann und guter Kenner der alten französischen Küche (Escoffier), übernahm die theoretische und praktische Leitung des Kurses. Mit seinen ausserordentlich lehrreichen Darbietungen hat er Fachleute aus fast allen europäischen Staaten in der hohen Kunst der Zubereitung, des Fertiggöchens und des Tranchierens weiterzubilden können. Er hat sich alle nur erdenkliche Mühe gegeben, um uns Schülern ein Maximum an beruflichen Kenntnissen mitzugeben. Den beiden Herren sei an dieser Stelle noch einmal herzlich gedankt.

In erster Linie wurden theoretisch und praktisch die allgemeinen Regeln des Tranchierens erörtert, die Bedeutung des Tranchierwagens erklärt und auf dessen vielseitige Verwendbarkeit hingewiesen.

Ausserdem wurde im Laufe des sechsstägigen Kurses vorgezeigt, wie man feine Hors-d'œuvre, Kaviar, Austern, Foie gras und andere Leckerbissen vor dem Gast serviert, wie die verschiedenen Cocktails gemischt und Seeforellen, Lachs, Seelunge, Hummer und dergleichen zubereitet und dem Feinschmecker gefällig serviert werden. Auch alle Fleischteile wurden

te, qui n'attire personne et qui ne fait qu'enlaidir les façades de leurs établissements.

AUSKUNFTSDIENST

A propos Schilderwesen

Über das, was unsere leitenden Organe vom Schilderwesen an Hotelfassaden halten, haben wir uns an dieser Stelle schon öfters vernehmen lassen. Dass wiederum etwas darüber gesagt werden muss, hat seine Ursache in den vielen Schildern, die auf diesem «Markt» der Hotellerie immer wieder angeboten werden. Es vergeht kaum ein Monat, ohne dass irgendeine neue Organisation auf diesem Gebiet ein Geschäft wittert, meist in Verbindung mit der Herausgabe von sogenannten «Führern», Rabattbettel usw. Das Stichwort nannten wir eben: «Geschäfts». Aber für wen? Dem Hotelier möchte man weismachen, dass es für ihn ein Geschäft bedeute, wenn er mit dem Schild dieser oder jener Organisation Kunden erhalten könne. Vom Geschäft, das der andere Teil damit zu machen beabsichtigt, spricht jedoch niemand. Ist die Schildergebühr bezahlt, hört und sieht man auch meistens nichts mehr von «Erfolg» dieser «Reklame».

Unsere Mitglieder sei nochmals dringend nahegelegt, neue Schilderofferten abzulehnen und bestehende Verträge mit priaten Organisationen dieser Art nicht zu erneuern. Eine Wertverminderung seines Hauses hat der Hotelier dadurch nicht zu befürchten, im Gegenteil. Eine konsequente Haltung aller Hoteliers dient nur der Verschönerung und Reinhaltung seiner Fassade. Unsere Hoteliers haben es wohl nicht nötig, auf diese primitive Art Reklame zu machen, um so weniger, als sie beim Gast nicht verfangt.

dabei eingehend erklärt und die Aufmerksamkeit immer wieder auf deren ungerechte Behandlung gelenkt. Aber auch das Tranchieren der Grossespièces von Schlachtfleisch und Haarwild wurde mit grosser Sorgfalt demonstriert. Bevor das Geflügel und Federwild wie Huhn, Gans, Ente, Fasan, Rebhuhn und Schnepfe zerlegt wurden, wurden die Teilnehmer richtigerweise über deren Herkunft und fachgerechte Behandlung orientiert. Besonderes Interesse brachte man dem Tranchieren und Servieren der verschiedenen Grilladen: Entrecôte, Chateaubriand, Poulet grillé usw. und der Zubereitung von Bécasses flambées, Rogons flambés und den vielen anderen Flambés entgegen.

Der Kursleiter zeigte aber auch, dass sowohl das Zubereiten und Servieren von Grapefruit, Melone, Ananas und anderen Früchten, als auch das Zubereiten und Zurechtmachen von Salaten und Spezialsaucen eine hohe Kunst erfordern und nicht vernachlässigt werden sollten.

Der letzte Kurstag war vor allem dem Fertiggöchen und Flambieren von Süßspeisen wie Crêpes, Fruits flambés und der Zubereitung von kombinierten Entremets gewidmet.

Durch die freundliche Vermittlung von Herrn Foery konnten die Kursteilnehmer ausserdem die Kücheneinrichtungen vom Hotel de la Paix in Luzern besichtigen. Unter der charmannten wie fachmännischen Führung von Herrn und Frau Zehnder-Real, Geranten des genannten Hotels, bot sich Gelegenheit, neben der Hauptküche auch das Garde à Manger, die Patisserie, sämt-

Das revidierte Hotellschutzgesetz tritt am 1. Januar 1956 in Kraft

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom Freitag das Bundesgesetz vom 24. Juni 1955 über rechtliche und finanzielle Massnahmen für das Hotelgewerbe auf den 1. Januar 1956 in Kraft gesetzt und gleichzeitig die erforderlichen Ausführungsvorschriften erlassen. Dieses Gesetz tritt an Stelle der bisher geltenden Erlasse; doch wurde im neuen Gesetz angesichts der Besserung der Lage der Hotellerie das bisherige Sonderrecht so weit als möglich abgebaut. Insbesondere kommt die gesetzliche Entschuldung in Wegfall. Die Hilfsmassnahmen gelten zur Hauptsache nur noch für die Fremdenverkehrsgebiete, d. h. für Gegenden, in welchen das Hotelgewerbe einen wesentlichen Teil der Existenzgrundlage der Bevölkerung bildet und der Fremdenverkehr einen typischen Saisoncharakter aufweist.

liche Kühlanlagen sowie die Buffetanlage im Restaurant in Augenschein zu nehmen, was deshalb von besonderem Interesse war, als diese Betriebsanlagen als vorbildlich angesprochen werden dürfen. Es sei auch an dieser Stelle Herrn und Frau Zehnder-Real für ihre Freundlichkeit herzlich gedankt.

Nach der erfolgreichen Beendigung des Kurses richtete Dr. F. Portmann, Präsident der Schweizerischen Hotelfachschule, noch einige sympathische Worte des Dankes und der Anerkennung an die beiden Kursleiter und die Schüler.

Wir danken den Leitern der Hotelfachschule für ihre Initiative und die Mühe, die sie sich im Interesse des schweizerischen Hotel- und Gastgewerbes Jahr für Jahr nehmen, und wir möchten diese anregenden und lehrreichen Spezialkurse, die alljährlich im Frühling und Herbst in Luzern durchgeführt werden, allen führenden Angestellten und Betriebsinhabern angelegentlich empfehlen. Ein Kursteilnehmer

BÜCHERTISCH

Ernst Eberhard: Der Sohn des Venners. Eine geschichtliche Erzählung aus harter Zeit, für die Jugend, illustriert vom Verfasser (Hans-Feuz-Verlag, Bern), 192 Seiten, gebunden Fr. 8.50.

Diese geschichtliche Erzählung will unsern Buben und Mädchen einen Auschnitt aus der rühmlichen Vergangenheit unseres Vaterlandes vor Augen führen. Die junge Generation soll nacherleben, wie unsere Vorfahren ihr Gut und Leben einsetzten für das Land, das heute noch dem Heldentum jener Männer die Freiheit zu verdanken hat. In kräftigen Bildern rollt die Zeit der Burgundkriege an uns vorbei. Die grossen Gestalten dieses Zeitalters steigen im Hintergrunde vor uns auf. Ein Knabe erlebt in kindlicher Ergriffenheit die gewaltige körperliche und seelische Kraftentfaltung seiner Vaterstadt Bern. Der Verfasser, der bereits in



Agent général: P. F. Navazza, Genève

apprenti cuisinier 16 ans, désire faire au printemps 1956 en Suisse romande stage de 1 année dans bon hôtel ou restaurant. Désire surtout apprendre la langue française et bons soins. Offres à R. Galner, Wintermattweg 6, Bern 18.

Chef-Köchin sucht Wintersaisonstelle oder Stelle bis 1. Mai, evtl. Aushilfe für kürzere Zeit. Kann sofort eintreten. Spricht auch französisch. Tel. (037) 281 68.

Kellner (Chef de rang) Schweizer, 4 Sprachen, sucht Engagement ab 3. Januar 1956 oder evtl. früher. Off. unter Chiffre K R 3308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de partie 24jähriger Koch sucht Stelle als Es kommt nur gutes Haus in der französischen Schweiz in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre R 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hilfsköchin und junge Tournante suchen Saison- oder Jahresstelle in Hotel der französischen Schweiz. Franz. Sprachkenntnisse vorhanden. Eintritt ab Januar 1956 sofort möglich. Offerten unter Chiffre H T 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Madame Charles Fédier, à Lausanne Les familles parentes et alliées ont la profonde douleur de faire part du décès de Monsieur Charles Fédier Hôtelier-Restaurateur à Lausanne L'ensevelissement a eu lieu à Andermatt, le mercredi 21 décembre. Domicile: Métropole 5, Lausanne.

Wir suchen auf kommendes Frühjahr in die Zentralschweiz Direktions-Ehepaar für die selbständige Leitung eines Mittelklassen-Hotels mit 80 Betten. Vorwiegend ausländische Kundschaft. Handgeschriebene Offerten erbeten unter Chiffre D E 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GROSSHOTEL allerersten Ranges im Engadin sucht für Sommersaison 1956 I. Oberkellner Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich über langjährige Erfahrung und beste Referenzen ausweisen können. - Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre O K 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eierkognac Eierkirsch in bester Qualität. Verlangen Sie Gratismuster. Werner Landwinger, Bremserstr., Schwyz. Jeune homme, parlant français et allemand, cherche place comme portier ou chauffeur Possède le permis rouge, libre de suite. Aristide Caroz, Arbaz (VS).

Hilfskoch sucht auf Januar 1956 Stelle im Oberstoggenburg. Offerten unter Chiffre O T 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2. Jeune cuisinier cherche place comme aide-commis de cuisine dans bon hôtel. Offres à Jean Tarchini, Café-Tea-Room Locarno, Locarno.

Bar-Pianist evtl. Bar-Duo frei für Weihnacht-Neujahr (etwa 10-14 Tage). Prima Hotelreferenzen. Rob.Thiéle, Prof. de piano, Lausanne, Bourg 25, tél. (021) 228614

Grosshotel am Genfersee sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. März 1956 in allen Sparten der Hotellerie bestens versierte, sprachkundige GENERAL-GOUVERNANTE Tüchtige, energische Damen, die befähigt sind, einem grösseren Personalstab vorzustehen und ihn mit Takt zu leiten, wollen ihre Offerte einreichen mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben unter Chiffre G E 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kurhausbetrieb (80 Betten) im Tessin verbunden mit eigener Landwirtschaft und Gärtnerei, sucht gut ausgewiesenen, sprachgewandten, verheirateten und katholischen DIREKTOR Antritt 1. März 1956. Anfragen sind zu richten unter Chiffre K. T. 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef-Alleinkoch sucht Stelle, durchaus bewandert in allen Sparten der Küche. Offerten unter Chiffre K N 2313 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. Offerten erbeten an René Bugnard, Couchirard 16, Lausanne, Tel. (021) 242112.

Insrieren bringt Gewinn

Concierge Portier de nuit très capables ayant travaillé dans des grandes maisons, sont cherchés par hôtel de premier ordre à Lugano, pour le 1er mars 1956. Place à l'année. Faire offre avec certificats et photo sous chiffre P O 3350 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Übererkrankung Commis-Pâtissier Offerten an Stadt-Casino Basel.

Ablösung des Patrons Bei Krankheit, Ferien, Erholung wenden Sie sich vertrauensvoll an langjährigen Gastwirt und Hotelier (Koch, geschult, sprachkundig). Ich führe Ihren Betrieb, ob klein oder gross, in zuverlässiger, seriöser, ehrlicher Art weiter. Auskunft durch Chiffre K F 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2. Im Notfall Tel. (051) 284816.

Seriöse BARMAID sucht Stelle in Winterkurort der Westschweiz, bevorzugt als ASSISTENTIN der Barmaid (or men) zur Vervollkommnung der Kenntnisse. Lohn Nebensache. Englisch, französisch und deutsch sprechend. Tel. (021) 84751.

Obst und Gemüse der Woche

Karotten, Weisskabis, Lauch
Menznauer Jäger, Jonathan, Berlepsch, Boskoop

seinen früheren Jugendbüchern die jungen Leser vom
Erlebniskreis des Kindes aus zu tapferen Lebens-

«Nordostschweiz». Die heutige Winternummer bringt
eine ganze Reihe von Beiträgen, die auf die kalte
Jahreszeit abgestimmt sind, sei es, dass sie auf Kunst-

WERK - Dezemberheft 1955. Die wohl interessan-
teste und meistdiskutierte jüngste Schöpfung der mo-

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 51
Offene Stellen - Emplois vacants

Commis de cuisine von Erstklasshotel im Berner Oberland
gesucht. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1090

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

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

Jahresstellen
Lingermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Gallen.

-plastiken zu schaffen, die in Murano ausgeführt wer-
den. Maria Netter und Werner Schmalenbach kom-
mentieren diese Glaskunst aus Venedig.

Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeit-
schrift «Conversation et Traduction». Verlag der
Emmenthaler-Blatt-AG, Langnau BE.

Eine weihnachtliche Kurzgeschichte «Le facteur et
saint Nicolas» und ein Gedicht «Les cheurs angé-
les» sowie ein Rätsel um den Weihnachtsbaum
geben dem vielseitigen und lehrreichen Dezemberheft
eine literarische Note. Der Sprachbewusste zu Hause
und in der Schule freut sich wiederum über die neue
Rubrik «L'argot», das Fachwörterbuch mit den Thea-

«Ein Unfall - was tun?»

Bern (ACS). Wenn sich auch Verkehrsunfälle trotz
aller Bemühungen nicht vermeiden lassen, so lässt sich
doch dafür sorgen, dass sie wenigstens genau und ge-
recht abgeklärt werden. In den ersten kritischen Mi-
nuten nach einem Unfall verliert aber mancher sonst kal-

Ein erfahrener Automobilist und Rechtsanwalt, Dr.
Edmond Gay, hat deshalb alle Ratschläge zur Vermeid-
ung eines Autounfalles, resp. zu dessen rechtlicher
Abklärung, in der kleinen Broschüre «Ein Unfall -
was tun?» zusammengefasst, die unter dem Patronat
des Automobil-Clubs der Schweiz erschienen ist.

Der Broschüre, die im Handschuhfach des Wagens als
Lektüre für «stille Viertelstunden» liegen sollte, ist
noch ein Merkblatt beigegeben, das ins Führerschei-
netui gehört. Auf der einen Seite finden alle persön-
lichen Angaben über den Fahrer, seine Versicherung,
Blutgruppe usw. Platz, auf der andern Seite sind die
wichtigsten Regeln für das Verhalten bei einem Unfall
prägnant zusammengefasst. Die Behörden verschiedener
Kantone geben auf Vorschlag des ACS. dieses Merk-

VIENT DE PARAITRE

«Michel of Switzerland»

(OCST.) Il y a deux ans, Peter Buckley, un écrivain
des Etats-Unis, n'en n'était pas à son premier contact

Stellengesuche - Demandes de places

Salles und Restaurant

Barmaid, tüchtig, gewandt, gut präsentierend, deutsch, fran-
zösisch, englisch, etwas italienisch verstehend, sucht per sofort
gute Saison- oder Jahresstelle in gehobener Hotel- oder Dancing-
Bar. Offerten unter Chiffre 453

Cuisine und Office

Garçon d'hôtel, excellentes références, cherche place pour
saison ou à l'année. Offres sous Chiffre 541

Etage und Lingerie

Österreichin, Hotelierstochter, sucht Stelle als Zimmer-
mädchen, Conf. Lausanne oder Neuenburg bevorzugt.
Zeugnisse der Hotelfachschule vorhanden. Offerten unter Chiffre 542

- 6938 Junger Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6938 II. Buffetdame, Buffettochter oder -praktikantin, Servier-
tochter, Grill-Room-Kellner, Casseroier, sofort, Restaurant,
Basel.
6943 Serviertochter, nach Weihnachten, Restaurant, Basel.
6944 Buffettochter oder -bursche, Küchenbursche, sofort, mittel-
grosses Hotel, Biel.
6956 Sekretärin, sprachkundige Praktikantin für Economat und
Bureau, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.
6976 Buffettochter, Restauranttochter, sof., grösseres Hotel, Olten.
6980 Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
6981 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 60 Betten/
Badort, Kanton Aargau.
6987 Junger Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6988 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittleres Hotel,
Basel.
6993 Kaffeeköchin-Officegouvernante, sofort, grosses Hotel,
Lausanne.
6993 Oberkellner, evtl. II. Oberkellner, sofort, Kursaal, Nord-
westschweiz.
6997 Allein- oder tüchtiger Commis de cuisine, Serviertochter,
Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
6999 Junge Serviertochter, Deutsch, Französisch, sofort, grösseres
Hotel, Aarau.
6999 Buffetpraktikantin, 2. Januar, Hilfsköchin, nach Übereinkunft,
Restaurant, Basel.
6999 Junge Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet,
Kanton Bern.
6999 Zimmermädchen-Mithilfe in Lingerie, Küchenmädchen oder
-bursche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
6999 Zimmermädchen, älteres, sofort, Hotel 45 Betten, Murtensee.
6999 Sekretärin-Mithilfe im Service, sofort, kleineres Hotel, Conf.
6999 Küchenmädchen, evtl. -bursche, Buffettochter, Casseroier,
Schenkensbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6999 Entremetier, nach Weihnachten, Hotel 100 Betten, Zürich.

avec l'Europe lorsqu'il s'est installé en Suisse, et il
n'avait pas, comme tant d'autres hommes de lettres
étrangers, à «découvrir» notre pays. Une maison d'édition
de New York l'a chargé de décrire l'existence de
jeunes garçons, en Europe. Il en est résulté deux ouvrages
qui ont eu un grand succès aux USA.: «Cesare of
Italy et Luis of Spain. Le tour de la Suisse était venu.
Dûment renseigné par l'Office national suisse du
tourisme et par son agence de New York, Peter Buckley
s'est installé durant l'été 1954 à Evolène, dans le val
d'Hérens. Il s'est renseigné à gauche et à droite, à
bonne source, et son choix s'est porté finalement sur
un garçon intelligent et droit, Michel Gaspoz, âgé de
douze ans.

Il le suit à l'alpe de Bréona, puis au chalet, pour la
traite du troupeau; il partage avec lui la tranche de
pain noir et le fromage du pays et recueille les confi-
dences du petit berger valaisain, qui est admis à visiter,
une fois, le barrage où son père travaille.

Le style de Peter Buckley est plaisant. Le ton est
agréable et le tout est agréablement illustré. De magni-
fiques photographes, prises en compagnie de l'aviateur
Geiger, le populaire pilote des glaciers, en renfortent
l'attrait.

Ajoutons que la presse américaine, notamment le
«New York Times», a consacré à cet ouvrage des ap-
préciations flatteuses.

«L'Électricité pour tous», revue trimestrielle éditée par
«Electrodiffusion», Zurich, conjointement avec
«Ofel», Lausanne, no 4/1955, 33e année, 24 pages,
12 illustrations.

Parmi les articles que renferme ce numéro de fin
d'année, citons celui de M. Aeschmann, président de
l'Union des centrales suisses d'électricité, qui montre
que les producteurs d'énergie électrique et les agricul-
teurs sont logés à la même enseigne et éprouvent les
mêmes soucis. Les uns et les autres sont tributaires du
temps, pluie ou soleil, humidité ou sécheresse! Une
étude sur l'éclairage des aquariums, un conte amusant
dans lequel des lampes échantent leurs impressions et
les recettes de cuisine de Martine donnent à cette petite
revue, lue dans presque tout l'ouest de la Suisse, en ville
et à la campagne, une variété correspondant bien aux
diverses tournures d'esprit des habitants de nos cantons
romands.

SAISONNOTIZEN

Bauliches und Erbauliches aus Mürren

EAS. Die Brand- und Abbruchstätten müssen vor
Saisonbeginn gesäubert werden; so geht man mit ver-
einten Kräften an die Arbeit, um bauliche Wunden zu
heilen. Gegenüber der Post ist ein einstöckiger Bau
mit drei Wohnungen und einem Geschäftsraum ent-
standen. Vom einstigen Kursaal und der Bar sind nur
die Grundmauern geblieben, und die prächtigen Par-
kettböden findet man im Neubau wieder. Die Sanie-
rung rund um die Post hat durch den Abbruch der
alten Gebäude, die zum einstigen Kurhaus gehörten,
erfreuliche Fortschritte gemacht. Die Talstation der
Allmendhubelbahn - die am 17. Dezember ihren fahr-

- 6640 Chef de service, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Basel.
6641 Commis de cuisine, Serviertochter, 4./5. Januar, Restaurant,
bei Basel.
6647 Buffettochter oder Anfängerin, nach Übereinkunft, mittel-
grosses Hotel, Olten.
6651 Etagegouvernante, 28-35jährig, nach Übereinkunft, Erst-
klasshotel, Conf.
6653 Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura
6654 Küchenmädchen, Köchin, sofort, grösseres Hotel, Vierwä-
ldertsee.
6657 Kocher für Bureau und Buffet, Januar, Hotel-Restaurant, Nähe
Basel.
6660 Serviertochter, sofort, Hotel 38 Betten, Badoort, Kanton
Aargau.
6663 Officecämde, sofort, Restaurant, Basel.
6665 Hausbursche-Portier, Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel,
Basel.
6667 Etageportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6668 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
6672 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel,
Bern.
6678 Chasseur, 1. Januar, Erstklasshotel, Bern.
6679 Commis Pâtissier, 10. Januar, Erstklasshotel, Bern.
6681 Commis Pâtissier, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

Wintersaison

- 6932 Allein- oder entremetier- und restaurationskundig, sofort,
kleineres Hotel, Arosa.
6942 Wäscherin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Engel-
berg.
6944 Maschinenwäscherin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft,
Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
6947 Entremetier, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
6951 Wäscher(in), Officecämde, Küchenmädchen, Küchen-
bursche, Hotel 100 Betten, Wengen.
6956 Wäscher(in), Junge Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel,
Arosa.
6962 2 Küchen-Officecämde, nach Übereinkunft, grösseres
Hotel, Gstaad.
6963 Hilfsportier-Hausbursche, sofort, kleineres Hotel, Gstaad.
6968 Keller- oder Oberaalkocher, sofort, Hotel 25 Betten, Berner
Oberland.
6968 Lingeriemädchen oder Hilliszimmermädchen, sofort, Hotel
100 Betten, Berner Oberland.
6970 Etagegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
6971 Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Davos.
6989 Buffettochter, sofort, Erstklasshotel, Davos.
6994 Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Gstaad.
6994 Junger Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
6994 Liefer. Deutsch, Französisch, Englisch, Officecämde,
Küchenbursche, sofort, Hotel 140 Betten, Wengen.
6998 Kaffeeköchin, Hillisgouvernante, Hilliszimmermädchen oder
Personenzimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner
Oberland.
6999 Commis de garde, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
6949 Gästeterier, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6946 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 75 Betten, Berner Oberland-
6946 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Wengen.
6949 Journalführer-Aide de réception, sofort, Erstklasshotel,
St. Moritz.
6992 Zimmermädchen oder Hilliszimmermädchen, sofort, Hotel
100 Betten, Berner Oberland.
6998 Anspaltkellnerin, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6998 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
6999 Hilfsköchin, Hausbursche, Hausmädchen, sofort, evtl. Jahres-
stelle, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6973 Maschinenwäscherin, Lingère, Küchen-Officecämde, Sek-
retärin(in), sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

Erscheinungsweise
der nächsten Nummer

Da der Stephanstag (26. Dezember) ein Basel gesetz-
licher Feiertag ist, erscheint die nächste Ausgabe der
Hotel-Revue mit einem Tag Verspätung. Wir bitten
die Leserschaft um gefl. Kenntnisnahme.

Le prochain numéro
de l'Hôtel-Revue

Le lendemain de Noël (26 décembre) étant jour fé-
rié légal à Bâle, le prochain numéro de l'Hôtel-Revue
paraîtra avec un jour de retard. Nous prions nos lec-
teurs de bien vouloir en prendre note.

planmässigen Betrieb aufnimmt - erlebte innen und
ausser Auffrischung mit Pinsel und Farbe.

La prochaine saison d'hiver à Zermatt

Durant toute l'arrière-saison, une activité fébrile a
régné à Zermatt. Les habitués de la station établie au
pied du Cervin éprouveront quelque surprise en décou-
vrant 17 nouvelles constructions - 15 chalets et deux
petits hôtels. A côté de l'Hôtel Riffelberg, un restaur-
ant à «self-service», avec une vaste terrasse ouverte,
accueillera la foule des skieurs et des promeneurs à
2585 m d'altitude. Le chemin de fer du Gornergrat
dort l'horaire d'hiver est entré en vigueur le 11 dé-
cembre, le téléski de Sunnegga (2280 m), le ski-lift
du Blauherd (2600 m), permettant d'accéder commo-
dément à de magnifiques champs de ski enneigés. L'abondance
de la neige est l'une des caractéristiques de la
région de Zermatt et les skieurs peuvent, tard
dans la saison, s'ébattre sur les pentes du Gorner-
grat. Au printemps, deux compétitions importantes
sont organisées: du 16 au 18 mars 1956: le Derby
international du Gornergrat et la course de descente
du Blauherd. La fin de la saison blanche sera marquée,
en avril et en mai, par les semaines de ski en haute
montagne, dans la région des quatre mille.

Les champions de bob s'entraînent au sec

Un nouveau système permet à l'équipe suisse qui a
gagné les championnats du monde de bob à quatre,
de s'entraîner en vue des Olympiades d'hiver à Cortina
d'Ampezzo, longtemps ayant les premières chutes de
neige. Un bob à quatre usagé a été pourvu de roulettes
et placé sur deux rails de 80 m de long au sommet
d'une colline en pente. Grâce à ce procédé, nos meil-
leurs représentants dans la discipline lancent depuis
des semaines leur lourd engin (230 kg) sur cette piste
d'un nouveau genre et espèrent ainsi gagner les se-
condes indispensables pour vaincre leurs rivaux amé-
ricains et allemands.

SAISONERÖFFNUNGEN

Andermatt: Hotel Schweizerhof, 21. Dezember.

- 6680 Allein- oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Berner
Oberland.
6682 Saucier oder Junger Koch, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
6683 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6684 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6685 Junge Buffettochter, sofort, Hotel 25 Betten, Zentralschweiz.
6686 Pâtissier, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
6691 Küchenmädchen evtl. -bursche, sofort, Hotel 60 Betten,
Berner Oberland.

Aushilfen

- 6934 Commis de cuisine, 23. Dezember bis 8. Januar, Hotel 30
Betten, Berner Oberland.
6926 2 Kellner, Festtage, mittelgrosser Betrieb, Bielertsee.

Lehrstellen

- 6906 Kochlehrling, sofort, Sanatorium, Graubünden.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2. Téléphone (021) 23 92 55.
Les offres concernant les places vacantes ci-après
doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8291 Portier de nuit, portier-tourant, Suisses, entrée à convenir,
grand hôtel, Lausanne.
8295 Une secrétaire téléphoniste, une fille de salle, de suite ou
à convenir, langue française indispensable, hôtel de passage,
lac Léman.
8312 Chasseur (Suisse), de suite, langues indispensables, grand
hôtel, lac Léman.
8313 Lingère-laveuse, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8323 Dame de buffet, caféière, de suite, hôtel restaurant, Vand.
8333 Sommelier de bar, Suisse, de suite ou à convenir, dancing,
Lausanne.
8338 Commis-pâtissier, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen,
Oberland bernois.
8340 Sommelière connaissant la restauration (brasserie), de suite,
hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
8353 Dame ou fille de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Bienne.

Wir bitten, das Briefporto für die
Weiterleitung der Offerten beizulegen

Gesucht
zu baldigem Eintritt
Aide de cuisine
Köchin
jüngere, neben Chef
Offerten an Hotel Post, Valbella-Lenzersheide,
Tel. (081) 42212.

GESUCHT
Chef de cuisine
für lange Sommeraison. Offerten mit Zeugniss-
kopien von bestausgewiesenen Bewerbern an
Grand Hotel Beau Rivage, Interlaken.

Stadt-Hotel ersten Ranges sucht
per sofort oder nach Übereinkunft, erstklassigen
Commis-
Pâtissier
Gefl. Offerten unter Chiffre C O 2307 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Serviertochter
Buffetlehrtöchter
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an
Hotel Royal, Basel.

Gesucht

DIREKTOR

für neues Erstklass-Hotel im Tessin. Ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre E. T. 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Passantenhotel im Toggenburg sucht
auf Mitte Januar

Serviertochter

Jahresstelle. Guter Verdienst. Geregelter Freizeit. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre P. T. 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für unser neues Wohlfahrts-Haus in Oberwinterthur mit Stellenantritt nach Übereinkunft, voraussichtlich im Juni 1956.

**Küchenchef
Koch
Patissier
Magaziner** (Warenkontrollleur)

ferner

Buffettöchter für Saal- und Selbstbedienung
Servierpersonal
Küchenhilfpersonal
zum Teil mit Kochkenntnissen
Rüst- und Hilfpersonal
Aushilfpersonal

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch, sowie Bild und Angabe der bisherigen Tätigkeit, sind an unsere Verpflegungsabteilung erbeten.

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft
Winterthur

Lernen Sie Englisch in England

sachschwächer, intensiver Studienkurs mit Beginn am 8. Februar und 8. April 1956 in Cliftonville (Kent). Totale Kosten Fr. 500.- (einschliesslich Unterricht und volle Pension in Hotel). Nähere Auskünfte und Reiseangebots durch Hotelplan, Talsacker 30 und Limmatplatz 1/6, Zürich.

Wanted
for Summer-Season 1956 First Class English Tourist Hotel

Head Waiter
Waiters
Waitresses
Chef de cuisine
2nd Chef-Patissier
Chambermaids
Cocktail-Barman

Send full details, experience etc. under cipher R R 2280 Swiss Hotel-Review, Basel 2.

Hotelsekretärin

an die italienische Riviera gesucht.
Evtl. Jahresstelle. Englisch, Deutsch und Französisch erwünscht. Gute Gelegenheit, die italienische Sprache zu erlernen. Anmeldungen mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Cosmopolite, San Remo.

Jeune cuisinière

ou
filles de cuisine

sachant cuire, serait engagée de suite pour petit hôtel neuf. Bons gages, vie famille. Faire offres avec références, âge, prétentions à H. Cordey, Auberge Fleur de Lys, Prilly s. Lausanne.

Gérant (Paar)

für gutgehendes Hotel-Restaurant (Nähe SB-Bahnhof, Basel) nach Übereinkunft gesucht. Handschriftl. Offerten mit Lebenslauf (Rel., Ref. usw.) unter Chiffre H 13758 O an Publicitas Basel.

Gesucht
Hausbursche
Hilfsköchin
Küchenmädchen

Offerten erbeten an Alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht
auf Januar

KÖCHIN

gesetzten Alters, in kleineren Betrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Altersheim Wengistein, Solothurn.

Gesucht
auf Anfang Januar:

Hausmädchen
Tochter
für Buffet und Etage
Näherin-Stopferin

Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre G J 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Ascona, Saison 1956, März bis Oktober:

Oberkellner oder Obersaaltochter
Saaltöchter und Praktikantinnen
Lehrtochter für Zimmer und Saal
Patissier-Aide de cuisine
Aide de cuisine

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion Hotel Sonnenhof, Ascona.

GESUCHT

in Jahresstelle per sofort

II. Buffetdame
Buffettöchter od. Praktikantin
Grillroom-Kellner
Casserolier

Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B A 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 15. März, evtl. 1. April 1956

Serviertochter

für Saal und Restaurant in guten Betrieb am Thunersee. Französisch und Englisch Bedingung. Jahresstelle bei besten Arbeitsverhältnissen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an E. Aeberhard, Ländtestrasse, Hünibach-Thun.

Gesucht

in Hotel garni nach Zürich (Jahresstelle) tüchtige

Lingère-Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre L G 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beau-Rivage-Palace,
Lausanne-Ouchy
cherche

Maincourantier-
Aide de réception

Place à l'année. Prière faire offre à la direction.

GESUCHT in Jahresstellen

Oberkellner
Etagegouvernante

Eintritt Frühjahr. Offerten zu richten unter Chiffre O E 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL I. KLASSE IN ROM

sucht

Gouvernante

deutsch, französisch und englisch sprechend. Italienische Vorkenntnisse müssen vorhanden sein. Offerten mit Lichtbild und Lebenslauf unter Chiffre G R 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (1. April bis 31. Oktober 1956) in Luxushotel auf der Insel Ischia (Italien):

CHEF DE CUISINE

MAITRE D'HOTEL

Bevorzugt Italiener. Offerten mit Lebenslauf, Photo und Lohnansprüchen an Dr. G. Fiorentino, Grande Albergo Vesuvio, Napoli.

Gesucht

ausgewiesene Kraft

GERANTIN oder GERANT

als Hotel-Leitung

für ein Familienhotel mit 80 Betten (Saisonebetrieb) in der Genferseeregion (St. Waast). Einofferten unter Chiffre H L 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

auf Neujahr einen tüchtigen, deutsch und franz. sprechenden

Koch-Aufseher

Der Stellenbewerber hat in der Anstaltküche abrechnungsweise mit dem Chef als Koch zu arbeiten und die Küchenmannschaft zu betreuen und anzuleiten. Kenntnisse im Metzgen oder Backen erwünscht. Besoldung, Freizeit und Ferien (nach dem staatlichen Dekret. Schriftliche Anmeldungen erbeten an die Direktion der Anstalten in Witzwil, Witzwil (Bern).

Gesucht

per 1. Februar 1956

Kiosk-Leiter

für Proviant-Kiosk. Tüchtige, zuverlässige und kautionsfähige Ehepaare wollen ihre Offerten mit Zeugnissen schriftlich einreichen unter Chiffre C 19502 Z an Publicitas AG., Zürich.

Gesucht

auf Frühjahr 1956 für lange Sommersaison in grossen Restaurantbetrieb mit Dancing (Stadt):

I. Buffetdame, Buffetfräulein
Kellner und Serviertöchter
sprachgewandt
Chasseur
möglichst ebenfalls mit Sprachkenntnissen
Commis de cuisine
Patissier
mit Küchenkenntnissen
Casserolier, Hausbursche
Officepersonal

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre G R 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekanntes Hotel in Luzern (70 Betten) sucht in Jahresstelle, jüngere

Obersaaltochter-Chef de service

Eintritt 15. Januar 1956 oder nach Übereinkunft. Angemessene Minimallohngarantie. Offerten unter Chiffre B O 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

auf 1. Januar 1956 oder nach Übereinkunft junge, fleissige

Büro-Praktikantin

Verlangt wird: Kenntnisse im Maschinenschreiben und der franz. Sprache. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an Hans Mühlenthaler, Hotel Volkshaus, Winterthur.

GESUCHT

per sofort, evtl. nach Übereinkunft, gutpräsen- tierende, fachtüchtige

Restaurations-tochter

(mit Barablösung)

in Spezialitäten-Restaurant. - Auskunft erteilt: Telefon (071) 4 24 83.

Gesucht

für lange Sommersaison 1956

Direktionssekretärin
sprachkundig (evtl. Jahresstelle)
Economatgouvernante
Officegouvernante
2 Buffetdamen (-töchter)
für Brasserie (Jahresstelle)
Saucier, Entremetier, Patissier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Stagiaire de cuisine
Küchenbursche
Casserolier, Argentier
Küchenmädchen
Hilfskontrollleur
2 Chefs de rang, 5 Commis de rang
Saalkontrollleur
3 Chasseur (sprachkundig)
2 Etagenportiers, 3 Zimmermädchen
2 Hotelpraktikantinnen
Tellerwäscher (Maschine)
2 Officeburschen
3 Lingerie-mädchen
Personalzimmermädchen
evtl. Jahresstelle

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsangaben sind zu richten an die Direktion des Grand Hotel Suisse & Majestic, Montreux.

GESUCHT in Stadthotel

Maschinenwäscherin
Näherin
Kaffeeköchin

Offerten unter Chiffre Z H 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Januar oder früher, tüchtiger

Hotel-Konditor

Hotel Stoller, Zürich, Tel. (051) 82 69 00.

Wer Chiffre-Inserate
aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Gesucht

zur Aushilfe und in Jahresstelle

Serviertochter

gewandt, deutsch und französisch sprechend. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten geht. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Commis de cuisine
Restaurationstöchter
und -Kellner
für Buffet I./II. Klasse
Kellerbursche

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Angabe des möglichen Eintritts an Bahnhofstrasse 28B., Basel.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft

Etage-Gouvernante

und Mithilfe im Bureau

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel St. Gotthard, Bern.

Chef de rang

de lère force

demandé

par important restaurant à Genève. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre C. R. 2302 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

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. I. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 2887 68.

GLÄTTEMASCHINEN

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL (Aargau)

Gastronomie an Bord der «United States», des modernsten und schnellsten Schiffs der Welt

Stellen Sie sich ein Riesenhotel von mehr als 300 Metern Länge mit 12 Stockwerken, 2000 Gästen und mehr als 1000 Angestellten vor, dann haben Sie eine ungefähre Ahnung von der «United States», wirklich nur eine Ahnung; denn die «First Lady of the Sea», an deren Mast das blaue Band als Zeichen des schnellsten Schiffes aller Meere flattert, birgt ja nebst den Appartements und Kabinen für die 3000 Personen noch Räumlichkeiten von riesigen Ausmassen; so z. B. 24 verschiedene, den Passagieren zur Verfügung stehende Säle und weitere Lokale, worunter u. a. 2 Theater und Kinos sowie ein Hallenbad, die in Grösse und Gestaltung für eine mittelgrosse Stadt genügen würden. Dieses grösste, von den Amerikanern jemals gebaute Schiff kostete ca. 300 Millionen Schweizer Franken. Für den gleichen Betrag könnte man, nach den Berechnungen eines Architekten, zu den heutigen Baukosten beispielsweise eine Kleinstadt für 3000 Einwohner, die alle in komfortablen Dreizimmer-Wohnungen untergebracht wären, aufbauen.

Mehr als die Hälfte der Baukosten wurde von der amerikanischen Marine übernommen, wodurch klar dokumentiert ist, dass das Schiff in erster Linie als Truppentransporter gebaut wurde. Alles ist so installiert, dass dieser Koloss innert dreier Tage bereit ist, um nebst der Besatzung von mehr als 1000 Mann eine volle kriegsstarke amerikanische Division von 14 000 Mann, das gesamte Gepäck, Nahrungsmittel und Munition für mehrere Wochen sowie einige hundert Motorfahrzeuge aufzunehmen. Das also ist nun der Rahmen, in den wir unsere gastronomischen Betrachtungen setzen wollen.

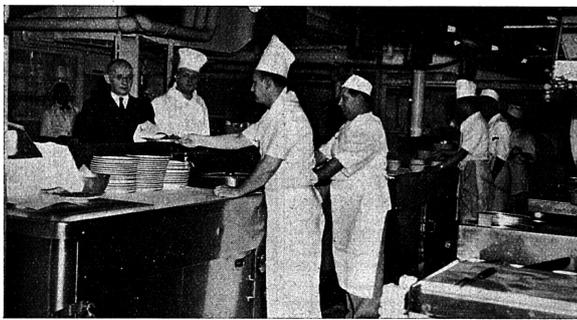
Anlässlich der zweiten, vom Berichterstatter organisierten Studienreise schweizerischer Hoteliers und Restaurateurs durch führende gastgewerbliche Betriebe in Frankreich und Deutschland verbrachten die Teilnehmer auch diesmal wieder 2 Tage und 2 Nächte an Bord der «United States». Die Reise ging von Le Havre über Southampton nach Bremerhaven.

Sämtliche 25 Teilnehmer hatten das Glück, in Appartements der Luxusklasse untergebracht zu sein. Exklusive Bankette, Speisekarten, die rundweg alles, was die «Gastronomie mondiale» bieten kann, enthalten, Getränke in einer Auswahl und Vielfalt, wie sie sich keine Gaststätte mit normaler Kalkulation leisten kann, und zwei von höchster Stelle der «United States Lines» offerierte Cocktailspezialitäten setzten dem Ganzen den Stempel gepflegter Gastlichkeit auf. Küche und Service verdienen das Prädikat «absolut erstklassig». Ausser den Führungen durch das ganze Schiff interessierte uns besonders diejenige, welche uns Einblick in das grosse Catering-Department – dem gastronomischen Viertel dieses Riesen – bot. Küchenchef Otto Bismarck, ein Deutsch-Amerikaner, von Kopf bis Fuss ein Gentleman, führte uns durch die fünf verschiedenen Küchen, durch Frigore, Tiefkühlkammern, Lageräume und übrige Dependenz. Unter seinem Kommando stehen 170 blendend weiss gekleidete Köche, Patissiers, Bäcker, Metzger sowie weiteres Hilfspersonal. Vom Aussass der im Restaurants, Küchen- und Lagertrakt zusammengefassten Räumlichkeiten kann man sich nur einen Begriff machen,

wenn man weiss, dass diese gleich viel Raum einnehmen wie ein ganzes Hotel für ca. 200 Personen!

Die **Hauptküche**, welche in der Mitte des Schiffes placiert wurde und 700 Passagiere der ersten Klasse und 700 der Cabin-Klasse bedient, ist eine Sehenswürdigkeit. Wir finden dort ultramoderne Installationen, ausschliesslich aus Chromstahl und Hartaluminium bestehend, nur die besten und leistungsfähigsten Küchenmaschinen und jede Vorrichtung, die einen raschen und einwandfreien Service gewährleistet.

Mr. Bismarck hatte in echt amerikanischer Grosszügigkeit volle Freiheit, sein «Reich» nach eigenen, in Gemeinschaft mit dem ihm zugeteilten Architekten auf gezeichneten Plänen einzurichten. Es zeigt sich denn auch auf Schritt und Tritt, dass die Installationen vom praktischen Standpunkt aus und nicht, wie es leider in



Küchen oft geschieht, nur nach den Überlegungen der Architekten gebaut wurden. Alle Küchen, Offices und besonders die Frigore wurden so gestaltet, dass sie im Kriegsfall mindestens dreimal 15 000 Mahlzeiten liefern könnten.

Wenn wir uns die Speisekarten, und zwar sowohl diejenigen der ersten wie der Cabin- oder Touristenklasse, ansehen, so verstehen wir, dass die Küchen für den normalen Reiseverkehr keineswegs zu gross sind. Auf der **Frühstückskarte** der 1. Klasse stehen beispielsweise allein 26 verschiedene Frühstücksspeisen und Säfte; die ganze Breakfastkarte enthält mit all den Eier-, Fisch- und Fleischspeisen sowie der Auswahl von Konfitüren und Getränken nicht weniger als total 130 Artikel.

Allgemein wird die amerikanische Küche in Europa nicht oder nur wenig geschätzt, und diese Tatsache wirkte sich in der Werbung für die «United States Line» hemmend aus. Das Verpflegungs-Department dieser Gesellschaft geht absolut neue Wege. Durch Zuzug von erstklassigen Köchen und Einkauf von nur allerbesten Lebensmittelspezialitäten aus verschiedenen europäischen Ländern führt die «United States» heute eine Küche, die an **Internationalität und Qualität kaum übertroffen werden kann**.

Es ist denn auch nicht übertrieben, wenn die Teilnehmer der Studienreise behaupten, man könne in der 1. Klasse, umgeben von einem einzigartigen Luxus, im Zeitraum von einigen Tagen, eine kulinarische Weltreise unternehmen! Was es auf der Erde an Delikatessen, Früchten und Gemüsen gibt, wird von den Schiffen der «United States Lines», welche den ganzen Globus umfahren, an dem Ort geladen, wo die Ware am schönsten und im frischesten Zustand angeboten wird. Hierauf kommt sie in New York ins Zentralmagazin und von dort auf die übrigen Schiffe der Kompagnie. Bei den modernen und genau auf das Lagergut abgestimmten Kühlräumen ist es heute kein Problem mehr, z. B. im dichtesten Winternebel der Nordsee dem Passagier so schöne südamerikanische Trauben zu servieren, als ob sie vor einer Viertelstunde vom Rebstock geschnitten worden wären.

Die **Getränkekarte** ist für einen Geniesser, der nach amerikanischer Art zum Essen nicht nur einige Gläser Eiswasser hinuntergiesst, eine wahre Fundgrube. Genügt es, wenn ich Ihnen verrate, dass auf derselben

z. B. 34 Sorten französische, deutsche und kalifornische Champagner, die meisten in Magnum-, Normal- und halben Flaschen, aufgeführt sind? Oder soll ich Ihnen die ungefähr 200 verschiedenen Burgunder-, Bordeaux-, Rhein-, Mosel-, Elsässer und Loire-Weine nebst einer Anzahl sehr guter süd- und nordamerikanischer sowie kanadischer Weinsorten aufzählen?

Wenn man den prächtigen Speisesaal der ersten Klasse betritt und an seinen Tisch kommt, verneint man, sich in einer Ausstellung für Tafelservice zu befinden: Geschmacksvolles Porzellan, schwer versilbertes Besteck, je Gedeck: 3 Löffel, 3 Gabeln, 3 Messer – alle verschieden, sehr gediegene Kristallgläser, ein Sortiment von Zucker-, Salz-, Essig-, Öl- und andern Behältern, dazu jeden Tag frische Schnittblumen bereiten eine Augenweide.

Was wunder, wenn die Teilnehmer nach dieser gastronomischen Studienreise gesamtlich den frommen Wunsch äussern, es möge sich irgendwo in der Maschinerie ein Schraubchen lösen, um uns – wenn auch nur für ein paar Stunden – den unvergleichlichen Aufenthalt zu verlängern! Zum allgemeinen Leidwesen brachte uns aber unsere schwimmende Stadt auf die Minute genau nach Bremerhaven. *W. Wymann*

Chronique scientifique

Un phénomène reconnu cent ans après sa découverte

Les découvertes fondamentales passent parfois longtemps inaperçues, après avoir été enregistrées aussi régulièrement que possible. Lorsque Claude Bernard, écouté comme un oracle, déclarait il y a cent ans à l'Académie de Médecine que le véritable début d'une maladie est souvent fort antérieur à sa manifestation, on fut cependant loin de comprendre ce qu'exactlyment signifiaient ces paroles capitales. Chacun sans doute savait bien que les lentes perturbations de l'organisme sont généralement les plus surnoises, et que, si elles se révèlent à l'ordinaire par un accident brutal, celui-ci en revanche n'a rien de spontané. Mais l'illustre physiologiste voulait faire ressortir tout autre chose. Il entendait attirer l'attention sur l'importance de la période qui précède, où il discernait les phénomènes décisifs. C'était en somme déplacer le point de vue habituel. Au lieu de considérer les dégâts commis, il remontait aux facteurs qui les préparent.

Les moyens d'investigation dont on disposait alors ne permettaient guère de suivre Claude Bernard dans cette idée aussi révolutionnaire que géniale. Il est probable que lui-même n'en mesurait pas toute la portée. Depuis que nous pouvons déceler par l'analyse les moindres altérations des tissus, nous voyons beaucoup mieux les déséquilibres nutritifs qui provoquent tôt ou tard les déséquilibres fonctionnels et les états finalement pathologiques. Nul domaine n'a davantage contribué à ce résultat que la vitaminologie. C'est en étudiant de plus en plus près le comportement des vitamines dans l'organisme que l'on a remarqué l'influence d'agents jusqu'alors d'autant moins perceptibles qu'ils agissent au plus profond des ressources vitales.

Que se passe-t-il, par exemple, avec la vitamine C? C'est une des vitamines essentielles, puisqu'elle accroît la résistance aux infections, entretient en bon état les muqueuses (bouche, canaux biliaires et rénaux), accélère la régénération des tissus blessés ou des os fracturés, stimule l'énergie musculaire, etc. On la trouve dans le lait, les oranges, les citrons, les tomates, les asperges, les épinards, les choux. Mais c'est une des plus fragiles: elle se dissipe à l'air, et l'ébullition la détruit. Les légumes particulièrement délicats perdent les trois quarts de leur vitamine C après quelques jours d'entreposage. Qu'en restera-t-il après la cuisson?

Aussi les troubles dus au manque de vitamine C se révèlent-ils fréquents, depuis que l'on sait les identifier avec certitude et les traiter assez tôt en connaissance de cause. C'est d'autant mieux explicable que les besoins en vitamine C augmentent selon des efforts accomplis par l'organisme – durant la grossesse, l'allaitement, la lutte contre une infection latente ou déclarée, le travail intensif, la compétition sportive. Ajoutez les cas, trop nombreux chez les personnes d'un certain âge, où quelque trouble gastro-intestinal s'oppose à l'assimilation de cette précieuse substance alors qu'elle serait particulièrement nécessaire à une santé affaiblie ou surmenée. Voilà pourquoi la vitamine C, dont on a tout de suite apprécié à sa valeur le rôle irremplaçable dans la croissance du nourrisson, est en même temps considérée comme la vitamine par excellence des vieillards.

Claude Bernard ne prévoyait pas quel développement allait prendre un siècle plus tard le germe de vérité qu'il cherchait en vain à introduire dans le cerveau de ses confrères. La vitaminologie lui donne pleinement raison. Sans avoir aucune idée de ce que pouvait être une vitamine, il a pressenti les régions où devra travailler la médecine pour devenir réellement préventive. *(D.M.S.)*

Comment se nourrissent les populations de quelques pays

Une récente publication statistique de l'OECE contient quelques tableaux sur la production et la consommation de denrées alimentaires dans les pays

membres. Une comparaison entre quelques pays européens et américains donne la vue d'ensemble suivante pour 1953/54:

Consommation de denrées alimentaires par habitant et par an, en 1953/54 (en kilo)

	Céréales panifiables	Pommes de terre	Légumes	Fruits	V viande (pds vif)	Oeufs	Sucre	Lait*	Fromage	Beurre (en grammes)
Suède	76,2	113,5	26,7	57,6	50,3	10,2	43,3	200,3	7,2	9,8
Danemark	86,6	133,0	67,7	53,1	59,6	7,7	44,3	149,2	4,5	6,8
Royaume Uni	85,2	100,1	56,5	44,5	55,7	12,9	47,1	154,1	4,5	5,3
Pays-Bas	90,0	108,5	61,1	49,2	31,7	6,5	37,2	198,9	5,4	2,2
France	119,3	122,7	140,4	44,3	68,3	10,8	28,6	86,9	6,5	5,5
Allemagne	93,3	174,0	47,0	69,8	42,5	8,4	25,8	131,0	5,4	5,3
Italie	137,4	43,0	94,4	74,9	17,9	7,1	14,6	49,6	6,6	1,3
USA	59,7	47,6	66,2	54,0	82,0	23,5	43,6	159,6	3,2	3,2
Canada**	69,2	69,2	69,9	67,2	75,0	15,3	47,2	198,8	2,5	8,1
Suisse	96,5	80,0	70,0	90,0	48,0	9,0	39,9	224,0	8,1	4,9

* Y compris la crème transformée en tenue de lait

** Chiffres de 1952

Ce tableau permet de suivre comment la consommation varie en fonction des conditions climatiques, des habitudes alimentaires, ainsi que du standard de vie des populations. On peut constater que notre pays est, par habitant, celui où l'on absorbe le plus de lait (224 kilos) et de fromage (8,1 kg); fait remarquable pour notre arboriculture fruitière, qui couvre 69% de nos besoins, c'est en Suisse que l'on mange le plus de fruits (90 kg). En revanche, nous ne consommons que 48 kg de viande, alors que les USA en consomment 83 kg et la France 68,3 kg par habitant et par an.

Nous ne saurions mieux compléter cet aperçu des modes de consommation de quelques pays qu'en donnant ci-dessous l'absorption de calories, protéines et matières grasses par habitant et par jour:

	Calories (unité)	Protéines (grammes)	Matières grasses (grammes)
Suède	3020	87	128
Danemark	3250	91	140
Royaume Uni	3150	85	131
Pays-Bas	2880	79	114
France	2820	97	89
Allemagne	2880	79	111
Italie	2620	81	61
USA	3200	96	141
Canada*	3310	96	132
Suisse	3100	93	111

* Chiffres de 1952.

Les données ci-dessus illustrent de manière fort suggestive la structure de la consommation de denrées alimentaires dans chacun des pays considérés et per-

mettent de constater que le consommateur suisse est un des plus gros «mangeurs» d'Europe, mais qu'il se nourrit «fort sainement» dirait la Faculté! *François Bonnard*

Situation alarmante de l'apiculture suisse

Les fréquents changements de temps de cette année ont de nouveau fait peser de lourdes menaces sur notre apiculture. Les frimas ont obligé les colonies d'abeilles à prolonger leur repos hivernal jusqu'à la mi-avril. Comme la végétation avait ce printemps quelque quinze jours de retard sur les années précédentes, le début de la floraison a presque coïncidé avec le réveil des colonies. Depuis les derniers jours d'avril jusqu'à la mi-mai les dents de lion et les cerisiers ont fait de belles floraisons. Puis le brusque mauvais temps obligea les abeilles à entamer leurs réserves de nourriture, réserves qu'il a même souvent fallu compléter par d'abondantes quantités de sucre. Dans de nombreuses régions, ce que l'on avait coutume de nommer le «mois du miel» s'est transformé en véritable période de famine.

Sauf en quelques vallées alpêtres, où la récolte a été normale, on peut considérer cette année comme entièrement déficitaire. C'est d'ailleurs ce que constate la «Schweiz. Bienenzeitung» dans le petit tableau suivant des rendements en miel des colonies expérimentales, d'après les pesées mensuelles:

	1954	1955
	gr. par colonie	gr. par colonie
Mai	3500	1870
Juin	-2933	-2469
Juillet	1860	770
Gain en miel	+2427	+144

Si l'on ne considère pour 1955 que le facteur sucre dans le rendement moyen d'une colonie expérimentale, on arrive à un prix de revient de quelque Fr. 100.- par kilo de miel. Si les apiculteurs de quelques régions alpêtres de Simmental, de la Sarine et des Grisons où abondent les sapins rouges et les mélèzes ont pu avoir quelques espoirs en juillet, ils ont été fortement déçus en constatant que seul 10% du miel s'écoulait des rayons lors de la centrifugation.

En songeant à la longue série d'années plus ou moins déficitaires pour l'apiculture suisse, on ne s'étonne plus de voir les propriétaires de ruchers renoncer peu à peu à leurs abeilles. Et pourtant il y avait là pour nombre de gagne-petits une activité accessoire assez rémunératrice, qui permettait parfois à la maîtresse de maison de «mettre du beurre sur des épinards» comme on dit chez nous. *L. I.*

La consommation du lait dans le monde ...

On peut lire dans le bulletin d'informations de la Confédération européenne de l'agriculture d'août 1955: «Suivant un rapport publié par l'OECE, c'est la Finlande qui a atteint la plus forte consommation de lait en 1951/52, avec 274 kg par tête d'habitant.

En Europe, la Norvège arrive en seconde position avec 250 kg, lui succèdent la Suisse avec 235 kg, la Suède 228 kg, les Pays-Bas 197 kg, le Danemark 179 kg, l'Angleterre 158 kg, l'Autriche 146 kg, l'Allemagne 110 kg, la Belgique 103 kg et la France 100 kg. L'Italie a consommé 49 kg, la Grèce 37 kg.

Outre-Europe, la Nouvelle Zélande se place en première position avec 226 kg, le Canada avec 193, les Etats-Unis 175 et l'Australie 146 kg.»

Les Etats-Unis sont fréquemment cités en exemple comme pays qui a particulièrement poussé la consommation de lait, et ceux qui le font laissent volontiers entendre que la Suisse ne sait pas en faire autant. Les chiffres ci-dessus doivent inciter à quelque réserve ceux qui raisonnent ainsi. S'il est plus difficile d'intensifier la consommation en Suisse qu'aux Etats-Unis, c'est tout simplement parce qu'elle est dès maintenant déjà beaucoup plus forte. *J. D.*

... et en Suisse

Du 186^e rapport de la Confédération européenne de l'agriculture sur le marché du lait et des produits laitiers:

Les temps frais et relativement sec qu'il a fait au printemps a retardé d'environ une semaine le début de l'affouragement en vert et a entravé jusqu'à la fin de mai la croissance des fourrages; les conditions ont été sensiblement plus favorables en juin pour le développement des herbes. Les livraisons de lait étaient encore

de 4% inférieures en avril aux quantités correspondantes de l'année précédente; elles ont atteint presque le même niveau qu'en 1954 au mois de mai et se sont trouvées supérieures en juin.

En ce qui concerne la transformation du lait, elle a porté de façon sensiblement plus forte que l'an dernier sur la fabrication du fromage. Au cours des deux premiers mois du trimestre envisagé, la production fromagère a dépassé de 17% les quantités correspondantes de l'an dernier, alors que la fabrication du beurre a diminué à peu près dans la même proportion. Tandis que l'on n'avait importé que 12 wagons de beurre de janvier à mai 1954, les importations ont pu être cette année, pendant la même période, portées à 188 wagons.

A partir du 1^{er} mai, le paiement collectif du lait à la qualité est devenu légalement obligatoire pour tous les centres de remassage. L'échelonnement des prix se fonde avant tout sur la propreté et sur la conservabilité du lait.

Conférence européenne des horaires de trains de voyageurs et des services directs

C'est au mois d'octobre que s'est tenue à Wiesbaden, sous la présidence de M. O. Wischer, directeur général des Chemins de fer fédéraux suisses, la Conférence européenne des horaires de trains de voyageurs et des services directs pour 1956/57. Tous les pays d'Europe, y compris l'URSS et les pays de l'Est, y prenaient part.

Pour notre pays, il est prévu en service international les principales innovations ci-après:

Point de transit Genève, direction Lyon et Côte d'Azur. L'électrification du tronçon Culoz-Bellegarde permettra au train direct quittant Lyon à 10 h. 20 d'arriver toute l'année à 12 h. 44 à Genève et d'y assurer la jonction au train direct n° 15 (départ à 13 h. 05) pour Berne et Zurich.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Le départ du train direct de nuit GR sera retardé de 71 minutes et circulera selon l'horaire suivant: Genève dép. 21 h. 50; Marseille arr. 6 h 26; Nice arr. 10 h. 20. C'est ce train qui, en lieu et place du train direct no 18, relèvera désormais à Genève la correspondance du train direct no 120 (arr. à 21 h. 35) venant de Zurich-Bienne-Lausanne.

Point de transit Vallorbe-Simplon. La rame Belgrade-Sofia-Istanbul du «Simplon-Orient-Express» sera accélérée dans les deux sens par la réduction des arrêts de quelque trois heures à Sofia. Pour le transport des voyageurs arrivant ou partant avec le «Simplon-Orient-Express», il est en outre créé une nouvelle relation pour et de Bucarest par Stamora-Moravita. Il conduira pendant toute l'année des wagons-lits et des couchettes de la nouvelle deuxième classe entre Paris et Milan. En fin de semaine, pendant la forte saison d'été, le «Simplon-Orient-Express» avait toujours à transporter de très nombreux voyageurs, ce qui a causé des retards et d'autres inconvénients. Aussi une nouvelle paire de trains directs est-elle prévue avec départ de Paris et Venise le vendredi et le samedi du 20 juillet au 8 septembre.

Point de transit Les Verrières. Par suite de l'électrification de la ligne Pontarlier-Les Verrières, il n'y aura plus désormais à changer de locomotive aux Verrières. De ce fait certains trains bénéficieront d'un gain de temps appréciable.

Point de transit Domodossola. Indépendamment des changements mentionnés sous Vallorbe-Simplon, une relation intervalles rapide Genève-Lausanne-Milan sera créée: dép. Genève 12 h. 37; arr. Milan 17 h. 58; dép. Milan 14 h. 40; arr. Genève 20 h. 07. Sur le parcours Lausanne-Brigue, ces trains ne desserviront que les gares de Vevey, Montreux et Sion.

La nouvelle correspondance rapide, qui répond aux vœux exprimés à maintes reprises par les intéressés au trafic, peut être considérée comme un cadeau à l'occasion du 50^e anniversaire de l'ouverture du tunnel du Simplon, qui aura lieu l'année prochaine.

Point de transit Bâle-Letschberg-Simplon. Il est prévu un nouveau train direct annuel no 304 Bâle-Berne avec arrêt à Olten seulement pour donner correspondance à l'actuel train direct no 136 du Letschberg: Bâle dép. 6 h. 15; Milan arr. 13 h 30. Le train no 304 prendra à Bâle les voitures directes Ostende-Interlaken du train no 39, le wagon-lits Calais-Interlaken du train CB, ainsi que la voiture directe Hambourg-Milan du train D 86. Le train arrive à Interlaken quelque 40 minutes et à Milan quelque 50 minutes plus tôt qu'aujourd'hui. En direction inverse, il sera introduit un train (no 317) Berne-Bâle avec arrêt à Olten seulement. A Bâle, ce train assurera la correspondance à l'autorail FT 45 à destination de Francfort s. Main.

La Chambre suisse des arts et métiers et les problèmes actuels

La Chambre suisse des arts et métiers a tenu sa séance d'automne à Neuchâtel sous la présidence de M. U. Meyer-Boller. Elle a procédé à un examen approfondi des modifications apportées par le Conseil des Etats au projet de loi fédérale sur la convention collective de travail et l'extension de son champ d'application. Etant donné que ces modifications allègent et améliorent sensiblement le projet gouvernemental, la Chambre a estimé à la majorité de ses membres que le Conseil national devrait maintenant entrer en matière sur ce projet. Bien entendu l'attitude définitive des arts et métiers à l'égard de ce projet de loi demeure expressément réservée.

La Chambre suisse des arts et métiers a pris acte ensuite d'un premier rapport documenté sur les travaux préparatoires en cours au sujet de l'introduction sur le plan fédéral d'une assurance-invalidité. Toute solution précipitée doit être évitée. La Chambre suisse des arts et métiers a chargé une commission spéciale de l'étude approfondie de ces problèmes.

En ce qui concerne la réduction des impôts fédéraux

sur laquelle les Chambres seront appelées à se prononcer à la session de décembre, la Chambre suisse des arts et métiers est d'avis qu'en matière d'impôt pour la défense nationale, tout doit être mis en œuvre pour éviter un nouveau nivellement des revenus. Quant à l'allègement envisagé pour l'impôt sur le chiffre d'affaires, la Chambre appuie la proposition concordante du Conseil fédéral et de la commission du Conseil des Etats qui est de nature à empêcher de porter atteinte à la future réforme des finances fédérales. D'autre part, les arts et métiers demandent avec force que l'impôt sur le luxe, lui aussi, soit allégé en même temps que les impôts fédéraux précités. Pareil allègement pourrait intervenir sans soulever de difficultés techniques par l'uniformisation des différents taux actuels à 5%.

Les arts et métiers ne s'opposent pas à la prorogation de l'additif constitutionnel sur le maintien temporaire d'un contrôle des prix réduit. En revanche, ils comptent que la législation d'exécution tiendra compte de la nécessité d'abolir successivement les derniers restes du contrôle des prix de l'économie de guerre.

Nouvelles des Chemins de fer fédéraux suisses

En 1954, les CFF ont commandé 191 voitures légères en acier, dont une centaine sont déjà livrées. D'ici la fin de cette année, le rythme des livraisons s'est effectué à raison d'une nouvelle voiture tous les deux jours, en moyenne. A titre d'essai, un des wagons-restaurants légers en acier de type moderne a été peint en rouge. Ainsi, un coup d'œil souffrir aux voyageurs pour voir à quel endroit du train se trouve le wagon-restaurant.

Pour augmenter l'accumulation d'eau de l'usine de Barberine, en Valais, les Chemins de fer fédéraux ont construit, à l'endroit où le Nant de Drance sort du plateau du Vieux-Emosson, un nouveau barrage de 45 mètres de hauteur, de 70 000 m³ de barrage-poids et de 11,5 millions de m³ d'eau utilisable.

70. Geburtstag von Herrn Eugen Lacroix

Am 26. Januar 1956 feiert Eugen Lacroix, dessen Name seit Jahrzehnten auf das engste mit dem Kochberuf und dessen Organisation verbunden ist, seinen 70. Geburtstag.

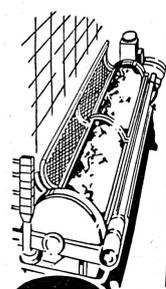
Schon als der Knabe in der Küche des elterlichen Gasthauses aufwuchs, wurde sein Interesse für den späteren Beruf als Koch geweckt. Nach einer Lehre beim berühmten Küchenchef Louis Nassoy und nach den Wanderjahren durch Europas führende Hotels und Restaurants, die ihn auch für mehrere Jahre nach Strassburg führten, reifte in ihm der Gedanke, in der Lebensmittelindustrie Spezialprodukte herzustellen, die in der Küche im allgemeinen einer längeren und umständlicheren Zubereitungszeit bedürften.

Im Jahre 1921 begann Herr Lacroix mit der Zubereitung von Gänseleber-Pasteten nach Strassburger Art. Dazu kamen dann in den folgenden Jahren weitere Feinkostherzeugnisse wie Suppen, Saucen, tafelfertige Fleischgerichte und vieles andere mehr, so dass sich heute das Fertigungsprogramm auf über 120 Artikel erstreckt. Ein ganz besonderes Verdienst erwarb er sich durch die Herstellung der echten Schildkrötensuppe «Lacroix», die heute in allen europäischen Hotels und Restaurants eingeführt ist.

Kaum eine fachliche oder persönliche Ehrung, die Herrn Lacroix nicht zuteil geworden wäre, nicht zu zählen die Goldmedaillen und Ehrendiplome von internationalen Ausstellungen und die Urkunden von zahlreichen Ehrenmitgliedschaften fast aller führenden Köchevereinigungen der Welt. Im Jahre 1953 wurde Herr Lacroix in Anerkennung seiner Verdienste um die deutsche Wirtschaft und die Neugestaltung des Verbandes der Köche Deutschlands das Bundesverdienstkreuz verliehen.

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

Soins parfaits du linge



Pré lavage
DIXIN · TRITO · SILOVO
DILO · MEP
Lavage
PENTI · NATRIL OMAG
FRIMA-PRIMA · DILO
Blanchiment
OXYL

Créés à l'intention des gros consommateurs

Henkel HENKEL & CIE S.A., BÂLE

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

Agence générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA - GENÈVE
Case Rive 120

Die ideale Hilfe für die Großküche

Knorr

Reklamabteilung KNORR / Trümpf



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) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer

In der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent

Neue Kurse beginnen: 7. Jan., 31. März u. 22. September 1956 à 8.75 alles inkl. Ausflüchtige Prospekt durch Generalkonkretariat Niederhofenstr. 25, Zürich 8.



LUGANO

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten herrschaftliche

Villa

modern, aller Komfort, mit grossem Garten und Garage, 12/13 Räume plus Services und Möglichkeit für weitere Räume. Liegenschaft von 10700 Quadratmetern (evtl. nur 4000-8000 Quadratmeter). Herrliche Aussicht auf Stadt, See, Berge und Umgebung, 2 km vom Stadtzentrum. Sehr geeignet für Pension oder Luxushotel. Zuschriften unter Chiffre M 13396 an Publicitas Lugano.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in Einsiedeln

neuezeitliche Lokale, 50 Betten und flussend Wasser. - Für Koch oder Köchin ausgezeichnete Existenz. Grössere Anzahlung erwünscht. - Anfragen unter Chiffre J 3 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Officemädchen frei..

Meiko

die vollautomatische Geschirrwash- und -Spülmaschine

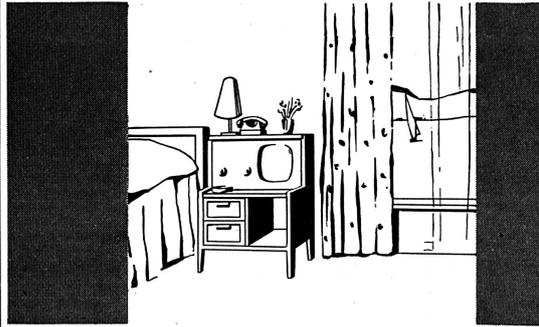
löst Ihr Personalproblem!

Für jeden Betrieb die geeignete Maschine
26 verschiedene Modelle, auch an kaltes Wasser anschliessbar.

Alleinimporteur und Generalvertreter:

ED. HILDEBRAND, ING.
ZÜRICH 1 TALACKER 41
TELEPHON (051) 25 44 99 / 27 70 30

Musik im Hotelzimmer



Am Kleinempfänger Autophon E 60 wählt der Gast nach Belieben eines der fünf störfreien Rundspruchprogramme. Dank beschränkter Lautstärke wird kein Zimmernachbar gestört. HF-TR Kleingeräte haben sich in Dutzenden von Hotels glänzend bewährt und werden immer mehr verlangt. Telephonieren Sie für Referenzlisten und Prospekte.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/274455

Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/348585

Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/26166

Geflügel für die Festtage

- ★ Poularden
- ★ Poulets gefroren, aus frischen
- ★ Hühner Schlachtungen
- ★ Gänse

Wir liefern rasch und sorgfältig in die ganze Schweiz!

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



10 Doppelschlafzimmer

ganz modern, mit neuen Matratzen à Fr. 1150.- per sofort abzugeben.

Passend auch für Hotel und Pensionen. - Auch Teilzahlung möglich. - Offerten unter Chiffre D 2 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-
O. Locher, Baumgarten, Thun



Grosser Preis

der
HOSPES



Die

LUCUL-BOUILLONS

finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein.
Gratis-Muster durch

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52

LUNELLA gearbeitet aus bestem Material

10 Jahre Garantie 10 ans de garantie

Polstermöbel & Matratzen Uster GmbH, Uster
Telephon (051) 96 94 74

Zu beziehen durch die Fachgeschäfte
En vente chez tous les marchands de meubles

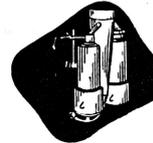


Tagespreise für Nelken

per Dutzend . . . Fr. 3.60
per Hundert . . . Fr. 25.-
Sendungen ab Fr. 15.- Porto und Verpackung frei

Blumen-Kummer, Baden
Weiße Gasse 7
Tel. (056) 2 76 71

Kaffee- u. Küchenmaschinen



blitzend sauber
mit dem entfeuchtenden
Reinigungspulver



Es verhindert Kalkbildung
erleichtert das Reinigen und
schont die kostbaren
Maschinen

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

Qualität zu günstigem Preis!



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (051) 2 21 44

Kapitalkräftige Interessenten
gesucht für projektiertes

Hotel Garni

120 Betten, in Schweizer Stadt mit regem internationalem Verkehr, 200 Meter vom Bahnhof. - Offerten unter Chiffre H G 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL

Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Sensationelle Gelegenheit!

Infolge Krankheit zu verkaufen: einmaliges Geschäft in Afrika

Hotel-Restaurant

«Swiss-Grill-Carnotzet», typisch schweizerisch.

Auskünfte: Swiss Grill, P. O. Box 1312, Nairobi/Kenya.

LIPS.

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

im Sprachkurs, 10. Jan. bis 12. April (Englisch Hauptfach, dazu Französisch auf Mittelstufe) oder im Frühjahrs-Englischkurs, 17. April bis 15. Juni 1956.

Ferner: Kurse für Küche und Service
(je ab 4. Jan., 23. Febr., 19. April; je 7½ Wochen. Prospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 2 55 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel «Montana»