

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 32 (1923)
Heft: 37

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 37
BASEL, 13. September 1923

Nº 37
BALE, 13 septembre 1923

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro Pettizelle. 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
Hotelier-Vereins**



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

Erscheint jed. Donnerstag

Zweidreissigster Jahrgang
Trente-deuxième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts. réclames 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 comptera en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

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

TELEPHONE
No. 2406.

Redaktion et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle.
Druck der Graphischen Anstalt Otto Walter, A.-G., Öllen.

Compte de chèques
postaux No. V. 85.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte



Wir bitten die Herren Mitglieder um baldmöglichste Aufgabe ihrer Bestellungen, deren Ausführung auf Schluss der Sommersaison gewünscht wird.

Man verlange Zusendung des Prospektes.
Zentralbureau S. H. V.

Vereinsnachrichten

Zentralvorstand.

In seiner Sitzung vom letzten Freitag und Samstag in Zermatt behandelte der vollzählig erschienene Zentralvorstand neben einer Reihe von Versicherungsangelegenheiten (Revision des Vertrages mit den Unfallversicherungsgesellschaften Winterthur und Zürich, Feuerversicherung, deutsche Lebensversicherungen etc.) u. a. auch die Frage der Stellungnahme des S. H. V. zum Generalzolltarif, sowie die Frage betr. Erstellung eines Trinkgeldverteilers, zu deren Studium Spezialkommissionen ernannt wurden. Der Zentralvorstand nahm ferner Kenntnis von der Einladung zum Hoteliertag in New York und bestimmte für die offizielle Vertretung des S. H. V. die Herren A. Emery, Montreux, Nationalrat Dr. Seiler, Zermatt, Ch. Fr. Bulliez, Lausanne, und A. Shiffer-Vetsch, Davos-Platz, welcher Delegation sich weitere Vertreter der schweizer. Hotellerie anschliessen werden. Weitere Anmeldungen zur Teilnahme sind an die Direktion des Zentralbureau erbellen, bei der alle einschlägigen Informationen erhältlich sind. — Zur Erörterung gelangten des fernern Angelegenheiten der Preisnormierung und Preiskontrolle, Ausgabe 1924 des Hotelführers und bessere Ausstattung desselben, ein Antrag betr. Schaffung einer technischen Beilage der «Hotel-Revue», eine Eingabe betr. Verlängerung der Schulfreien, die Frage der Einreise schweizer. Hotelpersonals in Italien, der kommenden schweizer. Automobil-Gesetzgebung sowie eine Anzahl interner Vereinsangelegenheiten.

Feuilleton.

Zum Schlussexamen der Fachschule in Cour-Lausanne.

Nachdem der Direktor unserer Fachschule in Nr. 32 hier in kurzer Skizze über die Tätigkeit des Lehrpersonals und den Bildungsgang im letzten Schuljahr orientierte, geben wir heute einen Aufsatz wieder, der am Schlussexamen von einem deutschschweizerischen Zögling eingereicht wurde. Der Aufsatz bildet die Bearbeitung eines freigegebenen Themas und es dürfte die Art und Weise, wie sich der Fachschüler seiner selbstgestellten Aufgabe entledigte, gewiss allgemein interessieren. Dass in einem Examensaufsatz das Gebiet der Sexualität gestreift wird, mag allerdings vielleicht da und dort befremden, allein es schadet nicht, wenn unsere Jugend sich mit derlei Fragen auch geistig beschäftigt. Und im übrigen: Honny soit qui mal y pense.

Tue recht und scheue niemand.

(Von A. M., Fachschüler in Cour-Lausanne.)

Dieses bekannte Sprichwort, das eine allherkömmliche Ueberlieferung ist, birgt, wie wohl es auch knapp scheint, ungemein viel Wahrheithaftigkeit.

Tue recht und scheue niemand! das sind die Worte, die einem vom ellierrlichen Hause auf den steinig und dornigen Lebensweg mitgegeben werden. Steinig und dornig, jawohl und gerade deshalb ist es schwer, sich streng an Prinzipien zu halten. Eine Widerlegung dieses Sprichwortes

die zum Teil an den geschäftsleitenden Ausschuss zur Prüfung und abschliessender Erledigung verwiesen wurden.

Näherer Bericht über die Sitzung erfolgt in der nächsten Nummer.

Ein eidgenössischer Zollrat.

Zu der von verschiedenen Seiten erfolgten Anregung, die Entscheidungen von Zolltarifffragen einem neu zu schaffenden Zollrat zu übertragen, äussert sich Prof. Dr. Blumenstein in Bern in der Tagespresse wie folgt:

Unter den Fragen der eidgenössischen Verwaltungs-Justizreform steht diejenige nach der künftigen Ausgestaltung der Entscheidung über Zolltariffbeschwerden im Vordergrund. Muss doch in aller nächster Zeit die Revision der Bundesgesetze über das Zollwesen und über den Zolltarif an die Hand genommen werden. Für beide Gesetze liegen bereits ausgearbeitete Entwürfe vor.

Nach der bisherigen Ordnung werden Streitigkeiten über die Tarifierung zollpflichtiger Waren im gewöhnlichen Verwaltungswege erledigt. Die vom Zollamt vorgenommene Festsetzung des geschuldeten Zolls für ein- oder ausgeführte Waren kann auf dem Beschwerdewege an die zuständige Zollkreisdirektion, die Oberzolldirektion, das eidgenössische Zolldepartement und in letzter Instanz an den Bundesrat weitergezogen werden. Abgesehen von der Schwerfälligkeit dieses vielfachen Instanzenzuges wirkt bei dieser Art von Verwaltungsjustiz der Umstand stossend, dass gerade diejenigen Behörden, welche für den Eingang der Zölle verantwortlich sind, auch als Richter in Streitigkeiten zwischen Bürger und Fiskus über den geschuldeten Zoll zu entscheiden haben. Es ist eine derartige Situation mit der modernen Auffassung der Verwaltungsrechtspflege nicht verträglich.

In der vom eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement vor sechs Jahren einberufenen grossen Expertenkommission für das Verwaltungsgericht wurde deshalb die Frage erörtert, ob man die Zolltariffstreitigkeiten dem eidgenössischen Verwaltungsgericht übertragen könnte. Mit Rücksicht auf die rein technischen Fragen, welche bei derartigen Streitigkeiten die Hauptrolle spielen, sah man von dieser Lösung ab und schlug dafür die Schaffung einer speziellen Justizinstanz, des eidgenössischen Zollrates vor. Der Bundesrat hat sich damals gegen diese Neuerung ausgesprochen und als Ersatz dafür die Schaffung einer bloss begutachtenden Zollkommission — analog der heutigen Stempelkommission — in Aussicht genommen. Dem-

gemäss wurde die Regelung der Materie so wie im Vorentwurf des Justiz- und Polizeidepartementes betreffend die Verwaltungsrechtspflege auch im ersten Vorentwurf für ein neues Zollgesetz vorgenommen. Die beteiligten Kreise konnten sich damit nicht befriedigen, und man wies nicht mit Unrecht darauf hin, dass wir auch in Stempelsachen, trotz der eidgenössischen Stempelkommission, bis heute noch zu keiner unabhängigen Verwaltungsjustiz gelangt sind. Infolgedessen hat der Vorort des schweizerischen Handels- und Industrievereins und mit ihm die schweizerische Handelskammer in Verbindung mit der Redaktionskommission den Entwurf zu entsprechenden Vorschriften im neuen Zollgesetz und im Zolltarifgesetz ausgearbeitet, welchen die Entscheidung von Zolltariffstreitigkeiten durch einen Zollrat als letzte Instanz zum Gegenstand haben.

Um die Tragweite dieser Regelung zu verstehen, ist es notwendig, vorerst über die gesetzliche Grundlage und die Natur der Zolltariffstreitigkeiten ins klare zu kommen. Die Bestimmung der für die einzelnen Waren geltenden Zollansätze erfolgt auf drei verschiedene Arten: dem Bundesgesetz über den Zolltarif ist der sogen. Generallarif angefügt, dessen Positionen für die darin genannten Waren Regel machen, soweit nicht Ausnahmegesetzungen bestehen. Solche werden durch die Handelsverträge mit fremden Staaten vorgesehen, und es müssen die aus den letztern herkommenden Waren selbstverständlich diesen vertraglichen Ansätzen gemäss behandelt werden. Dadurch entsteht der sog. Gebrauchslarif. Weder im Generallarif noch auch im Gebrauchslarif können nun aber naturgemäss alle Waren aufgezählt werden, welche die Grenze passieren. Dies hängt mit den Änderungen usw. der Warenerzeugung und der Technik zusammen. Infolgedessen wird im Zolltarifgesetz vorgesehen, dass die im Tarif nicht genannten Waren den ihrer Natur entsprechenden Positionen zuzuweisen sind. Zu diesem Zweck wird ein Warenverzeichnis herausgegeben und periodisch ergänzt. Diese Zuteilung im Tarif nicht genannter Waren stellt nun aber weder eine Verwaltungsverfügung, noch einen richterlichen Entscheid dar, sondern eine Ergänzung des Zolltarifgesetzes. Rechtlich betrachtet hat demnach jede Warenzuteilung den Charakter einer Vollziehungsverordnung.

Gemäss Art. 102, Ziffer 2 der Bundesverfassung fällt die Vollziehung der Bundesgesetze ausschliesslich in den Aufgabenkreis des Bundesrates. Einzig von ihm kann deshalb auch die Zuteilung im Zolltarif nicht genannter Waren verfassungsgemäss ausgehen. Daran könnte weder das Zollgesetz noch auch

ein anderer gesetzgeberischer Erlass etwas ändern, ohne sich zur Bundesverfassung in Widerspruch zu setzen.

Wenn daher von Zolltariffstreitigkeiten und ihrer justizmässigen Entscheidung die Rede ist, so kann es sich dabei niemals um die oben erwähnten Tarifzuteilungen handeln, sondern lediglich um die Streiffrage, ein wie hoher Zollbetrag, gestützt auf die geltenden Ansätze, für eine bestimmte über die Grenze kommende Ware geschuldet wird. Hier handelt es sich um eine Differenz zwischen Bürger und Fiskus betreffend einen geschuldeten Steuerbetrag.

In Berücksichtigung der gekennzeichneten Lage sieht nun auch der Entwurf der schweizerischen Handelskammer vor, dass gegen die Entscheidungen der unteren Behörden über die Anwendung des Zolltarifs im Einzelfall — und nur um Ansätze im Einzelfall handelt es sich — von durch eine Zolleinstellung Betroffenen die Tarifbeschwerden an die Oberzolldirektion und gegen die Entscheidung der letzteren der Rekurs an den eidgenössischen Zollrat ergriffen werden kann. Der Zollrat entscheidet die Tarifbeschwerden endgültig. Dabei ist er so gut wie die unteren Behörden selbstverständlich hinsichtlich der Zolleinstellung im Einzelfall an die Bestimmungen der Tarife und ihrer gesetzmässigen Ausführungsvorschriften gebunden. Ist demnach die zu verzollende Ware im Zolltarif oder in einem durch den Bundesrat gestützt auf das Zolltarifgesetz erlassenen Zuteilungsbeschluss ausdrücklich genannt, so ist der betreffende Zollansatz für den Zollrat verbindlich. Fehlt es dagegen zur Zeit der Entscheidung über die Tarifbeschwerde mit Bezug auf die betreffende Ware an einer verbindlichen Zuteilung der letzteren zu einer bestimmten Position, so ist es Sache des richterlichen Ermessens, darüber zu entscheiden, welcher der im Zolltarif angeführten Positionen die betreffende Ware angehört. Stets aber ist der vom Zollrat gefällte Entscheid für die Bemessung des im Einzelfalle geschuldeten Zolles schliesslich massgebend. Eine später durch den Bundesrat vorgenommene Tarifzuteilung ändert an diesem Entscheide nichts, d. h. der Zollpflichtige hat stets denjenigen Zollbetrag zu zahlen, welcher im Entscheid des Zollrates festgesetzt wurde, unbekümmert darum, ob eine nachträgliche Zuteilung der betreffenden Ware durch den Bundesrat in eine höhere oder eine niedrigere Position stattfindet. Umgekehrt aber kann der vom Zollrat im Einzelfalle getroffene Entscheid über eine Tarifbeschwerde nicht als Tarifzuteilung im oben umschriebenen Sinne, d. h. als Ausführungsbestimmung zum Zolltarifgesetz, betrachtet werden. Er ist

schule, ganz am Platze wäre, für gründliche Aufklärung auf sexuellem Gebiete zu sorgen. Man möge mich nicht falsch verstehen! Die Aufklärung sollte sich auf die Krankheiten und deren verheerende Folgen beschränken und nicht auf die Erörterungen des Sexuallebens an und für sich. Es ist dies allerdings eine heikle Sache und besonders peinlich gestaltet sich dieselbe für einen Lehrer, der vor jungen Leuten zu dozieren hat. Denn überall gibt es Jünglinge, die solche Dinge von der lächerlichen Seite nehmen und sich über die guten Lehren älterer Leute nur lustig machen, statt dieser hochernsten Sache die ihr gebührende Aufmerksamkeit zu schenken. Ein Hotelierson sollte vor allen Dingen ganz liberal erzogen werden, sehr streng, aber nicht pedantisch. Denn die Erfahrung lehrt, dass junge Leute, die recht pedantisch erzogen werden, wenn sie ins Leben hinauskommen, auf eigenen Füssen stehen müssen, den meisten Gefahren ausgesetzt sind, weil sie im Gefühl der nun erlangten Freiheit von dieser ihrer Freiheit und Ungebundenheit in der Regel nicht den richtigen, einwandfreien Gebrauch machen. Darum gründliche Aufklärung auch in Dingen der Sexualmoral! Ein junger Mann mit freiem Sinn und geklärtem Blick wird auch in Sachen Erotik den Versuchungen des Lebens weniger leicht zum Opfer fallen, als ein anderer, der vor lauter Prüderie der Eltern und Verwandten dieses ganze hochwichtige Gebiet als ein mit sieben Siegeln verschlossenes Buch anzuschauen gewohnt ist und mehr dahinter sucht, als dort eigentlich steckt. Ein Kind, dem man etwas verbietet und als böse auslegt, hat den unbedingten Drang, gerade das Verbotene zu tun, um den Gründen des Verbothes nachzuforschen, und es kommt dann oft gerade durch dieses eigentlich harmlose Geschehnis auf eine schiefe Ebene. — Das Vernünftige, das die Eltern beim Abschied ihres Kindes auch in dieser Hinsicht sagen können und meist viel besser wirkt als jede lange Epistel, ist wohl unser Wahlspruch: „Tue recht und scheue niemand!“

fünf Sinnen nicht bemerken können, so finde ich dies vollkommen natürlich. Ich bin auch davon überzeugt, dass sich das menschliche Geistesleben immer weiter entwickeln wird und einmal eine Stufe erreichen wird, die von Goethe die „Erkenntnis der höheren Welten“ genannt wird. Dieselbe Idee vertritt einer der grössten Denker der Gegenwart, indem er vom „Schauen“ als einer Erkenntnistheorie spricht.

Goethe sagte: „Lebe, wie Du, wenn Du stirbst, wünschst, wirst, gelebt zu haben“, ein schönes Wort, das ungefähr dieselbe Bedeutung hat, wie der Titel dieses Aufsatzes.

Dass diese Devise für den stets an die Schippe emsigere Arbeit gefesselten Menschen, für den Hotelier z. B., restlos durchführbar ist, bezweifle ich ganz gewaltig. Sind nicht gerade für die Hotelbesitzer die moralischen Gefahren grösser als diejenigen jedes andern Erwerbszweiges? Der Alkohol und das Weib! — hängen nicht die Gefahren, die beide mit sich bringen, wie das Schwert des Damokles über ihm? Muss nicht der Hotelier moralisch viel stärker und gefestigter sein als andere Geschäftsinhaber und Gewerbetreibende, die in der Regel einen weniger grossen Personalstab zu kommandieren haben? — Ganz gewiss! Ich glaube, sogar behaupten zu dürfen, dass auf die moralischen Eigenschaften eines Menschen im Hotelwesen die allergrösste Bedeutung gelegt werden muss. Mehr noch, die moralische Erhabenheit ist für den Hotelberuf eine fundamentale Notwendigkeit.

Wie erlangen wir jedoch diese Eigenschaften? Ich will diese Frage ganz kurz zu erörtern suchen, da sie von grösster Bedeutung für die Zukunft so manchen jungen Menschenlebens ist; — es handelt sich da um das Moment der Erziehung!

Die Erziehung eines zum Hotelier bestimmten jungen Mannes sollte auch unter diesem Gesichtspunkt eine ganz individuelle, speziell auf die Eigenart dieses Berufes zugeschnittene sein. Ich finde auch, dass es, zumal in einer Hotelfach-

demnach in der Zukunft für den Bundesrat nicht in dem Sinne verbindlich, dass keine von ihm abweichende Tarifzuteilung erfolgen dürfte. Ist er doch — wie oben dargelegt — einzig auf die Festsetzung des geschuldeten Zollsbeitrages in einem konkreten Einzelfalle berechnet. Auf diese Weise wird eine scharfe und deutliche Scheidung zwischen Gesetzvollziehung (Tarifzuteilung) und Zolljustiz herbeigeführt. Der Zollpflichtige erhält damit die Gewissheit, dass sein Streit mit den Zollorganen durch eine unabhängige richterliche Behörde in Anwendung der bestehenden Vorschriften unparteiisch entschieden wird.

Was dabei die Zusammensetzung des Zollrates anbelangt, so ist darauf Rücksicht zu nehmen, dass bei den Tarifbeschwerden in der Hauptsache nicht sowohl juristische, als vielmehr wirtschaftlich-technische Fragen ausschlaggebend sind. Demgemäss wird angeordnet, dass der Kern der neuen Behörde — 6 Mitglieder — durch den Bundesrat aus den Kreisen wirtschaftlicher Sachverständiger zu wählen sei. Damit auch die verwaltungsrechtlichen Fragen eine allseitige Abklärung erfahren, soll der Bundesrat ferner je einen Beamten des Zolldepartements und des Volkswirtschaftsdepartements (Handelsabteilung) in das Kollegium abordnen. Präsident würde das letztere durch ein Mitglied des Bundesgerichts, dessen Bezeichnung dem genannten Gerichtshofe obläge.

Organisation und Verfahren des eidgenössischen Zollrates mögen nach verschiedener Richtung hin noch zur Diskussion Anlass geben. Soviel ist sicher, dass der gemachte Vorschlag eine rationelle Lösung des Problems der Zollanrufung verspricht, welche sowohl im wirtschaftlichen Interesse des Landes als auch in demjenigen einer unabhängigen Verwaltungsrechtspflege zu begrüssen wäre. Man hat gerade in den Kreisen, aus denen dieser Vorschlag stammt, der Ernsthaftigkeit und Objektivität der bisherigen Entscheidungspraxis der Verwaltungsbehörden volle Gerechtigkeit widerfahren lassen. Wie jedoch bereits oben angedeutet wurde, verlangt die moderne Rechtsauffassung in Streitigkeiten zwischen Staat und Bürger über öffentliche Abgaben eine vollständig unabhängige Rechtsprechung. Es muss auch der blosse Schein vermieden werden, dass die letztere durch irgendwelche fiskalische Einflüsse berührt werde. Nach dieser Richtung hin sollte unseres Erachtens der allererste Schritt in der Reform der Bundesverwaltungsjustiz — und zwar hinsichtlich aller Steuerarten — getan werden.

Obstverwertung und Hotellerie.

Einem Artikel des „Bund“ über die Förderung der Obstverwertung entnehmen wir die folgenden Abschnitte:

„In einzelnen Gegenden unseres Landes, hauptsächlich der Zentralschweiz, wird das Obst in Mischungen, meist mit Kartoffeln, aber auch mit andern zu einem fast täglich auf dem Familientisch erscheinenden Hauptgemüse verwendet, das in ärmeren Familien oft überhaupt die Hauptnahrung ist, aber auch in guten Bürgerfamilien als nahrhaftes, schmackhaftes und zuträgliches Gemüse beliebt ist. Diese Verwendungsart sichert natürlich den ausgiebigsten Obstverbrauch. Mit wenig Ausnahmen gewöhnen sich alle, welche vorher diese Gemüse nicht kannten, sehr rasch daran und essen sie gerne. Es ist daher nicht ersichtlich, weshalb man diese intensive Verwendungsart nicht allenthalben einbürgert, zumal von allen Ärzten und in allen Gesundheitschriften der hohe Wert des Obstes gepredigt wird, hauptsächlich für die Kinder. Diese Verwendungsart hat zudem den Vorteil, dass das Sauerobst nicht eine so überwiegende Bedeutung hat, sondern auch Birnen und Süßäpfel und Dörrobst ausgiebig verwendet werden können, worüber namentlich solche froh sind, denen wegen Dispepsie das Sauerobst nicht so zuträglich ist. Sicher würden diese gemischten Obstgemüse in allen andern Landesteilen bald ebenso beliebte Volksgerichte wie da, wo sie seit jeher eingebürgert sind, und zwar bei reich und arm. Für die ärmeren Volkskreise würden sie zudem billiger als alle andern Nahrungsmittel und gleichzeitig gesünder sein.

In feiner Aufmachung könnten diese Gerichte zum Vorleite der Hotelliers und der Gäste gar wohl auch auf den Hotelischen eingebürgert werden. Sie würden da vielfach für die Gäste zur wahren Wohltat. Ausser den Fleischgerichten, worauf man sich bei uns ja gut versteht, ist im allgemeinen die Gemüseverpflegung in unsern Hotels, insbesondere in den Berghotels, recht dürftig und monoton. Kartoffeln, Teigwaren und Salat dominieren meist in ungemüthlicher Ausschliesslichkeit. Und mit der Monotonie ist es für sehr viele nicht getan, denn diese Einseitigkeit ist für magenschwache Leute, und diese bilden ein grosses Kontingent, und dann namentlich auch für Kinder nichts weniger als zuträglich. Der saure Apfel, der dafür gelegentlich zum Dessert erscheint, oder das Apfelkompott, oder der Apfelkuchen, bilden umso weniger einen ausreichenden Ersatz, als das Sauerobst nicht allen gut be-

kommt. Die Hotelliers, welche in der gegenwärtigen Zeit so schwer zu kämpfen haben, haben ein grosses Interesse daran, dass man in unsern Sommerfrischen gute Kuren macht. Man darf nicht einseitig bloss auf die Bergluft abstellen, eine zuträglichere, erfrischende und nervenstärkende Verpflegung ist ebenso wichtig. Und da heisst es schliesslich alles auf dieses höchste und wichtigste Ziel einstellen.

Eine intensive zielbewusste Propaganda der Interessenverbände, Haushaltungs- und Kochschulen und gemeinnützigen Gesellschaften würde hier gewiss schöne Erfolge zeitigen.“

Nachschrift der Redaktion. Schon vor, während und nach dem grossen Kriege, namentlich aber zur Zeit der noch in aller Erinnerung stehenden Rationierung des täglichen Lebensbedarfes ist in diesem Blatte der verstärkten Verwendung von Obst und Gemüse für die Hotellier wiederholt das Wort geredet worden. Und mit Erfolg, denn die Parole „mehr Gemüse und weniger Fleisch“ hat ihre Anhängerschaft seither beständig erhöht. So einfach, wie man nach den obenselbstigen Zeilen schliessen könnte, ist allerdings die Sache nicht, da die Hinderung so bodensänderiger, gemischter Platten (Kartoffeln mit Obst) in das Küchenregime der Fremdenhotels ohne Zweifel manchem Nasenrumpfen rufen würde. Trotzdem sollte der vermehrte Obstverbrauch auch seitens der Hotellerie alle Aufmerksamkeit geschenkt werden, zumal es sich dabei um eine direkte Förderung unserer Landwirtschaft handelt, die nach der Abstimmung vom 3. Juni ihres Obsesens offenbar nicht mehr froh zu werden vermag. Die gegenseitige Unterstützung liegt im Interesse aller einheimischen Erwerbskreise und muss zum Wohle der Gesamtheit allüberall nachhaltig gepflegt werden. Der Appell an die Hotellerie zu vermehrtem Obstverbrauch wird daher, wie wir die Dinge beurteilen können, nicht ungehört verhallen, wenn auch vielleicht da und dort in Hotelkreisen die Bemerkung fallen dürfte, sowohl das Tafel- wie das Kochobst möchte nachgerade wieder zu annehmbaren Preisen in den Handel gebracht werden.

Was sodann die oben angelegte Monotonie der Gemüseverpflegung namentlich in den Berghotels anbelangt, so nehmen wir diese Uebertreibung mit in Kauf, angesichts des Zweckes des „Bund“-Artikels, der dem guten Ziele dient, ein weiteres Publikum auf die Bedeutung und den gesundheitlichen Nutzen des Obstkonsums aufmerksam zu machen. Wir wissen, dass in solchen Propagandaartikeln gewöhnlich etwas stark aufgetragen wird, wir wissen aber auch, dass punkto Abwechslung in der Speisefolge die Hotellküche einen Vergleich mit dem Privathaushalt nicht zu scheuen braucht!

„Das Mekka der Pfadfinder.“

Wir lesen im englischen Pfadfinderorgan „The Scout“ einen Artikel aus der Feder des „Internationalen Kommissioner“, Mr. Hubert Martin, über das internationale Pfadfindertreffen in Kandersteg. Da das Pfadfindertreffen auch für die Hotellerie und die Förderung des Reiseverkehrs von Bedeutung ist, seien die Ausführungen hier auszusatzweise wiedergegeben. Mr. Martin schreibt u. a.:

„Dank den Bemühungen und der Initiative des Schweizerischen Pfadfindertreffens Major von Bonstetten konnten wir ein ausgezeichnetes Chalet in Kandersteg als internationales Pfadfindertreffen erwerben. Ich bin überzeugt, dass britische Scouts in grosser Zahl sich dort finden werden. Das Chalet ist 10 Minuten vom Dorfe, enthält 38 Räume und bietet reichlich Platz für 150 Pfadfinder, ein benachbarter Bergbach gibt Gelegenheit zum Baden. Ein besserer Ort für Bergaufstieg und Klettertouren lässt sich nicht denken. Kandersteg wird nach meiner Ueberzeugung zum Stelldichein der Pfadfinder aller Länder werden und eine grosse Rolle spielen in der Entwicklung eines weltumfassenden Bruderbundes. In der Pfadfindertreffens führen alle Wege nach Kandersteg. Geht alle gut, so kann die formale Eröffnung des internationalen Pfadfindertreffens im Juli stattfinden. Vorläufig steht das Chalet zur Verfügung für alle Pfadfinder von Organisationen, die im internationalen Bureau eingetragene sind.

Die Gesellschaft, die das Heim erworben hat, besteht aus dem Schweizerischen Pfadfinderbund (Major von Bonstetten), dem holländischen Pfadfinderbund (Dr. Th. Egidius), dem Schweizerischen Verkehrsverein (7 Red.) und dem Boy Scouts International Bureau. Dieses Bureau erhielt die zur Beteiligung nötigen Mittel von Mr. F. F. Peabody. Am 2. Juni, um 10 Uhr, wird es eröffnet.

Der Verkehr versichert sich der Sympathie und Unterstützung durch die Bevölkerung Kanderstegs, besonders der Hotelliers, von denen er die Herren Trog, Dettelbach und Müller erwähnt. Sie seien an der Entwicklung Kanderstegs zum Mekka der Pfadfinderei stark interessiert. Man hofft, dass Angehörige und Freunde der Pfadfinderei den Wunsch haben werden, den herrlichen Fleck Erde kennen zu lernen.

Mr. Martin erwähnt mit grosser Begeisterung die Eindrücke, die der Aufenthalt im Garten Europas hinterlassen hat. Er besuchte mehrere Pfadfindertreffen in der Schweiz und es wird viele unserer Leser interessieren, was „The Scout“ darüber berichtet:

„Einen gewaltigen Eindruck machte mir der richtige Pfadfindertypus („the real Scoutness“) all dieser Lager und der muntere Geist, der überall herrschte. Die zwei hervorstechendsten Merkmale aller Lager waren vielleicht die Fröhlichkeit aller Pfadfinder und die Sauberkeit in allen Dingen. Die Lagerplätze waren ideal gewählt, die Patrouillenzeit gut aufgeteilt, die Lagerküchen gut improvisiert und alle Teilnehmer schienen vor

Lebensfreude förmlich überzuschäumen. Ich sah nirgends ein Glockenzeil und hörte nie ein Horn. Unsere Schweizer Pfadfinderbrüder haben nichts übrig für die Bildung von Musikkorps. Ich kann mir auch nicht denken, dass weniger in den Glanz und die Stille der Berge passt, als eine Blechmusik.“

Zur Revision des Wirtschaftsgesetzes im Kanton Baselstadt.

III.

(Fortsetzung.)

Weitere Punkte betreffen die Öffnungszeit am Morgen und das Verbot des Ausdranks gewässer Wasser vor morgens 8 Uhr. Die Wirt befrachten eine Vorrichtung der Öffnungszeit auf 4 Uhr, namentlich mit Rücksicht auf die Morgenspaziergänger, denen in den Sommermonaten die Möglichkeit geboten werden sollte, bei ihren Ausflügen in die Landgemeinden (Riehen, Bettingen, St. Chrischona) schon um diese Zeit eine Erfrischung (Kaffee, Milch) zu sich zu nehmen. — Bezüglich des Ausschanks von Spirituosen in den Morgenstunden sind sie genötigt an den anlässlich der Besprechungen mit der Grossratskommission gemachten Vorstellungen festzuhalten. Die Beibehaltung der im Entwurf vorgesehenen Bestimmung würde ihres Erachtens die ganze Vorlage gefährden, da sie sämtliche Anhänger eines vernünftigen gemässen Alkoholgenußes auf den Plan rufen würde und sich übrigens — näher betrachtet — als verfassungswidrig unzulässige Beeinträchtigung der persönlichen Freiheit des Staatsbürgers qualifiziert. Ganz abgesehen hiervon aber wird die Vorschrift ihren Endzweck, den Genuss von Schnaps und damit der Trunksucht entgegenzuwirken, niemals erreichen, da jeder Liebhaber eines Morgenschnapsleins sich dasselbe ohnehin verschaffen wird, sei es auf dem oft langen Wege zur Arbeit in den frühen Morgenstunden — d. h. in den benachbarten Landgemeinden — sei es durch den vorsorglichen Einkauf am Vorabend. Die Promotoren des Verbotes wollen oder mögen sich doch nicht einbilden, mit dieser Bestimmung den „Alkoholismus“ auch nur den geringsten Abbruch zu tun. Die Vorschrift wird ein „Schlag ins Wasser“ werden, da alle jene Schwärmer, Fehleute usw., denen ein harmloses Gläschen auch am Morgen zu gönnen ist und rechtens gehört, den Weg „zur Quelle“, wie oben angedeutet, schon finden werden. Dabei birgt das Verbot die ernste Gefahr in sich, dass die Leute, wenn sie sich ihren Morgenschnaps auf Umwegen beschaffen müssen (z. B. durch Einkauf in den Kleinfäden am Vorabend, es dann nicht an einem Gläschen verwenden lassen und welches dem gleich der Schnaps abgeben zu tun. Die Vorschrift wird die Folge davon wird eine enorme Zunahme der Trunksucht in Haus und Familie sein, wobei sogar die Hausmutter und Kinder grossen moralischen und physischen Gefahren ausgesetzt werden. — Sodann wird von dem Verbot niemand Gewinn und Nutzen ziehen, als die Wirt der benachbarten Landgemeinden und das Bahnhofbuffet, das dem kantonalen Wirtschaftsgesetz nicht unterstellt ist und nicht unterstellt werden kann. Das Verbot ist aber auch inhaltlich in Hinblick auf die Hotellerie, deren Gäste sehr oft zur Abreise in den frühen Morgenstunden genötigt sind und gerne einen kleinen Vorrat an Getränken mit auf die Reise nehmen. Diese Möglichkeit würde jedoch durch das Verbot unterbunden und damit eine ganz unzulässige Bevormundung des reisenden Publikums statuiert.

Zusammenfassend muss zu diesem Punkt bemerkt werden, dass die Beibehaltung des Verbotes den Wirkkreisen den Zwang auferlegen würde, an den Souverän zu appellieren, das bestehende Gesetz das Referendum zu ergeben.

Ins gleiche Gebiet fällt auch die Frage des Offenhaltens der Wirtschaften am Sonntagvormittag. Man ist geradezu erstaunt, diesem Antrag der Kommission auch im Entwurf zur zweiten Lesung zu begegnen, nachdem anlässlich der Beratungen (Januar 1923) über das Ruhetagsgesetz das Plenum des Grossen Rates zu dieser für den Handel sehr wichtigen Frage gestanden und eine Stellung bezogen. Ist jene Stellungnahme der Kommission unbekannt oder glaubt sie, auf dem Umwege über das Wirtschaftsgesetz ihr nicht genehme Vorschriften des eben erst aus der Taufe gehobenen Ruhetagsgesetzes illusorisch zu machen? Materiell ist in Sachen zu sagen, dass das Verbot der Konsumation vor halb 11 Uhr vormittags eine schwere Beeinträchtigung des freien Gastgewerbetreibes darstellen würde und daher für das Gastgewerbe nachteilig ist. Vor allem im Hinblick auf die auswärtigen Gäste der Baseler, die doch auch Sonntag vormittags das Bedürfnis nach irgendeiner Erfrischung haben dürften. Wir nennen hier nur die Besucher unserer historischen Stätten, unserer Museen und Kunstsammlungen, sowie des Zoologischen Gartens. Diesbezüglich mag auch ein Hinweis auf die Verhältnisse in England und Amerika gestattet sein. Trotz der sehr strengen Ruhetagsgesetzgebung ist in diesen Ländern die Bewirtung Fremder zu jeder Tagesstunde, d. h. auch während des Gottesdienstes gestattet. — Das Verkehrsmoment spielt also auch hier eine sehr wichtige Rolle. Dann aber enthält die Vorschrift des § 14, Al. 2 insofern einen kapitalen Nonsens, als z. B. ihre strikte Respektierung dem Verbot gleichkäme, einem Hotelgast, der vielleicht mit dem 10 Uhr-Zug verreist, eine halbe oder ganze Stunde vorher einen Imbiss, bestehend aus Tee, Schinken oder Aufschnitt, zu servieren. Wir können nicht glauben, der grosse Rat werde dasgehorliche und sinnlos Widerstand entgegenzusetzen und können noch weniger annehmen, der Rat beschliesse zur gleichen Frage innerhalb weniger Monate prinzipiell verschieden. Erwähnt sei noch, dass die hier angezogene Bestimmung mit einem Grund bildete, weshalb in der Volksabstimmung vom 29./30. Januar 1921 die damalige Vorlage zum Ruhetagsgesetz verworfen wurde und wir geben hiermit zugleich die feste Erklärung ab, dass die Beibehaltung des Artikels uns auch diesmal an die Seite der Referendumsfreunde führen würde.

(Schluss folgt.)

Versorgungsfragen

Die Brotversorgung der Schweiz.

Die vom Bundesrat ernannte Studienkommission zur Prüfung der Frage der Sicherung der Brotversorgung der Schweiz hat dem Bundesrat einen ausführlichen Bericht zugestellt nebst dem Entwurf zu einem Bundesgesetz für eine monopol-

freie Brotversorgung. Dieser Entwurf beruht auf Tagespreise im wesentlichen auf folgender Grundlage:

Der Bundesrat sorgt für die Sicherung der Brotversorgung des Landes, indem er den einheimischen Getreidebau fördert, Brotgetreidevorräte anlegt und die Getreidemüllerei leistungsfähig erhält. Er fördert den einheimischen Getreidebau durch Hebung der Wirtschaft des Anbaues von Brotgetreide und durch Unterstützung der Bestrebungen zur Hebung der Technik des Getreidebaues und zur Verbesserung des Saatgutes. Zur Deckung der Kosten für die nach Massgabe dieses Gesetzes zu treffenden Massnahmen wird auf Brotgetreide ein Einfuhrzoll von 2 Fr. für 100 Kilo erhoben. Wer für eigene oder fremde Rechnung inländisches Brotgetreide zu Backmehl verwendet, hat in einem bestimmten Verhältnis Anspruch auf Einfuhrerlöse, die zur Zollfreien Einfuhr von Weizen berechtigen. Der Bund hält als Notbestand ständige Brotgetreidevorräte, die in der Regel zur Deckung der durch den Verbrauch während der Wintermonate zweier bis drei Monaten ausreichen. Die Vorräte werden erhöht, wenn es die politische Lage für geboten erscheinen lässt. Der Bund sorgt für zweckmässige Einlagerung der eidgenössischen Brotgetreidevorräte in Lagerhäusern und Mühlen, die in militärischer und wirtschaftlicher Hinsicht dazu geeignet erscheinen. Der Bund trifft die erforderlichen Vorkehrungen für die Erhaltung einer leistungsfähigen Getreidemüllerei als lebenswichtiges Gewerbe des Landes. Der Ertrag des Zolles auf Brotgetreide werden einem besonderen Getreidefonds zugewiesen. Zur Durchführung dieses Gesetzes wird eine eidgenössische Getreideverwaltung errichtet, die dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement untersteht. Sie besorgt nach den Weisungen des Bundesrates die Verwaltung der Brotvorräte und des Getreidefonds, sowie die Ausstellung der Einfuhrscheine. Der eidgenössischen Getreideverwaltung ist ein Sachverständigenrat mit beratender Stimme beizugeben, der aus Vertretern des Bundes, sowie der Brotgetreidebauern, Müller, Getreidehändler und Konsumenten besteht, die vom Bundesrat ernannt werden. In Not und Kriegsfall beschliesst der Bundesrat über die bestimmungsgemässe Verwendung der eidgenössischen Brotgetreidevorräte. Er ist überdies ermächtigt, die Ausfuhr von Brotgetreide und Mahlerzeugnissen aus solchen zu untersagen, die Verfüllung von mahlfähigem Brotgetreide und von zu menschlicher Nahrung tauglichen Mahlerzeugnissen zu verbieten, Vorschriften zum Zwecke möglichst sparsamer Verwertung des Brotgetreides zu erlassen, das sich im Lande befindliche Brotgetreide zu beschlagnahmen und für die allgemeine Versorgung einzuziehen. Falls der Bundesrat von diesen Befugnissen Gebrauch macht, hat er der Bundesversammlung in jeder Tagung über die von ihm getroffenen Massnahmen Bericht zu erstatten, welche dann beschließt, dass der Bundesrat in Kraft zu bleiben haben. Dieses Gesetz wird für die Dauer von fünf Jahren erlassen, worauf zu prüfen ist, ob es unverändert in Kraft bleiben oder gemäss den gemachten Erfahrungen abgeändert werden soll.

Technische Rundschau

Drahtlose Telegraphie.

(Einges.)

Diese modernste technische Errungenschaft erobert sich auch das Hochgebirge resp. unsere Bündner. Nachdem bereits längere Zeit ein Kurgast seine eigene drahtlose Verbindung mit Paris, London, Manchester, Königsberg, Genua etc. besessen hatte, hat das Sanatorium Allein in Arosa eine Einrichtung für drahtlose Telegraphie angeschafft, die nicht nur mit grösster Klarheit und Reinheit Konzerte und Vorträge aus den internationalen Zentren, wie Paris, London etc. grösserer Zuhöreremenge vermittelt, sondern mittels sinnreicher Konstruktionen es ermöglicht, dass in jedem beliebigen Zimmer jeder Kurgast ausgeschlossen werden kann. Für Patienten, die monatelang ans Zimmer oder Bett gefesselt sind, ist damit das Anhören von grösseren und kleineren Konzerten etc. eine angenehme Unterhaltung. Das Erdbeben in Japan wurde auf diese Weise schon wenige Stunden nachher durch London an die Hauszentrale gemeldet.

Gliederzüge für Strassenbahnen. Während in Deutschland gegenwärtig die Strassenbahnen eine schwere wirtschaftliche Krisis durchmachen, weil die durch die Geldentwertung bedingten Tarife in einem Missverhältnis zum Einkommen der Mehrheit der Bevölkerung stehen, ist in einigen amerikanischen Städten der Strassenbahnverkehr derart gewachsen, dass man auf Mittel zur Steigerung der Leistungsfähigkeit sieht. Das gilt z. B. für die in mächtigen Emporblüh begriffene Stadt Detroit. Hier will man jetzt daran gehen, den Gedanken der Gliederzüge, der wohl zuerst bei den englischen Eisenbahnen versuchsweise durchgeführt wurde, auf die Strassenbahn zu übertragen. Bei diesem System ruhen die Wagenkasten nicht mehr jeder für sich auf Rädern, sondern die zusammenstossenden Enden zweier Wagenkästen werden auf eine gemeinschaftliche Achse, bzw. ein Dreigesetz aufgesetzt; es wird also an Achsen und Rädern gespart und gleichzeitig eine sehr sinnige Verbindung der Wagen untereinander hergestellt, die das sonst bei Strassenbahnen häufig beobachtete Schaukeln der Wagen, das Gleiche stark abnutzt, unmöglich macht. Gleichzeitig gestaltet die Konstruktion die für das Ein- und Aussteigen bestimmte Plattform in die Mitte des Wagens ein, so dass der Verkehr sehr bequem vollzogen werden kann. Gegenüber einem Strassenbahnwagen mit Anhänger, der in Detroit jetzt 29 Meter lang ist, 33 Tonnen wiegt und 101 Sitzplätze bietet, wird der aus 3 Wagenkästen bestehende Gliederzug 34 Meter lang, 39 Tonnen schwer sein und 155 Sitzplätze aufweisen. (N. Z. Ztg.)

Kleine Chronik

Villars sur Ollon. Wie bekannt, ist im März dieses Jahres Herr L. J. Bucher, nachdem er vier Jahre lang mit bester Erfolge die Kulturen in St. Moritz geleitet hatte, nach Konstantinopel gezogen zur Übernahme der Direktion des Pera Palacehotels. Ebenso war Herr Bucher von der betreffenden Hotelgesellschaft als Generaldirektor verschiedener noch zu gründender Hotels in Aussicht genommen worden. Wie wir erfahren, hat nun Herr Bucher

einen Ruf als Generaldirektor der Villars Hotels: Villars Palace, Grand Hotel Muveran und Parc Hotel erhalten. Herr Bucher wird diesem ehrenvollen Ruf Folge leisten und seine neue Stellung am 1. Oktober annehmen. Wir heissen Herrn Bucher in der Schweiz wieder auf beste willkommen und nehmen gerne an, dass ihm auch in seiner neuen Stellung wieder Erfolge beschieden seien.

Verkehrswesen

Verbindung Holland-Basel. Die Niederländischen Eisenbahnen teilen mit, dass die Züge 27 und 28 Amsterdam-Basel und zurück bis einschliesslich 15.16. September täglich für den allgemeinen Verkehr laufen. Nach dem 16. September verkehren diese Züge bis auf weiteres dreimal wöchentlich und zwar ab Basel je Dienstags, Freitags und Sonntag, ab Amsterdam je Montags, Donnerstags und Samstags.

Ergebnis der Sommerkurse des Postautoverkehrs auf den Alpenstrassen.

	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923
	Reisende	Einnahmen	
Grd. St-Bernard (ab 4. VII.)	227 1108	986.-	9547.-
Sion - Les Aiguilles	945 764	3486.-	2985.-
Sion - Vex	558 760	1932.-	2639.-
Simplon	940 1081	6954.-	10.016.-
Flourier - Bulle	509 2127	600.-	3971.-
Schwarzenburg-Guggisberg	143 1025	558.-	2547.-
Grimisal (durchg. Betrieb ab 11. VII.)	3006 3447	37.209.-	40.041.-
Furka	3438 4300	32.466.-	43.357.-
Gotthard (ab 2. VII.)	787 1021	4857.-	7346.-
Oberrhein	1793 2598	16.138.-	25.301.-
Nöcker	1589 1905	14.323.-	19.229.-
Einsiedeln - Oberberg	320 1577	1167.-	4990.-
Chur - Tiefenbrunn	6547 (5969)	30.202.	35.981.
Tiefenbrunn - St. Moritz	(2023)	(18.342.)	
Reichenau - Waldhaus Flims	3069 3805	16.675.-	21.527.-
Thun - Bernrieden - Mesocco	3789 4222	26.593.-	31.448.-
Misoxien	4477 6448	28.773.-	37.001.-
Ofen	1032 1924	10.179.-	18.446.-
Saas - Prun	1658 1796	7627.-	8608.-

Total 34827 47900 240.725.- 343.322.-

Kraftwagenkurse betrieben durch Unternehmer auf Rechnung der Postverwaltung.

	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923
	Reisende	Einnahmen	
Gstaad - Pillon - Diablerets	367 936	1265.-	3383.-
Château d'Oex - Le Saupé	579 908	2167.-	3378.-
Aigle - Courmayeur	320 325	1003.-	1092.-
Be - Les Plans	399 369	1366.-	1288.-
Trösel - Morgins	39 627	146.-	2836.-
Sembrancher - Lourier	376 1013	809.-	2268.-
Olten - Châtelains	154 444	354.-	1291.-
Orschwaben - Melchior	84 125	49.-	95.-
Olten - Lottli - Bad	833 582	1157.-	823.-
Gisikon - Eschbach	94 132	84.-	112.-
Rapaz - Vitzli	153 589	691.-	3025.-

Total 3398 6050 9091.- 10591.-

Auslands-Chronik

Alexandrien. Zum Direktor des Hotel Claridge in Alexandria in Ägypten ist Herr F. F. Giger, der dieses Sommer das Hotel du Lac in Guntel geführt hat, gewählt worden. Herr Giger, der bereits in grossen Hotels des In- und Auslandes in leitender Stellung tätig war, trifft seinen neuen Posten anfangs Oktober an.

Fremdenfrequenz

Ämliche Fremdenstatistik für den Kanton Graubünden. In der Woche vom 18. zum 24. August waren in Graubünden anwesend: Schweizer 11827; Amerikaner 1156; Engländer 1828; Deutsche und Oesterreicher 1822; Franzosen und Belgier 863; Griechen 140; Italiener 900; Niederländer 1455; Russen und Polen 82; Skandinavier 191; Spanier und Portugiesen 241; Tschechen und Ungarn 186; Balkanstaaten 75; Andere Nationen 193; total 21.044 (1922: 15.386).

Luzern. (E. P.) Die Zahl der im August 1923 in Luzern abgesehenen Gäste ist auf 35.040 gestiegen, womit die Augustfrequenz von 1922 um 2539 Personen übertraffen wird. Die Gäste verteilen sich auf folgende Nationalitäten: Schweiz 5543 (1922: 6538); Belgien und Luxemburg 350 (967); Deutschland und Oesterreich 1407 (178); Frankreich 903 (1843); Grossbritannien 14.775 (10.082); Holland 2204 (1897); Italien 287 (341); Spanien und Portugal 300 (247); Vereinigte Staaten und Canada 7486 (7817); Verschiedene Länder 1785 (1254).

Vermischtes

Kalenderreform. Das Verkehrskomitee des Völkerbundes beendete kürzlich seine Arbeiten über eine einheitliche Kalenderreform in Anwesenheit von Vertretern des Hl. Stuhles, des Ökumenischen Patriarchates und des Erzbischofs von Canterbury. Das Komitee stellte fest, dass einer Kalenderreform keine unüberwindlichen religiösen Hindernisse begegnen, dass sie aber speziell im Falle der Festsetzung des Oesterfests ohne vorangehende Verständigung unter den verschiedenen kirchlichen Gemeinschaften nicht möglich sei. Es wurde eine Spezialkommission ernannt, dem auch die Vertreter der erwähnten Kirchen und der Präsident der internationalen Handelskammer Willis H. Booth angehören. Dieses Komitee soll die Regelung der Frage an die Hand nehmen.

Auf der Milchstrasse zur Volkswirtschaft und Fremdenverkehr. Die Verkehrsinteressenten unseres Landes können sich gratulieren, dass in der schweizerischen Milchkommission Leute sitzen, die auch für den Fremdenverkehr Verständnis besitzen. Diesem Verständnis ist auch Herr Milton Hartmann, Direktor des Instituts für schweizerische Schulkenntnisforschung, in weitem Masse entgegengekommen. Er hat dem ersten Teil des schweizerischen Milchfilms — der nun mit den hervorragenden Vertretern der schweizerischen Milchindustrie nach dem internationalen Milchkongress nach Washington geht — jene Merkmale aufgeprägt, die den Film auch verkehrswirtschaftlich so wertvoll machen. Viele Momente der Milchwirtschaft — dieses Zusammenwirken urwüchsiger Zustände und gewaltiger Naturschönheiten — sind ja gerade dasjenige, was auf den Besucher unseres Landes den packenden Eindruck der Eigenart und Schwundwürdigkeit macht. Und gerade dieses Nebeneinander der bodenständigen Mensch mit seinen Haustieren, Kühen, Stieren, Ziegen, Schweinen, in grossartiger Umgebung, sowie eine ebenso abwechslungsreiche als architektonisch seltene Kultur ist in dem neuen, ersten Film der schweizerischen Milchkommission so reizvoll und fesselnd. Es ist aber auch wirksam und für unser Land und seine Naturschönheiten ebenso sehr wertvoll, wie für unsere Milchprodukte, für welche ja dieses volkswirtschaftliche Laubfeld in erster Linie geschaffen worden ist. Ein besonders glücklicher Umstand bei diesem Film, der auch volkswirtschaftlich eigenartige Bilder enthält, war die Notwendigkeit, unseren verschiedenen Viehrassen in der Ostschweiz, im Appenzellerland, im Tessin, im Greyerzerland, Wallis und Simmental nachzugehen. Auch darin bietet ja unser kleines Land seine reiche Musterkarte. Der Film wurde vergangenen Samstag zum ersten Mal im Kino Metropol in Bern, das seine Räumlichkeiten in lebenswunderliche Weise zur Verfügung stellte, den geladenen Gästen der Milchindustrie etc. vorgeführt. Das Haus war überfüllt. Herr Professor Peter von der Molkereischule Rüti sprach einleitend über Zweck und Ziele des Films. Er erklärte dann auch die einzelnen Abschnitte desselben. Dies war umso nötiger, als die Lauffeile — als für Amerika berechnet — in englischer Sprache auf der Leinwand erschienen. Er verdankte am Schluss noch im besonderen der sorglichen Mithilfe der Genossenschaft schweiz. Schul- und Volkskino, die immer mehr ihrer Aufgabe gerecht wird, ein unentbehrliches Instrument öffentlicher Aufklärung zu sein. Die Eingeladenen verdankten die prächtige Darbietung aufs herzlichste.

Literatur

„Am häuslichen Herd“. Das Augustheft dieser Familienzeitschrift ist aussergewöhnlich reich an Illustrationen. Fünf davon führen uns in die hohen Berge, 4 an den schönen Genesee und 5 in die schlosser-gesegnete Ostschweiz, während andere Bilder uns die Vorgänge beim Essen und

Trinken demonstrieren und über ein Kapitel aus der Tätigkeit der Verdauungsorgane und der Blutzirkulation und dem Blutlauf aufklären, das zum Schaden so vieler nur wenigen bekannt ist. — Man abonniert bei den Postanstalten oder beim Bureau der Pestalozzigezellschaft, Rüdenplatz 1, Zürich 1. Einzahlungen: — für den Abonnementspreis beträgt Nr. 6. — für 12 Monatshefte — beliebig nach auf Postcheckkonto VIII 1600 zu machen.

Menu- und Speisekarte. Ein Leitfaden für die Zusammenstellung von Mahlzeiten jeder Art, von M. Richter, Küchenmeister. Heinrich Killinger, Kochbuchverlag, Nordhausen. Preis Grundzahl Mk. 3.— (frankiert 3.75) mal jeweilige Schlüsselzahl (z. B. 1.240.000). — Der als Fachschriftsteller durch seine „Kochkunstabhandlung“ bestens bekannte Verfasser schildert und erklärt hier in anschaulicher und wohlwollender Weise die sachgemässe Aufstellung eines Menus und setzt damit den Koch und Keller in den Stand, jederzeit mit Leichtigkeit sowohl Mahlzeiten jeder Art und jeden Umfangs, als auch grössere und kleinere Restaurations-Speisekarten zusammenzustellen. Diese Aufgabe wird noch wesentlich erleichtert durch die grosse Zahl der in dem Werkchen enthaltenen Musterfrühstücke, Hauptmahlzeiten und Abendessen, sowie die Gruppe „120 grössere und kleinere Mahlzeiten für alle Jahreszeiten“. Für das Restaurationswesen sind 17 Speisekarten aus der neueren Praxis beigefügt, die uns ebenfalls wertvolle Fingerzeige für die Praxis im Restaurant und Hotel geben. Dass die meisten Menus in Gegenüberstellung deutsch und französisch abgefasst sind, wollen wir besonders lobend hervorheben. Der Verfasser hat mit diesem Werke sicher allen gastwirtschaftlichen Angestellten einen grossen Dienst geleistet, so dass wir die Anschaffung des Buches nur bestens empfehlen können.

Briefkasten der Redaktion

An H. B. in L. Besten Dank für Ihre Zuschrift. Wir haben auf den Trick des Bureau Tourisme International, Liège (Belgien), schon früher aufmerksam gemacht, als das Unternehmen noch unter anderer Flagge segelte. Auf den Köder solcher „Gratis“-Insertionen dürfte allerdings kein Hotelier hereinfallen, der die Bestellkarte vor der Unterzeichnung sich genau ansieht, kann doch von kostenloser Reklame nicht mehr die Rede sein, sobald für die 12 Belegnummern der für die schweizer. Fremdenwerbung übrigen verlosenen Publikation 15 Schweizerfranken bezahlt werden sollen. Der zweckmässige Bestimmungsort für derartige Offerten ist u. E. der Papierkorb.

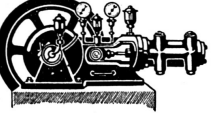
Redaktion — Rédaction

A. Matti.

A. Kurer.

Ch. Magne.

Kühlmaschinen
hochwertige, Kohlen- und Ammoniak-Systeme
für Metzgereien, Hotels, Molkereien
und Lebensmittel-Industrie



L. A. RIEDINGER
A.-G. für Kühlmaschinen
ZÜRICH, Sihlquai 65

Oberkellner - Sekretär - Chef de Service
4 Hauptsprachen, in allen Teilen des Faches bewandert, sucht Stelle. Eintritt jederzeit. Gefl. Offerten unter Chiffre G. R. 2363 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Verlangt überall die „Hotel-Revue“
J. COTTINELLI
CHUR

VELTLINER
OFFEN @
IN FLASCHEN

A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen



Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Speis-
säle, Vestibüles etc.

Direktion

sucht Schweizer, tüchtiger Fachmann mit fachkundiger Frau (Kinder), beide durch und durch erfahren, mit allerbesten Verbindungen, wenn möglich Jahresstelle, in- oder Ausland, auch Übersee. Event. Beteiligung nicht ausgeschlossen. Prima Referenzen. Anträge nach Umlage 1. 1923 an Offert unter Chiffre H. I. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Import - Eier

Emil Meier-Fisch
Winterthur. 98

Stuhlflechter

übernimmt Arbeit in Hotels und Pensionen. 2304

Alfr. Aellig, Luzern,
Kantengasse 19, II.

Tüchtiger
Badmeister u. Masseur
sucht auf kommande Winter
Stellung.
Prima Referenzen. Offerten unter
Chiffre O. F. 1000 A. an
Orell Füssli-Verlag, Basel 1.
(O. F. c. 1990 A)

Oberkellner - Sekretär

in allen Branchen sehr tüchtig,
rezeptionsfähig, ausgezeichnete
Restaurations- und Hotel-Referenzen,
franz., engl., u. spanisch sprechend,
sucht Jahresstelle, evtl.
auch als Erganz. Prima Referenzen.
Offerten unter Chiffre H. C.
2343 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in
Argentinien bei Chamonix
altrenommierter, in blühender
Tätigkeit befindliches u. voll-
ständig möbliertes
Hotel
Hoher Ertrag zugesichert. Aus-
kunft: Dr. jur. A. Demole,
Rechtsanwalt, 10 Rue du Lac,
Clarens. 6467

Hotel-Pension

in erstkl. oberl. Sommer-
u. Winterkurst, seit 30 Jahren
selbst geführt und bei guter
Kundschaft einbezogen, mit 70
Fremdenbetten etc., wird Fam-
lienverhältnisse halber verkauft.
Liehaber, die gute Anzahlung
leisten können, erfahren Einzel-
heiten unter G. M. 5439 Transi-
Postfach 856, Bern. 4706

Landgasthof

Nähe Fremdenkurort
im Kt. Bern, mit Tanzsaal,
Gartenwirtschaft, Trinkhalle,
Seebäder (25 Kabinen), direkt
am See gelegen, ist mit ca.
100 hoch. Land. Scheune etc.
2 Min. von Bahnstation, unter
südl. Bedingungen sofort
zu verkaufen.
Sehr günstig für Küchenchef.
Ankündigung erteilt das Liezen-
schaff, Bern, Ch. H. K. 6467.
Olten, Sonnenhaldestrasse 29,
P 1719 Olten.

MELFOR

Sie werden staunen
was Ihre Gäste sagen

wenn Sie den Salat und Speisen in Zukunft nur noch mit „Melfor“ versehen, was aus aromatischen Kräutern und Honigzusatz hergestellt, zubereitet. „Melfor“ ist sehr ausgiebig im Gebrauch und spart das Öl. „Melfor“ ist Magen- und Darmkranken sehr zu empfehlen und der Gewürze liebt „Melfor“ weil er eine pikante aromatische Würze ist. Täglich gehen Zeugnisse von ersten Hotels und Restaurants ein, verlangen Sie diese in Prospekt, einem typ. Muster.

Schweiz. Speise-Essig-Fabrik
„Melfor“ Aarau.

Für Hotels, Pensionen und Restaurants Vorzugspreis.
Goldene Medaille der I. Schweiz. Kochkunstausstellung in
Luzern 1923.

Teppichhaus
Schuster & Co.
St. Gallen-Zürich

Billardtücher - Prima Qualität

für 100 Fr. fertig aufgemacht
Fr. Baeriswyl, Spezialist
Schindlerstrasse 20, ZÜRICH 6
Telephon: Hottigen 3509 (66)

GRANDS VINS
CASTEL MELOS
BUS ET APPRÉCIÉS PARTOUT

Seuls Concessionnaires:
Lambert Picard & Cie., Lausanne. 37a

Concierge-Conducteur

sprachenkundig, sucht Stelle für kurze Wintersaison.
Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. -- Anfragen an
O. Margeliat, z. Z. Hotel Victoria, Brig. 2340

Junger, solider Bursche
der schon 4 Jahre im Hotelfach
tätig ist, sucht Stelle als
Kellnervolontär
würde evtl. auch eine Lehrzeit
machen. Deutsch u. französisch
sprechend. Eintritt 15. Okt.
Zeugnisse stehen zur Verfü-
gung. Offerten unter Chiffre
J. H. 2203 L. an Schweizer-
Annoncen A.-G., Luzern. (2347)

SCHWABEN-RUSSEN
verrichten sie sicher mit dem
gillfreien, gesätt. gesch.
KAISER-LISOR
KL. PORTION FR. 2.- GR. PORTION FR. 4.-
368 PORTION FR. 12.-
MEINE NACHNACHME
LISOR'S CHEMISCHE PRÉPARATE
ROMANSCHORN

Hotel-Silber
Versilberung, Vergoldung, Vernicklung
sowie Reparaturen
jeder Art, (auch fremde Fabrikate) führt prompt u. tadellos aus die
BERNDORFER KRUPP METALL-WERK
AKTIEN-GESELLSCHAFT IN LUZERN 72
Annahme von Reparaturwaren durch alle guten Spezialgeschäfte.

Champagne
MAULER
Zu kaufen gesucht:

Hotel - Porzellan
der Firma Fritz Bensinger,
Mannheim, in jedem gewünsch-
ten Decor, fertig

Hotel - Silber
erster Marken, Neuversilber-
runn, rostfreie Messer, sowie
alle ins Fach schlagende Arti-
kel empfangt

Albert Barth
Zürich, Lavaterstrasse 59
Hotel- und Konditorei-Artikel
Telephon Selna 38.35
J. H. 3017 Z. 82

Occasion!
100 Stück
Bon-Bücher
mit 1680 Doppel-Coupons zu
Fr. 2.50 pro Stück
2000 Rollen

Krepp-Klosettpapier
zu Fr. 42.50 pro 100 Rollen.
Gekeimte Papiere sind viel
vorteilhafter als glatte Papiere.
Muster beider Artikel zu
Diensten.

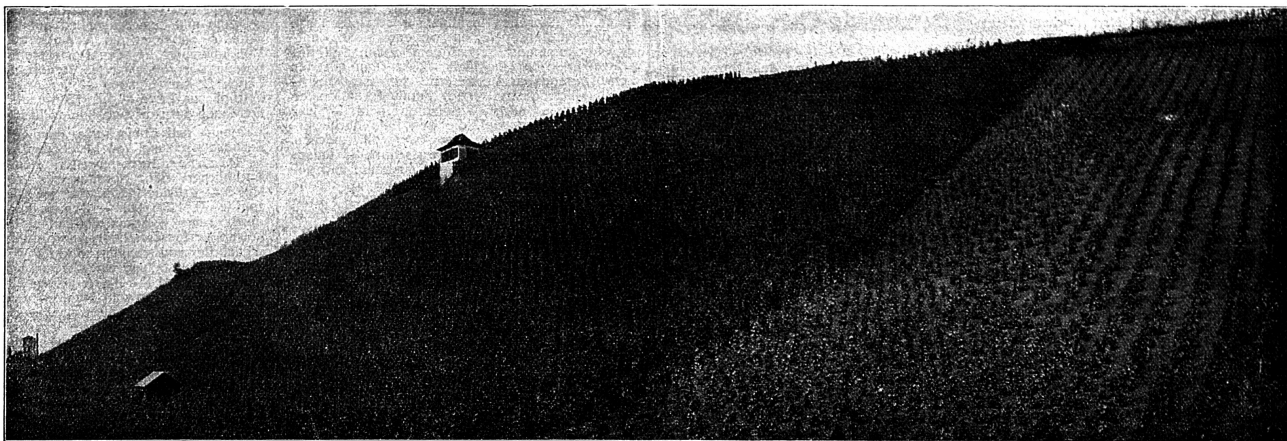
August Honer, Kreuzlingen
Papiermanufaktur. 2359

KAFFEE HAG
für Herz-
u. Magenkrankheiten

KENNER KAUFEN NUR
MARC
Dipping
PUR

Bodenwische
ist ein Vertrauens-
artikel. — Unsere Boden-
wische „Durable“ ist ab-
solut wasserfest, gibt Dauer-
glanz und ist ausgiebig im
Gebrauch. Kessel 4,
5, 10, 15, 20, 25 kg.
Metallputz „Durable“
besteht aus reinen
der Buffets und Tableaux
Blechflächen 4, 5, 4, 5 kg.
„Durable“ A.-G., Emmenbrunn

Portier
24 Jahre, Deutsch, Franz., Ital.,
sucht Stelle auf 15. Oktober.
Zeugnisse zu Diensten. Of-
ferten unter H. K. an Postfach
6647. Weizel. J. H. 2201 L. 2846



2357

Reb gut W. Amsler, an der „Sternhalde“ in Stäfa am Zürichsee - Sonnuufer

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

Edm. Widmer. Häringstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösterei
Tel.: H. 2950.-Telegr. Adr. Brazil-Zürich

Hoteliers oder Restaurateure

die über die Wintermonate einen Kochkurs für Töchter, zur Erlernung der gut bürgerlichen Küche abhalten beabsichtigen, empfiehlt sich durchaus erfahrener Küchenchef als Kursleiter. Zu näherer Auskunft über Handhabung der Kurse gerne bereit. Anfragen beliebe man unter Chiffre Z. R. 2353 an die Schweizer Hotel-Revue zu richten.

Tüchtiger, erfahrener Chef de réception

der 3 Hauptsprachen mächtig, von erstklassigen Häusern in Graubünden per 1. Oktober a. c. gesucht. Reflektiert wird auf nur erste Kraft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche zu richten unter Chiffre C. S. 2349 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WELTE - MIGNON

aus herrschaftlichem Hause, sehr wenig gebraucht, Farbe schwarz, mit vielen Rollen, wegen Todestail zu verkaufen. Lieferbar sofort, günstige Zahlungsbedingungen. Dasselbe ebenfalls ein Zeiss-Fernrohr. Anfragen unter Chiffre S. R. 2351 befördert die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT: Hoteldirektion

von kleinerem, gutgehendem Stadt-Geschäft; späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre O. G. 2355 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Alleinige Depots für Zürich und Ostschweiz. Guscelli & Antognini, Zürich. — Zentralschweiz: Josef Studer, Weinfeld, Interlaken. — Baselstadt und -land: A. Mevio & Co., Basel.

LAUSANNE
1923



SEPTEMBER
8.—23.

VIERTES SCHWEIZ. COMPTOIR

Nahrungsmittel • Landwirtschaft
Gartenbau • Geflügelzucht
Vieh-Märkte

Diplomierter Badmeister und Masseur
bewirbt in elektr. Behandlung sucht Stellung auf 1. Okt. Offerten unter Chiffre III. 3031 Fr. an Schweizer-Annoncen A.-G., Frauenfeld.

Spezialhaus für
Feine Veltliner
M. Christoffel & Cie., Chur



Verlangen Sie von uns Auskunft über unser neues Verkaufs-System von feinen französischen Weinen, geeignet zum offenen Ausschank.

Lambert Picard & Cie., Lausanne.
Kapital-Interesse für alle.



ORIOLE

für tannene Fussböden

verhindert das Spritzigwerden, ermöglicht das Wischen, aufwischbar, hygienisch. Eine einmalige Imprägnierung hält 5 Jahre. Ueberall Referenzen. Seit 15 Jahren im Verbrauch. Prospekte gratis durch den Fabrikanten. OTTO ED. KUNZ, Drogerie Edelweiss, THUN.

Kaiser's Kaffee-Geschäft

jahrelanger Lieferant zahlreicher

Restaurants und Hotels

stellt seine

feinen Kaffees und Tees

am
COMPTOIR SUISSE IN LAUSANNE

Gruppe I, Stand No. 65 aus.

Verlangen Sie Spezial-Offerte bei der Centrale Basel
Güterstrasse 311, Tel. 3704

Landgasthof

im Appenzellerland

(Nähe St. Gallen) wegen Todesfall sofort zu verkaufen. Jahresgehalt (seit 27 Jahren gleicher Besitzer). Schöne, grosse und kleine Lokaltäten, Theatersaal, 250—300 Personen fassend, wo sämtliche Abendunterhaltungen und Konzerte der Vereine abgehalten werden, da einzig in seiner Grösse in der Gemeinde und Umgebung, 35 Fremdenbetten, Gartenwirtschaft, Garage und Stallung. — Verkaufspreis Fr. 120,000.— Anzahlung Fr. 30,000.— Für tüchtigen Fachmann gute Existenz. — Offerten unter Chiffre M. R. 2352 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche

für unsern langjährigen Concierge, Alter 42 Jahre, gewandt u. zuverlässig Stelle als Concierge, Conducteur oder erster Portier. P. Buol, Grand Hotel und Surselva, Waldhaus-Flims.

Hotel-Restaurant

in aufblühender Ortschaft der Ostschweiz, Eisenbahnknotenpunkt, direkt am Bahnhof, ohne Konkurrenz, ist aus freier Hand zu verkaufen. Für jüngere, tüchtige Fachleute seltene Gelegenheit. Hohe Rendite kann nachgewiesen werden. Nägiges Kapital 50 Mille. Ernstliche Interessenten, nur Fachleute, erhalten nähere Angaben unter O. F. 9908 Z. an Orell Iüssli-Annancen, (O. F. e. 6593 Z. Zürich, Zürcherhof. 4702

PIANOS



Burger und Jakobi
Schmidt - Flohr
Wohlfahrt - Irmeler
Kauf - Tausch - Miete
Teitzahlung 90

P. Meinel, Basel Steinen-vorstadt 3

Durchaus erfahrener, jüngerer Hotelier mit Sommergeschäft, sucht mit geschäftstüchtiger Frau

Direktion

oder Posten als Chef de réception für Wintersaison. Tessin oder Genfersee bevorzugt.

Nähme auch Jahresstelle in Stadt an. — Prima Zeugnisse. — Offerten unter Chiffre A. R. 2350 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Genève

à remettre pour raison de santé

Hôtel 2me ordre

(Event. avec café-restaurant) très bien fréquenté, au centre de la ville. — Adresser offres: Messieurs Roessinger & Bovel, rue Général Dufour, 11, Genève.

Töchterpensionat CORTAILLOD

Villa des Prés bei Neuchâtel. — Seriöses Institut für junge Mädchen, welche den Studien obliegen. Französisch, Englisch, Italienisch, Handelsfächer, Klavier, etc. Unterrichts durch tüchtige, diplomierte Lehrerinnen. Gute Verpflegung und Familienleben. Mässige Preise. Man verlange Prospekt und Referenzen. — Nimmt noch einige Anmeldungen für das Winter- und Frühjahrssemester an.

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

Huilerie Lambert, Lausanne.



Depuis plusieurs années client de l'huile Lambert - toujours très content. — Signé: J. J. J.

37

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel.



Nous prions Messieurs les Sociétaires de nous passer le plus tôt possible les commandes de médailles qui doivent être exécutées pour la fin de la saison d'été. Prospectus à disposition.

Bureau central de la S. S. H.

Nouvelles de la Société

Le Comité central

de notre Société s'est réuni vendredi et samedi derniers, au grand complet, dans la magnifique et hospitalière station de Zermatt, pour liquider un ordre du jour très chargé. Il s'est occupé notamment d'une série de questions concernant les assurances, revision du contrat avec les compagnies d'assurances Winterthur et Zurich, assurance des vestiaires et des garages, assurances allemandes, etc.), puis de l'attitude de l'hôtellerie suisse vis-à-vis du projet de tarif général des douanes et de l'établissement de schémas pour la répartition des pourboires, schémas dont l'élaboration a été confiée à une commission spéciale. La représentation de la Société au prochain congrès hôtelier de New-York (Alliance internationale de l'hôtellerie) a fait l'objet d'un mûr examen. Elle comprendra M. A. Emery à Montreux, M. le Conseiller national Dr. H. Seiler à Zermatt, M. le Député Ch. F. Buttlicz à Lausanne et M. A. Stiffler-Vetsch à Davos. A cette délégation s'ajoutent les autres représentants de l'hôtellerie suisse, qui sont encore une fois invités à se faire inscrire à cet effet auprès du Bureau central, lequel leur fournira les renseignements nécessaires. Le Comité central a étudié également plusieurs questions relatives à la réglementation et au contrôle des prix, à la prochaine édition du Guide des Hôtels, à la création d'un supplément technique de la « Revue des Hôtels », aux rapports entre l'époque et la durée des vacances scolaires d'une part et la saison touristique d'autre part, à l'entrée en Italie de personnel suisse d'hôtel, à la législation sur la circulation automobile en Suisse et à d'autres sujets d'administration intérieure. Plusieurs affaires ont été renvoyées au Comité directeur pour étude et préparation d'une liquidation définitive. — Nous publierons dans notre prochain numéro un rapport détaillé sur cette importante réunion.

Au Comptoir suisse à Lausanne.

Répondant à une très aimable invitation, nous avons pris part dimanche dernier à la « Journée de la presse », organisée par l'administration du Comptoir suisse. Ce fut une manifestation réussie à tous les points de vue. Nous devons malheureusement nous borner à donner aujourd'hui une idée générale de ce que nous avons pu voir et admirer au Comptoir; mais nous reviendrons dans nos prochains numéros, dans des articles spéciaux, sur tout ce qui nous a semblé présenter un intérêt spécial pour l'industrie hôtelière.

Le programme de la « Journée de la presse » comportait tout d'abord, à neuf heures, une réception officielle par M. Henri Muret, ingénieur, directeur du Comptoir et M. A. Bonard, secrétaire de la Commission de presse et de publicité. Les journalistes parcoururent ensuite les différentes salles sous la conduite de M. Muret. A 12 h. 30 eut lieu un dîner officiel au Restaurant du Comptoir, exploité par la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Disons dès maintenant que le repas fut parfait comme menu, organisation et service. Il fut agrémenté de quelques toasts cordiaux, parmi lesquels nous citerons ceux de M. Méan, député, président de la Commission de la presse et de M. le Dr Hablützel, de Winterthur.

Une visite détaillée et sérieuse du Comptoir suisse donna certainement l'impression que cette grande entreprise est en plein développement et qu'elle est digne à tous égards du plus vif intérêt de tous les milieux ayant des rapports avec l'agriculture et avec l'industrie si complexe de l'alimentation.

Le premier Comptoir, celui de 1920, comptait 415 stands; nous en trouvons 454 en 1921, 560 en 1922, 622 en 1923. Beaucoup d'entre eux sont de grandes dimensions et constituent de véritables petites expositions spéciales. Il faut y ajouter les différents marchés-concours de bétail, ainsi que les expositions d'aviculture, de cuniculture, d'horticulture, etc. On compte cette année 220 exposants nouveaux. La participation des cantons confédérés s'est élevée à 49 % du nombre total des adhérents.

L'organisation technique se perfectionne de plus en plus. C'est ainsi que l'entrée principale, transférée à l'est, permet d'avoir une vue d'ensemble dès l'arrivée. Le premier coup d'œil porte sur un immense jardin où les horticulteurs ont fait de véritables merveilles. A droite se trouve la halle de l'agriculture, avec une belle exposition de fromages et une laiterie modèle en pleine activité. A gauche, c'est la halle des matériaux de constructions agricoles, de l'horticulture et du mobilier campagnard avec deux annexes, un restaurant sans alcool et un cinéma industriel où se donnent également, plusieurs fois par jour, des auditions radiotéléphoniques du plus haut intérêt. Cette invention mérite toute l'attention de l'hôtellerie, qui tôt ou tard en tirera parti sur une grande échelle.

En face de l'entrée principale, à l'autre bout de la grande place magnifiquement fleurie, se dresse la façade imposante de l'immense halle de l'alimentation, bâtiment principal du Comptoir, construction fixe et définitive en béton armé. Celui-ci est entouré d'annexes plus ou moins importantes où nous trouvons les bureaux, la salle des conférences, l'exposition des appareils de cuisson et le dépôt des emballages.

A droite de la grande halle sont installées les écuries et une buvette; à gauche on passe au restaurant avec grill-room et aux différents pavillons de dégustation.

L'aménagement des cuisines fera prochainement l'objet d'un article spécial, à cause de son haut intérêt pour l'hôtellerie. Nous reviendrons également sur les appareils de cuisson, notamment sur le chauffage et la cuisine au mazout.

Sur les 17 groupes du Comptoir suisse, l'alimentation en compte neuf, qui tous sont importants au point de vue hôtelier. Différents groupes agricoles eux-mêmes nous intéressent: la viticulture, la culture des arbres fruitiers, l'horticulture et la culture maraîchère, les serres, les couchers, les espaliers, l'aviculture, l'apiculture, la pisciculture, etc. Nous reviendrons aussi, dans l'un ou l'autre article d'ensemble, sur les observations les plus intéressantes pour nos lecteurs que nous avons pu faire dans ces différents domaines.

En tout cas, nous ne saurions assez engager nos hôteliers suisses à faire une visite, non de simple curiosité, mais d'instruction professionnelle, au Comptoir suisse de Lausanne. Et plusieurs parmi eux y trouveront certainement l'occasion de passer d'avantageuses commandes, comme aussi de discuter avec des constructeurs au sujet d'améliorations techniques dont la nécessité se fait sentir dans les installations diverses de leurs établissements, à la cuisine et à la cave en tout premier lieu.

Mg.

Encore le sommelier.

Après avoir publié trois travaux d'examen écrits sur ce sujet par des élèves de notre Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, il nous semble opportun de revenir sur ce thème.

Nos lecteurs auront certainement considéré les compositions en question comme satisfaisantes, étant donnée la brièveté des cours en regard d'un programme particulièrement chargé dans toutes les branches. Il ne faut pas oublier d'autre part que les élèves disposaient de deux heures seulement pour effectuer leur travail.

Ce que nos trois jeunes auteurs ont dit du sommelier était parfaitement juste. Malheureusement ils n'ont traité qu'une partie du sujet; ils ont considéré le sommelier exclusivement au point de vue de la tenue et du maintien pendant son occupation la plus importante: le service à table.

Nous allons essayer de combler ici les lacunes que nous avons constatées.

Tout d'abord, il est essentiel de connaître les qualités physiques et morales indispensables au jeune homme qui se destine au service de salle dans l'hôtellerie, car si l'une ou l'autre de ces qualités fait défaut, il est inutile de commencer un apprentissage ou d'entrer dans ce but dans une école professionnelle: le succès est compromis d'avance. Voici donc les principales de ces conditions: corps svelte et pourtant

robuste, souplesse et élégance de mouvements, bons pieds, ouïe fine, habileté et dextérité dans le travail manuel, habitudes de propreté et de goût dans la toilette et le vêtement, esprit d'observation et d'attention, clarté de l'intelligence et vivacité de la compréhension, mémoire fidèle et prompt, politesse naturelle et esprit de discipline.

La carrière choisie, il faut s'occuper de l'apprentissage, soit dans un hôtel, soit dans une école, éventuellement dans les deux successivement. L'apprentissage pratique à l'hôtel: travaux divers de nettoyage et de remise en état de la vaisselle, de la verrerie et de l'argenterie, travaux dans la salle avant et après les repas, premiers exercices de service à table d'hôte, etc., sera en tout cas complété par des cours professionnels théoriques et couronné par un sérieux examen dont le programme ne comportera pas seulement le service proprement dit, mais aussi les autres connaissances nécessaires en fait d'alimentation, de cuisine, de calcul et surtout de langues.

Devenu ouvrier, notre apprenti saura déjà par expérience que le sommelier n'est pas toujours le fringant jeune homme, tiré à quatre épingles, que nos élèves de Cour ont décrit avec une complaisance évidente. Jusqu'à ce que le garçon de salle, en frac, la serviette en main et le sourire aux lèvres, puisse venir prendre son poste auprès des tables mises, un travail considérable de préparation a dû être exécuté; or, il n'a pas été effectué par de bons esprits domestiques, lutins ou farfadets, ni sous la baguette d'une fée bienfaisante. Certes, le personnel de la plonge, de la cuisine et de l'office en a fait une partie, mais le sommelier, dès le matin, a dû lui aussi peiner dur et ferme. Pendant des heures il s'est dévoué les jambes et les bras, occupé à la préparation des tables, à la mise en place, à la décoration, tous travaux délicats qui demandent de l'adresse, du goût et de l'expérience. C'est ensuite seulement qu'il peut quitter son habit de travail pour faire une toilette « minutieuse et soignée », et revêtir son uniforme de gala avant de venir se soumettre à l'inspection du maître d'hôtel, au moment de la prise de poste et des ultimes préparatifs qui précèdent l'arrivée des clients.

Quelques lignes au moins sur la manière de dresser et de décorer une table de salle à manger ou de restaurant d'hôtel auraient pu trouver place dans un travail d'examen de futur sommelier; quelques mots aussi de la réception et du placement de la clientèle n'auraient rien gâté dans le paysage.

Supposons que tout est prêt pour la table d'hôte. Les convives ont pris place. Le maître d'hôtel ou chef de service donne le signal convenu. Il faut savoir comment les sommeliers quittent leurs postes respectifs pour se rendre au buffet ou à l'office prendre les plats froids ou les plats préparés sur la table chaude, comment s'effectue le départ pour le retour au « service », enfin et surtout comment on sert le client.

Il aurait été bon d'énumérer ici un peu plus en détails les règles générales à observer pendant le service par chaque sommelier, à quelque catégorie qu'il appartienne. Citons au moins les plus importantes:

Les sommeliers ne doivent jamais se tenir en groupes et causer entre eux alors qu'ils ne sont pas occupés; chacun reste à son service, attentif à tout, prêt à répondre au moindre signe d'un client. Entre eux, pendant le repas, les sommeliers ne se disent que ce qui est nécessaire par le service et ils ne parlent qu'à voix basse. Ils n'écoutent pas les conversations particulières entre clients. Si ces derniers leur adressent la parole, ils ne prennent pas un air ennuyé ou distrait, mais écoutent avec attention et déférence. Le garçon interpellé par un client maintient entre lui et ce dernier une distance d'un mètre environ. Il reste constamment calme et poli, même — ce qui arrive parfois — si le client se montre désobligeant, peut-être injuste ou grossier. Jamais un sommelier stylé ne s'appuie contre une table ou contre la muraille; il ne met pas les mains dans ses poches et ne les passe pas dans ses cheveux; il évite soigneusement de se mouvoir dans la salle tant qu'il s'y trouve des convives. Autant que possible, il ne serre pas sa serviette sous le bras ou n'en enfonce pas un coin à l'entrée d'une poche; il la tient à la main. Il ne touche pas d'aliment avec la main, pas même le pain. En ce qui concerne l'allure, le sommelier ne doit ni courir, ni marcher trop lentement; il doit être alerte, souple, élégant et il s'efforce d'acquiescer de l'aisance et du naturel dans tous ses mouvements. Est-il appelé d'une direction

opposée, il ne se retourne pas subitement et tout d'une pièce comme un militaire à l'exercice; il porte d'abord son regard dans la nouvelle direction et ensuite seulement il se retourne: les mouvements trop brusques peuvent provoquer des « collisions » malheureuses. Il y a également toute une série de règles à observer sur la manière de tenir et de présenter au client les plateaux, les plats, les assiettes, les tasses, les bouteilles, les verres, jamais un coin de table où ne se trouve personne ne doit être utilisé, même momentanément, comme table de service ou de débarras.

A ces règles d'ordre général s'en ajoutent d'autres particulières aux différentes catégories de sommeliers. Ces catégories se déterminent suivant les locaux où s'opère le travail: table d'hôte, à heure fixe avec un seul menu; table d'hôte de telle à telle heure, avec un seul menu et prix fixe, restaurant à la carte, étage, etc.

Le service de table d'hôte à heure fixe, le plus facile, peut être confié à des jeunes gens dans la dernière période de l'apprentissage ou débutant comme ouvriers. Tout se passe avec ensemble, aux signaux donnés par le maître d'hôtel, et il n'y a guère d'autres règles à observer que les principes généraux résumés succinctement ci-dessus.

Le service est déjà plus compliqué quand les clients peuvent arriver successivement et que, par exemple, une table est au potage, une autre à l'entrée, une autre au dessert, et ainsi de suite. Il y faut aussi des sommeliers ayant acquis plus d'expérience et de routine et capables de faire preuve d'initiative personnelle.

Les choses sont encore plus compliquées dans le grand restaurant à la carte avec brigade complète: maître d'hôtel ou chef de service, chefs et demi-chefs de rang, commis de rang, éventuellement débarrasseurs et wine-butler. Ici le sommelier doit connaître l'art parfois difficile de prendre les commandes des mets et des boissons et la manière de transmettre ces commandes à l'office ou à la cuisine; il doit posséder des notions culinaires assez complètes pour être en mesure de renseigner éventuellement le client sur la nature des mets, leur composition et la durée approximative de leur préparation. Ici en outre les paiements sont plus compliqués et demandent du garçon des aptitudes qu'on n'acquiert qu'avec de l'exercice. Le commis de rang a déjà par conséquent gravi quelques degrés de l'échelle hiérarchique hôtelière.

Le repas terminé, le sommelier n'a pas achevé son travail pour autant. Il aurait été intéressant d'apprendre comment il doit servir les tables et remettre la salle en état, de même que les règles qu'il doit observer pendant ce travail moins cérémonieux: maintien de la bonne tenue et de la discipline malgré l'absence de la clientèle; respect pour le local.

Quelques particularités devraient être signalées sur le travail du sommelier d'étage, qui n'a pas à servir seulement des petits déjeuners, mais aussi des repas complets pendant la journée et dont les occupations sont assez compliquées dans certains établissements.

On pourrait également énumérer les règles concernant les sommeliers de banquets, les garçons de bars et de restaurants en ville, enfin les sommeliers de buffets de gares, dont on exige tout spécialement un service à la fois rapide et très soigné.

On pourrait ajouter quelques mots du travail du sommelier au moment du thé et du travail du garçon de restaurant aux heures où l'on ne sert que des boissons ou des collations légères.

Il y aurait enfin quelque chose à dire du service de garde, organisé dans certains hôtels jusqu'à l'arrivée des derniers trains du soir.

Comme on le voit, le travail de la salle n'est pas une sinécure et n'est pas bon sommelier qui veut. C'est tout un livre que l'on pourrait écrire en développant dans des chapitres successifs chacune des idées rapidement énumérées dans cet article, un livre qui se terminerait par un exposé des chances très réelles d'avenir d'un sommelier vraiment à la hauteur de ses multiples et délicates fonctions.

Mg.

Pensée.

Grâce à ses propres qualités, un bon chef d'entreprise réussit à augmenter la capacité de travail et le rendement de son personnel; le mauvais chef d'entreprise aboutit au résultat contraire et ne mérite pas mieux. ***

Le touriste indésirable.

Il s'est levé de grand matin. Le village, fatigué du dur labeur de la semaine, dort profondément. Sans respect pour son repos, le touriste interpelle bruyamment ses camarades, il traîne la canne sur le trottoir, ou lance des pierres contre les volets fermés.

Dans la campagne, il agit comme s'il était chez lui. Il ne se soucie pas de suivre les sentiers battus; le regain le plus beau a ses préférences. Il s'amuse à renverser, avec sa canne, les « valamons ». Les fruits non mûrs sont abattus et jetés le long du chemin. S'il peut démolir une haie, il est au comble du bonheur.

Le voilà dans la montagne! L'eau est rare et le touriste meurt de soif. Voici cependant un tout petit filet d'eau. On l'a recueillie soigneusement. Le touriste se désaltère et se rafraîchit largement, puis, comme il ne repassera pas à cet endroit, il se fait un plaisir de tout gâter. La source est troublée, le fuyau enlevé, le bassin vidé. Tant pis pour ceux qui viendront.

Voici un chalet inoccupé. Le propriétaire l'a laissé ouvert pour les voyageurs. Quel magnifique champ de travail! On se sert de tous les ustensiles, mais on n'en remet aucun en place. Si l'on peut briser une table ou un siège rustique, quel bonheur! Pour finir, on sculpte sur la porte les initiales de son nom, pour l'agrément des générations futures, ou l'on écrit une ordure à l'adresse du propriétaire. Tous les clédars qui ferment les pâturages sont laissés ouverts; les sautoirs sont démolis. Trouve-t-on sur son chemin des « perruques » amassées péniblement on se donne beaucoup de peine pour répandre les pierres. C'est joliment de les voir rebondir sur les pentes! D'autres touristes montent derrière; tant pis pour eux, ils n'ont qu'à se garer s'ils ne veulent pas être atteints.

Enfin, voici le sommet! On s'installe pour manger. La course ne serait pas complètement réussie si, au départ, le site enchanté n'était pas abondamment souillé d'ignobles papiers gras, de boîtes de sardines, de coquilles d'œufs. Une pierre moussue forme un siège commode, à l'abri du vent. Répandons-y vite l'huile qui reste au fond de cette boîte! La bonne farce pour ceux qui suivent!

Sur le chemin du retour, les sacs sont vides. Il faut les remplir de fleurs alpines. Alors commence un véritable saccage. On arrache tout, les plantes avec leurs racines; on dénude des espaces que la nature avait mis des siècles à parer d'un peu de verdure.

Demain, les frères soldanelles, les magnifiques lys martogons iront pourrir dans la caisse à ordures; et dans quelques années, toute plante rare aura disparu de la contrée. Peu importe.

Le touriste est dans la vallée. Il prend le train. Il y a foule. Comme il sait jouer des coudes, il peut s'asseoir, et il contemple d'un air vainqueur les mamans qui restent debout avec leur bébé sur les bras. Il s'installe commodément. Sa ferblanterie encombre les filets. Il est fatigué et il étend les jambes. Tant pis si elles gênent le passage des voyageurs ou si ses pieds, chaussés de souliers ferrés, vont se poser sur ceux des dames. Ses coudes ont vite fait de refouler les voisins et de les réduire à la portion congrue. Il va maintenant se mettre à chanter, ou à ronfler, ou à manger, ou à faire les trois opérations successivement, et toujours de la façon la plus désagréable.

Que le ciel nous préserve du touriste indésirable! (Le Progrès), Château-d'Oex

La cave et le vin.

Une cave, une bonne cave, n'est pas un endroit quelconque: c'est un local qui doit remplir des conditions déterminées: la température, d'abord, doit être, autant que possible, invariable, ne pas être inférieure, en hiver, à 5° au-dessus de zéro, ni dépasser, en été, 15°. Elle ne sera exposée ni aux courants d'air, ni à une humidité trop grande, la lumière ayant sur le vin une influence pernicieuse.

Elle sera à l'abri de toute trépidation du sol due au voisinage d'une voie ferrée ou d'une rue violemment ébranlée par les camions. Ces trépidations ont pour conséquence d'abord d'accroître le vieillissement d'une façon exagérée, ensuite de tenir constamment en suspension le dépôt, qui, dans l'impossibilité de se fixer aux parois de la bouteille, altère ainsi la limpidité du vin.

Il faut enfin éviter de laisser séjourner dans la même cave des produits ou des plantes qui puissent provoquer la fermentation par exemple la bière, le cidre, les fruits, les légumes, les arbustes. Voilà pour la cave elle-même.

Quant au vin, si vous le recevez en fût, enlevez la bonde et remplacez l'inévitable « Creux de route » par un vin de même qualité, sain et surtout limpide. Puis, rebouchez hermétiquement et laissez reposer de trois semaines à un mois avant de mettre en bouteilles.

La mise en bouteilles demande beaucoup de soin et de propreté; le meilleur moment pour cette opération est le mois de février ou mars; on la réussit également en juillet ou encore en novembre, au moment des froids; mais quelle que soit l'époque, gardez-vous de « soufrier » par temps humide, attendez que le temps soit sec; de préférence par vent du nord.

Le robinet doit être parfaitement sain, car le vin, au simple passage, pourrait conserver un désagréable goût de moisi si le robinet n'était pas très propre.

Les bouteilles en verre sombre sont à recommander; elles doivent être parfaitement rincées et

égouttées avant l'opération, et surtout aussi être à la température de la cave; sortant d'une eau trop froide, elles peuvent provoquer au soufflage un précipité d'une partie de la crème de tartre du vin, c'est-à-dire un dépôt, avec un vieillissement trop rapide.

Veillez aussi sur les bouchons. Les bouchons médiocres sont une mauvaise opération; ils peuvent perdre un vin, soit par le goût qu'ils lui communiquent, soit simplement par coulage. N'employez donc que des bouchons neufs, préalablement bouillis, rincés et trempés dans le cognac.

Pour cacheter les bouteilles, employez la cire mûlée d'un peu de suif, pour obtenir une adhérence parfaite au verre. L'obliteration à la cire est plus parfaite que celle obtenue par la capsule.

Si le vin arrive en bouteilles, placez-les dans les casiers, étiquette en dessus, de façon que, au moment d'en faire usage, il soit possible de placer la bouteille dans la corbeille à vin, ou de la monter dans la position horizontale pour ne point déplacer le dépôt et troubler la limpidité de la bonne liqueur.

Une visite aux Salines de Rheinfelden.

(Corr.) Le public ne se rend en général pas compte de l'importance et de la valeur qu'a le moderne sel de cuisine pour notre humanité modeste. Le simple ingrédient primitif est devenu à l'époque actuelle l'un des piliers de nos industries chimiques. Bon nombre d'entre elles dépendent directement de lui, telles l'industrie de la soude, de la soude caustique, de l'acide muriatique, l'industrie de la blanchisserie d'étoffes etc. Il vaut donc la peine de faire une rapide visite à ses lieux d'origine.

Un peu en dessus de l'ancienne petite cité balnéaire de Rheinfelden, une demi-heure à peu près en amont du Rhin, s'élève sur un plateau, au milieu de la verdure et des sapins, les « Salines » du même nom avec leurs hautes cheminées fumantes. Le sel de cuisine, caché dans les entrailles de la terre sous la forme de rochers de sel naturel, est une masse compacte cristalline. Des expériences géologiques conduisirent en 1846 aux premiers sondages dont le résultat fut la découverte d'importantes gisements de sel. Ces gisements proviennent de la baisse de la mer jurassienne de date préhistorique.

L'eau de source pénétrant ensuite dans ces rochers de sel, et conduisant elle-même des matières salines avec elle, finit par fondre les blocs de sel et c'est ainsi qu'on obtient l'eau saline saturée contenant environ 31 % de sel. De puissantes pompes à air comprimé amènent ensuite cette eau saline à la surface et dans de grands réservoirs d'une contenance de près d'un quart de million de litres d'où elle prend en partie le chemin des hôtels de la ville, où elle procure chaque année à des milliers de baigneurs un bain fortifiant et tonique. La plus grande partie cependant passe dans d'immenses bouilloires plates pour y être cristallisée par l'évaporation de l'eau. Transporté par des appareils électriques d'une construction ingénieuse, le sel ainsi obtenu, blanc comme la neige, s'en va enfin remplir les grands silos de réserve. La production journalière atteint de 10 à 12 wagons de 10,000 kg, chacun. Une grande partie de la production totale donnera du sel industriel et du

sel fourrager. Le sel industriel est dénatré au moyen de naphthaline, le sel fourrager par de l'oxyde de fer.

On peut se faire une idée de l'importance des gisements salins de Rheinfelden en songeant que les besoins en sel de toute la Suisse pourront y être couverts pendant au moins 500 ans! D'ici là la chimie trouvera bien moyen de fournir le sel de cuisine d'une autre manière. Peut-être même l'hypothèse actuelle, selon laquelle il serait possible un jour de transformer un élément en un autre, se sera-t-elle réalisée dans cette lointaine époque!

Les vertus du citron.

Ressemblez-vous les premières atteintes d'une angine?

Gargarisez-vous tout de suite avec le jus de citron; pour les enfants, badigeonnez-leur la gorge avec un tampon d'ouate hydrophile imbibée de jus de citron.

Avez-vous des maux d'estomac? Le jus de citron dans une infusion de camomille vous soulage de suite; dans une infusion de thé, il constitue une excellente tisane pour les maladies de foie.

Dans le cas d'inflammation des gencives il suffit de se les frotter avec un peu de jus de citron.

Une goutte de citron mise dans l'œil d'un nouveau-né, au moment de la naissance, peut éviter au bébé bien des maladies d'yeux.

Un mélange en parties égales de glycérine et de jus de citron nettoie et adoucit les mains, ravive l'éclat des lèvres, mais il ne convient pas à toutes les peaux.

Pour avaler facilement un remède gras, tel que l'huile de ricin ou de foie de morue, mettez dans une tasse le jus d'un demi-citron, versez doucement l'huile, remettez un nouveau jus de citron, et avalez le tout sans reprendre haleine, vous n'aurez pas senti le goût d'huile.

Le jus de citron étant astringent peut soulager les engelures et les crevasses. Mis en petite quantité dans les fraises, il leur donne un goût particulier et fort agréable.

La citronnade fraîche est une des meilleures boissons à consommer pendant les chaleurs.

Le jus de citron mis dans les huîtres rend, par-ail-il, ces dernières inoffensives.

Les chapeaux en paille blanche, salie par la poussière, la pluie, ou fanés par le soleil, se nettoieront fort bien si vous les frottez avec des quartiers de citrons.

Sociétés diverses

L'Association des Epiciers suisses aura, à Olten, du 22 au 24 septembre, une série de réunions. Le programme prévoit, pour la journée du 22, à 9 h., une séance de la Commission exécutive, à 14 h. une séance du Comité central, à 19 h. un dîner en commun et à 20 h. 30 une réunion libre, le tout à l'Hôtel Suisse. Le 23, à 9 h., aura lieu l'Assemblée des délégués dans la salle des concerts. Après avoir liquidé l'ordre du jour statutaire, l'Assemblée s'occupera de questions de banque et de cré-



VIM für Glas und Kristall.

Wie köstlich schmeckt ein guter Tropfen Wein aus einem reinen, kristallhellen Glas.

VIM macht Weingläser, Wasserkügel, sowie alles übrige Glasgeschirr rein und blank.

VIM ist ein säurefreies, reinliches und hygienisches Putzmittel in Pulverform. Spielend entfernt es vom Geschirr alle Speiseansätze und Flecken.

Man lege die Gläser in das Waschwasser, bereibe sie mit einem feuchten, mit VIM bestreuten Lappen und poliere sie schliesslich mit einem weichen Gläser Tuch.

Seifenfabrik Sunlight Olten.

75



VIM

Der blaue Himmel

lockt Sie in die reizende Berglandschaft hinaus. Zeigt den Freunden die vergnügten von frischer und gesunder Laune erfüllten Paare.

Sie können jene Zeit auf ewig festhalten

„Kodak“

ist das Gleiche wie Photographie ohne Mühe und ohne Schwierigkeiten

Alle Händler photographischer Artikel werden sich ein Vergnügen bereiten, Ihnen die verschiedenen „Kodak“-Modelle von Fr. 4.1. — an und „Brownie“-Modelle von Fr. 12. — an zu zeigen.

Kodak, S. A.,
13, Avenue du Tribunal Fédéral, Lausanne.



dit intéressant l'épicerie, du colportage, des maisons avec succursales multiples, du prix de vente imposé par les fabricants, des timbres-escompte et de propositions diverses. A 12 h. 30, banquet à l'hôtel, suivi d'une visite des entrées de l'Union. Société suisse d'achats et d'une source familière avec bal et productions diverses. Le 24, inauguration des entrées, représentation au théâtre d'une pièce inédite et de circonstance, banquet avec musique et discours, enfin assemblée générale de l'Union.

Questions professionnelles

L'industrie hôtelière en Lettonie. La crise qui s'est abattue depuis le début de la guerre sur le commerce et l'industrie des pays baltes et notamment de la Lettonie s'est aussi manifestée fortement dans l'hôtellerie, celle-ci ne dépendant que trop de l'affluence des étrangers, laquelle est empêchée par la stagnation des affaires. Une amélioration a été constatée il est vrai depuis quelque temps dans la situation, mais généralement elle n'est que locale. Le nombre des étrangers se rendant en Lettonie est encore très restreint. Ceci s'explique du fait que ce petit Etat, quoi qu'il en soit, est obligé de compter avec ses deux grands voisins, la Russie à l'est et l'Allemagne à l'ouest; or tous deux, malheureusement, à cause des circonstances anormales dont ils ont à souffrir, ne sont guère en mesure de lui être de quelque utilité et le mouvement des étrangers, dont la reprise est attendue depuis si longtemps, ne peut par conséquent pas encore recommencer. A l'heure actuelle, la plupart des hôtels se sont adaptés aux conditions locales. Ce que l'on perd d'un côté à cause de l'absence des étrangers doit être compensé d'une autre manière. Il arrive ainsi que les hôtels donnent de plus en plus d'importance à l'exploitation de leurs restaurants et organisent dans ce but des attractions diverses: concerts d'artistes, thés, danses, productions de théâtres-variétés. Bref, on cherche par tous les moyens à varier les divertissements, afin de rendre le séjour dans les restaurants constamment agréable au public. Et l'on y réussit parfois.

Informations économiques

Vins valaisans. Dans sa dernière assemblée, le comité de la fédération valaisanne des vignerons a constaté que la récolte du raisin de 1923 sera d'un tiers environ plus petite que celle de 1922, mais la qualité sera supérieure.

Contre le monopole du blé. On mande de Berne au «Journal de Genève»: L'Union des fabricants de pâtes alimentaires a adressé au Conseil fédéral une requête dans laquelle elle propose une solution du problème de l'approvisionnement en pain tendant à réglementer sans monopole l'importation des céréales.

Blé hongrois. Le Conseil fédéral a approuvé le 5 septembre la convention passée avec la Hongrie pour la livraison de 70.000 tonnes de froment. Cette quantité de blé représente près du quart de notre consommation annuelle; la nouvelle est

donc d'importance. Suivant la «Neue freie Presse» de Vienne, le marché aurait été conclu au prix de fr. 27,50 le quintal.

Légumes étrangers. On mande de Berne au «Journal de Genève»: Le Conseil d'Etat de Bâle-Ville a adressé au Conseil fédéral une requête demandant la réduction des droits d'entrée sur les légumes. Il rappelle dans sa lettre que le tarif douanier de 1906 ne frappait d'aucune taxe les légumes étrangers. C'est le tarif provisoire de 1921 qui a introduit ces droits, qui ne sont en aucun rapport avec les frais de production.

Le coût de la vie. La plus grande partie des articles visés par la statistique mensuelle des prix de l'Office fédéral du travail donnent, au mois d'août comme les mois précédents, des prix stationnaires ou très peu changés. On constate une hausse sur les œufs. Un léger mouvement de hausse s'est aussi produit sur la viande de veau, le fromage, la viande de mouton, la graisse de rognons et le riz. Les baisses de prix les plus marquées concernent les pommes de terre, le sucre et le beurre de cuisine. Les prix moyens des fruits séchés et du coke de gaz ont aussi quelque peu fléchi. La hausse sur les œufs est plus que compensée par la baisse sur le sucre et les pommes de terre, de sorte que le nombre indice de l'alimentation marque un léger recul. Le coût de l'alimentation est au mois d'août de 61-64 % plus élevé qu'au mois de juin 1914, au lieu de 63-66 % le mois précédent. Le nombre indice du chauffage-éclairage n'accuse pas de changement au mois d'août. Les prix du combustible sont de 73-77 % plus élevés qu'au mois de juin 1914. Si l'on compare le coût global de juin 1914, on constate un renchérissement de 62-65 %, au lieu de 64-67 % le mois précédent.

Nouvelles diverses

Société des hôtels de Villars. Nous apprenons que le conseil d'administration de cette société a nommé M. Louis J. Bucher, ci-devant directeur de l'Engadinerkulturm et New Kuhl à St-Moritz et du Péra Palace Hôtel à Constantinople, directeur général des Hôtels de Villars: le Villars Palace, le Grand Hôtel Mueren et l'Hôtel du Parc. Nos félicitations.

Semaine historique à Baden (Argovie). (O.S.T.) Les 22, 23, 27, 29 et 30 septembre sera organisée à Baden une grande semaine historique dénommée la «Badenfahrt». Corège historique — Congrès européen de la Paix de 1714 à Baden — Représentations théâtrales publiques. Scènes historiques dans le jardin du Casino et sur les places publiques de la ville. Parc de plaisir et de divertissements sur le terrain du Kursaal, etc. Toutes les sociétés de Baden coopèrent à la fête.

Pour l'hôtellerie. Le 8 septembre, à Interlaken, à l'assemblée de l'Association des banquiers suisses, M. le Dr Junod, Directeur de l'Office suisse du tourisme, a présenté un rapport sur l'industrie hôtelière et son importance économique nationale. Avec la haute compétence qu'on lui connaît, il a examiné successivement les diverses conséquences de la crise pour nos hôtels et a exposé les remèdes

mis en œuvre pour améliorer la situation financière de l'industrie hôtelière suisse. Faite dans un tel milieu, une pareille conférence ne saurait manquer d'avoir d'heureux résultats.

Madame est au téléphone. A la suite des protestations de nombreuses maisons de commerce du Massachussets qui se plaignaient de n'avoir jamais de lignes téléphoniques libres à leur disposition, la Direction des téléphones a ouvert une enquête. Il a été constaté qu'à certaines heures les lignes étaient littéralement accaparées par les dames de la société qui s'entretenaient ainsi de la pluie et du beau temps et se faisaient part des petits potins de la ville, tout comme si elles eussent été dans un salon. La Direction a immédiatement prescrit de faire des sondages réguliers sur les lignes et de couper impitoyablement au bout de cinq minutes les communications qui n'auraient qu'un caractère purement oiseux. Pour plus de sûreté les sondages seront faits par des hommes.

Nos hôteliers suisses romands à l'étranger. M. Paul Collombet, de Genève, longtemps à la direction du Grand Hôtel de la Minerve à Rome, et qui fut ensuite directeur du Savoy Hôtel à Florence, a pris la direction du Grand Hôtel de la Ville dans cette même ville. — M. Daniel Monnet, de Montreux, ci-devant directeur à Caux, Evian et Dinard et qui, depuis plusieurs années dirige le Riviera-Palace Hôtel à Nice a été confirmé dans ses fonctions de directeur de ce somptueux établissement pour une nouvelle période. En été, M. Monnet dirige le Park-Hôtel à Vitznau. — La Direction de l'Hôtel Sémiramis au Caire, l'Hôtel de grand luxe d'Egypte, a été confiée à nouveau à M. Charles A. Girardet, de la Chaux-de-Fonds. On sait qu'en été M. Girardet dirige l'un des hôtels Seiler à Zermatt.

Trafic

Le nombre des automobiles qui ont passé la frontière du canton des Grisons s'est élevé à 1029 en juillet et à 1454 en août, soit une moyenne quotidienne de 33 pour juillet et 37 pour août.

Berne et les automobiles. En 1922, l'impôt sur les automobiles a fait entrer dans la caisse de l'Etat de Berne la belle somme de 1.019.000 francs. Et c'est cette poutre aux œufs d'or que l'on maltraitait si volontiers en pays bernois avec des pièges tendus aux automobilistes et des contraventions plus ou moins méritées. Si au moins le produit de l'impôt et des amendes était consacré à l'entretien des routes!... Voilà un beau champ de travail pour les sociétés de développement bernoises.

Nouvelle percée des Alpes. Un projet, encore à l'état assez vague il est vrai, a été formé dans les milieux piémontais. Il s'agit d'une nouvelle percée des Alpes au Mont Vélan, à mi-chemin entre le Mont Cenis et le Simplon. Ce projet serait supérieur à celui de la percée du Mont Blanc. Sa réalisation donnerait à Lausanne une importance considérable comme centre ferroviaire international. En tout cas les parisiens de cette idée doivent accélérer leur action s'ils veulent devancer les parisiens du Mont Blanc.

Au Grand Conseil vaudois. (Séance du 5 septembre, extrait du compte-rendu de la «Gazette de Lausanne»). — M. Alois Fonzallaz interpellé avec une vingtaine de députés le Conseil d'Etat au sujet de l'abaissement nécessaire des tarifs de transports des marchandises et plus spécialement des vins. Il demande une intervention auprès des pouvoirs fédéraux pour obtenir au moins un tarif différentiel entre l'époque des vendanges et celle du premier transvasage. M. H. Simon répond: Le conseil d'administration des C.F.F. se préoccupe de ces réductions, admises en principe, mais dont les normes ne sont pas encore complètement étudiées. Le Conseil d'Etat est prêt à faire une démarche auprès du Département fédéral des chemins de fer pour le prier d'étudier les suggestions de MM. Fonzallaz et consorts. M. Jules Borloz est sceptique sur les résultats qu'on obtiendrait d'une diminution des frais de transports. Ce qu'il faut pour lutter contre la mévente, c'est faire connaître nos vins, et obtenir qu'ils soient vendus à des prix raisonnables.

Légations et consulats

A la légation des Pays-Bas. A l'occasion du vingt-cinquième anniversaire de l'avènement au trône de la reine des Pays-Bas, celle-ci a accordé à M. van Panhuys, ministre des Pays-Bas à Berne, qui a énormément contribué à resserrer les relations entre la Hollande et la Suisse, le titre de grand-officier de l'ordre d'Orange et de Nassau. En outre, M. C. Haessig, vice-consul néerlandais à Bâle, a reçu la croix de chevalier de cet ordre.

Recettes pratiques

Taches de mouches. — Les mouches laissent des traces surtout sur les cadres dorés; il suffit, pour les empêcher de s'y poser, de frotter légèrement la surface du cadre avec de l'huile de laurier.

Destruction des guêpes. Quand on sait où se trouve un guêpier, on verse dans le trou un mélange de 3/4 d'eau et de 1/4 de sulfure de carbone pour 1 litre. Destruction absolue et complète, à faire à la tombée de la nuit.

Contre les mouches et les cousins. On s'en débarrasse en chauffant (sans le brûler) dans les chambres un morceau de compbre; les vapeurs de cette résine font fuir les insectes. Une plante de ricin dans une chambre en fait partir les mouches; celles qui se posent sur les feuilles meurent rapidement.

Conservation des tomates. Quand les premières gelées paraissent imminentes, on cueille les tomates encore vertes, on les enveloppe, chacun des fruits séparément dans un papier feutré de journal suffi, puis on les emballe dans des caisses qui sont conservées au frais, mais à l'abri du gel. En hiver, on fait à mesure des besoins on sort un certain nombre de ces tomates, et on les place dans un endroit chauffé et éclairé; elles mûrissent en quelques jours et sont excellentes à consommer. Cette recette convient pour les régions où les dernières tomates n'arrivent pas à maturité.

28 **Rüeggger's Buchhaltung**
für Hotels, Pensionen, Restaurants etc. ist überaus einfach, praktisch und billig, ein wirkliches Ideal-System für mittlere und kleinere Betriebe. Prosp. durch R. Rüeggger, Dir. Kurhaus Berglin.

96 **Cirio-Tomaten**
sind die besten

Direktor
Stütze des Prinzipals

Schweizer, 45 Jahre alt, verheiratet, in Administration und Réception durchaus erfahren, im Sommer in ersten Hause Luzern als Stütze des Prinzipals und Chef de réception tätig, sucht für den Winter ähnlichen Posten oder als selbständiger Leiter eines Hotels. Beste Referenzen. Gefl. Angebote unter Chiffre R. R. 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier
Directeur

depuis de longues années, en été, d'une importante entreprise en Suisse, propre clientèle assurée, cherche occupation analogue pour la saison d'hiver. Forte caution peut être fournie. En cas de convenance, s'entre-entrevue à l'aire. Offres sous chiffre Z. N. 2358 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Reparaturen
von
Silber-
und
Tafelgeräten

Vergoldung, Versilberung
Vernicklung, Vermessung

Wiskemann
Zürich 8, Seefeldstr. 222

Zündhölzer

jeder Art und Packung
Schuhcreme „Ideal“,
Bodenwische, Bodenöl,
Stahlschneide etc., liefert
billigste die älteste schweiz.
Zündholz- und Fettwarenfabrik (gegründet 1860) von

G. H. Fischer,
Fehraltorf.
Gold. Medaille Zürich 1894.

Hotelier

Junger, tüchtiger Hotelfachmann, ledig, mit eigenem florierendem Sommergeschäft, wünscht sich an nachwuchsreichen Geschäft zu beteiligen, evtl. Direktion, Hauptsprachen und gute Verbindungen. Gefl. Offerten sub Chiffre W. A. 2358 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

ein komplettes Fayence-Service, blauweiss geblümt, für ca. 24 Personen, enthält 250 Stück, passend für kleinere Pension od. Erfrischungsraum. Bei sofortiger Abnahme äusserst billig. Nähere Auskunft durch Chiffre H. R. 2337 Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel- u. Restaurant-Buchführung

Amerik.
System Frisch
Lehre amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein! Auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre verschickte Bücher. Gehen auch auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte
Aachtest Spezialbureau der Schweiz

Pasteur Anglais
recruit jeunes gens. Vie de famille. Bonnes leçons. Beau quartier de Londres.

Rev. C. Merk
5 Roland Gardens
S. W. 7, London.

LIEBIG PRODUKTE
In allen guten Geschäften



JEAN HÆCKY IMPORT A.-G., BASEL

Kirsch, Quetsch und Liqueure
ver danken ihren guten Ruf der vorzüglichen Qualität.
Fricktal. Obstverwertung-Genossenschaft
EIKEN (Aargau)



Schweiz. Hotelfachschule Luzern
(An der I. Schweiz. Kochkunstausstellung 2 mal mit der Goldenen Medaille mit Diplom ausgezeichnet.)
Am 18. September beginnt der
Allgemeine Fach- und Sprachkurs
Kochkurse für Berufs- und Privatküche
Servierkurse, Spezialkurse
Erstklassige Lehrkräfte. — Beste Referenzen.
Anmeldungen baldmöglichst erbeten. Prospekte gratis und franko durch die
FACHSCHULDIREKTION.

Erstklassiges Hotel in Luzern
sucht für ca. 1. Oktober selbständigen, sprachkundlichen
OBERKELLNER
in Jahresstelle.
Offerten mit Altersangabe und Referenzen unter Chiffre 2363 an Postfach 3855 Luzern.

Erstklassiges Künstler-Trio
frei ab 15. Oktober oder später, für Herbst- und Winter-saison. Angebote von nur ersten Häusern. Letztes Engagement Cattani Hotels in Engelberg. Prima Referenzen zur Verfügung. — Offerten erbeten an Willy Achinger, Konzertmeister, Hotel du Pont, Basel. 2365

Dorner & Co., Basel
vormals Kaufmann & Dorner — Gegründet 1882
Weine, Spirituosen
Olivenöl
Telephon 4026

TRÜSSEL & CIE
BERNE - MORGES
Vins excellents de La Côte, de Lavaux et du Valais.
Caves de réputation: Château de Luins (propriété de la Maison), Clos de Châtaignier, Mont-Crodel, Châtaignier, Clos de Montagny, Villeneuve, Yverne, Feudant et Dôle de Sion.

Eines Begriff von der enormen Umwälzung, welche durch die Einführung der Hoespes-Buchführung (Pat. 1909) auf dem Gebiete der Hoteljournal-Führung geschaffen wurde, haben die Besitzer der
25 Hotels
welche dieses allein rationelle System in letzter Zeit einführt.
Kein anderes System kann mit dem Hoespes System verglichen werden, denn es ist das einzige welches ermöglicht, mit den gleichen Buchungen sowohl die Rechnungen zu schreiben, als die Journal-Einträgen zu machen.
Prospekte gratis durch das Hoespes-Verlag, Buchdruckerei u. Papierfabrik Wölfer, Saanen (K. Bern)

100