

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 32 (1923)
Heft: 31

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: 18.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 31
BASEL, 2. August 1923

Nº 31
BALE, 2 août 1923

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Geschäftsempfehlungen 35 Cts. per Zeile. Reklamen Fr. 1.50 per Pettizeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotellier-Vereins**



**Organe et propriété
de la Société suisse
des Hôtelières**

Erscheint jed. Donnerstag

Zweihunddreissigster Jahrgang
Trente-deuxième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts. recommandations commerciales 35 cts., réclames fr. 1.50 par petite ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 20 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER, on complera en outre les frais d'affranchissements. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V, 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer.

TELEPHONE
No. 2406.

Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle.
Druck der Graphischen Anstalt Otto Waller, A.-G., Olten.

Compte de chèques
postaux No. V, 85.



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die schmerzliche
Mitteilung, dass unser Mitglied

Fräulein Fanny Kunz

Mitbesitzerin des Hotel Sonne
Locarno

am 25. Juli im Alter von 51 Jahren in-
folge eines Unfalles in den Bergen, in
denen sie zur Erholung in den Ferien
weilte, gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, der Heimgegan-
enen ein liebevolles Andenken zu
bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Anton Bon

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotellier-Vereins, Cour-Lausanne.

1. Fachschule. Sorgfältige praktische und
theoretische Ausbildung nach betriebstech-
nischer, kaufmännischer, ökonomischer und
sprachlicher Hinsicht. (Dauer des Schuljahres
10 Monate.) Eröffnung 1. September.

2. Kochschule. Praktische und theoretische
Vorbereitung für das Kochen und die Küchen-
wirtschaft. (Dauer der Kurse 4 Monate.) Be-
ginn der Kurse 1. November, 1. März und
1. Juli.

Für Auskunft und Prospekte wende man
sich an
Die Direktion.

Vereinsnachrichten

Dringliche Bitte,

die nicht verkauften Bundesfeierfestzeichen,
wo Zahl und Verhältnisse es irgendwie ge-
statten, nicht zurückzuschicken, sondern zu
Gunsten der guten Sache zu behalten und zu
bezahlen! Wo ihr Verkauf im Lauf der näch-
sten Tage nicht möglich, ist Verwendung
als hübsches Erinnerungsgeschenk angezeigt.
Für die Blinden herzlichster
Dank!

Feuilleton.

Die schweizerische Kochkunst- Ausstellung in Luzern.

Von C. Pfister-Storck.

(Schluss.)

Eindrücke und Beobachtungen.

No. 288: Eine Serie Restaurations-
platten: Truite du Lac Grand Duc, auf
kleinem Reissockel farcierte Seeforelle, mit Sauce
Chambord masqué, garniert mit Krebsfarcie und
Trüffel. Langoustine Vanderbilt. Aus-
geholter Langoustine, gefüllt mit feinem Ragout
aus dem Fleisch des Langoustine und Reis, garniert.
Pâté de Pigeon à la Bordelaise, mit
Gänseleber, Trüffeln, kleinen Quenelles. Ballo-
fine Avignonnaise, Taube entbeint mit Pa-
stetenfarcie, Gänseleber, Trüffel gefüllt, mit
Sherrygelée masqué. Cotelette de Veau
grand Russe, auf geschnitztem Reissockel 2
Cotelettes glaciert mit Decoration aus Butter und
Caviar, garniert mit Tomaten und kleinen Blumen-
kohlroschen. (Diese Platte ist besonders hervor-
zuheben, infolge des zarten Décor und feinem
Arrangement) Filet mignon de Veau Bril-

Deutsche Lebensversicherungen. (Eingesandt.)

Seit anderthalb Jahren befinden sich die
schweizerischen Versicherten der von der
Markkalastrophe betroffenen deutschen Le-
bensversicherungsgesellschaften in einem Zu-
stande nervöser Spannung. Welches wird
das Schicksal ihrer nur zu oft lediglich unter
Einschränkungen aller Art aufrechterhaltenen
Versicherungen sein? Wird es möglich sein,
einen Ausweg zu finden, der mehr sichert als
nur die nackte Liquidationsquote, die je nach
der Gesellschaft zwischen ca. 4 und 24 %
schwankt? — Hoffnungen wurden erweckt
und mussten wieder begraben werden. Da
waren es zunächst die Verhandlungen mit
dem Deutschen Reiche, die zu einem Schim-
mer von Hoffnung berechtigten. Die alliierte
Reparationskommission hat die Hoffnung zer-
stört. Dann kamen die Verhandlungen mit
den schweizerischen Lebensversicherungs-
Gesellschaften. Man glaubte erwarten zu
können, dass die Vertreter der Versicherten
die Gesellschaften zu einer annehmbaren Lö-
sung der Versicherungskrise zu bewegen im
Stande sein würden. Auch diese Hoffnung
wurde zerstört. Neue Unterhandlungen schei-
nen im Gange zu sein, aber die Versicherten
vermögen nicht mehr vollständig an die Un-
eigennützigkeit der schweizerischen Gesell-
schaften zu glauben und sie halten daher
nach einer anderen Lösung Ausschau. Der
Gedanke der Selbsthilfe hat in den weitesten
Kreisen der nolleidenden Versicherten Wur-
zeln geschlagen und man ist überzeugt, dass
die Zürcher Versammlung vom 22. Juli den
entscheidenden Wendepunkt in der Angele-
genheit bildet. Das dort vorgelegte Sanie-
rungsprojekt wird überall besprochen und fin-
det Anklang. Die Rettung von 80 % der Ver-
sicherungssummen für die alten und älteren
Versicherungen, von 84 bis 100 % für die jün-
geren und jüngsten Versicherungen bei ver-
hältnismässig geringen Opfern in der Prä-
mienzahlung, das ist ein Resultat, das nur
wenige zu erhoffen gewagt hätten.

Wird diese Lösung Wirklichkeit werden?
— Wird der Bund die ihm zugedachte Hilfe
mit etwas mehr als 30 Millionen Franken be-
reistellen? — Die Antwort hängt vom Ver-
halten der Versicherten und ihrer Organisati-
onen ab. Wenn jene und diese fest zusam-
menhalten, wenn ihr ganzes Bestreben darauf
gerichtet ist, in selbstlosem Zusammengehen
und Zusammenwirken das Beste zu wollen
und das Ziel mit Entschiedenheit und Har-
näckigkeit zu verfolgen, dann wird die Selbst-
hilfe Erfolg haben, dann wird die in Zürich
beschlossene Lösung mit Hilfe des Bundes
Wirklichkeit werden. Das Gebot der
Stunde heisst deshalb: Einigkeit und
Zusammenwirken der Versicherten
und ihrer Verbände, gemein-
same und entschiedene Verfol-
gung des Zieles. Tausende von zwei-
und dreifach einflussreichen Versicherten wün-
schen sehnlichst, dass dieses Gebot der

Stunde allseitig erkannt, dass endlich ge-
handelt werde, gehandelt seitens der Ver-
sicherten-Verbände, gehandelt auch seitens
des Bundesrates und des eidgen. Versiche-
rungsamtes. Möge dem in Zürich bestellten
und noch zu erweiternden Aktionskomitee be-
schieden sein, der Erkenntnis des Gebotes
der Stunde zum Durchbruche zu verhelfen!

Zur Konferenz der Preiskontrollure vom 30. Juni/2. Juli in Interlaken.*

Nachdem wir Raumangels halber bisher
nur einen gedrängten Ueberblick über die
Konferenz nebst einem Auszug aus der ge-
haltvollen Rede des Herrn Zentralvorstands-
mitglied W. Hofmann an der Eröffnungs-
sitzung bringen konnten, seien die folgenden
Zeilen einer knappen Orientierung über die
eigenentlichen geschäftlichen Verhandlungen
gewidmet, die Montag, den 1. Juli, morgens,
unter Vorsitz von Herrn Direktor Kurer im
Regina Hotel lungfräulich begannen und in
einer Nachmittagsitzung zu Ende geführt
wurden. Zu einer detaillierten Wiedergabe der
ebenso interessanten wie gut belegten Vor-
tragsstoffe ist uns allerdings auch heute am
nötigen Raum, weshalb wir uns auf eine kurze
Skizzierung der Aussprache, der einzelnen
Anregungen und Wünsche pro Ausgestaltung
der Kontrolle beschränken müssen, wobei wir
gleich vorauszusprechen möchten, dass die
Funktionäre sämtlicher Kontrollgebiete wir-
ksame Mitarbeit leisteten, indem sie durch
Bekanntheit ihrer Kontrollverfahren, wie
durch Einreichung einer Reihe praktisch ver-
wendbarer Vorschläge mit dazu beitrugen,
den Erfolg der Zusammenkunft sicherzustellen.

Nach kurzem Eröffnungswort des Vorsit-
zenden sprach zunächst Bureauchef Tritschler
über die Wichtigkeit der Preiskontrolle in
volkswirtschaftlicher Hinsicht, über noch
bestehende Mängel und über die Ausbaumög-
lichkeiten des Kontrolldienstes, dabei beto-
nend, dass die Kontrollure eine wirts-
schaftlich sehr nützliche Aufgabe
erfüllen und demzufolge eine ausgesprochene
Vertrauensarbeit leisten. Der Kontroll-
vorstand setzt dann auch einen hohen Grad
von Fach- und Menschenkenntnis voraus und
der Kontrollur muss, je nach der Art des
einzelnen Geschäftes und der Mentalität der
Vereinsmitglieder, bei seiner Tätigkeit durch-
aus individuell vorgehen. Denn der Zweck der
Kontrolle: die richtige Durchführung der Preis-
normierung, wird weniger erreicht durch eine
Grosszahl von Verzerrungen als durch ge-
eignete Aufklärung und Instruktion
der Mitglieder über die einschlägigen
Vorschriften und die Bestrebungen des
Zentralvereins auf Hebung und
Förderung der Allgemeininter-
essen der Hotellerie. Hauptaufgabe

* Vergl. No. 27 und 28 vom 5. und 12. Juli.

des Kontrollurens ist es daher, das Miss-
trauen der Hotelliers unter sich
zu zerstreuen, zwischen den einzelnen
Mitgliedern, dem Verein und seinen Organen
einen möglichst engen Kontakt her-
zustellen, und, wo noch notwendig, die
Mitgliedschaft überhaupt zur Treue zu
der Berufsorganisation zu erziehen.
— Redner erörterte sodann die Berichter-
stattung über die Kontrolltätigkeit in den verschie-
denen Kontrollgebieten, von denen nament-
lich das Berner Oberland die werthvollsten
Angaben liefert und auch die Kontrolle am
folgerichtigsten durchführt. Dank der Unter-
stützung seitens der Behörden und vor allem
der Banken erfreut sich dieses Gebiet bezü-
gel der Preisnormierung allerdings geradezu
einer Vorzugsstellung, die ihm im Notfall
auch die Anwendung scharfer Sanktio-
nen gestattet, ein Machtmittel, über das kein
anderes Gebiet im gleichen Ausmasse ver-
fügt. — Die Gesamtbewertung der Berichts-
erstattung zeigt im übrigen eine sehr grosse
Verschiedenartigkeit und ungleiche Er-
fassung ihrer Aufgabe durch die
Kontrollbeamten, weshalb für die Zu-
kunft sich die Adaption einer einheitlichen
Grundsätze pro Kontrolle und Rapport-
wesen direkt aufdrängt. Dabei ist als Rich-
tlinie weniger auf zahlenmässige Angaben ab-
zustellen, als auf die allgemeine Orien-
tierung über die Geschäftsführung
und die Preispolitik im einzelnen
Hotel, wobei kleinere Verfehlungen, viel-
leicht aus Unkenntnis der Vorschriften her-
rührend, vom Kontrollur wohl notiert, aber
nicht rapportiert zu werden brauchen. Bei
jeder konstatierten Verfehlung sollte über-
haupt die Motivierung des Hotelliers ange-
hört und ihm sogleich die nötige Wegleitung
zum zukünftigen Verhalten erteilt werden. Der
Hotellier erkennt daraus, dass die Kontrolle
wohl genau, jedoch nicht schikanös ge-
handelt wird; diese Art Vorgehen erhöht
aber auch das Vertrauen zum Kontrollur und
zur Berufsorganisation und bildet daher für
den innern Zusammenhalt der Hotellerie einen
ausserordentlich wichtigen moralischen Fak-
tor.

Zusammenfassend hat Herr Tritschler die
Kontrollfunktionäre, bei jeder Gelegenheit für
den Verein zu werben, sowie den Mitgliedern
eine genaue Kenntnis des Vereins,
seiner Bestrebungen, bisherigen
Leistungen und seiner Institu-
tionen zu vermitteln. Die Preisnor-
mierung ist abhängig von der inneren Stärke,
vom Gedeihen des Berufsverbandes, weshalb
die Mitgliederwerbung nicht erlahmen darf. Die
Wechselwirkung von Berufsorganisation, Pro-
sperität der Hotellerie und Preisnormierung
ist feststehend, denn ohne starken Verband
keine Preisnormierung — ohne Preisnormierung
aber auch kein Wiederaufblühen des
Hotelgewerbes!

In der anschliessenden ebenso sachlichen
wie instruktiven Aussprache äusseren sich

lat Savarin, in ovalem Vol-au-Vent kleine mit
Trüffel und Speck gespickte Kalbsfilets, Fonds
d'artichauts mit Erbsen. Julienne von Trüffeln,
sehr schöne Aufmachung. Queue de Boeuf à
la Mirabeau, farciert, mit Garniture von far-
cierten Gurken und Oliven. Poulet de grain
à la Banquière, mit Garniture Kartoffeln und
Gänseleber. Tournefos Cheron, auf jeder
Lendenschneide ein pochiertes Ei mit Sauce Be-
naise, ein gebratenes Körbchen mit gebackenen
Kartoffeln in Champignonsform. Médaille
de Veau Vladimir, auf weissem Risotto,
Garniture halbe Tomaten, Kartoffeln, Spargel-
spitzen, Sauce Hollandaise, Trüffelfäden. Cote-
lettes d'agneau Quirinal, Sockel von
Pain de foie gras, Fonds d'Artichauts mit aus-
gesprochenen Gemüse, Trüffelscheiben. Chops
d'agneau à la Forestière, auf Bratsockel.
Morcheln Pilzpurée, Kartoffeln in Champignons-
form. Plat special du Buffet. Tournefos
Benaise, Noisette de Veau Sauce Cheron, To-
mate grillée aus Cèpes bordelaise, Tomate grillée
aus petits pois à la française, kleines gebackenes
Körbchen mit Pommes noisettes. Cotelettes
de Pigeon Perigueux, ausgebeinte halbierte
Tauben, farciert, mit Paté de foie gras
grilliert, auf Risotto und Pain de foie gras gar-
niert. Alle diese Speisen waren auf wirksamen
weissem Porzellan mit feinem Décor ausserst
exakt und peinlich dressiert und kamen gerade-
dadurch zur Geltung. Die Platten sind in jedem
feinen Restaurationsbetrieb in der Praxis wirklich
anwendbar.

No. 331: Médaille de Volaille Belle
Jardinière. Ovaler Korb aus grün gefärbtem
Teig geflochten, gefüllt mit Macédoine de Lé-
gumes, darauf Médailles de Volaille, farciert mit
Mousse au foie gras, chaudfroid und mit Trüffel
garniert, das Ganze mit Gelée, ausgesprochenen
Trüffeln und Tomaten garniert.

No. 33: Chaud-froid de faisans et
caillots grande chasse. Ein grosses Jagd-
stück in alter Technik, welche heute, wie uns die
Ausstellung gezeigt hat, wenig mehr angewandt
wird. Ein mit Wachs überzogenes Holzgestell,
einen Eichstamm mit Wurzeln, Ästen und Krän-
zen von Eichenlaub darstellend, zeigt auf seinem
unteren Teil eine aus Stearin gegossene Jagd-
gruppe, der obere Teil trägt die schön dekorierten
Chaudfroids de Faisan et Bécasses. Das
Ganze ist überragt von einem weitem Baum-
stamm, welcher mit einem posanenblasenden
Engel gekrönt wird. Am Baumstamm sind in
Wachs modellierte weisse Nelken angebracht.
Diese Anordnung ist eine Entleerung. Sockel,
Jagdstück, Eichenkränze, Nelken sind an und für
sich saubere Arbeiten, desgleichen die Chaud-
froids, dagegen ist die Komposition des obren
Teils verfehlt. Es ist unnatürlich, aus einem
Eichstamm Nelken wachsen zu lassen. Auf den
Sockel gehörte m. E. ein schönes Faisan en plu-
mage mit Bécasses als Garniture und schönen
Hafelets als Abschluss, oder sonst ein grosses
Stück Gubier, aber keine Wachsnelken und kein
Engel. Eine andere Lösung wäre die Fortsetzung
des knorrigen Eichstammes nach oben mit Ästen,
Zweigen, Blättern und Eichen, der Stamm darf
abgebrochen sein, wie vom Blitz erschlagen. Der
Verfertiger hat entschiedenes Talent, wie seine
andern sehr schönen Arbeiten zeigen, jedoch scheint
ihm der Blick für den harmonischen oder natür-
lichen Aufbau abzugehen. Ich finde hier meine
Auffassung, welche ich über den Berner Salon
culinaire 1923 vertreten habe, voll und ganz be-
stätigt.

No. 304 Galantine de Volaille. Gedic-
genes Objekt, saubere Aspicgarnitur.

No. 306 Hors d'oeuvre riche en voi-
ture. Auf Wagen zum Servieren bereit. 16 Scha-
len mit geschmackvoll und reich angerichteten Vor-
speisen: Fischgerichte, Fleisch-, Eier-, Gemüse-
salate.

No. 307 Truite froide en bellevue,
hübsche Garnitur: Rosen aus Tomaten, Eierkörb-
chen mit Caviar, Aspic.

No. 308 Paupiettes de filets de sole
Chevalière, ein terrassenförmig aufgebautes
Arrangement von masquierten Sezengefilets in
drei Farben, garniert mit Krebsen, Champignons,
gefüllten Gurken. Originelles Schaustück.

No. 309 Sella de chevreuil Bigar-
rade, gebratener Rehbrücken auf Sockel, garniert
mit Aubergenscheiben und Kirschen, umgeben
von kleinen Körbchen mit kleinen Kirschen gefüllt.
In dunklen Ton gehaltene praktische und appetit-
liche Platte.

No. 310 Cuisseot de veau glacé en voi-
ture, ein ganzer Kalbschlegel gebraten und gla-
ciert auf einem Silberwagen mit Gemüsegarnitur,
zum Servieren bereit. Sehr praktisch und sauber.

der Reihe nach die Vertreter aller Kontrollgebiete, HH. Wegmüller, Lehmann, Pesch, Gern und Felix, wie der Kontrolleur des Zentralvereins, Herr Heer, der als Begleitung für die regionale Kontrolle allgemeine Richtlinien zu Protokoll gab. Den Herren, auf deren Darlegungen gelegentlich noch zurückzukommen sein wird, sei für ihre wertvolle Mitarbeit auch an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen. Ihre von warmem Interesse für das Wohl der Hotellerie, von grosser Liebe zu ihrer Arbeit getragenen Voten erstreckten sich in der Hauptsache auf die regionalen Kontrollverfahren, wie auf die Bedeutung von Preisnormierung und Kontrolle überhaupt. Sie gälten ferner der engen Zusammenarbeit mit dem Zentralverein und der Direktion, wie der intensiveren Förderung der Kontrolltätigkeit seitens der Sektionen, in welcher letzterer Hinsicht da und dort noch manches zu wünschen übrig bleibt. Gegenstand der Erörterung bildeten sodann vor allem, gemäss dem Arbeitsprogramm der Konferenz, die Fragen der Ausgestaltung der Kontrolle, der Vereinheitlichung der Berichterstattung, der Menüzusammensetzung, der eventuellen Preisfixierung auch für Nichtmitgliederhotels (Prüfung auf die Opportunität eines solchen Vorgehens), dann Fragen der Kategorienzuteilung der Hotels mit Zwischenpreisen, der Buchführung, der Förderung loyaler Preispolitik und Pflege der Solidarität im Gastgewerbe, der Preispublikation in fremder Währung, sowie die Revision und der definitive Ausbau des bisher provisorischen Kontrollreglements. In den meisten der hier genannten Punkte konnte allgemeine Übereinstimmung erzielt werden, während verschiedene andere Anregungen von der Direktion zur näheren Prüfung vorgemerkt wurden. Es stand der Konferenz reichlich nicht zu, bindende Beschlüsse zu fassen, vielmehr handelte es sich darum, die Wünsche und Vorschläge der Kontrollbeamten zur Kenntnis zu nehmen, sie in gemeinsamer Sitzung zu diskutieren und das Resultat der Aussprache s. Z. dem Zentralvorstand zum Endentscheid zu unterbreiten.

Nach sechs arbeitsreichen Stunden wurde die Sitzung durch Direktor Kurer geschlossen mit dem Ausdruck der festen Überzeugung, dass die Konferenz Nützliches geleistet zum Wohle der gesamtschweizerischen Hotellerie, wie zur Förderung und Aufrechterhaltung ihrer Preispolitik.

Hotellerie — Arbeitslosigkeit — Auswanderung *)

(Korresp.)

Vorbemerkung der Redaktion: Dieser Aufsatz eines unserer Mitarbeiter ist auch den „Basler Nachrichten“ zur Verfügung gestellt und dort publiziert worden. Wir hoffen, der Appell an die bessere Einsicht des schweizer. Reisepublikums möge nicht ungehört verhallen.

Mit ihrem initiativen Geist, ihrer Unternehmungslust und ihrem hochwertigen Berufsbewusstsein hat es die schweizer. Hotellerie verstanden, für die Gesundheit der kranken Menschheit und die Erholung der im modernen Betrieb mitgenommenen Nerven passende neue Kurorte auszusuchen und althergebrachte Heil- und Badesätten in den neuesten Anforderungen entsprechend auszubauen. Sie ist dafür nicht nach Verdienst begünstigt und belohnt worden, hat vielmehr da und dort, selbst aus gebildeten Kreisen heraus, nur Tadel und Ablehnung geerntet. Und dies trotzdem das Gastgewerbe seit Jahrzehnten einen der wichtigsten Faktoren unserer Volkswirtschaft darstellt, von dem direkt oder indirekt alle andern Erwerbs-

*) Raumangelshalber wiederholt zurückgelegt.

zweige alimentiert werden, fliessen doch die Einnahmen der Hotels durch Tutzende von Kanälen wieder der Allgemeinheit zu.

Es hiesse, Bekanntes wiederholen, wollte man ein Klagegedicht über die derzeitige wirtschaftliche Notlage der Hotellerie anstimmen. Klagen führen in der Regel zu nichts. Viel wichtiger aber sind dagegen Versuche und Anstrengungen, Mittel und Wege zu finden, der Notlage möglichst abzuwehren. Auch daran hat es in den letzten Jahren nicht gefehlt. In Graubünden, im Kanton Bern, im Wallis sind Hilfsinstitutionen ins Leben gerufen worden und durch Subventionierung der Schweizer. Hotel-Treuhandgesellschaft hat selbst der Bund die nationale Tragweite der Hotelkrise anerkannt und Mittel zu ihrer Bekämpfung zur Verfügung gestellt. Dank dieser Aktionen konnte bisher viel Leid gemildert, manches Unternehmen vor dem Zusammenbruch bewahrt werden, — allein die zweckmässige gründliche Sanierung, den Wiederaufbau der Hotellerie bedeutet auch diese Hilfe noch nicht! Es bedarf hiezu vielmehr der erneuten und verstärkten Zunahme des Fremdenverkehrs, der Kur- und Baderreisen. Und da richtet sich, angesichts des Zusammenbruchs der meisten ausländischen Währungen und der Verarmung ganzer grosser Völker, der Appell vor allem an die begüterten Kreise des Inlandes, ihrerseits durch vermehrte Bade- und Kurortbesuche zur Sanierung eines einheimischen Gewerbebezuges beizutragen, der die Sympathien der Gesamtheit voll auf verdient.

Die Tagespresse meldete vor einigen Wochen den Beschluss des Bundesrates, zum Zwecke der Auswanderung Fr. 500,000 zur Verfügung zu stellen. — Was hat denn dieser Beschluss mit der Notlage im Gastgewerbe zu tun, mag sich wohl mancher Leser fragen. Nun — auch hier gibt es für reichliche Überlegung innere Zusammenhänge! Die Förderung der Auswanderung gilt heute als Mittel zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit. Die Arbeitslosigkeit aber ist zum Teil eine Folge der Hotelkrise und letztere wiederum ist verursacht durch die Tendenz vieler begüterter Schweizer Familien, ihre Ferien- und Kuraufenthalte im valutaschwachen Ausland zuzubringen.

Dies der oben erwähnte innere Zusammenhang! Es tut einem im Herzen weh, unsere leersiehenden Kur- und Badesablenisse zu sehen und daneben von der Auswanderung tüchtiger Hotelangestellter zu hören, während unser Schweizer Reisepublikum sich in Valutarien gefällt. Es will uns scheinen, hier hätten die wohlhabenden Kreise unseres Volkes eine wichtige nationale Aufgabe zu erfüllen, haben sie es doch in der Hand, durch verstärkten Besuch der eigenen Kurorte und Bäder vermehrte Arbeitsgelegenheit zu schaffen und dadurch der Abwanderung für unser Volkstum und seine Zukunft wertvoller Elemente entgegenzuwirken. — Da ist z. B. vor den Toren der Stadt Basel ein Kurhaus, mit althergebrachten Heilquellen und modernen Einrichtungen, die sich sehen lassen dürfen. Besitzer und Leiter mühen sich seit Jahr und Tag, das Geschäft über Wasser zu halten, es womöglich noch zu entwickeln. Allein es fehlt an Besuch, denn der Zug der Zeit weist nach Valutarien und wo sonst während der Saison 20–30 Angestellte ihr Brot fanden, herrscht niederrückende Betriebsstille. Solcher Fälle wären in der Schweiz zu Tutzenden zu registrieren und doch wäre es leicht, hier Abhilfe zu schaffen durch Bevorzugung des eigenen Landes als Kur- und Erholungsstätte. Statt dessen aber geht man ins Ausland, bezahlt dort bei schlechterer Unterkunft und Verpflegung womöglich noch höhere Preise und — überlässt es dem Staat, für die arbeitslosen Volksgenossen zu

sorgen oder ihre Auswanderung mit Bundesmitteln zu fördern, um nicht zu sagen: zu forcieren. Merkwürdige volkswirtschaftliche Einstellung! — Hier herrscht ohne allen Zweifel ein gewisses Manko an Pflichtbewusstsein und Nationalgefühl jener Kreise, die dank ihrer materiellen Lage am ehesten zur Wiederaufrichtung eines einheimischen Gewerbebezuges und damit zur Verminderung der Arbeitslosigkeit beizutragen vermöchten, eines Gewerbebezuges, der für den Ruf, das Ansehen der Schweiz und ihres Volkes bisher denn doch nicht wenig geleistet. An diese wohlhabenden Kreise ergeht nun zu Beginn der Saison die Bitte, sich ihrer vaterländischen Pflichten zu erinnern und ihre Kundschaft dem eigenen Lande zu erhalten. Diese Einstellung bedeutet nicht nur Bekundung wohlverstandener gemein-eigenössischer Solidarität, sondern ist zugleich Rettung wichtiger Bestandteile des Volksvermögens, Schaffung von Arbeitsgelegenheit und damit Erhaltung von Volksteilen, die sonst, zur Auswanderung genötigt, unserem Lande und seiner Nationalwirtschaft für immer verloren gehen. —

Die Lage der Hotellerie in Graubünden.

Der vor ungefähr Monatsfrist erschienene 8. Geschäftsbericht der Bündner Kreditgenossenschaft stellt bezüglich der Sommersaison 1922 fest, dass einzelne bündnerische Fremdenorte ein befriedigendes Ergebnis des Sommerbetriebes feststellen können. Leider sei das aber nicht überall der Fall und es haben speziell einige der bedeutenden Fremdenzentren, wie Davos, St. Moritz-Bad, Pontresina und das Unterengadin im letzten Sommer schlecht gearbeitet. Bedeutend besser sind die Ergebnisse der Wintersaison 1922/23, die wiederum gegenüber dem Vorjahr neuerdings gestiegen. Erfreulich ist die Tatsache, dass mit Ausnahme der Zentralstaaten beinahe alle Nationalitäten gegenüber dem Vorjahre einen Zuwachs aufwiesen. Zufolge dieser günstigen Entwicklung war das Ergebnis der Wintersaison in den meisten Kurorten des Kantons durchaus befriedigend. St. Moritz wies für die Dauer der Hochsaison annähernd die maximale Besetzung aus der Vorkriegszeit auf. Auch Arosa, Klosters und Lenzerheide haben gut gearbeitet. Weniger günstig dürfte das Ergebnis in Davos und Pontresina sein. Die günstige Entwicklung, welche speziell für St. Moritz festzustellen ist, beruht auf der Erwartung, dass die Krise in diesem einen Hauptzentrum der bündnerischen Hotellerie überwunden ist. Diese Tatsache ist für die Kreditgenossenschaft von grosser Bedeutung, weil ein namhafter Teil der von ihr bewilligten Darlehen an Geschäfte und Unternehmen in St. Moritz ausbezahlt wird. Auch an anderen Orten, wie Flims, Lenzerheide und Klosters dürfte der Tiefpunkt überwunden sein. Das finanzielle Ergebnis des Berichtsjahres reicht in der Hauptsache aus, um die laufenden Betriebsausgaben der Genossenschaft zu decken. Im Berichtsjahre sind Betriebsvorschüsse im Gesamtbetrag von zirka Fr. 360,000 — ausbezahlt worden. Seit der Gründung der Genossenschaft sind Darlehen im Totalbetrage von rund Fr. 16 Millionen entrichtet worden. Bis Ende 1922 wurden rund Fr. 1,800,000 — zurückbezahlt. Das Darlehenskonto ist im abgelaufenen Jahre um einen namhaften Betrag zurückgegangen.

Internationaler Mittelstandskongress.

Wie wir bereits einmal festgestellt haben, wurde die Anregung zur Abhaltung eines internationalen Mittelstands-Kongresses in der Schweiz in Verbindung mit der Gründung eines internationalen Bundes überall mit grossem Beifall aufgenommen. Dank diesen erfreulichen Umständen konnten die allgemeinen Vorbereitungen für die Durchführung des Kongresses rasch gefördert werden. Es sind auch bezüglich der Ordnung des Verhältnisses zwischen dem künftigen Mittelstandsband und den internationalen Instanzen für das Studium der Mittelstandsfragen Abmachungen getroffen worden, die der Mittelstandsbewegung in jeder Hinsicht dienlich sein werden.

Nun sind dem Organisationskomitee aber aus einigen Staaten Vorschläge zu dem Statutenentwurf zugegangen, die von grundsätzlicher Bedeutung und deshalb nicht geeignet sind, in einer relativ kurzen Plenarversammlung des Kongresses endgültig behandelt zu werden. Ausser dem Weg des Zirkulärschreibens und des schriftlichen Meinungsaustausches erwies sich nicht

als zweckmässig, um rasch zu einer Abklärung zu führen. Ferner haben verschiedene Länder den Wunsch geäußert, es möge das Datum der Abhaltung des Kongresses etwas weiter hinausgeschoben werden, da die eingeleitete Bildung der Landesgruppen (schw. Landskommissionen und die Auswahl der Referenten für den Kongress mehr Zeit benötige als anfänglich vorgesehen war.

In Anbetracht dieser Verhältnisse wurde, trotz den in einer Reihe von Staaten bereits weit vorgeschrittenen Vorbereitungen für die Teilnahme an dem Kongress beschlossenen, den Wünschen auf Verschiebung Folge zu geben, damit unter allen Umständen eine möglichst umfassende Universalität des Kongresses sichergestellt ist.

Dagegen soll zur Behandlung der verschiedenen Vorfällen, die für den Kongress ursprünglich vorgesehenen Orten und Tagen (18.–20. September in Bern und Lausanne) eine Delegiertenkonferenz stattfinden, an die jedes Land etwa vier Vertreter, entsprechend den vier Gruppen: Handwerk und Kleinindustrie, Handel, freie Berufe, übriger Mittelstand abordnen wird.

Streik in einem österreichischen Kurorte.

Dem „Freien Rätler“ wird aus Oesterreich geschrieben:

In dem bekannten Badekurort Gastein fand letzter Tage ein Streik der Hotelbediensteten statt, der viele Fremde zur Abreise veranlasste. Die „Reichspost“ berichtet folgende, zum Teil uninteressante Einzelheiten. Die Preise in Gastein haben heuer schon seit Beginn der Saison eine ungeheuerliche Höhe erreicht und sind höher als an der französischen Riviera. Die Hoteliers erklärten dies mit den hohen, von dem sozialistisch organisierten Hotelpersonal aufgenötigten Personalkosten. Tatsächlich betragen die Einnahmen von Hotelbediensteten, die direkten Verkehr mit den Fremden haben (Portiers, Oberkellner und Zimmerkellner) täglich 300,00 bis 500,00 Kronen! Der 15jährige Liftboy eines Hotels hatte kürzlich an einem Tage allein 120,000 Kronen an Trinkgeldern eingenommen. Zu den vorgeschriebenen hohen Trinkgeldern kommen noch die Löhne, freie Kost und Wohnung, Wäsche und oft auch die Hotelleidung. Obwohl das mittelständische Kurpublikum die Preise schon nicht mehr erschwern konnte und den Kurort räumte, begann dennoch der Streik, um eine Aufbesserung zu erreichen. Die Fremden standen plötzlich ohne Bedienung, ohne Verpflegung und ohne Bäder da. Zwei Tage mussten die Kurgäste sich selbst bedienen und sich kalt verpflegen, während sie auf die Bäder ganz verzichten mussten. Die Wandelhalle, für deren Benutzung die Kurgäste hohe Abgaben zahlen, nahmen die Streikenden für sich in Anspruch. Auf dem Musikpodium jagte das Streikkomitee, die ganze Nacht hindurch, die Tage lang, die wüsten Lager. Streikführer drangen in die Hotelbetriebe ein und holten die arbeitenden Angestellten heraus, die Kellnerinnen mussten sofort die Bedienung einstellen, sodass die Gäste sich selbst das Essen aus der Küche holen mussten. Schliesslich veranstalteten die Streikführer Massenversammlungen vor den Hotels und drohten, Licht, Wasser, Bahn, Post und Telegraph ausser Betrieb zu setzen. Der Streik endigte schließlich am 70prozentigen Lohnerhöhung, gefordert waren 150 Prozent. Das Kurleben aber hat dadurch eine neuerliche, riesige Verfeuerung erfahren.

Aus andern Vereinen

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes.

Wie dem VI. Jahresbericht dieser Organisation pro Geschäftsjahre 1922/23 zu entnehmen ist, hatte auch das Berner Oberland in der letzten Sommer- und Wintersaison eine Frequenzsteigerung zu verzeichnen. Es betrifft dies jedoch nur diejenigen Kurorte und Hotels, deren Klientele sich in der Hauptsache aus Ausländern rekrutiert, während die Besuchszahlen der Häuser mit vorwiegend inländischer Kundschaft hinter dem Vorjahre etwas zurückblieben, als Folge der andauernden Wirtschaftskrise, der Instabilität der politischen Verhältnisse, der Valutareisen und der schlechten Witterung im Sommer 1922. Diese Konstatierung wird bestätigt durch die Beobachtungen der Genossenschaft über die Wirkung der letztjährigen 10-prozentigen Ermässigung der Pensions- und Mahlzeitpreise. Die Erhebungen ergaben, dass bei den Hotels und Pensionen mit Schweizerkundschaft eine Frequenzerhöhung nicht eintrat, wogegen der Preisabfall die erhoffte Steigerung der ausländischen Gästezahl bewirkte. Der Bericht orientiert sodann über die Wahrnehmung der Preiskontrolle, an der auch für

No. 311 Mosaïque de caillies, eine Mousse von Wachtelweizen in Aspic. Eigenartige Platte, von geduldiger Arbeit zeugend.

No. 312 Mixed-grill „Bûche“ eine gediegene Platte verschiedener auf dem Rost gebratener Fleischsorten: Kalbfleisch, Hammelteufel, Ochsenfilet, Schweinscotelette, Nieren, Leber, Milken, Speck und garniert mit Tomaten, Artischocken, Äpfeln, Champignons, Bohnen, Erbsen, Butter und Mark.

No. 313 Volaille à l'Argenteuil, ein effektvolles Stück, auf weissem Soufflé 2 Poulets ganz weiss überzogen, bekränzt mit Spargeln und mit Dominosteinen umgeben.

No. 314 Salade d'um berto. Ein italienischer Salat mit verschiedenen Gruppen von Gemüsesalaten umgeben. Hübsche Platte von erfrischendem Aussehen.

No. 315 Gâteau de Noce, Hochzeitstuchen aus Nougatmasse mit Aufbau von Nougat mit Zuckerfrüchten. Ein sehr schönes Stück.

D. Schlussbetrachtungen.

Die Durchführung der Ausstellung darf in jeder Beziehung als äusserst gelungen bezeichnet werden. Eine riesige Arbeit ist geleistet worden und Veranstalter und Aussteller verdienen höchstes Lob. Wir wünschen besonders den Letzteren, dass ihre Mühe und Aufwand von geschäftlichem Erfolg gekrönt sein möge. Hoffentlich lässt die Dritte Schweizerische Kochkunstausstellung nicht wieder 38 Jahre auf sich warten wie diese Zweite! — Um der Männer willen, die wie Michel, Rudin, Jean Nötzi u. a., sich um die wirklich schweizerische Kochkunstausstellung vom Jahr 1885 in Zürich verdient gemacht haben, sei in

diesem Zusammenhang jener Veranstaltung gedacht. Wir wissen dabei, dass in Luzern mit der dort gebrauchten u. E. allerdings irrtümlichen Bezeichnung irgend eine Böswilligkeit oder die Nichtachtung früherer Arbeit nicht verbunden waren.

Ueber den ungemein instruktiven Wert einer solchen Ausstellung für das Hotel- und Gastgewerbe, Prinzipale und Personal, insbesondere für die jungen Köche, wird man wohl ungeteilter Meinung sein. Wohl keiner hat die Ausstellung verlassen, ohne neue Anregungen mit heim zu nehmen, neue Erfahrungen gesammelt zu haben.

Es wäre ein Verdienst vom volkswirtschaftlichen und vom beruflichen Standpunkt aus, wenn sich die Berufsorganisationen des Hotel-, Gastwirtschafts- und Konditoreigewerbes und anderer Zweige der Lebensmittelbranche zusammenfinden könnten, um in gewissen Zeitabständen, sagen wir z. B. alle 5–10 Jahre solche Ausstellungen, welche die gesamte Lebensmittelbranche zusammenfassen können, zu veranstalten. Ein solche Ausstellung könnte z. B. mit einer schweizer. oder kantonalen Gewerbe-Ausstellung verbunden werden, denn nicht überall sind die räumlichen und örtlichen Verhältnisse so günstig wie in Luzern. Daher sollte jede Kräftezersplitterung vermieden werden. Zu gleicher Zeit mit der Luzerner, hat in Genf eine andere Ausstellung des Konditorei- und Bäckereigewerbes stattgefunden. Wenn ich kaum glaube, dass hinsichtlich Frequenz die eine der andern geschadet hat, so ist doch die Auffassung eines Vertreters einer schweizer. Apparatebaufabrik typisch. Der Mann zeigte mir einige Wochen vor der Ausstellung einen neuen Artikel, welcher für Café-Restaurants bestimmt ist. Auf

meine Frage, ob der Artikel an der Luzerner Ausstellung im Betrieb zu stehen sei, erklärte er mir, nein, er sei in Genf an der Konditoreiausstellung zu sehen, die sei wichtiger! Ich hoffe, der Mann ist seither eines besseren belehrt worden. Auch das Fehlen verschiedener bedeutender Lieferanten der Hotelküchenbranche zeigt, dass die Ausstellung auch von diesen jedenfalls unterschätzt worden ist.

Vom küchentechnischen Standpunkt aus wäre es wertvoll und im Interesse der beruflichen Ausbildung der jungen heranwachsenden Köche, wenn mehrere abwechselnd in einer grossen Schweizerstadt oder Fremdenverkehrszentrum ein Salon culinaire, ähnlich dem Berner 1923, stattfinden könnte. Die Sache sollte aber von einer zentralen Kommission aus geleitet und organisiert werden. Wie wir vernahmen, ist geplant, die Kochkunstkommission der Luzerner Ausstellung bestehen zu lassen und aus allen Teilen der Schweiz durch Fachleute aus Prinzipals- und Personalkreisen zu ergänzen. Einer solchen Kommission könnte die hunsrückische Organisation der Salons übertragen werden. Ihr könnte auch die Überwachung der beruflichen und künstlerischen Ausbildung der jungen Köche unterstellt sein. Da ja bereits an verschiedenen Orten lokale Organisationen dieser Art bestehen, wird der Erweiterung dieser Kommission durch Zusammenfassen der Kräfte keine grossen Hindernisse im Wege stehen. Die Sache ist weiter, näher geprüft zu werden. Die gesamte Hotellerie kann daraus nur Nutzen ziehen.

Wir geben uns der Hoffnung hin, die Ausstellung, welche dazu befragten haben, nach allen Seiten recht deutlich zu dokumentieren, dass ganz

speziell im Hotelbetrieb nur gemeinsames Zusammenarbeiten von Prinzipal- und Angestellten schaffte so Schönes zu Wege bringen konnte, wie eingangs dieser Artikelserie betont wurde. Die Prinzipale haben durch finanzielle Opfer, Überlassung der Waren und Geräte etc., die Köche durch intensive Arbeit in Freizeit und Nachts das ihre dazu beigetragen, dass die Ausstellung so glänzend durchgeführt werden konnte, mit fähiger Leitung. Wir glauben nicht, dass es eine Steigerung der Lust am Kochen und der Freude an der Zubereitung der Speisen geben wird, wenn wir die Luzerner Ausstellung als ein fachmännisches Ereignis allerersten Ranges bezeichnen, wert in Wort und Bild festgehalten zu werden. Möge sie eine gute Vorbedeutung sein zu neuem Aufschwung und blühendem Gedeihen der schweizer. Hotellerie.

Nicht vergessen wollen wir die Jury des Kochkunstpavillons, die ebenfalls eine schwierige Aufgabe zu erfüllen hatte und sie mit viel Takt und Aufopferung gelöst hat.

Wenn wir einen Wunsch aussprechen dürfen, so sei es der, dass bei einer künftigen Ausstellung besondere Preise für Leistungen von Haushaltungsschulen, Kochschulen, Hausfrauen, Köchinnen ausgesetzt werden für bürgerliche, Regime-, Kranken- und Kinderküche. Die Beteiligung aus diesen Kreisen war leider etwas schwach. Persönliche Erkundigungen führen mich zum Schluss, dass es einermässen an Aufklärung gefehlt hat. Tatsächlich ist man im allgemeinen in der Presse ausserhalb Luzerns einer gewissen Interesslosigkeit begegnet. Eine Anfrage bei einer beliebigen Zeitung, ob oder unter welcher Bedingung die Ausstellung erwünscht seien, wurde nicht einmal beantwortet.

die Zukunft festgehalten werden soll, da durch das Einvernehmen unter den Hoteliers gefestigt und das Standesbewusstsein gehoben wird. Die Kontrolle förderte im Berichtsjahr acht Verfehlungen gegen die Preisvorschriften zutage, die alle durch den Vorstand der Genossenschaft erledigt werden konnten. In weiteren Kapiteln spricht sich der Bericht über die Beziehungen zur Oberl. Hilfskasse u. der Schweizer. Hotel-Treuehandels-Gesellschaft aus und erwähnt eine Reihe weiterer Arbeitsgebiete wie: Sonnenfahrverbot für Motorfahrzeuge, Hotelbauverbot, Revision des kant. Gesetzes über des Wirtschaftswesen, Revision des kant. Steuer-Gesetzes usw. — Hinsichtlich der Buchhaltung wird die Feststellung gemacht, dass die Hoteliers und Pensionsinhaber immer mehr zur Einsicht gelangen, dass die Grundlage eines rationellen Geschäftsbetriebes eine gut geführte Buchhaltung ist und bilden muss. Einen gesunden Einfluss hat in dieser Richtung namentlich die Oberländische Hilfskasse ausgeübt. — Der Mitgliederbestand der Genossenschaft hoch sich auf 345 mit 358 Hotelgeschäften. Die Rechnung schließt zum ersten Mal ohne Defizit ab, das Ergebnis gestaffelte sogar die Tilgung der aus den Vorjahren bestehenden Defizite im Betrage von Fr. 1168.—, ein Beweis, dass auch bei Bewältigung eines breiten Arbeitsprogramms eine sparsame Wirtschaftsführung möglich ist.

Technische Rundschau

Küchen-technische Hilfsmaschinen. Wie uns in Ergänzung unserer Artikelserie über die Schweizer. Kochkunst-Ausstellung in Luzern mitgeteilt wird, hatte die Firma Schwabenland, Zürich, dem Konditorbetrieb des Schweiz. Konditorverbandes eine ihrer neuesten Kaffeekochanlagen, mit automatischem Kochendwasserbrodler für die Bereithaltung von frischem Tee- und Kaffeewasser, zur Verfügung gestellt, bei welcher für die Ueberbrückung des Kaffeemehls und dessen Filtrierung chemisch reines Filterpapier verwendet wird. Diese Filtriermethode hat sich ausgezeichnet bewährt und garantiert nicht nur die ausserste Ausnützung des Kaffeemehls, sondern gestattet auch unbedingt saubere Zubereitung. — Die gleiche Firma hatte in der Küche des Grillrooms auch eine elektrisch betriebene Küchenmaschineanlage mit einer Fleischhack-, Reib- und Passiermaschine, Kaffeemühle und Kartoffelschälmaschine in Betrieb. Der Motor und die Transmission waren unsichtbar in den Tisch, auf welchem sich die Maschinen befanden, eingebaut und boten so ein vollendetes, sich gut präsentierendes Ganzes, welches leicht in jeder Küche zur Aufstellung gelangen kann. — Welche Erleichterung in der Abwicklung der Küchengeschäfte eine solche Anlage dem vielbeschäftigten Küchenpersonal bietet und wie sauber, schnell und hygienisch die Arbeit vor sich geht, kann nur der ermessene, welcher selbst einmal in einem grossen Küchenbetrieb mit Hand anzulegen Gelegenheit hatte. —

Kleine Chronik

Oberländische Volkswirtschaftskammer. Der erweiterte Vorstand der Oberländischen Volkswirtschaftskammer wählte in seiner Sitzung vom 21. Juli zum ständigen Sekretär Dr. rer. pol. Hans Born aus Bern.

Basel. (Mitg.) Herr J. Hold-Leupin, seit 15 Jahren Inhaber des Hotel Continental, hat dieses Haus verkauft an Herrn Wentz, zuletzt Restaurant zum Neuen Wardeck am Badischen Bahnhof. Verkaufspreis Fr. 620,000.—. Der Antritt erfolgte am 1. August.

Locarno. Die Esplanade A.-G. hat an Stelle des kürzlich verstorbenen langjährigen Direktors Hrn. Plattner nunmehr, mit Antritt per 15. August, Herrn Luisoni, den gegenwärtigen Direktor des Bureau Luzern der „Suisse-Italie“ gewählt. Sie hat damit gewiss einen guten Griff getan, denn Herr Luisoni, der früher lange Jahre Direktor eines Pariser Hotels und später Mitbesitzer des Hotels Bellevue in Lugano war, hat grosse Hotelenerfahrung und beste Konnektionen im In- und Auslande. Wir wünschen dem Unternehmen und Herrn Luisoni guten Erfolg.

Automobilverkehr. (S. V. Z.) Die Schweizerische Verkehrszentrale hat kürzlich an die Ständeräthliche Kommission für das neue eidgen. Automobilgesetz und an das eidgen. Justiz- und Polizeidepartement im Namen aller interessierten Verbände eine Eingabe im Sinne der am Verkehrstag in Luzern getroffenen Beschlüsse gerichtet. Die Eingabe bezweckt, die ausländischen Automobilisten der obligatorischen Haftpflicht-Versicherung zu entheben und regelt im allgemeinen an, dass die Haftpflicht der Automobilisten nicht schwerer sein solle, als diejenige der Eisenbahnen.

Personalbestand der Bundesverwaltung. Zum ersten Mal seit der Veröffentlichung der Personalstatistik (1. April 1922) weist der Personalbestand der Bundesverwaltung eine kleine Zunahme auf, die mit der Einstellung von Notstandsarbeitern in den Militärwerkstätten in Zusammenhang steht. Diese Zunahme zeigt sich im Anstiegen des Bestandes während des ersten Halbjahres 1923 von 32,093 auf 32,230, also um 137 Arbeitskräfte. Bei den Bundesbahnen ist im gleichen Zeitraum ein Rückgang eingetreten von 35,964 auf 35,360, also um 604 Arbeitskräfte. Der Gesamtbestand des Bundespersonals hat sich somit im ersten Halbjahre 1923 vermindert von 68,057 auf 67,590, also um 467 Arbeitskräfte.

Verkehrswesen

Schiffahrt auf dem Luganersee. Laut einer Agenturmeldung hat die Schiffahrtsgesellschaft Lariana dem italienischen Ministerium für öffentliche Arbeiten ein Konzessionsbegehren für den Betrieb der Schiffahrt auf dem Luganersee eingereicht. Die Gesellschaft erhielt vom Minister für öffentliche Arbeiten den Bescheid, dass mit der Schweizerischen Regierung über die Regelung der Schiffahrt auf den schweizerischen Gewässern des Luganersees bereits Verhandlungen im Gange seien. Das Gesuch der Gesellschaft Lariana sei vom Ministerium des Aeusseren in Erwägung gezogen worden; auch habe man beschlossen, den Abschluss der Verhandlungen möglichst zu beschleunigen.

Handelsregister

Hotel Montana A.-G., Luzern. Diese mit Sitz in Luzern gegründete Hotelgesellschaft hat den Zweck, das Hotel Montana in Luzern zu betreiben, eventuell samt Mobilien, Inventar und Bahnanlagen zu erwerben und selbst zu betreiben oder

zu verpachten oder für andere Zwecke zu verwenden oder zu veräußern. Das Grundkapital der Gesellschaft beträgt Fr. 120,000. Präsident des Verwaltungsrates ist Dr. Oskar Allgauer, sen., Advokat, von und in Luzern; Vizepräsident: Dr. Willi Schultess, Bankdirektor, von Zürich, in Zollikon; weitere Mitglieder sind: Bernhard Rast, Subdirektor, von Hochdorf, in Ebikon; Hugo E. Prager, Hotelier, von und in Zürich und Niklaus Prevost, Privatier, von Thuisis, in Luzern.

Aktiengesellschaft Hotel Barblan, Sils i. E. Zweck dieser neu gegründeten Aktiengesellschaft ist der Erwerb und Weiterbetrieb des von der Firma „Erben Ludwig Barblan“ in Sils zu übernehmenden Hotels Barblan. Das Aktienkapital beträgt Fr. 120,000. Der Verwaltungsrat ist bestellt worden aus: Nofel Omar Bezzola, Hotelier, von Zermatt, in Sils i. E.; Corrado Tugnum, Landwirt, von Bevers, in Paspels, und Andreas Brenn, Hoteldirektor, von Stüvis, in Passugg.

Finanz-Revue

A.-G. Kurhaus und Grand Hotel des Bains, St. Moritz. Die Inhaber von Obligationen des 5proz. Hypothekendarlehens von 1.2 Mill. Fr. werden auf den 28. August zu der Gläubigerversammlung nach St. Moritz einberufen zur Abwicklung folgender Traktanden: Bericht über die finanzielle Lage der Gesellschaft; Beschlussfassung über die Anfrage der Bänderischen Kreditgenossenschaft, insbesondere a) Prolongation der Anleihe um fünf Jahre, d. h. bis zum 31. Dezember 1927, b) Einführung des variablen, vom Betriebsergebnis abhängigen Zinssfußes (5 Prozent im Maximum) für die prolongierte Anleihe; c) Streichung des Kupons per 31. Dezember 1922.

Kleine Totentafel

Aarau. In Breitenberg starb im Alter von 76 Jahren alt Nat.-Rat Oberst Max E. Rismann, ehem. langjähriger Besitzer des Kurhauses Breitenberg am Hallwilersee. Der Verstorbene gehörte während vieler Legislaturperioden dem Nationalrat und dem aargauischen Grossrat als freisinniger Vertreter an.

Fremdenfrequenz

Amliche Fremdenstatistik für den Kt. Graubünden. In der Woche vom 6. bis 13. Juli waren in Graubünden anwesend: Schweizer 6313, Amerikaner 337, Engländer 650, Deutsche und Oesterreicher 917, Franzosen und Belgier 288, Griechen 62, Italiener 212, Niederländer 786, Russen und Polen 71, Skandinavier 155, Spanier und Portugiesen 142, Tschechen und Ungarn 92, Balkanstaaten 36, andere Nationen 85; total 10,146 (1922: 10,127).

Zürich. Die Zahl der im Monat Juni in den Hotels der Stadt Zürich abgesehenen Fremden betrug 21,771 gegenüber 19,074 im gleichen Monat des Vorjahres und verteilte sich nach Staaten wie folgt: Schweiz 13,238; Deutschland 2877; Oesterreich 740; Italien 455; Frankreich 577; Spanien und Portugal 198; Belgien 107; Holland 407; Grossbritannien 617; Dänemark 176; Schweden und Norwegen 277; Russland 70; Polen 167; Tschechoslowakei 325; Jugoslawien 60; Ungarn 160; übrige europäische Staaten 249; Nordamerika 757; übrige aussereuropäische Länder 314.

Literatur

Luzern, Vierwaldstättersee und Umgebung. Illustrierter Führer von Dr. Franz Heinemann. Herausgegeben vom Offiziellen Verkehrsbureau Luzern 1923. 96 Seiten, Preis Fr. 1.20. — Das Wiedererleben des internationalen Reiselebens hat eine neue Fassung des Führers durch dieses wichtige Mittel- und urschweizerische Verkehrsgebiet nötig gemacht. Nicht bloss der fremde Gast, sondern auch der schweizerische Reisende wird mit geistigem Genuss und zur Verfeinerung seiner Naturindrücke aus dem kleinen handlichen, auch typographisch vornehm ausgestatteten Buche viel Interessantes und Wertvolles erfahren. Der Text aus bewährter Feder und der bildliche Schmuck in ausgesuchter Wahl werden die kleine literarische Gabe unentbehrlich machen für denjenigen, der diesen auch kulturgeschichtlich interessanten und reizvollen Naturschnitt am klassischen See alleseitig auskosten möchte.

Briefkasten der Redaktion

Zur gefl. Beachtung. Infolge eines allerdings verhältnismässig glücklich verlaufenen Unfalles muss unser Herr Direktor Kurer für einige Zeit das Zimmer hüten. Er bittet indessen, in Angelegenheiten, in denen seine Mitwirkung oder Intervention gewünscht und notwendig ist, gleichwohl an ihn zu gelangen. Heimadresse: Herrn A. Kurer, Ringstrasse 14, Olten.

Herren G. in M. und B. in A. Wir danken Ihnen für Ihre so freundlich regte Mitwirkung bei der Organisation des Verkaufes des Bundesfeierzeichens in den Hotels Ihres Gebietes. Der Erfolg der Aktion scheint allüberall sehr gut zu sein. Von der Rückgabe nicht verkaufter Abzeichen sollte möglichst abgesehen werden. Wie Sie richtig bemerken, eignet sich das Erinnerungszeichen auch zur Abgabe an das Personal und es dürften sich viele Angestellte für ein derartiges gewisses willkommenes Präsent recht erkenntlich sein. Man verbinde also hier Mildtätigkeit (der Erlös geht ja zugunsten der schweizerischen Blinden) mit Anerkennung für gute Arbeit. Es kostet nicht viel und dient einem guten Zweck!

Redaktion — Rédaction:
A. Kurer (abwesend).

A. Matti.

Ch. Magne.

Reklameteil.

Pomol, der konzentrierte alkoholfreie Apfelsaft, ist das Getränk, das die Freunde der Abstinenz und des Volkswohls schon lange gesucht, da es nicht teuer kommt als vergohrene Getränke und daher wie diese allen Volkskreisen zugänglich ist. Konservenfabrik Bischofszell.

Einzelverkauf der „Hotel-Revue“

durch die Bahnhofbuchhandlungen und Zeitungskioske der grösseren Städte und Saisonplätze.

Preis pro Nummer: 40 Cts.

Das Savoy Hotel et Baur en Ville in Zürich
sucht zu baldigem Eintritt tüchtigen

DIREKTOR

zur Leitung des ganzen Betriebes mit Restaurant und Café-Restaurant Orsini. Nur erstklassige Bewerber, schweizerischer Nationalität, belieben sich unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen, nur schriftlich unter OF. 9700 Z, an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof, anzumelden.

Champagne
MAULER

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
G. H. MUMM & C^{ie}
Société Vinicole de Champagne Sucre
REIMS
VINS FINS DE BORDEAUX ET BOURGOGNE
J. CALVET & C^{ie}
Bordeaux, Beaune
COINTREAU LIQUEURS
ANGERS
CH. BRUCHON Agent général, **GENÈVE**

Möblierte Kurpension

in Wintersportplatz Graubündens für einige Jahre zu mieten gesucht von tüchtiger, seriöser Dame. Offerten wemöglich mit Bild unter Chiffre O. 988 Ch. an die Publicitas A.-G. Chur.

ZU VERKAUFEN:

Restaurant in Bern

an bester Lage, mit kleinem Saal und Garten; flottes Geschäft. Für tüchtigen Fachmann sichere Existenz. Nur Interessenten mit 30 Mill. Kapital wollen sich melden unter Chiffre M. R. 2268 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Les insertions dans la Revue Suisse des
Hotels ont toujours du succès

Petit hôtel

avec-casé, à vendre, au centre de la ville. Grand rapport et facilités de paiement. Bureau L. Cherpillod, renseignements, Escaliers du Gd-Pont, Lausanne.

Zu pachten gesucht:
von fachkundigem Ehepaar
Kl. Hotel oder Pension.
Beste Garantie. Detaillierte Offerten unter G. N. 2287 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'Hôtel des Alpes à Bulle
demande un
apprenti cuisinier
pour le 1er octobre. 6454

Zu kaufen gesucht:
Gut erhaltene 2283K

Wäsche-Mange

mittlerer Grösse mit Gas-, event. elektrischer Heizung. Nähere Angaben erbeten unter Chiffre H. I. 2283 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Cafetiers-Restaurateurs

A remettre à Lausanne plusieurs Cafés-restaurants, Cafés-Brasseries, Restaurants-Pensions et Pension-familie. Affr. L'Indicateur, Gd-Pont 1, Lausanne.

Secrétaire

Demoiselle très capable, connaissant français, allemand et anglais à fond, au courant de tous les travaux de bureau, bonne sténo - dactylographe, cherche place pour l'Egypte ou éventuellement pour la Riviera. Adresser offres sous Chiffre O. G. 2283 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

On désire placer
jeune garçon de 15 ans, dans bon hôtel comme apprenti-cuisinier. Ecrire à F. F. 831 N. à Orell Füssli Annoncen, Neuchâtel. 4695

BERNDORFER KRUPP METALL-WERK

AKTIENGESELLSCHAFT IN LUZERN

BESTECKE u. TAFELGERÄTE
aus Alpaca schwer versilbert und
la. Alpaca

Rein-Nickel- und Kupfer-
KOCHGESCHIRRE
extra schwer, für Hotels
und Restaurants

Kataloge und Mustersendungen gratis und franko.
Verlangen Sie unsere Fabrikate in den guten Spezialgeschäften.
Permanente Muster-Ausstellung in Luzern.

Eigene Werkstätte in Luzern für Reparaturen,
Versilberungen, Vergoldungen und Vernicklungen.

Zu verkaufen, ev. auf mehrere Jahre zu verpachten:

Das Hotel Beau-Site in Saas-Fee

Komfortabel eingerichtet, gute Kundschaft:
**Auskunft erteilt Osw. Burgener,
Visp.**

Die im Jahre 1912 gegr. Schweizerfirma — La maison suisse fondée en 1912

„ESWA“ **jetzt**
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe
Dreikönigstr. 10 ZÜRICH

Maison d'achat pour buanderies suisses

liefert in prima Qualität alle Gebrauchs-Materialien für Wäscherei- und Glättereibetriebe zu günstigsten Preisen. Z. B. Seifen, Soda, Stärken, Borax, ENKA, Bleich- u. Fleckenmittel, Waschbälle, Strohseife, Apropfen, Baumwollgewebe, Emballage, Asbestgewebe, Moltons, Filze, Gurten, Seile, Wäscheleine, Wäschezeugen, Transportable, Zeichengarn, -tinte etc.
Verlangen Sie Preise bei Bedarf.

Journal tous les articles pour buanderies et repassage en bonne qualité et à prix favorables. Par exemple savons, soude, amidons, borax, poudre ENKA pour blanchir et remédies contre taches, boutons, graisses, agrofines; toiles écru, d'emballage, d'amiante, molletons, feutres, sangles, fillets, pinces, sacs pour linge sale, cotons et encres p. marquer, etc. Garnitures pour calendres.
DEMANDEZ OFFRES.

Putztücher
ab Fabrik
liefern



Gebr. Boneff & Cie
Mech. Weberei + Basel

HUILE D'OLIVE SUPERIEURE
garantie pure et naturelle

UNION des PROPRIETAIRES de NICE
SOCIÉTÉ ANONYME

SIEGE SOCIAL: Rue Georges Ville, NICE (FRANCE)

Agent général et dépositaire pour la Suisse allemande:
Henri L'Eplattenier, Reichensteinstrasse 3, Bâle
Lager in Basel. Téléphone 7114 Dépôt à Bâle.

Altes erstklassiges Vertrauenshaus
für
Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee.

Edm. Widmer, Haringstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösteri
Tel.: H. 2950. -Telegr. Adr. Brazil-Zürich

SUPERBE AFFAIRE
à enlever de suite cause départ immédiat, à remettre à Genève

GRAND CAFE BRASSERIE RESTAURANT DE LUXE
anc. renommée belle situation pas de reprise 50% rabais sur matériel
mobiliier et installation le tout état de neuf. — Ecrire à Herren et
Guerchet, 10, rue Peltet, Genève.



Kaffee-Maschinen
und Wärme-Apparate von einfacher bis vollendetster
Ausführung. Schweizerfabrik!
Verlangen Sie ausführl. Prospekt!
W. Pfleger, Ing. Basel
Dornacherstrasse 113

Vergünstigungen
gemäß Vertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein
beim Abschluss von

**Unfall- und Haftpflicht-
Versicherungen**

„ZÜRICH“
Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-A.-G.
Generaldirektion: Zürich, Mythenquai 2

General- und Hauptvertretungen: Aarau: E. Hoffmann & Söhne, Basel:
R. Knöpfli, Gerbergasse 4, Bern: E. & M. Keller, Zeughausgasse 29, Brig: Jules
Brette, Chur: C. Leutinger-Willy, Frauenfeld: Haag & Leuz, Glarus:
N. Meider, Luzern: J. Kaufmann & Sohn, Burgerstrasse 18, Romanshorn:
Emil Schellin, Schaffhausen: O. Frey, Saffrangasse 6, Solothurn: W. Marti-
Allmann, St. Gallen: W. Dier & Sohn, Rosenbergsstrasse 30, Winterthur:
E. Sperry-Maag, Aussere Schaffhauserstrasse 10, Zug: J. Trachler, Schmidgasse 16,
Fribourg: Xavier Thalmann, Rue de Romont, 2, Genève: R. Marchand & Cie,
Place Bel-Air, 2, Lausanne: H. Baud, Avenue du Tribunal Fédéral, 2, Neu-
châtel: E. Camentind, Rue des Epandeurs, 8, Sion: C. Aymon & H. de Lavallaz,
Bellinzona: E. Buzzi, Mendrisio: R. Borella.

Zündhölzer
jeder Art und Packung
Schuhcreme „Ideal“,
Bodenwische, Bodenöl,
Stahlpäne etc., liefert
billigst die älteste schweiz.
Zündholz- und Fettwaren-
fabrik (gegründet 1860) von

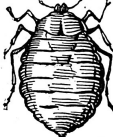
G. H. Fischer,
137 Febraltorf.
Gold. Medaille Zürich 1894.

Habu-Nase wie Butter mit bodenfeinem
Aroma, 4-5 kg. schwer, emp-
fiehlt per 5-30 per Kilo / Kiste in
Hagenbuch - Weinfelden (Thurgau)

Walliser
Aprikosen
Kistchen 5 Kg. 10 Kg.
Ext. Ster. Fr. 4.50 8.80
Ext. Cont. 3.50 7.—
Felly-Bruchon, Saxen.

Jeder Erdbeerzüchter kennt die
feine Sorte „Laxtons Noble“.
Ab Mitte Juli offerierte 150,000
Stück solcher prächtig entwik-
kelter

ERDBEER-PFLANZEN
frühe, grossfrüchtige und reich-
tragende; feinstes Aroma; mehr
als 50 Prozent billiger als an-
derswo. 1000 Stück Fr. 35.—
100 Stück Fr. 4.— franko Haus,
in festes Moos verpackt.
Fritz Studer, Pflanzengärtnerei,
Etzelkofen-Bern. 22405



**Ausrottung der
Wanzen**
durch Vergasen von **Matthien**
ist einzig rationell und wirklich
radikal. Keine Schmiererei. Ähnlich
empfehlen.
Verlangen Sie Prospekte.
Matthien-Möler & Cie., Basel.

KAFFEE HAG
unschädliches
Familiengetränk

Flüssige Bodenwische
„PRIMAX“
Feinste Salon-Bodenwische
weiß und weiss.
Oel-Bodenreinigungs-Präparat
„Bodolin“
Bodenöl, Terpentin, Ölschwem-
se, Stahlpäne, Stahlwolle,
Putzlappen, „Orial“ für taueisen
Böden.
Zimmermann & Primm
Ben Lorrainestrasse 36

Schweiz.
Hotellerverein
Zentralbureau

Vorrätige Hotel-Geschäfts-
bücher:
Receptenbücher (Hotel-
journal, Main courante)
Rekapitulationsbücher
Kassabücher
Memoriale
Hauptbücher
Bilanzbücher
Konto-Korrentbücher
Unkostenbücher
Journal-Hauptbücher
Gästebücher (für kleinere
Pensionsbetriebe)
Kellerkontrollen
Fremdenbücher
Bonbücher
Mässige Preise!
Musterbogen gratis zur
Einsicht.

MARC
KENNER KAUFEN NUR
DIPLOMA
PUR

Pasteur Anglais
reçoit jeunes gens. Vie de fa-
mille. Bonnes leçons. Beau quartier
de Londres.
Rev. C. Merk
5 Roland Gardens
S. W. 7, London.



„Hier war ich!“
„Dieses habe ich gesehen!“

Die Wunder der Reise....
Die berühmten Denkmäler....
Die originellen Trachten....
Die Reisegefährten....

**Zeigen Sie die Photos
die Sie mit dem
„Kodak“**

aufgenommen haben, und die mehr Wert besitzen,
als eine lange Erzählung oder als ein schöner Brief.

Einige Minuten genügen um die
Handhabung des „Kodaks“ zu erlernen.

Es gibt „Kodak“ für jeden Geldbeutel,
25 verschiedene Modelle von Fr. 4.—
an, bis zu Fr. 16.—; und 13 verschie-
dene „Brownie“-Modelle für Kin-
der, von Fr. 12.— an, bis zu Fr. 100.—.

In Ihrer Nähe befindet sich ein Geschäft
photographischer Artikel, in welchem
ein Verleiher des „Kodaks“ seine Er-
fahrung zu Ihren Diensten stellt und
Sie zu einer richtigen Wahl leitet.

Wählen Sie unverzüglich Ihren „Kodak“
Kodak, S. A., 13, Avenue du Tribunal Fédéral, Lausanne.

Zu verkaufen:
Hotel-Restaurant, Confiserie-Tea-Room
in Kandersteg, in vorzüglicher Lage. Hotel in tadellosem Zustand.
Konditorei mit massigen Einrichtungen. — Interessenten belieben
Offerten einzureichen unter Chiffre O. 1778 T. an Publicitas, Thun.

TIROLER KETTMEIR
WEINE BOZEN
ÜBERALL ERHÄLTICH. HAUPTDEPOT: TEL. H. 740
G. KETTMEIR WEINIMPORT ZÜRICH

Viele Hotels u. Fremdenpensionen anerkennen die feine Qualität
Kunsthonig mit Bienenhonigzusatz
(Tafelhonig) à Fr. 1.40 per Kilo in Kesseln von 10 oder 25 Kg.
ab 40 Fr. Fakturabtrag franko Schweiz. Talbahnstation. Zu haben bei
den Fabrikanten A. Dort & Co., St. Gallen. — Telefon 33.77.



**Rohrmöbel
Peddigmöbel
Liegestühle**
in allerbesten Ausführung.
„Korbwaren- & Rohrmöbel-Fabrik
Otto Weber
Rothrist (Aargau)

Verlangen Sie den neuesten
Katalog.

**Hotel- u. Restaurant-
Buchführung**
**Amerik.
System Frisch**
Lehre amerikan. Buchführung
nach meinem bewährten System
durch Unterrichtsbücher, Hunderte
von Anerkennungsbescheiden. Garan-
tierung für den Erfolg. Verlangen
Sie Gratisprospekt. Prima Referen-
zen. Richte auch selbst in Hotels
und Restaurants Buchführung ein;
auf Wunsch auch das System des
Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre
verschaffte Bücher. Gehe auch
auch auswärts.
**Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.**

H. Frisch, Zürich 1
Bücherexperte
Aelteste Spezialbureau der Schweiz
Revue - Inserate
sind selten erfolglos!

Hotel zu verkaufen
Günstige Lage, ruhige Umgebung; Mineralquelle; würde sich günstig
als Ferienheim eignen; 70 Betten, eventuell mit grosser Dependence.
Offerten unter Chiffre S. R. 2285 beifügt die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

**Für Dosenschinken
Dosenzungen**
verlangen Sie bitte vor Erteilung einer Bestellung unsere
allerkürzesten Preise.
Neumann & Papst, Comestibles,
Telephon 138 Davos-Platz Telegr: Delikatessen.

HOTEL DE LA COURONNE COLOMBIER
zu verkaufen oder zu verpachten
Frau Jacot-Perret wünscht gesundheitshalber zu verkaufen oder
zu vermieten ihr Hotel-Restaurant. Moderner Komfort, grosse
Säle (mobiliert exel. Klavier), Terrasse. Günstige Lage in der Mitte
des Dorfes. Eig. Wäpfenplatz, 3 Minuten von der Kaserne entfernt.
Rendez-vous der Herren Reisenden und Touristen. Erstklassige und
zahlreiche Kundschaft. Sichere Zukunft für sehr hohen Interes-
santen. Günstige Zahlungsbedingungen. Sich wenden an die
Besitzerin: Frau Jacot-Perret in Colombier oder an Herrn
Notar H. Auberson in Boudry (Kanton Neuchâtel). 6449

FAHNEN-FLAGGEN
SPEZIALITÄT:
HOTEL-FAHNEN
beziehen Sie am billigsten in der Fahnenfabrik
J. Scholl - Riggensbach
Nachfolger J. Riggensbach's Erben
Festungsgasse 26, Zürich 1.
Telephon Sel 6807 4640

Hotel-Bücher

No.	Hotel-Journal	Rekapitulationsbuch	Kassa-Journal	Salair-Buch	Weinkontrolle	Postquittungsbuch	Depositenbuch (deutsch)	Quittungen (französisch)	Fremdenbücher à Fr. 20, 30, 25, —, 25, 20, 29, —.	Automobilkontrolle (Benzin)	Konsumationsliste	Waren-Eingang	Arrivée-Buch	Table d'hôte-Kont.	Inventorybuch	Fremden-Register	Preis
55143	100 Bl.	70	70	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	Fr. 15.—
51700	70	70	70	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	12.50
9990	70	70	70	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	45.—
8041	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	9.—
8009	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	13.—
7419	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	4.25
2386	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	3.—
2516	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	3.—
3093	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	5.—
10677	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	24.—
9988	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	18.—
10368	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	17.—
10395	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	4.50
10406	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	26.—
10407	75	75	75	75	75	50	100	100	5.—	72	40	70	100	76	100	150	16.—

Alle Hotel-Drucksachen gediegen und preiswert.
Rüegg-Naegeli & Cie., A.-G.
Maneggplatz 7 ZÜRICH Bahnhofstr. 27
Tel. Selmau 3709 2250

Voir mise en garde.

Ecole professionnelle de la Société suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

1. Cours professionnels: Préparation théorique et pratique, technique, commerciale et linguistique, à l'exercice de la profession hôtelière. Durée du cours: 10 mois. Ouverture: le 1er septembre.

2. Cours de cuisine: Préparation pratique et théorique dans toutes les branches culinaires. Durée des cours: 4 mois. Dates d'ouverture: 1er novembre, 1er mars et 1er juillet.

Demandez prospectus et renseignements à la Direction.

Contrôleurs et hôteliers.

Nous avons déjà dit quelques mots dernièrement de la conférence des contrôleurs des prix qui a eu lieu à Interlaken du 10 juin au 2 juillet. Nous nous proposons de revenir à l'occasion sur l'un ou l'autre point des délibérations. Il est évident qu'il appartient au Comité central et à l'Assemblée des délégués de régler en dernière instance les questions relatives au contrôle des prix; cependant nous tenons à exposer brièvement la façon dont la Commission des tarifs, la Direction et les fonctionnaires du contrôle envisagent actuellement ce délicat problème. Ces courtes indications engageront peut-être des lecteurs de bonne volonté à contribuer pour leur part à la réalisation des progrès désirés et recherchés, en nous suggérant des idées nouvelles ou des perfectionnements souhaitables. Nous serons heureux d'en tenir compte dans les propositions qui seront présentées aux organes dirigeants de la Société.

Pour aujourd'hui, nous donnons un petit aperçu de la première séance de la conférence, celle de la soirée du 30 juin à l'Hôtel du Lac.

M. le Directeur Kurer, qui présidait, remercia les participants d'avoir répondu à l'appel qui leur avait été adressé, puis il exposa le but de la réunion: montrer l'importance du contrôle des prix, expliquer les principes de la réglementation des tarifs, donner des directives pour les opérations de contrôle et encourager les fonctionnaires chargés de cette difficile besogne à l'accomplir aussi consciencieusement que possible, pour le plus grand avantage de la Société et de tous ses membres.

M. Hofmann, président de la Commission des tarifs, prononça ensuite un très intéressant discours sur l'importance de la conduite commerciale des affaires dans l'industrie hôtelière, d'une saine politique en matière de tarifs d'hôtels et d'un contrôle efficace et pratique de l'observation des clauses de la réglementation des prix. Il termina par un bel éloge de la profession hôtelière, laissant ses auditeurs sous le coup d'une profonde et durable impression.

Voici les principales idées développées par M. Hofmann:

Déjà avant la guerre, la situation économique de l'industrie hôtelière suisse n'était qu'une quèrre brillante. Il est possible qu'au cours de la longue et grave maladie dont l'hôtellerie commence à peine à se relever les anciens germes morbides qui depuis si longtemps exerçaient leur ravage dans la corporation hôtelière aient été étouffés et tués par la crise elle-même. La manifestation la plus importante de cette amélioration de la conduite des affaires dans l'hôtellerie suisse fut sans contredit l'inauguration d'une énième et précise politique de tarifs dans la Société suisse des hôteliers. Cependant cette œuvre, bien qu'elle ait déjà rendu des services inappréciables, n'est pas encore parachevée. La réglementation comme le contrôle demandent à être perfectionnés si l'on veut atteindre le grand but final: rétablir la situation économique de l'hôtellerie suisse sur des bases solides et sûres. Préparer l'accomplissement de cette tâche, telle est la raison essentielle de la présente conférence.

Dans ce travail d'étude en commun, une idée primordiale s'impose et doit inspirer toutes les discussions: le problème à résoudre est vital pour l'hôtellerie.

La restauration économique de notre industrie sera impossible à réaliser sans une collaboration constante et étroite de tous les organes ayant à s'occuper des tarifs d'hôtels: la Société centrale, ses sections et ses membres individuels, ses milieux dirigeants et ses fonctionnaires. Si cette collaboration se montre agissante et persévérante, le succès finira bien par couronner tous ces patients efforts, et cela pour le plus grand bien non seulement de notre corporation, mais encore de l'ensemble de notre économie nationale.

Certes, on ne peut considérer comme facile la tâche de nos contrôleurs. Elle se heurte à des difficultés nombreuses. Il s'agit pour eux tout d'abord de savoir dans quelle catégorie on peut ranger, en toute équité, les hôtels des différentes classes. Ceci est nécessaire pour être à même de porter un jugement raisonné sur les tarifs adoptés et de se rendre compte de la manière dont ils peuvent être appliqués dans la pratique. L'hôtellerie constituant un élément de premier ordre de notre système économique national, la façon dont nous organiserons notre politique en matière de tarifs ne peut manquer d'avoir une profonde répercussion sur la situation financière générale. C'est le peuple tout entier qui est intéressé à la restauration et à la prospérité de l'industrie hôtelière. Ce résultat peut être obtenu par les efforts combinés de la Société hôtelière suisse pour l'hôtellerie, des banques, de la Société suisse des hôteliers et de ses organes, enfin des hôteliers eux-mêmes.

La réglementation des prix s'appuie avant tout, si l'on peut s'exprimer ainsi, sur la confiance réciproque d'hôtel à hôtel et de chaque hôtel à l'égard de la Société centrale. A la base de la réglementation, nous avons l'indication des prix dans le Guide des hôtels. Malgré la nécessité absolue de cette confiance réciproque, il ne manque pas malheureusement de soupçons, de réclamations, de plaintes d'hôteliers à l'égard d'autres hôteliers. L'une des plus utiles tâches des contrôleurs sera par conséquent d'étudier soigneusement ces récriminations, d'aller dans chaque cas jusqu'au fond des choses et de dissiper immédiatement s'il est possible les mécontentements injustifiés. Autrement il suffirait de bruits sans aucun fondement, de suppositions souvent gratuites pour saboter toute la réglementation des prix et pour causer un tort irréparable à toute la corporation.

L'activité du contrôleur ne peut donc pas se borner à un rapide examen de la comptabilité, à une superficielle comparaison des prix enregistrés avec les indications du Guide des hôtels. Entre le contrôleur et l'hôtelier doivent s'établir de loyaux rapports de confiance. Le contrôleur doit être un bon conseiller dans toutes les questions de tarifs et de concurrence et ses conseils doivent, suivant les cas, s'accompagner d'une assistance pratique. Alors on ne pourra plus adresser au contrôle le reproche de minutie inutile et de procédés chicanesques. Alors le contrôle s'opérera sous une forme si conciliante qu'il aura plutôt le caractère d'une visite amicale que celui d'une désagréable formalité bureaucratique.

Il est évident que cette manière d'agir ne doit pas ouvrir la porte au système de la duplicité et de la dissimulation. Tout au contraire; si des manquements légers, provenant pour la plupart de l'ignorance de tel ou tel détail de la réglementation, sont constatés dans le contrôle, ils doivent être signalés et blâmés sur l'heure, de façon à porter aussitôt remède à ces écarts. Mais s'il s'agit d'actes plus graves commis en violation flagrante des prescriptions de la réglementation, ils doivent être signalés au Bureau central, qui en donnera connaissance aux organes chargés de prendre les décisions définitives: la Commission des tarifs et le Comité central. Il est évident que ces contraventions intentionnelles ne doivent et ne peuvent pas être tolérées.

Si les contrôleurs remplissent en toute conscience leurs devoirs aussi bien comme fonctionnaires de la Société que comme conseillers de ses membres, ils contribueront pour une bonne part au succès de l'entreprise d'assainissement économique de l'hôtellerie.

N'oublions pas du reste que la profession hôtelière est parmi les plus belles qui existent. Cela aussi le contrôleur devrait le dire et le répéter aux hôteliers au cours de ses tournées de visite. Il devrait s'ingénier à leur faire comprendre qu'il est difficile de trouver une autre profession contribuant davantage à faire marcher régulièrement les rouages compliqués de la vie économique du pays, une autre profession dans laquelle on puisse rendre des services plus utiles à la communauté et à la patrie tout entière. L'hôtellerie, en effet, est une source de revenus et un facteur de prospérité, directement ou indirectement, pour toutes les branches de l'activité nationale.

Le sommelier.

Tel était l'un des sujets de composition proposés aux examens de fin d'année de notre Ecole hôtelière de Cour-Lausanne. Nous reproduisons ci-dessous trois travaux d'élèves ayant traité cette matière, persuadés qu'ils intéresseront la grande majorité de nos lecteurs.

Voici l'idée que M. Walter Caroni se fait de sa future profession:

Comme nous sommes à la fin des cours de l'Ecole hôtelière et que je devrai bientôt commencer ma carrière, je choisis ce thème, le sommelier, parce que c'est comme sommelier que je devrai débiter dans la vie pratique.

Qu'est-ce qu'un sommelier?

C'est le garçon qui sert les repas dans un hôtel, soit à la salle à manger, soit au restaurant.

Dans la salle à manger, chaque sommelier sert un certain nombre de convives, variant de six à dix personnes.

La salle à manger, nommée aussi table d'hôte, n'est plus aménagée comme autrefois, avec de grandes tables placées en plusieurs rangées le long de la salle; celles-ci sont remplacées par de petites tables séparées. Par conséquent, le travail du sommelier à la table d'hôte consiste à servir plusieurs tables, mais en passant les mêmes plats à tous les clients de son service. Je dis de son «service», parce que c'est précisément l'expression employée pour indiquer l'ensemble des tables qu'un sommelier doit servir.

Avant vu ce que le sommelier doit faire à la salle à manger, regardons-le un peu travailler au restaurant.

Dans ce département, il doit déjà être un peu plus expérimenté, parce qu'il doit être à même de pouvoir recommander au client qui le désire les éléments d'un menu en connaissance de cause. De là la nécessité pour lui de connaître un peu la cuisine.

Dans le restaurant, le nombre des tables attribuées à chaque sommelier est plus grand et la salle à manger, au lieu d'un service comme à la salle à manger, un rang. Le sommelier qui en a la charge s'appelle chef de rang et il peut avoir aussi, selon les circonstances, des demi-chefs et des commis sous ses ordres.

Le chef de rang doit connaître son service à fond; en outre, il doit posséder une grande habileté pour le découpage des grosses pièces, qui s'effectue dans le restaurant même et sous les yeux des clients.

Maintenant que j'ai expliqué brièvement le travail d'un sommelier à l'hôtel, je vais résumer en quelques phrases la tenue à laquelle il doit se conformer.

Sans être très connaisseur en cette affaire, tout le monde peut constater que le milieu où il se trouve et ses occupations exigent du sommelier une tenue irréprochable et surtout une très grande propreté. Il est indispensable qu'avant chaque repas qu'il doit servir le sommelier veille à sa propre propreté personnelle par une toilette minutieuse et soignée.

En Suisse, le sommelier porte l'habit noir ou frac avec une cravate blanche. Pour les dîners de gala, il porte des gants blancs. Il est presque nécessaire que ses chaussures soient munies de talonnettes en caoutchouc, pour éviter le bruit des pas et les glissades.

Le sommelier doit se montrer obligeant et serviable envers les clients, mais toujours sans dépasser les limites, c'est-à-dire sans porter préjudice aux intérêts de son patron.

Et voici comment M. Jean-Alexandre Giauque, de Monte-Carlo, a traité le même sujet:

Qu'est-ce que le sommelier?

Le sommelier est un employé d'hôtel qui s'occupe particulièrement du service de la table, au restaurant, à la salle à manger et aux étages.

Dans chacune de ces trois parties, son service est un peu différent. Au restaurant, c'est le repas à la carte. Le sommelier doit par conséquent pouvoir guider le client dans ses goûts, le diriger sur le choix d'un mets et expliquer la composition et la confection de chaque plat. A la salle à manger, c'est le repas à prix fixe, c'est-à-dire que le sommelier n'a qu'à servir le menu de la carte du jour. Et dans les étages c'est en général le service des petits déjeuners: café au lait, thé, chocolat, etc.

Dans ces trois services, malgré leurs différences, la tenue du sommelier est la même. Elle doit être correcte, c'est-à-dire que, tout en étant habillé sans recherche, il doit tout de même être vêtu avec bon goût. Ses habits et son linge doivent être toujours propres, afin que le client ait une bonne impression du personnel de l'hôtel et de l'hôtel en général.

Dans son service, le sommelier ne doit pas fixer ou dévisager les clients, ni chercher à engager la conversation avec eux; il doit cependant les surveiller discrètement pour pouvoir leur répondre au premier signe et même devancer leurs désirs: ce sont justement ces deux dernières qualités qui sont surtout recherchées chez le sommelier.

Lorsqu'il est interrogé, il doit répondre poliment, mais dans ses réponses il ne doit jamais marquer de la servilité, car tout en étant employé il n'est pas esclave.

Dans son entretien personnel, il doit se laver et se peigner avec soin et ne pas se mettre des parfums, qui peuvent souvent déplaire aux clients. Rien n'est plus désagréable à la clientèle que d'être servi par un employé dont les mains ne sont pas très propres et dont les ongles sont mal soignés.

Au point de vue moral, un sommelier a beaucoup de choses à observer aussi. Le pourboire est laissé en général par le client sur la table, au moment où il s'en va. Le sommelier doit le remettre complètement au maître d'hôtel qui s'occupe du franc et ne pas en conserver une partie pour lui. Il sera scrupuleux sous ce rapport s'il se respecte un peu et s'il a son métier à cœur.

Le sommelier doit être aussi respectueux et obéissant envers ses supérieurs: chef de rang, maître d'hôtel, directeur. Il doit toujours faire ponctuellement ce qui lui est ordonné, à moins qu'il n'y ait une erreur de la part d'un supérieur; dans ce cas, il pourra la faire remarquer poliment à son chef.

C'est au sommelier qu'incombe une grande partie de la responsabilité dans un hôtel, parce que le service du restaurant est aussi important que la tenue des chambres et contribue beaucoup à la renommée d'un établissement. Il doit donc s'acquitter de ses fonctions avec goût, constamment soucieux des intérêts de la maison: c'est le seul moyen de faire de bon travail.

Pour conclure on peut ajouter que, si le sommelier est regardé en général dans un hôtel comme l'un des employés placés au plus bas de l'échelle, il n'en est pas moins vrai qu'il est un de ceux qui peuvent le plus pour la renommée et la bonne marche d'une entreprise hôtelière.

Et voici comment un autre candidat, M. Léon Champ-Renaud, de Begnins, probablement pour mieux se tirer d'affaire, s'est tout simplement mis déjà dans la peau d'un patron:

Assis à une table du restaurant où j'étais descendu, je regardais un sommelier, l'air impeccable dans son frac, d'une tenue soignée de la tête jusqu'aux pieds. Ses cheveux, légèrement ondulés, étaient parfaitement aplatis sur la tête, aucune mèche ne dépassant ou ne pendait sur le verre d'un client. Il faisait ainsi très bonne impression. Son visage sympathique me plut tout de suite. On voyait dans ses traits de la volonté et de l'énergie; quelques légères rides sur son front montraient sans doute qu'il avait enduré quelques petites misères, peut-être de la part d'un patron difficile. Mais son visage dénotait aussi l'esprit d'obéissance, le plaisir de satisfaire ses maîtres et les clients.

A ce moment même, un hôte l'appela. Il s'approcha respectueusement et assez vivement, sans cependant vouloir paraître trop aimable comme certains sommeliers qui font des «courbettes» avec des gestes d'une servilité poussée à l'extrême dans le but de recevoir un bon pourboire et qui agitent le client plutôt qu'ils ne lui plaisent. Le client se trompe assez souvent s'il n'est pas psychologue, car un sommelier qui est trop aimable et qui montre une courtoisie affectée est souvent un hypocrite qui, à l'écart, dira de lui des méchancetés.

Je reviens maintenant à mon sommelier. Le client, ne sachant ce qu'il peut commander, lui demande très poliment conseil. Le sommelier lui remet la carte en lui indiquant les différentes parties. Le client réfléchissant en silence, le jeune homme se tient debout à son côté, attendant respectueusement ses ordres. Un autre se serait peut-être promené autour de lui ou aurait engagé la conversation.

Intéressé par ce sommelier, je le fis venir chez moi, d'abord pour l'observer de plus près et pour savoir si vraiment son air et ses manières répondaient à mes suppositions. Comme je l'avais prévu, son frac était propre et soigneusement broissé ainsi que son pantalon. Le col était d'une blancheur parfaite et la cravate était fort bien nouée sur la chemise blanche. La tenue répondait donc au caractère.

Je résolus, sans autre préambule, de le faire entrer dans mon hôtel, avec la ferme conviction que je serais servi à souhait par un tel sommelier. Il m'apprit que quelque temps auparavant il avait été engagé dans les mêmes conditions par son patron actuel, qui en avait fait un chef de rang alors qu'il n'était que commis.

J'avais trouvé en lui un bon employé, qui fut en peu de temps l'un des meilleurs de ma maison.

Excursion de l'Ecole Hôtelière à Gstaad.

Parmi les visites instructives organisées par l'Ecole Hôtelière de Cour-Lausanne pendant l'année scolaire 1922-23, c'est bien celle de Gstaad qui restera la mieux gravée dans nos mémoires.

C'était le 23 juin, un des rares beaux jours de ce mois, qui nous permit d'admirer tous les charmes des paysages alpestres de la vallée de la Sarine, séparée du bassin du Rhône et du Léman par les sommets des Alpes vaudoises et bernoises.

L'ouverture de la ligne de chemin de fer du Montreux-Oberland (1901-1905) a grandement facilité au monde sportif l'accès des charmants sites de Gstaad, Château-d'Oex et Saanen, qui s'élevaient à une altitude de 1050 m. environ. Gstaad est la place sportive par excellence de l'Oberland bernois.

Le but de notre course à été limité à l'étude des installations du Royal-Winter Palace à Gstaad, une des dernières créations de l'industrie hôtelière suisse. Le Directeur de cet établissement, Monsieur W. Michel, membre de notre Commission scolaire, accompagné de Monsieur von Siebenhal, directeur du Bernerhof et ancien élève de l'Ecole hôtelière, nous ont très aimablement reçus à la gare de Gstaad et conduits au Palace, qui par sa situation élevée au milieu d'un vaste parc domine non seulement le coquet village de Gstaad, mais toute la vallée supérieure de la Sarine.

L'édifice, avec ses sept étages, est construit complètement en maçonnerie et inspire le sentiment d'une solidité parfaite. Le côté nord-ouest, garni de deux tourelles, contraste heureusement avec la simplicité des autres bâtiments du village et même avec le décor paisible de la montagne.

La façade principale, moins lourde, est imposante. De là on découvre tout un ensemble de vues superbes sur les deux vallées latérales de Lauenen et de Gsteig avec les deux sommets du Wildhorn et de l'Oldenhorn comme arrière-fond.

Nous avons été tout spécialement intéressés par les installations qui nous ont été montrées et expliquées par M. Michel. Celles-ci répondent aux exigences modernes, facilitent le service et révèlent partout le bon goût. Les décors sont simples et dictés par les principes de l'hygiène. Il serait trop long de les décrire ici en détail. Nous constatons seulement que l'Ecole a largement profité de cette visite et nous en sommes reconnaissants aux inspirateurs, Monsieur Ch. Fr. Dulicaz, président de la Commission scolaire, et Monsieur Michel.

Au lunch, gracieusement offert par Monsieur Michel, quelques conseils judicieux et

paternels témoignèrent encore une fois de sa conception élevée de l'enseignement professionnel et du rôle de l'hôtellerie suisse. Au nom de l'Ecole et des élèves, je le remercie sincèrement.

J. U. Blumenthal.

Visite bienvenue.

C'est celle que fera prochainement à l'hôtellerie suisse M. Charles E. Gehring, président de la Gehring Publishing Company à New-York, éditeur de la «National Hotel Review» avec son supplément mensuel «Hotel Operation», un journal hôtelier connu bien au-delà des frontières de l'Amérique, ainsi que du «Gehring Hotel Directory».

Depuis bien des années déjà, M. Gehring est l'un des plus vigoureux défenseurs des intérêts de l'hôtellerie américaine. Aussi jouit-il parmi les hôteliers des Etats-Unis d'une popularité extraordinaire, de même que le journal professionnel placé sous sa haute direction, la «National Hotel Review», qui au point de vue de la richesse et de la solidité du contenu comme au point de vue de l'élégance extérieure se place au premier rang des revues hôtelières d'Amérique et même du monde entier.

M. Gehring sera accompagné de son vieux père, qui vient faire une visite à son village natal, Buchberg, dans le canton de Schaffhouse. M. Gehring senior y est né en 1851. Jeune encore il émigra en Amérique, où il fonda en 1875 une revue hebdomadaire qui jouit d'une grande considération et dont il n'a pas cessé d'être l'un des rédacteurs.

Le but principal du voyage de M. Gehring junior est naturellement d'accompagner son père en Suisse. Mais il a une autre intention aussi, celle de prendre contact avec les organisations hôtelières d'Europe. Il est aussi porteur d'une invitation des hôteliers américains à leurs confrères européens, en vue de la participation de ces derniers au Congrès de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, qui doit se réunir à New-York en novembre prochain.

Nous souhaitons à M. Gehring senior comme à M. Gehring junior la plus cordiale bienvenue en Suisse, ainsi qu'un heureux voyage et d'agréables vacances.

Poste et tourisme.

M. Paul Laffont, sous-secrétaire d'Etat français aux postes et télégraphes, qui a déjà réalisé dans son discursus de notables améliorations, a entrepris récemment de faire servir la poste à la propagande en faveur des stations balnéaires, thermales ou climatiques, de la visite des sites pittoresques, des monuments historiques et des centres d'art.

L'administration française des P.T.T. a invité les municipalités et les syndicats d'initiative régionaux à utiliser pour leur publicité les flammes ou cachets rectangulaires adjoints aux timbres à date employés pour l'oblitération des affranchissements de correspondance. Auparavant ces flammes ou cachets barrant horizontalement les lettres et les cartes postales ne contenaient que des conseils émanant de l'administration. Désormais, moyennant paiement de 200 francs pour frais de gravure, les timbres oblitérateurs feront de la réclame locale. Déjà Boulogne a annoncé sa grande Semaine du poisson, Luchon a affirmé être la reine des Pyrénées, Reims a rappelé ses glorieux souvenirs de guerre, Bordeaux a vanté sa foire internationale, les gorges du Tarn ont réclamé des visiteurs, et ainsi de suite.

Mais la poste française ne cherche pas seulement à attirer le touriste; elle veut le retenir en lui assurant, dans les stations estivales, un service aussi parfait que possible. A cet effet, M. Paul Laffont met à la disposition des centres touristiques un matériel et un personnel spéciaux. Des postiers parlant plusieurs langues sont envoyés dans les stations fréquentées de préférence par les étrangers. Trois nouveaux services ambulants, Paris-Ambérieu, Paris-Viduy et Paris-Dieppe, accélèrent les courriers à destination des Alpes, du Plateau central et des plages du Nord. Bien plus, depuis le 8 juillet, la distribution dominicale des lettres, cartes postales et journaux a recommencé dans toutes les communes de France. Des boîtes aux lettres supplémentaires peuvent être demandées pendant la saison par les municipalités, les syndicats d'initiative, les hôtels, les restaurants et cafés des villes d'eaux et des stations balnéaires ou climatiques. Enfin les services des quichets sont renforcés à l'aide des brigades de réserve départementales et d'auxiliaires temporaires.

Comme quoi il ne faut pas s'imaginer que nous ayons le monopole du progrès.

(D'après «Excelsior».)

Sociétés diverses

Alliance Internationale de l'Hôtellerie. Les inscriptions de membres des syndicats hôteliers affiliés à la Chambre nationale de l'Hôtellerie française en vue de la participation au congrès international de l'A.I.H. à New-York, du 19 au 24 novembre, ont été closes le 1er août. Vers la mi-juillet, le secrétaire de la Chambre nationale avait reçu 19 adhésions certaines et de nombreuses demandes de renseignements complémentaires (voir détails sur le congrès de New-York dans la même rubrique de notre No. 27).

Questions professionnelles

Hôtels bernois. Selon le rapport de la caisse de secours pour l'hôtellerie dans l'Oberland bernois, jusqu'au 31 décembre 1922, 204 hôtels ont présenté des requêtes dans le but d'obtenir des prêts. Une somme totale de 1.291.512 francs a été avancée à ces hôtels. Depuis 1914, 44 hôtels et pensions avec un total de 2317 lits ont dû fermer leurs portes.

Est-ce vrai? Le correspondant du «Démocrate» à Berne écrit à son journal: «D'après les renseignements parvenus jusqu'ici à Berne, la saison des étrangers dans les Alpes s'annoncerait mal. Les Hollandais et surtout les Français sont en diminution sensible par rapport à l'an dernier. Nos voisins de l'Ouest paraissent souvent blessés dans leur amour-propre par le cours de leur devise.»

A propos de coqs. On lit dans la «Feuille d'avis de Montreux»: Un hôtelier du haut, qui voit sa clientèle le quitter parce qu'elle est troublée dans son repos nocturne, nous demande s'il n'existe aucune réglementation contre le chant des coqs. Ils sont là, dit-il, une vingtaine dans les environs, qui depuis 3 heures du matin font un tel vacarme qu'il devient impossible de dormir. Or, rien n'est plus facile que d'empêcher un coq de chanter, il faut seulement le tenir enfermé dans l'obscurité. Est-ce trop demander des paysans et des éleveurs?

Publicité. Avec raison, «Pro Lemano» recommande aux Sociétés de développement de faire figurer dans leurs publications de propagande une bonne carte géographique, si possible avec relief. Il est certain qu'une vue en relief d'une station touristique, avec ses voies d'accès, ses routes, ses cours d'eau, ses montagnes, exerce sur le public beaucoup plus d'influence qu'un texte sans carte. Rien n'empêche du reste d'ajouter quelques bons clichés des sites les plus pittoresques de la région. Nous recommandons à nos lecteurs d'appuyer la réalisation de cette excellente idée.

En Turquie. Nous avons annoncé dernièrement que la Turquie serait disposée à construire à Angora et à Smyrne des hôtels sur le modèle des hôtels suisses. Maintenant les journaux laissent prévoir la conclusion d'un traité d'établissement et de commerce entre la Suisse et la Turquie. Ils disent également qu'il s'agit d'un accord avec des délégués du Conseil fédéral l'assurance que le gouvernement turc voudrait une sollicitude particulière aux Suisses établis en Turquie. Nous n'avons pas besoin d'insister sur l'importance de ces nouvelles pour les jeunes hôteliers suisses qui songent à se créer un avenir à l'étranger.

Informations économiques

Le vin ne se vend pas. — Le solde des vins récoltés en 1922 dans les vignes des membres de l'Association viticole de Lutry (environ 100.000 litres de blanc dans quatre vases) a été exposé en mise publique. Malgré la mise à prix peu élevée et avantageuse de 65 centimes le litre, aucune offre n'a été faite, comme à la mise des vins de l'Association viticole de Villeneuve, comme à la mise des vins des hospices cantonaux, à Villeneuve. On se trouve évidemment en présence d'une abstention systématique du commerce.

Dans l'hôtellerie française. Voici un tableau succinct des cours des principales valeurs hôtelières parisiennes. Ces chiffres, qui datent des premiers jours de juin, se passent de commentaires et montrent la prospérité des principaux hôtels parisiens.

	Dernier cours.	Plus-value s. le par.
Grand Hôtel (1)	1.380	1.280 %
Hôtel Continental (2)	2.700	440 %
Hôtel Majestic (3)	375	275 %
Hôtel Meurice (4)	1.600	1.500 %
Hôtel Regina (5)	1.180	1.080 %

(1) 25 % des bénéfices distribuables sont attribués à la Rente foncière; sur les bénéfices à répartir, 20 % au Conseil et à la Direction, 80 % aux actions.

(2) Pas de parts de fondateurs; totalité des bénéfices aux actions.

(3) 60 % aux actions, 30 % aux parts, 10 % au Conseil.

(4) Pas de parts de fondateurs; 15 % au Conseil et à la direction, le solde aux actions.

(5) 45 % aux actions, 45 % aux parts de fondateurs, 10 % au Conseil.

Toutes ces répartitions s'entendent après les attributions statutaires.

Produits laitiers. Le «Paysan suisse» écrit à ce sujet: «La production du lait est actuellement très forte, si bien que dans certains endroits on a dû prendre des mesures pour utiliser l'excédent de lait; d'autre part les condenseries limitent plutôt leur production. La situation du marché du fromage est également satisfaisante. L'ex-



Les meilleures maisons n'emploient que l'Huile Lambert, parce qu'elle est exquise!



GEGRÜNDET 1870

Präzis. Billards

Reichhaltiger Katalog!

Billardfabrik Morgenthaler & Cie., Bern - Zürich

Renovationen, Tausch, Miete. · Sämtliche Billard-Artikel u. Reparaturen. · Kugeln, Queues etc. Neue ermässigte Preise. · Prima Gummibanden und Tuche · Zuverlässigste Bezugsquelle.

GEGRÜNDET 1870

Occas. Billards

Komplett hergerichtet. Preiswürdig · günstige Zahlungen.

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in

MOBILIAR

für Restaurants, Cafés, Speisensäle, Vestibules etc.

Chef de réception - Kassier

Suche für meinen langjährigen Sekretär - Chef de réception auf kommenden Herbst anderweitige, möglichst dauernde Stellung.

Kraft fils Bernerhof, Bern

GRANDS VINS CASTEL MELROS
BUS ET APPRÉCIÉS PARTOUT

Teppichhaus Schuster & Co.
St. Gallen-Zürich

In guter Lage an der Seeanlage in

MURALTO bei Locarno

wird ein bis dahin als Hotel-Pension mit Café-Restaurant geführtes HAUS zu konven. Preise verkauft. Vorhandene Möbel müssen mitübernommen werden. — Anfragen unter Chiffre 1656, an Publicitas, Locarno.

KOCHE, BRATE, BACKE

mit Stüssy's Delikateß-KOCHFETT „KRAFT“ mit Naturbutter, ohne Pflanzenfett

Macht Selbst-Einsiedeln überflüssig, ist von besonderer Ausgiebigkeit, sichert höchsten Wohlgeschmack und grösste Nährhaftigkeit aller damit hergestellten Gerichte u. Backwerke.

Fr. 3.40 per Kilo in Bleche'mern à 5, 10 und 15 Kilo und in Büchsen à 25 und 50 Kilo

Fabrikanten:
Stüssy & Cie., Zürich

Berücksichtigt die Inserenten der Hotel-Revue

ESCHER WYSS & Co. Zürich

Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Unfallversicherung Winterthur

Einzel-Unfall-, Haftpflicht-, Reise-, Kollektiv-, Einbruch- und Kautions-Versicherungen

Vertragsgesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Auskunft und Prospekte durch die Direktion der Gesellschaft in Winterthur und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten

portation du fromage s'effectue dans de bonnes conditions; en outre la production des mois de mai, juin et juillet a été vendue à l'Union fromagère à un prix supérieur de six francs au prix garanti ce printemps par la Fédération, de sorte que les membres de la Fédération recevront un supplément d'un demi centime par litre de lait, soit qu'il ait été consommé directement, soit qu'il ait servi à la fabrication du fromage. Les prix d'achat du fromage de cet automne ne sont pas encore connus, mais seraient-il bien téméraire de dire dès maintenant comment la situation se présentera ces mois prochains pour ce qui concerne les produits laitiers.

Nouvelles diverses

Les hôtels de Berne ont hébergé en juin 11,705 hôtes, contre 11,172 en juin 1922.

Nouveau journal sportif. C'est la «Revue suisse de lawn-tennis et de golf» qui paraît à Montreux et donne la chronique complète de ces deux sports, avec de nombreuses et belles illustrations.

Le gouvernement du Japon a envoyé en Europe une mission... cinématographique chargée de filmer, pour l'instruction des écoliers de l'empire nippon, les sites les plus remarquables et des scènes de la vie populaire. Les principales personnalités de l'Europe occidentale assisteront aussi à l'écran.

Assurances allemandes. Comme nous l'avons annoncé dans notre dernier numéro (partie allemande), une assemblée d'intéressés a eu lieu le 22 juillet au Restaurant du Pont à Zurich et a voté plusieurs résolutions reproduites dans la presse politique. Un comité d'action a été constitué, avec l'arceau à Lucerne, rue du Pilate, 33. Cet office fera paraître prochainement une brochure exposant en détails le projet d'assainissement de la situation. Les intéressés pourront se procurer cette brochure, au prix coûtant, auprès du dit bureau.

Le jeu en vaut-il la chandelle? Suivant une communication de Washington au «Times», le ministre des finances a publié une communication établissant les frais qui ont été occasionnés au gouvernement américain par l'application de la loi de prohibition. La surveillance des côtes pour empêcher la contrebande de l'alcool coûte 10 millions de dollars par an; les procès pour transgression de la loi coûtent à l'Etat 20 millions; le service de la prohibition coûte 18 millions. En outre l'Etat perd les revenus des anciennes taxes sur l'alcool. Au total l'Amérique subit une perte d'environ 450 millions de dollars par an pour avoir le plaisir de se prétendre «sèche».

A Chamonix, la saison bat son plein et les hôteliers sont contents. L'affluence est encore supérieure à celle de l'an dernier. On note surtout la présence d'Anglais, de Français, de Belges, d'Américains, de Hollandais et de Suisses. L'animation est grande. — On effectue déjà des préparatifs pour la VIIIème Olympiade des sports d'hiver, qui aura lieu à Chamonix du 25 janvier au 4 février 1924. On prévoit de grands concours de patin, de bobsleigh, de traîneau, de ski. On est en train d'aménager une grande patinoire, une nouvelle piste pour bobsleighs et un tremplin superbe pour les sauts en skis. Le nouveau kursaal en construction sera ouvert en décembre prochain.

Où l'on peut appliquer la «clause de besoin». C'est au Grand St-Bernard, où depuis l'invasion des autocars le public s'est multiplié considérablement, usant et abusant de l'hospitalité des bons moines. Comme le dit un correspondant de la «Feuille d'avis de Montreux», d'ici à un avenir rapproché, il faut s'attendre à la construction d'un hôtel sur ce passage élevé que franchissent Annibal et Bonaparte. C'est là que les touristes passeront la nuit et pourront le matin, en régalant comble, épiloguer sur la différence entre la «douloureuse» et l'offrande qu'ils avaient coutume — ou non — de verser au front de la chapelle, vers l'autel de Marie. — Mais gageons que, quand ils sauront qu'il faut «payer», les visiteurs vont se raréfier subitement.

La guerre aux moustiques. Dans le but d'empêcher l'éclosion des moustiques, la municipalité d'Aigle a invité le public à supprimer ou à couvrir tous les creux, et l'enneux d'arrosage pouvant favoriser le développement des moustiques, à recouvrir la surface de l'eau d'une légère couche de pétrole, à empêcher l'écoulement du purin et des eaux ménagères qui forment, dans certains endroits, des flaques permanentes très favorables à l'éclosion des larves de moustiques. Voilà un exemple qui ne perdrait rien à être suivi partout. On pourrait y adjoindre des prescriptions concernant les fumiers et tendant à empêcher l'éclosion des mouches. Autant de questions qui ont leur importance au point de vue du bien-être de nos visiteurs.

A Zermatt. Les 21 et 22 juillet, les délégations à la Conférence de Lausanne firent une magnifique excursion à Zermatt. Pour beaucoup des participants qui n'avaient pas encore vu le Cervin, ce voyage fut une splendide révélation. La bienvenue fut souhaitée aux diplomates par M. de Chastonay, président du Conseil d'Etat valaisan, et par M. le Conseiller national Dr H. Seiler, membre de notre Comité central. La réception fut parfaite. Les C.T.F. avaient accordé le bar-cours gratuit de Lausanne à Viège et retour; le Viège-Zermatt et le Viège-Gornergrat s'ingénierent à agrémenter ces deux journées, avec les Hôtels Seiler et la Commune de Zermatt. Le voyage, bien propre à développer à l'étranger la renommée de la célèbre station valaisanne et de la Suisse romande, avait été organisé à la perfection par la Direction du «Pro Lemano».

Modes nouvelles. Un grand restaurant de Londres a remplacé la jupe noire de ses servantes par un superbe pantalon bleu, orné sur la couture d'une bande noire piquée comme celle des pantalons d'officier. Une veste bleue avec un large col blanc et une petite loque rappelant les bonnets des apprentis pâtisseries complètent la tenue des filles du «Bouillon» qui se déclarent, dit-on, ravies de leur uniforme. Elles prétendent qu'il facilite les gestes imposés par leur service. On assure que le pantalon britannique envahit la plage de Deauville. — Sur la même plage, on a lancé le fatouage «Toufankhamon», obtenu en s'exposant au soleil avec, sur le visage, un carton ajouré de hiéroglyphes, de sphinx et de pyramides. Cette mode vient de New-York. — En Angleterre, les ferventes du tennis sacrifient leur belle chevelure pour porter les cheveux presque rasés sur la nuque. — Pauvres femmes!

Trafic

La ligne de la Furka. Nous apprenons que les dirigeants de la Cie de la Furka ont annoncé, pour

le cas où elle tomberait en faillite, leur intention d'enlever toutes les installations, y compris les rails, ce qui procurerait encore, en francs français, un bénéfice appréciable. Les cantons intéressés ne semblent pas prendre au sérieux cet avertissement, qu'ils considèrent comme une menace. A tort peut-être. («Démocrate»)

Remboursement de billets non utilisés. Nous attirons l'attention sur le fait que depuis le 1er juillet une modification a été apportée aux prescriptions des entreprises suisses de transport concernant le remboursement des taxes pour voyageurs. Ce remboursement peut avoir lieu maintenant, si l'on fait la preuve que le billet n'est pas utilisé ou n'est utilisé que partiellement, pour les billets de simple course et de retour, les surtaxes d'express et les billets circulaires. Les voyageurs intéressés peuvent demander de plus amples renseignements dans les gares.

Londres-Zurich par les airs. Suivant l'agence Respublica, l'ouverture de la ligne aérienne Londres-Paris-Bâle-Zurich, qui avait été prévue pour le 16 juillet, ne pourra pas avoir lieu, à cause des difficultés rencontrées du côté de l'Angleterre, notamment en ce qui concerne la question des subventions. — Une autre agence annonce que l'ouverture de cette ligne ne pourra avoir lieu que vers le milieu du mois d'août, des changements devant encore être apportés sur les places d'aviation de Dübendorf et de Bâle. Mais le «Journal de Genève» ajoute: «Une décision du ministère des finances anglais au sujet de la question des subventions n'est pas encore intervenue».

Tourisme

Touristes français. A la suite des démarches de M. le conseiller national de Rabours, le paiement des frais de douane pour les auto-cars français de tourisme arrivant en Suisse est supprimé. («Gazette de Lausanne»)

Légations et consulats

La France supprime son consulat de Berne. On apprend que le gouvernement français, pour des raisons d'économie, va supprimer le consulat français à Berne et rattacher tout le service consulaire de cet arrondissement à l'ambassade.

L'Espagne et la Roumanie à Berne. Le nouveau ministre d'Espagne à Berne, Don Emilio de Palacios, précédemment secrétaire d'Etat au ministère des affaires étrangères à Madrid, a remis ses lettres de créance au président de la Confédération, le 25 juillet, à 11 h. 15. — M. Schueuer recevait une demi-heure après, aux mêmes fins, M. Petresco-Comnène, le nouveau ministre de Roumanie.

Boîte aux lettres de la Rédaction

Direction. A la suite d'un accident d'automobile heureusement peu grave, M. le Directeur Kurer est obligé de garder la chambre pendant quelque temps. Il prie les sociétaires qui se trouveraient dans le cas où dans la nécessité de recourir à son intervention de le faire à son adresse privée: Monsieur A. Kurer, Ringstrasse 14, Olten.

Insignes du 1er août. Leur vente dans les hôtels et les stations d'étrangers semble devoir obtenir un grand succès. Nous voudrions toutefois adresser un dernier appel à nos sociétaires et les engager à retourner le moins possible d'insignes invendus. Ces insignes peuvent parfaitement faire l'objet d'un cadeau aux employés méritants, auxquels ils causeraient certainement beaucoup de plaisir. Tout en encourageant le personnel, on ferait une bonne œuvre, puisque le produit de la vente des insignes est destiné aux aveugles de la Suisse.

Mise en garde

Les escrocs espagnols. Le Département fédéral de Justice et Police communique: Un certain Etablissement artistique, rue Genova, 25, à Madrid, envoie à différentes adresses une «Lettre de nomination», dans laquelle est offerte à des messieurs et à des dames une occupation rapportant 120 francs par semaine, moyennant l'envoi d'une finance préalable de 3 francs. Il s'agit probablement d'une escroquerie, dans laquelle il serait seulement spéculé sur l'envoi de 3 francs suisses.

Recettes pratiques

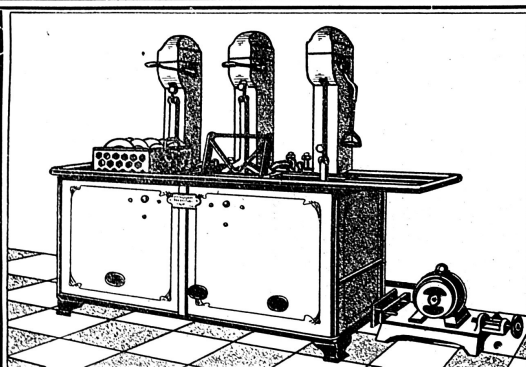
Pour faire disparaître les taches de fruit. On allume un peu de soufre ou une simple allumette soufflée sous la tache préalablement mouillée et celle-ci disparaît aussitôt, aussi bien sur les tissus blancs.

Pour préserver les lainages des mites. Il faut les battre, les brosser, les enfermer dans un carton ou dans un tiroir où l'on aura répandu de la naphthaline; ou encore les envelopper dans des journaux; l'odeur de l'encre d'imprimerie qui répandent ces journaux éloigne les insectes. Le camphre, l'essence de citron, l'essence de thym, l'acide phénique, toutes les odeurs violentes éloignent les mites des armoires.

Contre l'insolation. Placer immédiatement le malade à l'ombre dans un endroit frais et aéré. Lui retirer sa coiffure, desserrer les vêtements qui pourraient le gêner, en particulier ceux qui opprèsseraient la respiration. Appliquer sur la tête des compresses d'eau froide. Pratiquer sur tout le corps des frictions avec de l'eau froide. — Faire des fractions rythmées de la langue. Respiration artificielle si les mouvements respiratoires sont totalement suspendus. Il est bon, après une insolation, même légère, de prendre un peu de repos et de suivre un régime rafraichissant pendant quelque temps.

Pour obtenir de la glace en été. Ayez un pot de grès à large orifice et un cylindre de fer blanc. Prenez deux kilos et demi d'hydrochlorate de soude (sel de cuisine) pulvérisé-le finement et mettez-le dans le pot. Versez deux kilos d'acide sulfurique à 36 degrés et mettez immédiatement dans cette composition le cylindre contenant de l'eau pure que vous voulez congeler. Agitez le mélange pour que l'action du sel et de l'acide sulfurique soit plus prompte et plus complète. Quand l'eau sera congelée, retirez la glace du cylindre et conservez-la dans la flanelle à la cave. Préparez le mélange à la cave à une température de 10 ou 12 degrés; 40 ou 50 minutes suffisent pour obtenir un bloc de glace.

Inserieren bringt Gewinn!



Die neuen SIMPHON- Geschirrwaschmaschinen

mit Hand-Aufzügen
empfehlen sich durch einfache, solide
Konstruktion und GROSSEN PREIS-
ABSCHLAG. — Kostenlose Offerte.

**Metallurgische Werke A.-G.
in SUHR b. Aarau**



PRODUITS LIEBIG
Demandez-les dans tous les bons
magasins

Infolge der auf nächsten Herbst
beabsichtigten Schliessung des

Grand Hotel & Bernerhof in Bern

suchen wir unser bestbewährtes
langjähriges Personal aller Kate-
gorien zu plazieren und empfeh-
len dasselbe den Herren Kollegen
bei Bedarf aufs Beste. Zu jeder
weiteren Auskunft sind wir gerne
bereit. Kraft, fil, Prop.

2235

FRIGOROTOR SULZER



Automatische Rotations- Kältemaschine

direkt gekuppelt mit Elektro-
motor, ohne Stopfbüchse. Für
Molkereien, Käsereien, Restau-
rants, Konditoreien, Metzge-
rien, Charcuterien, usw., mit
oder ohne Eiszerzeugung.

Gebrüder Sulzer
Aktiengesellschaft
Winterthur

BUREAUX: Aarau, Bern, Biel,
Genève, Lausanne, Lugano, Lu-
zern, St. Gallen, Zürich, Basel
(A. G. Stiehl & Gutknecht)

BOURGOGNE OUVERT.

Demandez nous un échantillon gratuit
du délicieux Bourgogne ouvert que nous
offrons franco de tous frais, port et
douane, toute stations C. F. F. à
Fr. 275.— la barrique d'environ 225
litres, fût perdu. **Sauret, Picard &
Cie., Lausanne.** 37a

KELLER'S SEIFEN-NUDELN

bürgen für grösste Schonung der Wäsche. Höchste
Auszeichnungen. Man verlange Muster und Preise.
**KELLER & CIE., CHEMISCHE FABRIK
STÄLDEN I/E.** 2133

Goldene Medaille und Diplom Schweizer. Kochkunst-
Ausstellung, Luzern.

Stellen-Anzeiger N° 31

Schluss der Inseratenannahme:

Dienstag abend.

Zur gefl. Beachtung. Alle Anfragen und Zuschriften betr. Annoncen im Stellen-Anzeiger sind an die Expedition der „Hotel-Revue“ in Basel zu richten.

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Kontinentaler Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 2.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 2.— 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 2.— 4.— 4.50
Mehrzeilen werden pro Insertion mit 50 Cts. Zuschlag berechnet
Belegnummern werden nicht versandt.

Cuisinière à café. On cherche à l'Hôtel Continental à Montreux une Cuisinière à Café pour de suite ou l'automne prochain. Place à l'année. Envoyer offres avec copies de certificats, photo, âge et références. (1285)

Gesucht in grosses Bahnhofhotel: Küchenchef, Chef de service. Nur erste Klasse Fachleute mit Fähigkeiten ausweis kommen in Betracht. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 1281

Gesucht in erstklassiges Bahnhofhotel der franz. Schweiz jüngere Bäckerdame, deutsch und franz. sprechend (eventuell Anfängerin). Eintritt sofort. Dasselbst für 20. August tüchtiger Exportportier und einfaches, nettes Zimmermädchen für 1. September. Offerten mit Photographie erbeten. Chiffre 1290

Gesucht in Hotel mit 25 Betten eine jüngere, fleissige Köchin oder Koch. Offerten an Hotel Krone, Bad Ragaz. Chiffre 1291

Gouvernante d'étage, libre, très bonne expérience, parlant les trois langues couramment, est demandée. Entrée de suite. Chiffre 1269

Gouvernante-Secrétaire. On demande pour de suite ou époque à convenir la plus proche possible: Gouvernante-Secrétaire connaissant à fond français et anglais et capable de traduire les correspondances anglaises et d'y répondre. Adresser offres, certificats et photographie sous chiffre 404 poste-restante, Territet (Vaud). (1256)

Hallenkellner. Gesucht für Mitte August tüchtige, gut präferierende, englisch und französisch sprechende Hallenkellner. Jahresstelle. Nur Bestenempfohlene wollen Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften richten an Grand Hotel Kurhaus, Davos-Platz. (1276)

Kellner gesucht, selbstständig, der drei Hauptsprachen mächtig. Jahresstelle. Eintritt ca. 1. August. Offerten mit Bild Hotel Terminus, Fribourg. (1276)

Küchenchef für allein in mittelgrosses Haus nach Lugano gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten an Postfach 11,104, Lugano-Paradiso. (1275)

Litfer gesucht für Passanten-Hotel 1. Ranges, junger Mann, deutsch und französisch sprechend. Eintritt 15. August. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Altersangaben erbeten. Chiffre 1292

Maitre d'hôtel. On cherche pour un hôtel de 1er ordre dans la Suisse romande un Maitre d'hôtel pour l'automne prochain. Bon restaurateur et organisateur. Place à l'année. Inutile d'écrire sans références sérieuses. Envoyer offres détaillées avec photo. Chiffre 1284

Maitre d'hôtel est demandé par Hôtel 1er ordre de Lausanne. Envoyer offres avec prétentions, références, photo, etc. Chiffre 1282

Obekellner. Gesucht ein ganz tüchtiger, seriöser, sprachkundiger Obekellner mit prima Referenzen, auch etwas mit Bureauarbeiten vertraut; für grösseres Passantenhotel. Jahresstelle. Offerten nebst Photo und Zeugnissen erbeten. Chiffre 1277

Saalkellner gesucht, einfache, nette, in Jahresstelle. Kenntnis des Saal- und Restaurant-Service, sowie der französischen Sprache erforderlich. Eintritt baldigst. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Altersangaben erbeten an Hotel Glarnerhof, Glarus. (1283)

Sekretär, 1. gesucht. Jahresstelle. Deutsch, Französisch und Englisch erforderlich. Eintritt baldigst. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1289

Sekretärin für Jahresstelle in Passantenhotel gesucht, mit gründlicher Kenntnis der doppelten Buchhaltung, vertraut mit Hoteljournal und geübte Korrespondentin in Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt nach Vereinbarung. Bewerberinnen mit guten Referenzen belieben ihre handschriftlichen Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie nebst Angabe der Gehaltsansprüche einzusenden. Chiffre 1272

Sekretärin für Jahresgeschäft gesucht. Sprachkundig in Wort und Schrift. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1288

Zimmermädchen. Durchaus tüchtiges, reines und gesundes Mädchen mit angenehmem Charakter zu baldigem Eintritt in mittelgrosses erstklassiges Passantenhotel gesucht. Sehr gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten. Chiffre 1293

Stellengesuche - Demandes de places

Bis zu 4 Zeilen. Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Kontinentaler Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 2.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 2.— 4.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorausbezahlung erforderlich. Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Réception

Buchhalter oder Sekretär, kaufmännisch gebildet, französisch und italienisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Stelle. Chiffre 496

Bureaufräulein, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit Handelsbuchführung und Praxis, Maschinenschreiben, Hotel-Journal, Kassabwesen etc., sucht Stelle auf kommandierenden Posten. Chiffre 496

Bureau-Volontärin mit guten Zeugnissen, franz. und engl. Sprachkenntnis, sucht ab 1. September Stelle. Offerten unter Chiffre O. F. 1847 Ch. an Orell Füssli-Annoncen, Chur. (O. F. 1847 Ch.) Chiffre 534

Chef de réception. Jeune homme, 26 ans, parlant quatre langues, très expérimenté, cherche engagement pour l'hiver ou à l'année. Premières références. Chiffre 504

Chef de réception. Internationaler Fachmann, tadelloser Empfangschef, geleiteter Kellner, in uneinkündigter Stellung, sucht sich zu verändern. Chiffre 509

Chef de réception — Directeur sucht Stellung in erstklassiges Haus. Frei ab 1. Oktober. Allerbeste Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 494

Chef de réception — Directeur cherche direction ou place analogue. 4 langues. Meilleures références à disposition. Caution. Chiffre 276

Demouelle d'une trentaine d'années, bonne comptable, connaissant parfaitement l'anglais, l'allemand et le français, cherche situation, de préférence dans l'hôtel. Ecrire sous chiffre P. 3156 E. à Publicitas S. A. à Fribourg. (1697)

Directeur, marié, cherche situation pour l'automne. Hôtel ouvert toute l'année préféré. Excellentes références. Chiffre 470

Directeur, 1ère force, restaurateur, dirigeant depuis 3 saisons même maison à Evian, cherche par suite vente hôtel qu'il dirige à Monte Carlo, situation saison ou à l'année. Accepterait engagement d'hôtel, curriculum vitae et références les meilleures. Chiffre 298

Direktion. Schweizer Direktor, tüchtiger Fachmann mit feinkundiger Frau (Kinderlos), beide durch und durch erfahren, mit allerersten Verbindungen, sucht wenn möglich Jahresstelle. In- oder Ausland, auch Uebersee. Prima Referenzen, Ansprüche nach Uebereinkunft. Eintritt anfangs September. Chiffre 549

Direktion für den Winter, event. Jahresstellung, sucht durch einen erfahrenen Fachmann, Schweizer, mit Auslandspraxis, z. Zt. in leitender Stellung. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 416

Hotellerpaar, mit eigenem Sommergeschäft, sieht auf den Herbst Direktion oder andern Vertrauensposten im In- oder Ausland. Mann im Hotelwesen aufgewachsen und auch tüchtiger Küchenchef; Frau kaufmännisch gebildet; beide seriös, arbeitsam, erfahren, sprachkundig und repräsentabel. Chiffre 507

Sekretäre, 24 ans, bon comptable et sténodactyle, cherche place comme secrétaire-volontaire. Connaît français, allemand, un peu italien et anglais. Chiffre 529

Sekretäre capable (actuellement chef de réception) cherche place pour l'automne ou l'hiver. Connaît français, anglais, allemand. Excellents certificats. Prétentions modestes. Chiffre 377

Sekretäre, 1er, caissier, 35 ans, 4 langues, meilleures références, cherche place. Entrée de suite. Chiffre 533

Sekretariat-Réception. Junge, gebildete Dame, 4 Sprachen, gewandte Korrespondentin sucht Volontärstelle in feinem Hotel für Ende August. Beste Referenzen. Offerten an Chiffre 219, poste restante, Glion. (560)

Sekretär, 25 Jahre, versierter Buchhalter, Sprachkenntnisse, selbständig. Arbeiten gewohnt, sucht Jahresstelle in Sanatorium (Höhenkurort). Bescheidene Lohnansprüche. Beste Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 508

Sekretär, mit Bankpraxis und guten Kenntnissen des Französischen und Englischen sucht Saison- oder Jahresstelle, auch ins Ausland. Chiffre 528

Sekretärin. Deutschschweizerin, französische und englische Sprache beherrschend, sucht Herbst- oder Winterdienststelle in besseres Hotel, Tessin oder Graubünden bevorzugt. Ansprüche bescheiden. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 556

Salle & Restaurant

Barmaid-Mixerin, tüchtig, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Winter-Engagement. Prima Referenzen. Chiffre 525

Chef de rang, 29 Jahre, 3 Hauptsprachen mächtig, frei Anfang September, sucht Herbst- oder Winterengagement. Chiffre 537

Obekellner, der Hauptsprachen mächtig, mit guten und erstenklassigen Referenzen, sucht Stelle für sofort. Chiffre 537

Obekellner, 29 Jahre, mit Bureauarbeiten vertraut, langjährigen guten Referenzen, frei ab 1. September, sucht Engagement für Herbst, auch Jahresstelle. Würde event. auch Chef d'étage-Stelle annehmen. Chiffre 523

Obekellner, Schweizer, 28 Jahre, 4 Hauptsprachen, alle Bureauarbeiten sowie Korrespondenz, sucht auf Herbst Engagement. In- oder Ausland. Erste Klasse Referenzen. Chiffre 530

Obersaalkellner, 35 Jahre, sprachkundig, prima Referenzen, sucht Stelle in grösseres Fremden- und Passantenhotel auf Anfang September oder später. Chiffre 538

Obersaalkellner. Fräulein gesetzten Alters, gewandt im Service, mehrere Jahre in erstklassigem Hause tätig, einfach im Auftreten, sucht auf 1. Sept. eventuell früher, Stelle als Obersaalkellner oder Saal-Service. Würde auch Stelle annehmen, wo sie sich neben tüchtiger Dame zur Gouvernante ausbilden könnte. Bevorzugt Jahresstelle. Chiffre 537

Obersaalkellner, tüchtige, seriöse, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Vertrauensposten. Chiffre 532

Restaurantkellner, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement per sofort. Fr. Olga Bohny, Schiedstadterstrasse 32, Basel. Chiffre 541

Saalkellner, 16 Jahre, französische Sprache in Wort und Schrift, Kenntnisse der Buchhaltung, sucht Lehrstelle in Saal oder Restaurant. Eintritt nach Belieben. Chiffre 541

Saalkellner. Einfache Tochter gesetzten Alters, Deutsch, Französisch und etwas Englisch, im Saal-Service durchaus bewandert, sucht auf September selbständigen Posten in gutes Passanten-Hotel. Suchende ist sehr gewissenhaft und zuverlässig. Gute Zeugnisse. Chiffre 560

Saalkellner, tüchtige, und Saalkellnerin suchen Stelle auf anfangs September, wenn möglich in gleiches Haus. Chiffre 545

Saalkellner, sprachkundig, sucht Engagement für Herbst-Saison. Chiffre 519

Saalkellner, tüchtig im Saal-Service und sprachkundig, sucht Engagement auf Herbst. Chiffre 518

Saalkellner-Anfängerin. Seröse Tochter sucht für sofort Stelle als Saalkellnerin; würde event. in der Lingerie ausstehen, da gelernter Weissnäherin. Chiffre 513

Servierkellner. Zwei Schwestern suchen Stellen in Herbst-Saison (Luzern) in nur gutes Haus, eine tüchtig im Saal- und Restaurantbetrieb, die andere zur Ausbildung im Saal-Service. Chiffre 553

Cuisine & Office

Chef, 40 ans, cherche engagement pour la saison d'hiver. Meilleures références. Adresse: Chef du Cornigebald (Berne). Chiffre 561

Chef de cuisine, pâtisserieskündig, nüchtern und guter Arbeiter, sucht Stelle in gutes Haus. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 561

Chef de cuisine, erfahren auch in Entremets, sucht Stelle auf 1. Oktober, Event. für allein. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 546

Chef de cuisine, tüchtiger, gutemfohlener, 4 Sprachen, sucht Stelle als Saalkellner-Aufsteiger. War bereits früher dort tätig. Chiffre 536

Chef de cuisine, Schweizer, erfahren, tüchtig, zuverlässig und solid, die drei Landessprachen sprechend, sucht Stelle in gutes Haus. Frei ab September. Chiffre 506

Küchenhof, 27 Jahre, in allen Teilen einer feinen Küche erfahren, sucht Engagement für Herbstsaison oder Jahresstelle. Beste Referenzen. Eintritt 1. September. Chiffre 521

Economat-Gouvernante, event. 1. Lingère, mit guten Referenzen, sucht Engagement per sofort. Chiffre 463

Gouvernante, tüchtige, gesetzten Alters, mit langjährigen Zeugnissen, sucht Jahresstelle in gutes Haus für Economat oder Küche. Chiffre 550

Küchenchef. Wit suchen für unsern Küchenchef, sowie Chef-Pâtissier, passende Stelle für Wintersaison. Offerten mit näheren Angaben erbeten an Bad und Kurhaus, Lenk 1. S. (548)

Küchenchef, tüchtiger, sucht Winterstelle event. Aushilfe für 2-2 1/2 Monate. Prima Zeugnisse. Eintritt und Gehalt nach Uebereinkunft. Chiffre 499

Küchenchef, 36 Jahre, sucht Stellung auf Herbst, mit Vorzug Jahresstelle. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Frei ab 1. September. Chiffre 492

Küchenchef, 32 Jahre, ruhiger, gewissenhafter Arbeiter, mit besten Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle auf September, vorzugsweise auf dem Platze Zürich. Chiffre 559

Magazin-Gouvernante bestanden Alters sucht für sofort selbständige Stelle in erstklassiges Haus. Chiffre 558

Etage & Lingerie

Gouvernante d'étage, gesetzten Alters, tüchtig im Fache, mit prima Referenzen, 4 Hauptsprachen, sucht selbständigen Posten in Jahresgeschäft im In- oder Ausland. Chiffre 493

Lingère, 1. lang in grossen deutschen Betrieben tätig gewesen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Chiffre 511

Lingère, 1. mit prima Referenzen, sucht baldiges Engagement in erstklassiges Hotel der deutschen Schweiz. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 540

Lingère, junge, tüchtige, sucht Stelle als 1. nach dem Welchland oder Tessin auf 1. September. Chiffre 539

Portier d'étage, tüchtig und zuverlässig, nur in ersten Häusern tätig, sucht sofort Jahresstelle in Zürich oder Basel. Chiffre 510

Zimmermädchen. Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Zimmermädchen oder Saalkellnerin. Tüchtig in beiden Services. Chiffre 542

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Engagement in erstes Haus, nach der französischen oder italienischen Riviera. Chiffre 517

Bains, Cave & Jardin

Caviste ou Caviste-Dispensier, très bien recommandé, travaillant actuellement dans un grand hôtel de France, disponible en septembre ou époque convenir, cherche place modeste pour l'hiver. Chiffre 522

Loge, Lift & Omnibus

Concierge, zuverlässig, gut emfohlener, vier Hauptsprachen, sucht Engagement ab 15. Oktober, auch als Remplacant, Gell. Offerten an R. Hotel, Salinenhotel, Rheinfelden. (564)

Concierge, Schweizer, 45 Jahre, ledig, solid und zuverlässig, mit guten Zeugnissen, 4 Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 455

Concierge-Conducteur, jung, tüchtig, 4 Hauptsprachen, sucht Jahresstelle. Südschweiz bevorzugt. Chiffre 465

Concierge oder Concierge-Conducteur, zuverlässiger, fachkundiger Mann, 33 Jahre, mit vier Hauptsprachen und sehr guten Referenzen, sucht Winterstelle. Offerten gell. an Concierge Hotel Adler, Brunnau. (495)

Concierge oder Conducteur, 35 Jahre, sprachkundig, mit besten Empfehlungen aus ersten Häusern, sucht Stelle per sofort oder später. Chiffre 551

Conducteur, Schweizer, 30 Jahre, sucht Engagement für Wintersaison. Derselbe kann event. ein prima Pferd für Omnibus mitbringen. Chiffre 502

Litfer. Gutemfohlener Jüngling, deutsch, franz. und italienisch sprechend, sucht Stelle als Litfer event. Chasseur auf 1. September. Lugano bevorzugt. Offerten an Postfach 1297, Arosa. Chiffre 555

Portier, Deutsch, Französisch, kaufm. gebildet, mit ersten Referenzen, sucht Engagement für die Wintersaison; eventuell Jahresstelle. Chiffre 544

Portier, in den 30er Jahren, deutsch und französisch sprechend, arbeitsam und solid, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Frei ab 15. Sept. Melchior Zimmermann, Portier, Hotel Schwaben, Luzern. (538)

Portier, 28 Jahre, der deutschen und franz. Sprache in Wort und Schrift mächtig, mit etwas Kenntnis des Englischen und Italienischen, sucht Stelle per 1./15. September. Chiffre 555

Portier, 39 Jahre, spricht etwas Französisch, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an H. Gasmann, p. Adr. J. Cometto, Stansstad-Oberröden (Nidw.). (552)

Portier, 26 Jahre, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Mitte oder Ende September Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 554

Portier, junger Bursche, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium der Deutschschweiz oder in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 512

Divers

Bademuster-Masseur, tüchtiger, und 1. Portier suchen Stelle auf 1. Oktober. Deutsch und Französisch. Chiffre 534

Ehepaar, junges, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle auf Oktober-November, in Hotel oder Privat als Chauffeur-Conducteur-Valet. — Gelernte Köchin-Zimmermädchen. Für In- oder Ausland. Uebersee. Prima Referenzen. Chiffre 501

Gouvernante, tüchtige, erfahrene, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht auf kommenden Herbst Vertrauensstelle in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 512

Heizer-Maschinen-Mechaniker, junger, tüchtiger, in sämtlichen Anlagen eines Hauses auf beste bewandert, mechanischer wie elektr. Teil, sucht Stelle in grosses Haus. In- oder Ausland. Chiffre 475

Stützer und Tapezierer, welcher auch leichter Schreinerarbeiten besorgt, sowie mit der Zentralheizung gut vertraut, ist, sucht per sofort Stelle in grosses Hotel. Offerten an Julius Ryffel, Aeschenvorstadt 35, Basel. (515)

Rebgt W. Amsler, an der „Sternhalde“ in Stäfa am Zürichsee - Sonnenufer

Praktische Recettenbücher

(HOTEL JOURNALE)

liefert zu billigsten Preisen

Schweizer Hoteller-Verein, Zentralbureau Basel

Musterbogen zur Verfügung.

Rüegg's Buchhaltung

für Hotels, Pensionen, Restaurants etc. ist überraschend einfach, praktisch und billig, ein wirkliches Ideal-System für mittlere und kleinere Betriebe. Prosp. durch E. Rüegg, Dir. Kurhaus Berglun.

???

Verlangen Sie von uns Auskunft über unser neues Verkaufs-System von feinen französischen Weinen, gegen nur offenen Auschank. **Lambert Picard & Cie., Lausanne.** Kapital-Interesse für alle.

Hotel-Direktor

mit eigenem erstklassigem Sommergeschäft, in allen Teilen des Hotelbetriebes durchaus bewandert, unverheiratet, sucht Stelle als Winter- (Vertrauensposten, Stütze des Direktors) auf Herbst. — Höhenkurort bevorzugt. Bescheidene Ansprüche. — Gell. Offerten unter Chiffre S. R. 2286 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserate haben in dieser Zeitung stets guten Erfolg!

LA SEMEUSE



HUILE PRÉFÉRÉE DES GOURMETS, EMPLOYÉE PAR LES CHEFS CUISINIERS DES PALACES, GRANDS HOTELS et HOPITAUX.

Chaux-de-Fonds

Téléphone 12.29 530