

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 36 (1927)
Heft: 29

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: 06.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 29
BASEL, 21. Juli 1927

N° 29
BALE, 21 juillet 1927

INSERATE: Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 35 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jähr. Fr. 12.— halb. Fr. 7.— vierteljährlich Fr. 4.— monatlich Fr. 1.50
Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND bei direktem Bezug: jährlich Fr. 15.— halb. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.— monatlich Fr. 1.80; Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen 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
Sachkundredigierter Jahrgang
Trente-sixième année
Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts. réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois 1 fr. 50
Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. abonnement à la poste demander le prix au bureau de poste étranger. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centim.

Postcheck- & Giro-Konto No. V. 85. Redaktion und Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen. TÉLÉPHONE Safran No. 11.52. Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle. Gedruckt beim Verlag Olto Walter, A.-G., Olten. Compte de chèques postaux No. V. 85.

Verelnsnachrichten

Drohende Erhöhung der Forellenzölle.

In der letzten Nummer ist an dieser Stelle kurz auf die einschlägigen Bestrebungen des Verbandes Schweizer Fischzüchter und die ablehnende Stellungnahme des S. H. V. hingewiesen worden, die in wohl begründeter Eingabe der Vereinsleitung vom 8. Juli an das Ressortdepartement zum Ausdruck gelangte. Welch wichtige Interessen der Hotellerie bei der Angelegenheit auf dem Spiele stehen, geht aus unserer Eingabe mit aller Deutlichkeit hervor. Wir geben dieselbe nachstehend im Wortlaut wieder und empfehlen sie der aufmerksamen Lektüre und Beachtung der gesamten Mitgliedschaft:

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau
Basel, den 8. Juli 1927.
An das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement, Handelsabteilung, Bern.

Bericht Forellenzoll.

Hochgeehrter Herr Bundesrat!
Auf Ihre Anfrage vom 25. Juni beehren wir uns, Ihnen unsern Standpunkt zur Eingabe des Verbandes Schweiz. Fischzüchter vom 20. Juni wie folgt darzulegen:

Gegenüber dem Begehren des Verbandes Schweiz. Fischzüchter auf Erhöhung des Forellenzolles von Fr. 2.— auf Fr. 3.— pro 100 Kg. brutto erheben wir hiermit als eine an der Zollerhöhung hauptsächlich interessierte und wichtigste Wirtschaftsgruppe des Landes in nachdrücklichster Weise Einspruch. Wir ersuchen das Volkswirtschaftsdepartement und den Bundesrat, das Gesuch des Verbandes Schweiz. Fischzüchter abzulehnen.

Vorerst möchten wir darauf hinweisen, dass die Forelle in der Hotellerie und auch im übrigen Wirtschaftsgewerbe eine sehr wesentliche Rolle spielt. Wir erwähnen unsere Eingabe an die Eidgen. Zolltarifkommission vom 4. Januar 1927, wo eine Zusammenstellung über die Bedeutung der verschiedenen Rohmaterialien für die Hotellerieindustrie enthalten ist. Nach den dortigen Ziffern haben die von unserer Enquete erfassten 61 Hotelbetriebe mit 5100 Betten einen Bedarf von 52,160 Kg. Süswasserfische. Dieser Bedarf ist um ca. 70 % grösser als der Bedarf an Käse und etwa um 35 % grösser als der Bedarf an Teigwaren usw. Wieviel von diesen Süswasserfischen auf Forellen fallen, ist uns nicht genau bekannt, doch dürfte hier erwähnt werden, dass Forellen und Feldchen sozusagen die einzigen ausgesprochenen Süswasserfische sind, welche ohne Bedenken für die Gäste auf jeden Hoteltisch gestellt werden können. Die Fremden verlangen diese Fische als Spezialität der Gebirgsküche. Sodann sind sie von Wichtigkeit in der Diätetik. Zu diesem Zweck ist die Forelle nicht nur von der Hotellerie, sondern

Bundesfeier-Sammlung und Hotellerie.

Ein Drittel aller gesammelten Bundesfeiergelder, das sind jährlich 130—170,000 Franken, gehen der Sammelstelle durch Vermittlung der schweizerischen Hotellerie, ein. Der Hotelier stellt sich somit am 1. August in hervorragender Weise dem Lande zur Verfügung. Für diese soziale Mitwirkung erntet er auch allgemeine Anerkennung. Diese ist vielleicht mehr wert, wirkt bedeutungsvoller und nachhaltiger als manches Inserat in der Zeitung, in einem Handbuch oder in einem sonstigen Führer durch unser Land.

Die schweizerische Hotellerie muss dafür sorgen, dass ihr diese durch den 1. August so leicht erworbene Sympathie auch erhalten bleibt. Sie arbeitet damit nicht nur für die schweizerische Gesamtheit, sondern ebenso sehr für ihren eigenen Stand. Das werden namentlich die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins nicht vergessen. Sie werden am 1. August schon deshalb nicht zurückstehen, als sie ja durch ihre talkräftige Mitwirkung bei der Sammlung auch den Fonds zur Unterstützung in Not geratener Hoteliers in bedeutendem Masse öffnen helfen. Bekanntlich wird ein Prozentsatz des gesammelten Geldes unserem Verein für diesen gemeinnützigen Zweck wieder zur Verfügung gestellt.

Dieses Jahr kann sich der Schweizer Hotelier umso mehr für die 1. August-Feier und ihre Sammlung einsetzen, als der Sammelzweck ein besonders sympathischer ist. Die Kollekte dient dem nördlichen Krankenpflegepersonal. Wem wären die Anstrengungen und Opfer dieser bescheidenen Leute nicht bekannt? Hunderte von barmherzigen Samaritern und Samariterinnen in unserm Land liegen Tag und Nacht, Monate und Jahre einer uneigennützig und harten Pflegearbeit ob. Kommt aber die Zeit der Entkräftung und der Müdigkeit über sie, dann fehlen ihnen sogar die wenigen Mittel, die sie für ihre Erholung und ihr Alter nötig haben. Denn bei der Arbeit für Dritte haben sie nicht an sich selber gedacht.

Dass für diese Menschenfreunde eine Kundgebung der Solidarität erfolge, dafür setze sich der Hotelier am kommenden 1. August mit all seiner Rührigkeit und Liebenswürdigkeit ein.

den namentlich auch für den Krankenstand und in den Spitalern und Sanatorien gesucht und ein wichtiger Bestandteil der notwendigen Nahrung. Für die weitere Bedeutung der Süswasserfische in der Hotellerie hat der Verband Schweiz. Fischzüchter in seiner Eingabe selber eine eingehende Darstellung gebracht. Wir sind dem Verband Schweiz. Fischzüchter dankbar für diese Darstellung und fügen noch bei: Im Winter und für die grossen Wintersportplätze, dann auch während der Sommerhochsaison ist nach unsern Erhebungen die Schweiz in keiner Weise in der Lage, den Bedarf an Forellen zu decken. Der Import muss in dieser Zeit auf alle Fälle beansprucht werden und zwar ein Import, der im Interesse unserer Hotelpreise nicht mehr und mehr teuer, sondern wenn möglich immer billiger arbeitet. Es ist ein Widerspruch, von der Hotellerie geringere Preise zu verlangen, um an einem Abbau der Lebenskosten mitzuarbeiten, andererseits aber ihre notwendigen Bedarfsartikel rücksichtslos zu verlieren. Dieses Vorgehen steht auch im Gegensatz zur Bundesverfassung, welche ausdrücklich statuiert, dass die notwendigen Stoffe für unsere Industrie mit möglichst billigen Ansätzen zu taxieren sind.

Wenn nun der Bedarf an Forellen in der Hotellerie nicht mehr ein derartiger ist wie in früheren Zeiten, so ist dieser Rückgang gerade und hauptsächlich auf die allzu hohen Preise zurückzuführen. Sie sind die Ursache, dass dieser so beliebte Fisch auf dem Wirtschaftlich

schafflich mehr und mehr verschwindet. Der Hotelier hat in der Tat heute schon nicht das geringste finanzielle Interesse, diese Speise seinen Gästen aufzustellen. Tut er es dennoch, so geschieht es aus Engenkommen gegenüber den Gästen, welche diese Speise ausserordentlich zu schätzen wissen. Eine Rendite ist damit nicht verbunden. In den meisten Fällen arbeitet der Hotelier beim Aufsetzen dieser Speise mit Verlust. Nach unsern Erkundigungen bezahlt er heute in den verschiedenen Gegenden der Schweiz franko Haus einen Preis, der zwischen Fr. 9.— und 12.— (durchschnittlich bis Fr. 10.50) pro Kilo für schweizerische Zuchtware schwankt. Diesen Preisen gegenüber variieren die Menu mit Forellen auf den Hoteltischen je nach der Ortschaft und dem Hotel durchschnittlich von Fr. 4.50, bei Pensionspreisen von Fr. 12.— an. Den Hotelier kommt der einzelne Fisch roh auf Fr. 1.50 bis Fr. 2.— zu stehen. Daraus kann mit Leichtigkeit errechnet werden, dass für den Hotelier eine Rendite mit diesem Fisch auf dem Menutische unmöglich ist. Die geforderte Zollerhöhung würde diese Zustände noch verschärfen. Bisher waren die ausländischen Preise nach unsern Feststellungen etwas billiger als die inländischen Forellenpreise und übten somit eine gewisse regulierende Wirkung aus. Der Händler verlangte bei einem Einkaufspreis von Fr. 8.— bis Fr. 8.50 für ausländische Forellen vom Hotelier einen Preis von Fr. 9.— bis Fr. 10.— per Kg. Eine Erhöhung des Zolles von Fr. 2.—

auf Fr. 30.— würde, angesichts der gewaltigen Taraverzollung, eine Steigerung des Preises für ausländische Ware von ca. Fr. 2.— bis Fr. 3.— pro Kilo netto bringen. Das zu verzollende Taragewicht beträgt das 4 bis 5fache, in gewissen Fällen sogar das 9fache des Nettogewichtes der Forellen. Der Handel sowohl als auch die Züchter würden somit ihre Ware einfach um den Betrag von Fr. 2.— bis 3.— erhöhen und der Hotelier müsste seine Ware, statt bis zu Fr. 12.—, zu Fr. 14.— bis 15.— bezahlen, der Private sogar bis zu Fr. 15.— und 16.— pro Kilo auf dem Markt.

Eine solche Entwicklung der Preisverhältnisse liegt weder im Interesse des konsumierenden Publikums und der Hotellerie, noch auch im Interesse der Züchter selber. Dem Hotelgewerbe würde durch diese Preisentwicklung gänzlich verunmöglicht, die Forellen auf dem Hoteltisch überhaupt noch aufzustellen. Eine Erhöhung der Menüpreise ist unter den gegenwärtigen Verhältnissen ausgeschlossen. Dem Konsumenten aber würde der Bezug und die Bestellung dieses Gerichtes durch die hohen Preise vollständig verleidet. Statt des Auskommens der schweizerischen Züchtereien würde also damit schliesslich deren Vernichtung durch allzu hohe Preise erwirkt.

Um den heute schon stockenden Konsum wieder etwas in den Gang zu bringen, ist daher nicht an eine Erhöhung der Preise zu denken, sondern an eine Verbilligung. Es darf darauf hingewiesen werden, dass in gewissen, etwas abgelegeneren Gegenden der Schweiz (Tälern des Emmental, Aargau, Appenzel usw.) die Forellen auch heute noch zu wesentlich billigeren Preisen von den Züchtern abgegeben werden, als dies in den Hauptzuchtgebieten geschieht. Diese verschiedenen Abgabe inländischer Ware lässt die Frage aufwerfen, ob die Begründung des Verbandes Schweiz. Fischzüchter überhaupt richtig ist. Eine Erklärung für die verschiedenen Preise ist jedenfalls in der erwähnten Eingabe des Verbandes nicht vorhanden, wohl aber behaupten die Züchter, dass sie bei einem Abgabepreis von Fr. 9.— bis Fr. 12.— mit einem Selbstkostenpreis von Fr. 5.— bis Fr. 6.— rechnen müssen. Daraus ist mit aller Deutlichkeit ersichtlich, dass die inländischen Züchter eine Verschleiss-Spanne erhalten, die mehr als reichlich bemessen ist. Wir sind daher auch aus diesem Grunde der Auffassung, dass das Begehren um Zollerhöhung unbegründet ist und abgelehnt werden muss.

Indem wir erwarten, dass unsern Standpunkt, als demjenigen der Haupt- und Grosskonsumenten, gebührende Rechnung getragen wird, zeichnen wir

Hochachtungsvoll:
Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident:
H. Haefeli.
Der Direktor des Zentralbureau:
M. Riesen.

Feuilleton.

Etwas über das sich gesund baden.

Radio-Vortrag von Journalist W. Büchi-Beld, Mitarbeiter des Verband Schweizer Badekurorte. (Fortsetzung.)

Und nun zurück nach Bünden! Schon anno 1580 sprechen Urkunden vom Baderort Tenger, ba d. Immer mehr wurden die Etablissements, die anno 1674 gebaut wurden, vergrößert, und stehen dort heute stattliche Gasthöfe und Badehäuser, die besonders von Familien gerne aufgesucht werden. Alpenwanderungen wie auch leichte Spaziergänge sind vom Tengerbad in seltener Fülle ausführbar. Mächtige Tannenwälder sorgen für die nötige, harzige Luft zur Erfüllung einer vollkommenen Kur. Tengerbad besitzt bittersalzhaltige Gipsquellen. Rheumatische und gichtische Leiden werden dort vornehmlich behandelt, aber auch anämische

Schwächezustände, nervöse Störungen usw. Dieser Kurort wird auf einer guten Strasse bequem von der Bahnstation Rabius erreicht.

Passugg — auf einer waldgeschmückten Terrasse hinter Chur gelegen, hat ebenfalls seine Geschichte. Früher war es nicht Passugg, sondern das Dörfchen Arschaga, das den Namen der Quellen führte. Eine Legende von vielen will ich hier erzählen: In Chur lebte ein Sattlermeister aus dem sehr angesehenen Stadtgeschlechte der von Sprecher, ein etwas mystisch angelegter Mann, der bei sich selbst überzeugt war, mit geheimen Mächten im Bunde zu stehen und sich erlesen glauben, in den Bergen Bündens Gold und andere edle Metalle zu entdecken. Er vernachlässigte seinen Beruf und wanderte als Geologe und Goldsucher ruhelos durch das Gebirge und grub, bald dort, die Gegend auf Erze ab. Einmal nun, so erzählt er in seinen Memoiren, erschien ihm, als er unter den Tannen des Gebirges schlief, ein Wachtelhündchen, das durch geheimnisvolle Schattungen seine Unternehmungen leitete, und darauf ein paar hundert Schritte hinter dem jetzigen Kurhaus Passugg in die tiefe Felsenkluft der Rabiusa geriet, da erkannte er die Gegend, die er im Traume gesehen, grub — wo der Hund gescharrt und entdeckte die Heilquellen von Passugg. Nach alten Legenden waren solche aller-

dings schon viel früher bekannt — doch immer wieder verschüttet worden.

Passugg darf heute als ein Schmuckkästchen unter den Baderorten der Schweiz betrachtet werden, denn die Einrichtungen des Bades sind vollkommen, den neuzeitlichen Anforderungen entsprechend, und darf sich der Patient wie der Erholungssuchende dem Etablissement und den geschickten Händen des dortigen Kurarztes anvertrauen. — Fünf verschiedene Quellen verlassen dort das Erdinnerer, jede hat eigene Vorzüge. Krankheiten des Verdauungsapparates, der Leber- und Gallenwege, Nieren und Blase etc. werden dort mit guten Erfolgen behandelt. Folgen Sie mir nun bitte dem Tracé der Rhätischen Bahn entlang — über wildromantische Schluchten, durch schöne Wiesen und Wälder — und nach kurzer Fahrt gelangen wir, an hohen Burgen und Schlössern vorbei, hinauf nach dem seit 1474 bekannten Bad Alva neu. Wand'rer halt' an, hell fließt hier, mit Schwefel gemischt, die Quelle, die zur Hilfe dir gibt Gottes allgütige Hand. Diese kräftige Arznei vertreibt aus dem Körper die Leiden, Und die Kräfte erneut Salus, die Göttin, dir hold. Dies die deutsche Uebersetzung der lateinischen Inschrift an der Trinkhalle in Alva neu-Bad, das wirklich etwas mehr Beachtung wert ist. Es

liegt in einem mit Wiesen und Wäldern geschmückten Tale — vollkommen staubfrei und bietet tatsächlich für ältere Leute ein Ruheort wie selten ein zweiter — für jüngere dagegen stehen in aller nächster Nähe kleinere und grosse Aussichtspunkte, die bequem erreichbar sind. Gichtische und rheumatische Leiden, Katarrhe der Atmungs- und Harnorgane werden dort erfolgreich behandelt.

Wer kennt nicht St. Moritz — das Weltbad, wo nächsten Winter die Olympiade abgehalten werden soll, den Platz mit seinen prunkvollen Palästen, seinem idyllischen See, seinen nahen Hohegebirgsriesen. — Dieser Baderort rühmt sich, schon 1500 Jahre bevor die Römer in Helvetien festen Fuss fassten, bekannt gewesen zu sein. Im Jahre 1907 wurde dort eine prähistorische Quellfassung aus der Bronzezeit entdeckt und blossgelegt. Verschiedene bronzezeitliche Funde erläutern die Tatsache, dass schon zu jenen Zeiten St. Moritz als Baderort bekannt war. — Bis zu Beginn des 16. Jahrhunderts waren dann jedoch keine festen Anhaltspunkte über den Stand der Quelle und deren Benutzung zu finden. Es war immerhin ein bekannter Wallfahrtsort — jedem, der zur Kirche und zu der Quelle des hl. Maurusius eine Wallfahrt unternahm — wurde durch Papst Leo X. (1513—1521) völlige Absolution versprochen. Man darf also wohl mit Bestimmtheit annehmen, dass die St. Moritzer-

Die Taschen zu!

Im Laufe der letzten Tage sind an verschiedenen Orten bei Mitgliederhotels wiederum Nachnahmen für nicht bestellte Anzeigen vorgewiesen worden. So seitens des «Annuaire Générale des Hôtels», 2 Rue Bleue, Paris IX, und des Mitteleurop. Reisebureau „Germania“, Tennelbachstr. 1, Wiesbaden.

Unsere einschl. Warnungen der beiden Vornummern gelten auch gegenüber diesen Unternehmen. Die Index-Liste in Nr. 27 ist entsprechend zu ergänzen.

Herabsetzung der Hotelpreise in Italien.

Durch die Tagespresse geht unterm Datum des 18. Juli folgende Meldung aus Rom:

„Die Vereinigung der italienischen Hoteliers und Restaurateure hat nach der schon im Mai dieses Jahres erfolgten Reduktion von 10 Prozent eine weitere Herabsetzung der Zimmerpreise um 10 Prozent und eine gleich hohe Herabsetzung auf den Ausschank von einheimischen Weinen und Likören beschlossen. Man hofft, damit der seit einiger Zeit eingetretene Krisis in der Fremdenindustrie mit Erfolg begegnen zu können.“

Wir verweisen dieser Mitteilung gegenüber auf die Darlegungen in unsern Nummern 24 und 28, in denen festgestellt wurde, dass die Durchschnittspreise der Schweizer Hotels nach wie vor unter denjenigen in Italien liegen. Wie namentlich aus dem vor einer Woche hier wiedergegebenen Artikel des „Daily Telegraph“ hervorgeht, ist die Belastung der Touristen in Italien immer noch eine sehr hohe. Im übrigen kennt man die Tendenz derartiger Meldungen aus unserem südlichen Nachbarland. Auf der einen Seite werden den italienischen Touristen, die sich zum Vergnügungs-, Erholungs- oder Kuraufenthalt in die Schweiz begeben wollen, alle möglichen Ausreisewirksamkeiten in den Weg gelegt, während man gleichzeitig die Schweizer und andere Ausländer auf alle Arten zu Reisen nach Italien zu animieren sucht. Die Folgen dieser von den italienischen Behörden seit Jahr und Tag geübten Praxis haben vor allem der Schweiz, Fremdenverkehr und unsere Hotellerie zu tragen, die schon letztes Jahr durch die italienischen Ausreisewirksamkeiten empfindlichen Schaden litten, namentlich im Engadin, im Tessin und im Wallis.

Ausbau und Neubau von Hotels nach modernen Grundsätzen.

Von Heinrich A. Liebetrau, Architekt S. I. A. (Rheinfelden).

Die Besprechungen unserer Hotellerie, sich in der baulichen Entwicklung modernen Anforderungen anzupassen, waren sehr behindert durch den schlechten Geschäftsgang während der Kriegs- und Nachkriegsjahre, von dem mit Ausnahme einiger Stadthotels fast alle Gasthöfe betroffen wurden.

Die in den letzten Jahren eingetretene Besserung versetzte aber manchen Betrieb wieder in die Lage, das Versäumte nachzuholen. Die mit Bundeshilfe erfolgte Sanierung der Hotellerie führte zum Hotelbauverbot. Neubauten waren ausgeschlossen, und in mehreren Masse wurden daher die freizwendenden Mittel für Umbauten und verbesserten Ausbau der bestehenden Häuser verwendet.

Umbau und Ausgestaltung.

Die vorgenannten Verbesserungen beziehen sich vor allem auf

Quelle durch eine derartige Protektion beim päpstlichen Stuhl schon in jenen Zeiten eine recht besuchte war. Weitere Dokumente sind leider aus jenen Zeiten nicht vorhanden — wahrscheinlich sind solche in späteren Zeiten in St. Moritz-Archiv verloren gegangen. In den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde, denn auch bei einem Gemeindevorsteher, der einen Spezerillden hatte, bemerkt, dass derselbe die Gemeindefürsorge zum Einwickeln der Ware benutzte. — Der hochberühmte Feld-Medicus, Theophrastus Bombastus Paracelsus, wurde auf die St. Moritzer-Quelle aufmerksam und beschrieb auch die besonderen Eigenschaften dieses heilsamen Nasses: Im Augusto läuft derselbe Brunnen am stärksten. Der desselben Tranks frinck wie einer Arznei gebühret, der kan von Gesundheit sagen u. weist kein Podagra, kein Arthritic etc. Derselbe Medicus empfiehlt den Besuchern der Heilquelle aus Wärme den Veilinernein als ein die Kur förderndes Mittel. Um das Jahr 1600 herum ereignete sich in St. Moritz folgende fröhliche Geschichte: Ein gewisser Herr Sprecher musste damals mit einem Zürcher Herrn im gleichen Bette schlafen, da im Gasthof nirgends sonst Platz vorhanden war. Der Hauswirt — so heisst es weiter — samt Frau und Töchtern, schief mit uns in der gleichen Kammer, und da der Zürcher, der ein ehrbarer und weckerer Kaufmann war, einmal in ersten Tagen nachts hinausgehen musste, verfiel er unser Bett und geriet an das Lager der Mädchen. Die aber verstanden das nicht als einen Irrtum, sondern warfen ihn unter Prügel und Schellen hinunter — und wie er nun mein Bett erreicht zu haben meinte und sich

die sanitären und technischen Einrichtungen.

Für die erstklassigen Hotels selbstverständlich, ist es nunmehr auch für Häuser mittleren Ranges notwendig geworden, den neuzeitlichen Ansprüchen zu genügen. Die Fortschritte im Wohnungsbau bedingen dies. Wenn bald jede kleine Wohnung ein Badezimmer aufweist, das mit Waschoilette und elektrischem Boiler ausgestattet ist, so versteht man diese Zeilforderung an die Hotels, wünscht man sich bei seinem Ferienaufenthalt doch alles eher bequemer noch, als zu Hause! Die Einrichtung des Kalt- und Warmwasseranschlusses in den Zimmern selbst oder im anschließenden Baderaum dient der modernen Körperpflege und wird deshalb nicht mehr als Luxus empfunden. Auch die moderne englische Abwassertechnik mit Doppelentlüftung, welche allein sichere Gewähr gegen Geruchbildung gibt, findet immer mehr Eingang.

Dass die Küche, als Hauptbetrieb eines Hotels, nicht zurückbleiben konnte, versteht sich. Durch die Verwendung des Gas- oder elektrischen Kochherdes verschwinden die beim Kohlenherd unvermeidlichen Staubbildungen und -Ablagerungen. Die modernen Küchenmaschinen lassen das Berühren der Speisen mit der Hand fast vermeiden und die Geschirrwäsche wäscht und trocknet das Geschirr ohne die so oft unappetitlichen Geschirrlücher. Automatisch arbeitende Kältemaschinen erhalten die Lebensmittel in bekömmlichem Zustand und setzen die Hotels in die Lage, auch bei einem plötzlichen Gästeansturm mit genügend und frischen Vorräten zu dienen. Solche Kühlanlagen sind deshalb immer mehr zu einer notwendigen Einrichtung geworden.

Auch die Waschküche eines modernen Hotels kann man sich ohne die praktischen und zeitsparenden Waschmaschinen, Trockenapparate und Mangen nicht mehr vorstellen.

Um die Betriebsräume, wie Küche und Waschküche, sowie auch die Aufenthaltsräume der Gäste stets gut belüftet zu haben, sind zentrale Entlüftungsanlagen notwendig, und auch der elektrische Staubsauger darf nirgends mehr fehlen.

Verhütung von Lärm und Geräusch.

Klingelanlagen mit Lichtsignalen, statt der geräuschvollen Glocken, tragen zur Lärmverhinderung erheblich bei. Gummiall Bodenbelag in den Gängen findet immer mehr Anwendung, weil er leicht zu reinigen und ohne Geräusch zu begeben ist. Die Verhütung der Lüftergeräusche ist überhaupt eines der wichtigsten Kapitel beim Hotelbau und deshalb schwierig, weil durch die vielen Installationen der Schall leicht weitergeleitet wird.

Die Bequemlichkeit der Gäste verlangt Einrichtung der elektrischen Aufzüge. Dadurch können auch die ruhigeren und aussichtreicheren Zimmer der oberen Stockwerke besser vermietet und ausgewertet werden.

Die technischen Einrichtungen wurden hier mit Absicht vorangestellt, weil sie eben den grösseren Teil der Verbesserungen umfassen.

wohnlidere Einrichtung der Gesellschaftsräume

ist von modernen Auffassungen nicht unberührt geblieben, als Ersatz der prunkvollen, aber geschmacklosen, auf blossen Schein zielenden alten Ausstattung. Das Gleiche gilt auch für die Gästezimmer. Wie überwiegt doch in einem die Insassen so oft wechselnden Zimmer das Gefühl für die Sauberkeit. Eine ganz ruhige Wandbekleidung, am besten die hygienische Salubratapete, erhöht diesen Eindruck, da die Reinhaltung dann leicht zu kontrollieren ist.

hinlegen wollte, war er in seiner Bestürzung abermals fehlgegangen, und zwar zum Hausherrn und seinem Weibe, was ihm noch über bekam, also dass ein arger Rumor entstand. Nachher aber, als des Zürchers Unschuld an den Tag kam, war ein grosses Gelächter, in das mein Beifügnesse trotz des empfangenen üblichen Traktaments zuletzt einmischte. Dies die gute alte Zeit. Heute beherbergt St. Moritz Jahr für Jahr Zehntausende von Gästen und gilt als einer der elegantesten Kurorte unseres Kontinentes.

Als bekannter Baderort des Untereingadins sei Tarasp-Vulpera noch genannt. Eine Sage aus längstentschwundenen Tagen weiss zu berichten, dass zwei Hirtenknaben des im stillen Waldesrieden eingehelfenen Weilers Vulpera (Gemeinde Tarasp) auf der Suche nach verlaufenen Ziegen gewahren, wie aus steiler Felswand über dem rechten Ufer des schäumenden Inns zwei Quellen gar munter hervorsprudelten. Von ihrer beschwerlichen Aufgabe ermattet, löschten die beiden am frischen Bergborn ihren Durst. Der salzige Geschmack und die rötliche Ablagerung des Wassers veranlasste sie, hierüber den Bewohnern von Vulpera zu berichten, und nach und nach ward sodann dem Inn entlang kelauf und lalauf die Entdeckung kundbar und ihrer purgerenden Wirkung kundbar. Zu Ehren der Bündler Landesheiligen Luzius und Emerita wurden die zwei Quellen auf deren Namen getauft. Nach Andeutungen des Chronisten à Porta soll der eben erwähnte Medicus Paracelsus die Quellen von Vulpera-Tarasp gekannt haben. Der berühmte Zürcher Arzt und schwei-

Die moderne Hotelanlage.

Die Anlage eines Hotels ist bedingt durch die Art seiner Besucher. Ob ein Haus für den Passanten und Touristen oder ob es für Ferienaufenthalte dienen soll, ob es für den Wintersport oder für Badekuren vorgesehen ist, für jeden Fall sind anders geartete Einrichtungen zu treffen. Dazu kommen die Verschiedenheiten für jede Art Hotels, welche durch die Borse des Besuchers bedingt sind. Die Ansprüche der von ihm zu erwartenden Gäste genau zu kennen und herauszufinden, ist eine der Hauptaufgaben des Hoteliers und des Hotelbauers.

Wenn wir noch kurz auf

die äussere Gestaltung

eines Hotels zu sprechen kommen, so schlagen wir ein ganz unerfreuliches Kapitel im schweizerischen Hotelbau auf. Mit ganz wenigen Ausnahmen wurde nicht viel architektonisch Bedeutendes geschaffen. — Pseudoschlösser und Paläste verunstalten unsere Landschaft. Komplizierte Dächer mit Giebeln und Türmchen verziert, welche in hohen Lagen den Unterhalt eines Hauses schwierig und teuer gestalten, haben manchem Hotelier schwere Sorgen bereitet. Man kann nichts Gescheiteres tun, als bei Reparaturen all das unnütze Zeug herunterreissen.

Ein grosser Fehler liegt bei den Eigentümern selbst, welche auf blosser Scheinwirkung erpicht waren und ihr Haus möglichst „aufällig“ wünschten. Ein aufdringliches Hervortreten aus der umgebenden Landschaft oder innerhalb eines schönen Alpdruckes lassen jede Rücksicht auf die Umgebung vermissen. Durch die kurze Bauzeit bedingt, erfolgte gar oft noch eine handwerklich lichterliche Ausführung. Aufeinanderfüren von Stockwerken ohne Rücksicht auf Proportion bewirkte eine unerfreuliche „Massenwirkung“.

Wäre es dort, wo die Landpreise keine zu grosse Rolle spielen, nicht richtiger gewesen, statt solcher Kästen eine

Gruppe von Gebäuden

zu errichten. Einen derartigen Komplex hätte man ganz gut unter sich und mit einem Wirtschaftsgelände, welches auch Speisesäle und Aufenthaltsräume enthielt, verbinden können.

Die etwas weitaufigere Bebauung wäre in den Kosten dadurch ausgeglichen worden, dass die starken und teuren Unterkonstruktionen vermieden worden wären. Auch die allmähliche Erweiterung hätte man besser durchführen können.

Wir hoffen, dass, wenn nach Ablauf der Schutzfrist wieder Hotelneubauten entstehen, auf Seite der Erbauer mehr Rücksichtnahme auf die Umgebung und mehr Verständnis für ein vernünftiges Bauen massgebend seien. Dem Schweizer Hotelier-Verein erwächst dann eine dankbare Aufgabe, in dieser Hinsicht aufklärend zu wirken im Interesse seiner Mitglieder selbst, sowie im Sinne eines gesunden Heimatschutzes und ganz besonders auch zur Freude der unser Land besuchenden fremden Gäste.

Was ist ein Kapaun?

Zu diesem in der vorletzten Nummer publizierten Aufsatz erhalten wir aus Mitgliederkreisen folgende Ergänzung:

Der Verfasser des Aufsatzes „Was ist ein Kapaun?“ ist dem Leser eine Auskunfts schuldig geblieben, die ich mir erlaube nachzuholen. — Woher kommt der Name Chapon? Chapon kommt von Chaponnière und bedeutet eine Befestigungsanlage, von der aus ein Teil der Verteidigung von flankierend beschossen werden kann. Kanonen oder Maschinengewehre sind so aufgestellt resp. eingebaut, dass sie nur in dieser Richtung schiessen können.

Der Chapon wird nun in einen ähnlichen Käfig eingeschlossen, in dem er sich nicht bewegen kann, aber bei dem eine Seite zur Fütterung offen bleibt. Der Berichterstatter unterlässt es

zerische Naturforscher Conrad Gessner, welcher dieselben anno 1561 besuchte und erfolgreich gebrauchte, pries sie „ein Wunder der Natur“. Neben Einheimischen und Schweizern pilgerten namentlich Tiroler zum „Salzwasser in der Schweiz“. Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts kamen Kanonen oder Maschinengewehre sind so aufgestellt resp. eingebaut, dass sie nur in dieser Richtung schiessen können.

Ein vielbesuchtes, lohnendes Ausflugsziel der Gäste von Vulpera-Tarasp ist die stolze Burg Tarasp, die einen herrlichen Rundblick auf das Untereingadin gewährt und mit reichen antiquarischen Schätzen ausgestattet ist. Auf dem mächtigen Mauerwerk ruht reichlich ein Geschichtsforscher versetzen deren Erbauung in die I. Hälfte des XI Jahrhunderts. Nach dem Aussterben der Edlen von Tarasp (1173) kam die Burg in den Besitz des Grafen von Tirol und im Jahre 1686 an die Fürsten Dietrichstein, bis sie im Jahre 1803 an den Kanton Graubünden übergang und nach wiederholtem Wechsel des Besitzers anno

zu bemerken, ob für die von ihm erwähnten Zuchtstellen ähnliche Mittel zur raschen Erreichung der Mast angewendet werden, oder ob es bei der immerhin unangenehmen Entmännlichung sein Bewenden hat. Hoffen wir das Beste. C. Gl.

Der Einfluss des Alkohols auf die Kriminalität.

(Migelt.)

Unter diesem Titel macht eine Meldung die Runde durch die Presse, wonach durch Befragung der Sträflinge der Strafanstalt Lenzburg unter anderem festgestellt wurde, dass von 150 Insassen 112 je einmal übermässig Alkohol getrunken haben. Ganz abgesehen davon, dass Schliessung absolut keine Schlüsse zulässt (man denke nur an die Studentenzelt unserer „Gstudierten“) muss man bedenken, dass in unserem Strafgesetz Trunkenheit, d. h. verminderte Zurechnungsfähigkeit, strafmildernd in Betracht gezogen wird. So ist es leicht verständlich, dass die Delinquenten gerne angeben, dem Alkohol übermässig zugesprochen zu haben, weil sie darin einen Entschuldigung ihrer Straftat sehen. Man darf deshalb den Aussagen der Sträflinge keine allzugrosse Bedeutung beimessen und auf keinen Fall allgemeine Schlüsse auf den Alkoholismus ziehen. Auch scheint uns die blosser Zusammenstellung der Antworten der Sträflinge eine ungeeignete statistische Methode, die absolut keine bindenden Schlüsse zulässt.

Fachausstellung für das schweizer Gastwirts-gewerbe in Zürich.

In Berücksichtigung eines vielseitigen Wunsches aus Mitgliederkreisen geben wir nachstehend eine Zusammenstellung derjenigen Inserenten unseres Blattes, die an der Fachausstellung in Zürich mit dem Grossen Ehrenpreis, der goldenen und silbernen Medaille ausgezeichnet wurden oder ausser Wettbewerb ihrnahmen. Wir glauben, damit sowohl den Hoteliers als Warenbesitzer wie den Lieferanten, die zur ständigen Kundschaft unseres Blattes gehören, einen Dienst zu erweisen und ersuchen unsere Mitglieder, bei ihren Einkäufen möglichst die Inserenten der „Hotel-Revue“ zu berücksichtigen. Sie handeln damit nicht nur in ihrem eigenen Interesse, sondern fördern zugleich auch unser Fachblatt als wichtige Einnahmequelle des Vereins.

Prämierungsliste.

Die Einreihung der Firmen erfolgt hier nach der Rangordnung der erhaltenen Auszeichnungen und den Ausstellungsgruppen.

Grosser Ehrenpreis:

Audiffren Singrün, Kälte Maschinen A.G., Basel. Escher Wyss A. G., vertreten durch Aufhänger A. G., Eis- und Kühlmaschinen und Kühlanlagen, Zürich.

Junker & Ruh A. G., vertreten durch Sanitas A. G., Gasterie, Zürich. Porzellanfabrik Langenthal A. G., Langenthal. Austria A. G., Erzeugung und Vertrieb von österr. Tabakfabrikaten in der Schweiz, Dübendorf-Zürich.

Goldene Medaille:

Fürst & Cie., Apparate für Herstellung von Syphon, Limonade und Mineralwasser, Zürich. F. Sulger Adolf, Maschinen- und Apparatfabrik, Zürich.

Bachmann & Kleiner, A. G., Spezialfabrik für den Bau elektrothermischer Apparate und Anlagen, Oerlikon-Zürich.

Kumler & Maller A. G., Elektrische Heizapparate, Aarau. Sarina-Werke A. G., Kocheherd, Freiburg. Vogt-Gut H. A. G., Gasapparate für Familien-, Restaurations- und Hotelküchen, Arbon.

Beer Arthur, kombinierte elektrische Grillspiesse, Goldach (St. Gallen). Benz Otto, Elektrische Kaffeemöhlen „Mocca“, Zürich.

Bill & Cie., Maschinen und Geräte für Küche, Konditorei und Bäckerei, Zürich. Christen & Cie. A. G., elektr. betriebene Küchen- und Patisserie-Maschinen, Bern.

Keller Gebr., Kaffeemaschinen „Wega“, Olten. Liechi & Cie., Metzgerei- und Hotelmaschinen, Langnau (Bern).

Schärer A. G., Dampfkocheapparate, Bern. Liners und Cie., Hotel-Küchenbedarfartikel und Maschinen, Zürich.

Tornado A. G., Teller- und Plattenwaschmaschine, „Tornado“, Bern. Zehnder & Cie., Essgeschir-Abwaschmaschinen „Primus“ und „Primitiv“, Zürich 6. Aulophon A. G., Lichtsignal- und Telefonapparate, Solothurn.

1900 durch Herrn Commerzienrat Dr. Lingner aus Dresden käuflich erworben wurde. Dieser hervorragende Kunstmäcen liess mit einem Kostenaufwand von mehreren Millionen Franken das Schloss vollständig renovieren — nach dem Ableben Dr. Lingners erbaute das Schlossbesitzum an den jetzigen Eigentümer, den Exgrossherzog von Hessen, über.

Das Untereingadin beherbergt noch ein zweites, weltberühmtes Bad — das ist Val-Sinesira, welches sechs an natürlicher Kohlensäure sehr reiche Arsen-Eisenquellen besitzt. Auch der Mineralwasser von Val-Sinesira hat dank seiner starken Radioaktivität viel zum heuligen Ruhm dieses Bades beigetragen. In früheren Zeiten wurden die Quellen von Val-Sinesira schon benutzt, und zwar laut urkundlicher Überlieferung auf folgende Art und Weise: Eine Frau von Manas wurde verständig, wenn jemand in dem tiefen Tale im heilspenden Sprudel sich baden wollte; sie ging, erwärmte dort mit Feuer einen grossen Stein, — das Quellwasser befand sich unter freiem Himmel in einem Tümpel — und wenn die Badegäste ankamen, wurde der heisse Stein in das Wasser geworfen — auf diese Weise war die nötige Badetemperatur geschaffen, und dann verblieben die Badegäste lagelag im Wasser, die begleitenden Angehörigen brauten Kaffee und dann trat man wieder die Heimkehr an. — Aus diesen bedenklich primitiven Verhältnissen heraus hat sich Val-Sinesira zu einem bedeutenden Kurort hervorgebildet. — lohnt auch eine wundervolle Umgebung die Reise nach diesem Kleinstad im Untereingadin.

(Fortsetzung folgt.)

Philips Lampen A. G., Neon-Beleuchtungsanlagen, Zürich.
 Junghans Hch., Fabrikation gesundheitstechnischer Apparate, Zürich 6.
 L. Lisodis, Société Anon., Seifenspender „Lisodis“, flüssige Seife „Liso“, St. Croix (Vaud).
 Savage Arms Corporation, Ulica, N. V., Generalvertretung für die Schweiz: Viktor Baumgartner, Basel.
 Schmidlin & Cie., Rudolf, Fabrik für elektr. Spezialapparate Sissach: Staubsauger „Six Madum“.
 Schullhess & Cie., Ad., Wäschereimaschinen, Zürich 8.
 Stöckli & Erb, Apparatefabrik, Küsnacht (Zsch.).
 Suter-Stricker & Cie., Maschinenfabrik, Horgen.
 Ziegler A., Desinfektionsmittelfabrik, Zürich.
 Lange & Cie., Beselcke, Biel.
 Neidhart H., Elektro-Chrom-Werke, Zürich 3.
 Cucinin-Hüni & Cie., Rohrmöbelwerk, Kirchberg (Bern).
 Möbelfabrik Horgen-Glarus A. G., Horgen.
 Suter-Stricker Söhne & Cie., Spezialmöbel für Restaurationsgärten, Zürich 5.
 Toledo Continental Compagnie, (Kön), vertreten durch Toledo Vollautomatische Wagen und Prüfmaschinen A. G., Basel.
 Union-Kassensabrik A. G., Union Kassen und -Kassellen, Zürich.
 Ruf-Buchhaltung A. G., Buchhaltungseinrichtungen, Zürich.
 Bachmann Jules, Grossmelzerei, Luzern.
 Konservenfabrik Rorschach A. G., Rorschach.
 Hago-Gesellschaft A. G., Texton-Produkte, Gümmligen (Bern).
 Hürimann Ernst, Speiseöl Ambrosia, Wädenswil.
 Kaffee Handelsaktiengesellschaft, Kaffee Hag, Feldmeilen (Zürich).
 Kaiser Richard, vormals Gustav Himpel, Kaffee-Essenz, Rapperswil (St. Gallen).
 Kindschi Söhne, Moccasana, Davos-Platz.
 Rulishauer Gebr., Teigwarenfabrik, Frauenfeld.
 Zuckermühle Rapperswil A. G., Rapperswil bei Aarau.
 Henniez Mineralquelle, Henniez (Vaud).
 Blanc Jules, Distillerie, Liqueurs fines, Spiritueux, Apéritifs, Bulle.
 Deffling Arnold, Kirschwasser, Brunnen.
 Acemsegger Walter, Spezialitäten in Ostschweizer und Tiroler Weinen, Winterthur.
 Trüssel, Merian & Cie., Bern.

Silberne Medaille:

Rickeri, Dintl & Cie., Neuartige Gefriermaschinen zur Herstellung aller Sorten Glaces, Zürich.
 Salvisberg Emil, Fabrik elektrischer Koch- und Heizapparate „Salvis“, Luzern.
 Ulmer & Knecht A. G., Zürich.

Ausser Wettbewerb:

Keller & Cie., Chemische und Seifenfabrik, Kollnflingen-Stalden.
 Gygax & Limberger, Möbelfabrik, Allstetten (Zürich).
 Morgenhalder & Cie., Billardfabrik und Kegelsbahnbau, Zürich.
 Konservenfabrik Lenzburg.
 Maggi: Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln, Kemptthal.
 Ritz J. P., A. G., gefüllte Käsewaffeln, Laupen.

Bouvier Frères S. A., Neuchâtel.
 Lendi & Cie., St. Gallen und Chur.
 Rulishauer & Cie., A., Scherzigen bei Kreuzlingen.
 „Turmac“ Turkish-Macedonian Tobacco Company, Seebach-Zürich.
 Leinenweberei Langenthal A. O., Langenthal.

Ausweis für gediegene Ausstellung:

Bosshard Hans U., Zürich-Giesshübel; Vollständiges Badezimmer.
 Brennwald J. R., Zürich 2, Sanitäre Hand- und Gesichtstrockner.
 Troesch & Cie. A. G., Zürich: Sanitäre Apparate.
 Charrière & Cie., Elektr. pneumatische Kunstspiel- und Reproduktionspianos und Orchestrions, Bulle.

Technische Rundschau

(El. 203.) Reinigung und Prüfung der Eier auf elektrischem Wege. Nach der „Electrical World“ ist jüngst ein einfacher elektrischer Apparat erfunden worden, der mit Hilfe des Sandstrahls die Eier durch ein trockenes Verfahren reinigt. Sie werden auf eine Art Rollbahn gelegt und so einem kleinen Sandstrahlgebläse zugeführt. Der Raum, in dem die Reinigung sich vollzieht, besteht aus einem engen Metallgehäuse, in dem ein Ventilator ein Vakuum unterhält. Auf diese Weise wird, während das mit ganz schwachem Drucke arbeitende Sandstrahlgebläse die langsam vorbeiziehenden Eier reinigt, der von den Schalen entfernte Schmutz dauernd abgesaugt und durch eine besondere Vorrichtung ins Freie geführt. Die das Gehäuse sauber verlassenden Eier laufen an lichtstarken elektrischen Lampen vorüber, die jedes Ei durchleuchten, so dass es von einem Wärter auf Klarheit des Inhalts kontrolliert werden kann. Am Ende der Rollbahn werden die Eier von Packern aufgenommen, in verschiebende Latenketten verpackt und so versandfertig gemacht. Da die auf diese Weise gereinigten Eier in ganz vorzüglichem Zustand auf den Markt gelangen, erzielen sie einen viel höheren Preis, als die mit andern Mitteln gesäuberten. Ein weiterer Vorteil ist, dass derartige Eier viel länger haltbar sind. Das übliche chemische Reinigen der Eier erweicht nämlich die Schalen und führt so rasch zu Fäulnis-

scheinungen, wenn die Eier nicht schnell verbraucht werden.

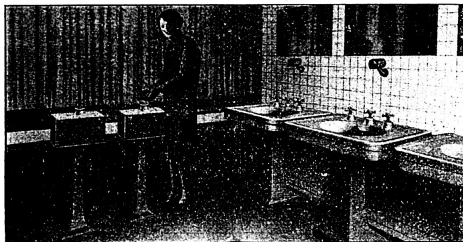
Elektrischer Hand- und Gesichtstrocknungsapparat „Sani Dri“. Die Amerikaner haben wieder etwas Neues erfunden, das nun seit einiger Zeit auch bei uns auf den Markt gebracht wird: Einen elektrischen Hand- und Gesichtstrocknungsapparat, der die Handtücher in Toiletten und Waschräumen ersetzt. An Stelle der stets feuchten und schmutzigen Rollhandtücher tritt eine saubere, weisse Säule aus Porzellan-Email, in der Aufmachung zu den Lavoirs passend. Die Körbe für die gebrauchten individuellen Servietten sind verschwendend, und nichts Unreines stört mehr den Ort, wo man sich selber reibieren will.

Die Bedienung des Apparates ist sehr einfach: Man drückt auf einen Knopf, wodurch er in Betrieb gesetzt wird und erwärmte Luft durch die oben angebrachte Öffnung einströmen lässt, sodass die darüber gehaltenen Hände oder das Gesicht in kurzer Zeit getrocknet werden. Die Hände werden nach Abschütteln des Wassers über dem Luftstrom massiert, wobei nicht nur die Feuchtigkeit auf der Haut, sondern auch aus den Poren verdunstet, sodass das natürliche Fett unter der Haut in die Poren eindringt und die Haut weich und geschmeidig macht, wie wenn nach einem Bade Sonne und Wind den Körper trocknen. Diese natürliche und gründlichste Trocknung lässt sich mit keinem Handtuch erreichen. Der Apparat stellt nach 40 Sekunden automatisch ab, welche Zeit vollaugenügend, um Gesicht und Hände zu trocknen und zu erfrischen.

Der Apparat kann überall sehr leicht an den elektrischen Strom angeschlossen werden. Der Stromverbrauch ist ein ganz minimaler im Vergleich zu den Kosten für Waschen, Plätten und Flicken der Handtücher. Je nach der Frequenz einer Toilette amortisiert sich der Apparat in der Zeit von einigen Monaten bis wenigen Jahren.

Die Amerikaner, die uns in Hygiene und praktischer Geschäftsführung so weit voraus sind, haben diese Neuheit denn auch mit Begeisterung und Schnelligkeit eingeführt. Verschiedene Hotels haben sogar sämtliche Zimmer damit ausgerüstet. In Chicago allein sind im Monat Januar 1927 über 400 Apparate verkauft worden.

Die Firma Robert Brennwald, Gollhardsrd. 21, Zürich, hat die Generalvertretung für den europäischen Kontinent dieses „Sani Dri“ Hand- und Gesichtstrocknungsapparates übernommen.



Was ändern Vereinen

Verband der Verkehrsvereine am Zürichsee und Umgebung.
 Die ordentliche Jahresversammlung vom Sonntag, den 10. Juli, in Erlenbach genehmigte Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget und behandelte sodann das Arbeitsprogramm 1927. Man hofft insbesondere, den bereits letztes Jahr begonnenen Werbefilm „Zürichsee“ fertigzubringen und ihn in den Dienst der Propaganda im Ausland stellen zu können. Verschiedene aus Diskussion gelangte Klagen über die Belästigungen durch den Lärm der Motorfahrzeuge führten zum Beschluss, eine entsprechende Eingabe an die Regierungen der Kantone Zürich, Schwyz und St. Gallen sowie an den Automobilklub Zürich zu richten. Ein Referat des Vorsitzenden, Nationalrat Dr. Odinga, über die Entwicklung des Luftverkehrs und die Stellung der Schweiz im internationalen Flugdienst beschloss die interessante Tagung.

Kleine Chronik

Vevey. Herr K. Hauser, früherer Direktor des Hotel Engglerhof, St. Moritz-Bad, hat das Parkhotel Mooser in Vevey pachweise übernommen.
 Schweizer, Städeltag. Am 3. und 4. September findet in Locarno und Bellinzona der Schweiz Städeltag statt, der sich u. a. mit Fragen der modernen städtischen Propaganda beschäftigen wird.
 Reisebureau Lindeman. Wie uns mitgeteilt wird, hat dieses holländische Reisebureau seine Vertretung in Genua Herr W. J. Fontein, Direktor der Banca Italo-Olandese, Piazza Grimaldi, Genova, übertragen.

Ertrag der eidgen. Stempelabgabe. Im ersten Halbjahr 1927 belief sich der Gesamttrag der Stempelsteuer auf 30 Millionen Franken, was gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres einer Mehrernte von 4,5 Millionen Franken gleichkommt.

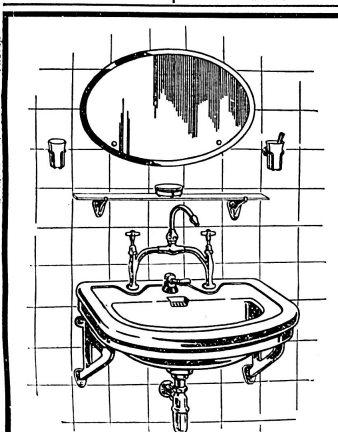
Luzern. Wie uns mitgeteilt wird, ist Herr Ch. Kovo, erster Chef de Réception im Hotel National, Luzern, seit Jahren im Du Parc in Cennes, auf kommenden Winter zum Direktor des Cataract Hotel in Assouan (Aegypten) ernannt worden. Wir gratulieren.

Berufliche Fortbildung. Soeben ist das Unterrichtsprogramm der Schweiz. Hotel-Fachschule in Luzern für das kommende Schuljahr erschienen. Es sieht wiederum vor Trimester- und Semesterkurse für den allgemeinen Fach- und Sprachunterricht mit 32-37 Wochenstunden, die Kochkurse für Berufsleute sowie auch für Damen, die sich in der guten Privatküche ausbilden wollen. Dann die Servierkurse, endlich Spezialkurse für Zucker- und Kellnerkurse, für Entremets und für Weinkunde und Kellnerwirtschaft. Der Lehrplan ist auch auf die Bedürfnisse von Angestellten zugeschnitten, welche die Möglichkeit haben, die „saison morte“ nutzbringend zur Weiterbildung zu verwenden. Vergl. das Inserat in heutiger Nummer.

Dritte gewerbliche Studienreise. Das ständige schweizerische Komitee für gewerbliche Studienreisen hat soeben das Programm für die

Papier-Servietten
 „Wer?“, „Was?“, „Wo?“
 Die hängenden großen Auslagen für Wäpfe sind nun auch in den Kassen - die Hauptrolle ist das gute Essen, nicht die Tischservietten. Schlichte, aber elegant gefaltete Servietten mit Papierzerietten. Und dann noch: Wir wollen sie mit 8. Tannen bedruckt, damit Gäste sie als Andenken mitnehmen. Das bildet eine tolle, billige aber ganz wichtige Bekantheit! Hier und dort S. befestigen (oder und fahren) selber nicht vorzuziehen. Papierzerietten liefert überallhin stets G. Mauser, Papierhölz, Spiez.

Hotel Café-Restaurant
 à remettre à la frontière française. - Ouverte toute l'année. Affaire importante de confort. Long bail. Nécess. pour traiter 250,000 frs. français. S'ad. Berker, géant. Grand-Point 10, Lausanne.
 Auf den Herbst gesucht:
Direktion od. Pacht
 einer rentablen Hotel-Pension von zirka 20-30 Betten, ev. mit Rest oder Tea-Room. Offerten unt. Chiffre L. N. 2351 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Wir empfehlen uns den Herren Hoteliers zur Installation der Warmwasser-Versorgung in Ihren Etablissements mit Bädern, Toiletten und den übrigen sanitären Einrichtungen nach modernsten, technischen Prinzipien, zu massigen Preisen und bei gewissenhafter, solider Ausführung.
 CENTRALHEIZUNGEN, NEUANLAGEN, ERWEITERUNGEN, REVISIONEN UND ABÄNDERUNGEN OELFEUERUNG
 Wäscherei- und Tröckne-Einrichtungen Lüftungs-Anlagen
 29
 Telephone Bern 48.14; Biel 315
PAERLI & CO

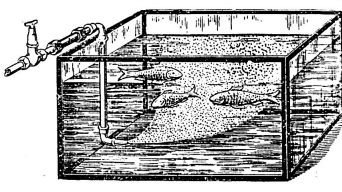
Ask for
GUINNESS' STOUT
 "Bugle Brand"
 "Original bottling of M. B. Foster & Sons, Ltd., London".
 Every Hotel-purveyor supplies it!
 Sole-Agents for Switzerland:
Jean Haecky Import, S. A., Bâle

Neuchâtel Châtenay
 se trouve dans les bons Hôtels
 Serioses Ehepaar i. d. 30 Jahre alt, deutsch-franz. sprechend wünscht Engagement als **Portier - Conducteur u. Glätterin - Lingère** für die Herbstsaison nach Luzern. Erstkl. Zeugnisse. Off. unt. Chiffre O. 89.950 X an Pablicitas, Gené.

Neuchâtel Châtenay
 se trouve dans les bons Hôtels
 Sämtliche benötigten extrastarken Küchen-Artikel und Maschinen beziehen Sie vorteilhaft bei
VASA A.-G., ZÜRICH
 Bureaux und Lager: Schützengasse 25, Tel. S. 38.35
 Detailverkauf: Lintthesgasse 19, Tel. S. 4110

Der beste Tafelkuchenthon ist die Marke
„Alpenrösli“
 In jeden Feinschmecker befriedigt. Jeder Versuch macht beiebende Kunden.
 5 Kilo - 10 Kilo - 25 Kilo - 50 Kilo - Fr. 10.- Fr. 20.- Fr. 42.50
 Die Alfenfabrikanten:
 A. Jermann, Bern, Mittelstr. 2.
 Für den Kanton Zürich:
 Hältler & Sohn, Zürich, Müllstr. 110. 6072
 (JH 288 8)

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen
 Closett-papier in Rollen und Paketen empfiehlt
Fritz Danuser
 Zürich 6
 Neue Beckenhofstr. 47



Fischkasten Durchlüftungs-Apparat „Direkt“
 Einzig richtige Durchlüftung Sparsamster Wasserverbrauch
Billig
 Verlangen Sie ausführlichen Prospekt.
Heinrich Junghans, Zürich
 Wibichstr. 21. Apparatebau Hott. 0643

SWISS CHAMPAGNE
 la plus ANCIENNE MAISON SUISSE Fondée en 1811 à Neuchâtel.
 EXPOSITION DE BERNE 1914 MÉDAILLE D'OR avec félicitations du Jury

ONLIWON-Klosett-papier
 empfiehlt **Fritz Danuser**
 Neue Beckenhofstrasse 47 Zürich 6
 Allein-Verkauf für die Schweiz.

„Rapidmethode“ Englisch in 30 Stunden
 Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird Jeden Tag wichtiger und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt englisch lernen soll, sondern wo und wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches Jetermann in seinem eigenen Heim mittelst brieflichen Fernunterrichts in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben gefahrlos sprechen erlernen. Erfolg garantiert, 500 Referenzen. - Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungs-schreiben gegen Rückporto. **Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern 80.**

3. Reise fertiggestellt. Interessenten erhalten dasselbe durch das Komitee, Postfach 10.053 Seidenpost Zürich, gratis zugestellt. Die Reise führt nach der italienischen Riviera, nach Marseille und Lyon und bietet Gelegenheit, verschiedene historische berühmte oder Kunststätten, sowie gewerbliche und industrielle Etablissements zu besichtigen. Sie dauert vom 24. September bis 3. Oktober. Für Reiseleiter aus dem Gasgewerbe wäre von besonderem Interesse der Besuch der Zuckerraffinerien, der Oel- und Seifenfabriken in Marseille.

Saison-Chronik

Engelberg.
(s.) Die Hochsaison ist angebrochen. Das sportliche wie gesellschaftliche Programm weist für jeden Tag etwas Interessantes und Begehrtes wertvolles auf. Am Sonntag wurde unter Leitung der Herren Dr. K. Amberg und Dr. P. L. Hartmann eine botanische - geologische Exkursion ins Horbis- und Ruckthelbühelgebiet ausgeführt. Der Touristenverkehr steigt mit jedem Tage, ebenso auch die Fremdenzahl am Orte. Bemerkenswert ist, dass dieses Jahr Engelberg von Schweizern verhältnismässig stark besucht wird.

Auslands-Chronik

Ausländisches gastgewerbliches Personal in Frankreich.
Ueber den Beschäftigungsgrad ausländischer Angestellten im französischen Hotel- und Wirtschaftsgewerbe ist eine Enquête bei 50 Hotels und 50 Restaurants veranstaltet worden, als deren Ergebnis mitgeteilt wird, dass in den untersuchten Hotels im Kellnerberuf die ausländische Arbeitskraft wie folgt vertreten war: Comis 45 Proz., Oberkellner 40,7 Proz., Bar-Kellner 37,3 Proz., Zimmerkellner 37,2 Proz. Unter den Restaurants waren dagegen nur 6,3 Proz. Ausländer vorhanden, während das gesamte übrige Personal etwa 10 Prozent Ausländer aufwies. Die in den 50 Hotels arbeitenden 1093 Ausländer hatten folgende Nationalität: Italien 385, Schweiz 244, Tschechoslowakei 117, Belgien 41, England 35, Spanien 32, Polen 27, Oesterreich 22, Ungarn 16, Dänemark 15, Holland 10, Schweden 9, Deutschland 8, der Rest entfiel auf 20 verschiedene Länder. In den 50 untersuchten Cafés und Restaurants betrug die Verhältniszahl der beschäftigten Ausländer 21,4 Prozent, sinkt aber auf 11,4 Prozent, wenn die italienischen, griechischen und chinesischen Spezialrestaurants nicht in Berechnung gezogen werden. Sämtliche Betriebe sind etwa gleichmässig vertreten: Kellner 11,6 Prozent, Hilfspersonal 10,7 Proz. Von den 825 Ausländern in Restaurants und Cafés entfallen auf Italien allein 70 Proz. der Gesamtheit oder 574 Personen.

Kleine Totentafel

Zweilinschinnen, (Berner Oberland.) Im Alter von 62 Jahren starb hier nach kurzer Krankheit Hr. F. Kaufmann, Besitzer des Hotel Bären.

Alpinismus

Neue Klubhülle.
Die Sektion St. Gallen des Schweizerischen Alpenklubs hat den Bau einer driften Klubhülle auf dem Grialeschpass zwischen Dischmalat und der Flüelassrasse in einer Höhe von rund 2600 Meter beschlossen.

Autotourismus

Kraftwagenverkehr im Kanton Glarus. (Mitgeteilt.) Folgende Zusammenstellung über die Frequenz des Automobilverkehrs, die in Landkantonen noch vielfach unterschätzt wird, zeigt die Steigerung und gleichzeitig die Wichtigkeit des Verkehrs mit Kraftwagen, beispielsweise im Glarnerland. Die Kontrollstelle in Linthal passierte im Jahre 1911 51 Automobile, 1919 359, 1923 3500 und 1926 bereits 6157 Kraftwagen.

Vermischtes

Der älteste Bäcker. Auf den ältesten Reiseführer, von dem wir seit dem Altertum wissen, hat der spanische Gelehrte Marquis de la Vega Inclan in einer Abhandlung aufmerksam gemacht, die er bei seiner Aufnahme in die Akademie der Geschichte zu Madrid vorlegte. Es handelt sich, wie wir in den „Basler Nachrichten“ lesen, um den „Reiseführer nach St. Jakob von Compostella“, der in einer Handschrift aus den Jahren 1138 bis 1140, der sogenannten Calixtischen Sammlung, enthalten ist. Der Besuch des berühmten spanischen Wallfahrtsortes war damals die höchste Sehnsucht vieler Frommer, und in Scharen zogen die Pilger aus dem ganzen Abendland herbei. Der Erzbischof von St. Jakob, Diego Gelmirez, schuf dafür eine Reiseorganisation zu Anfang des 12. Jahrhunderts, die der Verfasser als „Aufhänger der Touristen im Mittelalter“ bezeichnet. Dazu war ein Reiseführer notwendig, dessen ursprüngliche Niederschrift sich im fünften Buch der Calixtischen Sammlung in den Archiven der Kathedrale von St. Jakob von Compostella erhalten hat. Dieser älteste „Bäcker“ zerfällt in elf Kapitel, die eine genaue Beschreibung der einzuschlagenden Wege enthalten, eine Aufzählung der Flüsse und Berge, die überschritten werden müssen, sowie der Gasthäuser, die sich an den Wegen finden. Für den Verfasser dieses ersten Reiseführers hält Vega Inclan den späteren Papst Calixt II., der sich dieser Arbeit in seiner Jugend widmete.

Frauen, die sich satt essen wollen. Die Londoner Frauenwelt beginnt jetzt, sich gegen eine Gewohnheit der Speiseoklaxe zu empören, die schon seit langer Zeit unverändert besteht. In allen besseren Lokalen Londons wird nämlich die Bestellung einer Dame vom Kellner ohne weiteres als Bestellung auf halbe Portion weitergegeben und überdies meistens als ganze Portion berechnet. Die arbeitenden englischen Frauen wollen sich das nicht länger gefallen lassen und haben die Flucht in die Oefenlichkeit ergriffen. Sie erklären, es sei zwar noch wie vor ihr Bestreben, schlank zu bleiben, doch könnten sie selbst dafür sorgen, durch Arbeit, Sport und

Bewegung, und benötigen dazu nicht die Hilfe des Gastwirts. — Da haben sie recht. Für ihr Geld dürfen auch die Frauen, heute das „starke“ Geschlecht, Anspruch auf volle Portionen erheben.

Literatur

„In Sonne und Schnee“. Schweizer Reise-Magazin, Verlag und Redaktion: Albert Spühler, Ekehardstrasse 31, Zürich. Abonnementpreis halbjährlich Fr. 5.50, jährlich Fr. 10.—. Diese neue Monatschrift stellt sich in den Dienst des schweizer. Reiseverkehrs, des gesunden Sportes und der Körperkultur; sie will werden für die Schönheiten unseres Landes, den Sport und vor allem für die Gesundheit und Erfrischung unseres durch den grauen Alltag so stark bedrohten Körpers, — ein hohes aber schönes Ziel. Die erste Nummer präsentiert sich in schmucker Ausstattung mit ausgezeichneten textbezüglichen und flotten Illustrationen. Wir wünschen dem Unternehmen besten Erfolg. Immerhin wird die Erfahrung noch zu beweisen haben, ob ein wirkliches Bedürfnis nach einem solchen Reise-Magazin besteht.

Lustige Ecke

Der schlaue Gärtner.
Die „National Zeitung“ hat aus dem Memoirenbuch des englischen Künstlers M. F. Yeames folgende köstliche Anekdote ausgegraben:
Der bekannte Maler Meissonier hatte einen sehr einflussreichen Scholten als Gärtner, und da entschloss er sich, den Mann einmal gehörig an der Nase herumzuführen. Er präsentierte ihm eines schönen Tages sauber gewaschene und sorgfältig getrocknete Heringsseier. „Was ist das für Samen?“, fragte er ihn. Der Schotte brachte die seltsamen Dinger und nannte schliesslich irgend einen Namen. „Und kann man sie auch kultivieren?“ meinte der Maler.
— „Aber ganz gewiss!“ — Der Künstler lachte auf den Stockzähnen: „Dich hält ich gefangen.“
Drei Wochen später betraf Meissonier seinen Garten und erkundigte sich beim Scholten nach Neugkeiten über den Samen. — „O, der sprosst vortrefflich, sehen Sie mal her!“, und wie war der Künstler überrascht, als an einer Stelle mehrere saure Heringe die Köpfe zum Boden herausstreckten.

Frage u. Antwort aus unserm Leserkreis
(Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion.)

Frage: Wie verhalte ich mich zu der Einladung eines ausländischen Automobilklubs zum Beitritt als ausserordentliches Mitglied, und der gleichzeitigen Anfrage, welche Preisvergünstigungen mein Haus den Mitgliedern dieses Klubs gewähren könne?
Antwort: Bei aller Sympathie und Förderung, welche die schweizer. Hotellerie dem Automobilreiseverkehr und seiner Entwicklung entgegenbringt, schätze ich als Hoteller den Nutzen der Mitgliedschaft bei einem ausländischen Automobilklub für unsere Hoteller nicht besonders hoch ein und möchte eher abraten.

Der Automobilist ist ein Klient wie jeder andere und hat Anspruch auf die traditionell aufmerksame Gastfreundschaft der Schweizer Hotels, allein nachdem diese letzteren ohnehin wesentliche Beiträge für Reklamezwecke in den verschiedenen Automobilvereinigungen ausgeben, dürfte sich der Beitritt zu ausländischen Vereinigungen und Verbänden dieser Art erübrigen, zumal die Mitgliedschaft in der Regel mit ziemlich hohen Beitragspflichten verbunden ist, ohne dass dem Hoteller die Garantie vermehrter Frequenz seines Hauses geboten wird. Ich glaube daher, man verwende seine Gelder viel rationeller für andere Reklamemittel. — Was sodann den Punkt der Preisvergünstigungen anbelangt, so bildet hier das Minimalpreis-Regulativ der S. H. V. massgebende Vorschritt. Auf den Minimalpreisen sind Rabatte ohnehin untersagt, mit Ausnahme der Spezialvereinbarungen mit Reiseagenturen, und im übrigen sind Vergünstigungen nur zulässig an schweizer. Magistratspersonen in amtlicher Mission sowie an schweizer. Militärs im Dienst. Begleichen anderer Gäste kreuzt um Sondervergünstigungen sollten immer mit dem Hinweis auf die Preisnormierung des Vereins beantwortet werden, die, wie wir alle wissen, auf genauen Berechnungen der Vereinsinstanzen beruht und das Minimum dessen festlegt, was die Hotels bei den heutigen Preisverhältnissen auf dem Warenmarkt für ihre Leistungen verlangen müssen.

Frage: Im Monat Mai bestelle bei mir ein Gast-Zimmer auf den 3. Juli und erhalte meine Zusage. Einige Tage später wurde der Ankunftstermin auf den 7. Juli hinausgeschoben; am 16. Juni jedoch ersuche mich der fragl. Gast erneut um Bereitstellung der betreffenden Zimmer auf den 3. Juli, welchem Verlangen ich nicht entsprechen konnte, da die Zimmer für diesen und die drei folgenden Tage inzwischen anderweitig zugesagt worden waren. Ich empfahl dem Herrn daher zum vorübergehenden Aufenthalt einen Nachbarbetrieb, aber verärgert bezog der Gast einen anderen Kurort und nun möchte ich gerne wissen, ob derselbe berechtigt ist, über mangelndes Entgegenkommen zu klagen oder gar mit Schadenersatzansprüchen zu drohen?

Verkehr

„Bundesbahn Revue“.
Die Generaldirektion der S. B. B. gibt von nun an eine allmonatlich in den drei Landes-sprachen erscheinende Zeitschrift heraus, die den Titel „S. B. B.-Revue“ führt und den Zweck verfolgt, den Reisenden des In- und Auslandes näher mit den „Bundesbahnen“ bekannt zu machen. (Fortsetzung Seite 9.)

CIGARETTES
LAURENS
23 GRANDS PRIX - HORS CONCOURS

STAATL. RACHINGEN
Natürliches Mineralwasser
Das Gesundheitswasser!
In allen guten Hotels erhältlich.

Blütenweiss
Weit über 2500 führende Hotels Restaurants, Cafés, Sanatorien bestätigen, dass das „Argo“ Silberbad das einfachste, gründlichste, sparsamste und schnellste Verfahren ist, dem Silber Hochglanz zu verleihen, und das Silber schonet.
Emil Mayer, München
Brienerstrasse 38.

J. Diemand
Installations sanitaires
Lausanne Montreux

Radikal
Werke Stuttgart
Feuer-Löcher f. Industrie und Haus
Auto-Löcher
General-Vertretung
J. C. EUGSTER & Cie.
Zürich 6. Vertreter gesucht
Coulante Preise

Moccasana Kaffee-Extrakt
Pat. 119456 Die Freude d. Patissiers!
Fachausstellung für das Schweiz. Gastwirts-Gewerbe Zürich (Goldene Medaille)

BERNINA-KÄSE
ist die Marke des Feinschmeckers
Unibertroffen in Qualität, Geschmack und Haltbarkeit.
Handliche Packung in Schachteln à 6 Portionen und ganzen Laiten à 227 Gr. Diese Packung eignet sich vorzüglich für den Haushalt, die Reise, Touren und Picknicks.
Gebr. Graf, Dagmersellen (Schweiz)

ENGLAND
ECOLE INTERNATIONALE - HERNE BAY
— Gegr. 1900 —
Englisch in 3 Monaten. Garantie durch Einzelunterricht die genügende Erlernung der Sprache für das Hotelzettel etc. Prima Friseur und Friseurmeister gesucht. Nächster Kursbeginn ab 1. September. Prospekte und beste Referenzen auf Verlangen durch
A. H. Cutler, Principal, 18, Downs Park.
Müheles Unkraut-Vertilgungsmittel
zur Reinhaltung von Wegen, Plätzen, Anlagen etc. Vollständig unschädlich für Menschen und Tiere. 1 Kilo reicht für ca. 50 m². Nur bei Regenwetter streuen. Unter Dach. Boden erst gut antrocknen. Einfachstes Mittel. 1 Kg. 1.50, 10 Kg. 13.—, 50 Kg. 55.—, 100 Kg. 90.— Fr., ab Lager Winterthur
E. Guth-Hohl, Winterthur Samenhandlung

Régime
Pour avoir des véritables et bons longuets et Zwiebackes ainsi que des fluettes au sel, adressez-vous à la maison A. Heppristen, 11, rue de la Chapelle, 11, 1927, od. später, Franz. Schweiz bezvozt. i. a. Zeugnisse u. Referenzen Orléans, Franko Ihre Bahnhofsstation, W. Lenoir, Martin, „Cremo“ Aktiengesellschaft, Freiburg. (H. 205003 C.) (6079) 565

C'est incontestablement chez CH. VIREDAZ Papiers de luxe en gros pour hôtels
que l'on trouve le mieux et le meilleur marché. Demandez notre prix-courant nos papiers zuträuf et dentelle, papier W. C., papier d'office, serviettes, sacs à lunch. (2983)
Pl. St. Laurent, Lausanne, tél. 2663.

Chef-Pâtissier kleinere Pension
in allen Teilen des Berufes tüchtig und selbständig, exakt, saunam, an sauberes und exaktes Arbeiten gewöhnt. (Dekor. Patissier, confiserie, erstklassige Entremets) sucht auf 1. Sept. Engagement im Hotel, Restaurant oder in Teal-Room. Zeugnisse u. D. g. Schweizer Annoncen A. N. 2360 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Chef de cuisine mit Patissier
sucht passende Winterstelle. In- oder Ausland. Gefl. Offerten unter Chiffre B. N. 2327 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Büchsenrahm Hotelier
pasteurisiert.
In- u. Qualität, frisch, stets als bleibend, unzerkuchert, für jede Stelle als Sekretär-Volontär. Bäckerei von zirka 300 Fr. monatlich. Versand per Kiste zu 48 Büchsen, 2 Kiste 24 Büchsen. Franko Ihre Bahnhofsstation, W. Lenoir, Martin, „Cremo“ Aktiengesellschaft, Freiburg. (H. 205003 C.) (6079) 565

Einen herrlichen **GENUSS** zum Frühstück bieten Sie Ihren Gästen mit unserem altbewährten und beliebten **TAFEL-KUNSTHONIG**
C. A. PETER & Co., WINTERTHUR
Telephon 413
Vertreter: Theodor Frank in Buochs (Nidwalden)

Hotel - Sekretär - Kurse
Gründl. und prakt. Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Büro- und Verwaltungsdienst) etc. mod. Hotel- und Restaurantbetriebe. — Alle Fremdsprachen. — Freie Wahl der Fächer. — Jeden Monat bezuhen neue Kurse. — Man verlange Prospekte H. von 4018
Gademanns Fachschule, Zürich, Gessnerallee 32

Les sommières sont-elles des domestiques ou des employées.

Devant un tribunal arbitral professionnel, il a été déclaré à un membre de la S. S. H. que les sommières ne pouvaient pas être considérées comme des domestiques dans le sens de l'article 350 du Code suisse des Obligations. Si par conséquent aucun contrat n'a été conclu avec les personnes en question, le délai de congé de trois jours prévu dans l'art. 350 du C. O. pendant les premiers quatorze jours de travail n'est pas applicable; suivant les circonstances, le délai à observer doit être de plus longue durée, car il s'agit, dans cette catégorie de personnel, de véritables employées. On a également déclaré à notre informateur qu'il existe un jugement d'un tribunal de district (argovien), suivant lequel cette catégorie d'employées ne sont pas de ouvrières au sens de la loi.

Nous ne pouvons pas nous ranger à l'avis des autorités judiciaires argoviennes. Nous devons au contraire le repousser. Le point de vue des hôteliers, respectivement de la S. S. H., dans cette question a toujours été très clair. D'après la pratique suivie dans la S. S. H., appartiennent à la catégorie de personnel dans le sens de l'art. 350 alinéa 2, C. O., tous les employés d'hôtel à l'exception de ceux qui occupent un poste dirigeant. Cette coutume a été indiquée expressément dans le «Manuel de Droit Civil à l'usage de l'Hôtelier Suisse», édité par la S. S. H. et écrit par MM. O. Leimgruber et B. Feuersenger, docteurs en droit. Il ne fait aucun doute que les sommières appartiennent, elles aussi, à cette catégorie d'employées soumises au régime des ouvrières et des domestiques prévu dans le C. O. Ceci ressort également du formulaire de la S. S. H. pour les contrats d'engagements, encore en usage actuellement dans les milieux hôteliers. Ce contrat s'en réfère expressément à l'art. 350 C. O. en ce qui concerne le temps d'essai et la durée de l'avertissement pour le congé, à savoir trois jours pendant les deux premières semaines de travail.

Tels sont l'usage et la pratique observés jusqu'à ce jour. A notre avis, une modification de cette pratique par les tribunaux serait arbitraire et devrait être considérée comme une déviation des coutumes conservées jusqu'à présent et qui ont fait leurs preuves. Introduire une pratique tendant à ranger maintenant les sommières et autres employés similaires parmi les employés proprement dits, ayant une formation commerciale ou technique spéciale, et leur accorder sans autre les longs délais légaux de congé, ce serait se mettre en contradiction avec la nature même des circonstances. Le service des sommières, en principe, est le même que celui des ouvrières et des domestiques.

On s'aperçoit que des malentendus et des défauts de clarté sont possibles dans cette importante question. Pour prévenir tous les doutes, le patron aura soin de conclure un contrat avec les employées de cette catégorie ou du moins de prendre un arrangement clair et net et pouvant être prouvé. Dans l'intérêt du bon ordre, on ne devrait pas s'écarter de la manière de voir et de la pratique habituelles jusqu'à ce jour.

Le droit d'entrée sur les truites.

Dans une pétition en date du 20 juin, l'Association suisse des éleveurs de poissons a demandé au Conseil fédéral une protection plus accentuée de l'industrie de la pêche, et l'introduction immédiate d'un droit d'entrée de Fr. 30.— par 100 kg. brut sur les truites.

La collecte nationale du 1er août et l'hôtellerie.

Un tiers de tous les fonds réunis à l'occasion de notre Fête nationale, à savoir de 130,000 à 170,000 francs par an, arrive par l'intermédiaire de l'hôtellerie suisse à l'office chargé de les centraliser. Le 1er août par conséquent, l'hôtelier, d'une manière distinguée, consacre ses efforts au bien du pays. Il est payé de cette belle activité sociale par les sentiments de considération et de reconnaissance de toute la population. Ce résultat a pour lui plus de valeur peut-être, il agit plus efficacement et d'une manière plus durable que bien des insertions dans les journaux, les annuaires, les manuels et les guides de tourisme.

L'hôtellerie suisse doit faire en sorte de se conserver cette sympathie précieuse, et pourtant si facile à mériter, que lui vaut chaque année le retour du 1er août. Elle ne travaille pas seulement dans l'intérêt de la communauté suisse, mais tout autant dans l'intérêt particulier de sa propre corporation. Cela, les membres de la Société suisse des hôteliers en particulier ne l'oublieront pas. Ils ne resteront pas en arrière le jour de notre prochaine Fête nationale, pour ce motif déjà que leur collaboration active à la collecte contribue pour une part importante à l'alimentation du fonds créé pour venir en aide aux hôteliers tombés dans le besoin sans faute de leur part; on sait en effet qu'une provision sur les fonds recueillis le 1er août par l'hôtellerie est versée à notre Société dans ce but éminemment philanthropique.

Cette année, l'hôtelier suisse travaillera d'autant plus courageusement à la réussite de la collecte que la destination des sommes recueillies est plus particulièrement sympathique. La collecte est organisée, en faveur des garde-malades ayant besoin de secours. Qui ne connaît les peines, l'abnégation, les sacrifices de ces modestes serviteurs des souffrants et des malheureux? Jour et nuit, pendant des semaines, des mois, des années, par centaines, nos infirmiers et nos infirmières, nos samaritains et nos garde-malades accomplissent généreusement, d'un bout à l'autre du pays, leur œuvre bien-faisante, mais souvent pénible et dure. Vienne pour eux le temps du déclin des forces et de la santé, il leur manque trop souvent ce qui leur serait nécessaire pour soulager leur fatigue et réconforter leur vieillesse. Ils ont travaillé toute leur vie pour leur prochain en s'oubliant totalement eux-mêmes.

Le 1er août prochain, l'hôtelier suisse, mettant au service d'une belle œuvre toute son activité, tout son talent d'organisation, tout son esprit de charité confraternelle, fera tout ce qui dépend de lui pour la réussite magnifique de la grande manifestation de solidarité qui se prépare en faveur de ces obscurs, mais si méritants amis de l'humanité.

Consultés à ce sujet par le département fédéral de l'économie publique, les organes dirigeants de la S. S. H. ont étudié la question d'une manière approfondie et, dans une lettre en date du 8 juillet, se sont prononcés contre l'augmentation proposée. Voici la traduction de la lettre en question :

Donnant suite à votre demande du 25 juin, nous avons l'honneur de vous exposer comme suit notre manière de voir en ce qui concerne la pétition de l'Association suisse des pisciculteurs :

Cette association demande de porter le droit d'entrée sur les truites de Fr. 2.— à Fr. 30.— par 100 kg. brut. Comme le plus important groupement économique principalement intéressé à cette augmentation de tarif, nous protestons de la manière la plus expresse contre cette prétention. Nous sollicitons du département de l'économie publique et du Conseil fédéral de repousser la requête de l'Association suisse des pisciculteurs.

Permettez nous de relever que la truite joue un rôle très considérable dans l'hôtellerie et dans l'industrie de la restauration en général. Nous nous en référons sous ce rapport à notre pétition du 4 janvier 1927 à la commission fédérale des tarifs douaniers, contenant un tableau indiquant l'importance respective des diverses matières premières employées dans l'industrie hôtelière. D'après les chiffres que nous avons présentés alors, 61 entreprises hôtelières avec 5100 lits employaient annuellement 52,160 kg. de poissons d'eau douce. Cette consommation est d'environ 70 % plus élevée que celle du fromage et de 35 % à peu près plus grande que celle des pâtes alimentaires. Nous ne connaissons pas exactement quelle est la proportion des truites dans cette quantité de poissons d'eau douce; il convient cependant de souligner que la truite et la ferra sont pour ainsi dire les seuls poissons d'eau douce qu'on ose présenter aux clients sur des tables d'hôtel. Les étrangers les demandent comme spécialité de nos cours d'eau de montagnes.

La truite est très employée également dans la cuisine diététique. Aussi est-elle recherchée non seulement par l'hôtellerie, mais aussi par les hôpitaux et les sanatoria pour la nourriture des malades, dont elle constitue un important et indispensable élément. L'Association suisse des pisciculteurs a relevé elle-même dans sa pétition, et d'une façon détaillée, l'importance des poissons d'eau douce pour l'hôtellerie. Nous lui sommes reconnaissants de cet exposé et nous ajoutons que, d'après nos renseignements, en hiver dans les grandes stations sportives et en été pendant la haute saison, la Suisse n'est aucunement en mesure de couvrir les besoins de la consommation en ce qui concerne les truites. Durant ces deux périodes, il faut en tous cas recourir à l'importation. Cette importation, en vue de l'établissement des tarifs d'hôtels, ne doit pas être toujours plus coûteuse, mais si possible toujours meilleur marché. C'est une contradiction de demander à l'hôtelier de diminuer ses prix afin de contribuer pour sa part à l'abaissement du coût de la vie, alors que d'autre part on renchérit sans aucun égard les matières premières qui lui sont les plus indispensables. Cette manière d'agir est aussi en contradiction avec la constitution fédérale, laquelle statue expressément que les matières premières nécessaires à notre industrie doivent être frappées de taxes douanières aussi basses que possible :

Si la consommation des truites dans l'hôtellerie n'est plus aussi considérable que précédemment, ce recul est dû précisément et principalement aux prix trop élevés. Voilà pourquoi ce poisson si goûté dans la restauration disparaît de plus en plus de nos tables. C'est un fait qu'aujourd'hui déjà l'hôtelier n'a pas le moindre intérêt financier à présenter cet aliment à ses clients. S'il le fait néanmoins c'est pour se conformer aux goûts des hôtes, qui ont pour la truite une prédilection spéciale. Cet aliment ne donne pas de bénéfice; dans la plupart des cas, au contraire, il occasionne des pertes à l'hôtelier. D'après nos informations, on paye

dans les diverses régions de la Suisse, pour la marchandise indigène, franco domicile, de Fr. 9 à 12 le kg. de truites, soit une moyenne de Fr. 10.50 par kg. Les menus où figurent des truites varient, suivant la localité et l'hôtel, de Fr. 4.50 (arrangement de pension) à Fr. 12.—. Le poisson cru revient à l'hôtelier de Fr. 1.50 à Fr. 2.— la pièce. Dans ces conditions, il est facile de se rendre compte que l'hôtelier ne peut pas réaliser de bénéfice en introduisant la truite dans ses menus.

Ces circonstances seraient aggravées encore par l'augmentation de tarif qui a été réclamée. Jusqu'à présent, les prix des truites importées étaient quelque peu inférieurs à ceux des truites du pays, ce qui exerçait une certaine influence régularisatrice. Le marchand de comestibles, qui payait lui-même de Fr. 8.— à 8.50 le kg de truites étrangères, le revendait de Fr. 9.— à 10.— à l'hôtelier. Si l'on portait la taxe douanière de Fr. 2.— à 30.—, on causerait, étant donnée l'importance de la tare, un renchérissement de Fr. 2.— à 3.— par kg pour les truites importées. La tare payant elle-même la taxe est de 4 à 5 fois plus lourde, dans certains cas même 9 fois plus lourde que le poids net de la marchandise. Le commerce comme les pisciculteurs renchérissement donc simplement leur marchandise de Fr. 2.— à 3.— par kg et l'hôtelier, au lieu de la payer Fr. 12.— au maximum, devrait déboursier Fr. 14.— à 15.—. Les personnes privées, sur le marché, devraient payer de Fr. 15.— à 16.— par kg.

Une pareille augmentation de prix n'est ni dans l'intérêt de public consommateur et de l'hôtellerie, ni dans l'intérêt des pisciculteurs eux-mêmes. Elle interdirait totalement à l'industrie hôtelière de continuer à faire figurer les truites dans ses menus. Une élévation du prix des repas dans les hôtels est impossible dans les circonstances actuelles. Quant au consommateur privé, la cherté de cet aliment l'obligerait à s'en priver. Par conséquent, au lieu de favoriser les pisciculteurs suisses, l'augmentation exagérée des prix les conduirait finalement à la ruine.

Pour développer la consommation de la truite, qui est déjà en recul, il ne faut pas songer à renchérissement cet aliment mais plutôt à en diminuer le coût. On peut relever à ce propos que dans certaines régions de la Suisse à l'écart du grand trafic touristique, par exemple dans les vallées de l'Emmental, de l'Argovie, de l'Appenzel, les truites, aujourd'hui encore, sont cédées par les pisciculteurs à des prix fort inférieurs à ceux des principaux centres d'élevage poissonnier. Cette diversité dans les prix de la marchandise indigène permet de se demander si les motifs invoqués par l'Association suisse des pisciculteurs sont bien exacts. La pétition de l'association n'explique pas en tous cas cette différence de prix. Le pisciculteur prétend qu'en vendant sa marchandise de Fr. 9.— à 12.— il doit compter lui-même avec un prix de revient de Fr. 5.— à 6.—. On constate donc bien clairement que les éleveurs indigènes ont une marge très large entre les frais de production et les prix de vente. Pour cette raison également, nous estimons que la requête tendant à l'augmentation de la taxe douanière sur les truites n'est pas motivée et doit être repoussée.

En exprimant l'espoir qu'il sera tenu compte, comme elles le méritent, des déclarations ci-dessus, émanant du principal groupe intéressé de consommateurs, nous vous prions, etc.

Société Suisse des Hôteliers :

Le président central :

H. Häfeli.

Le Directeur du Bureau central :

M. Riesen.

Tapis
„Point de Sedan“
Maurice GROSSELIN
Fabricant à Sedan (France)



Le Tapis „Point de Sedan“, fabrication datant de 40 ans, est un des plus appréciés par les connaisseurs. — Références enthousiastes des meilleurs Hôteliers de Suisse. Réclamez-le chez :

W. Geelhaar, Berne
Tapis et Couvertures en gros
Maison spécialisée pour les fournitures d'Hôtels

L'influence de l'alcool sur la criminalité.

Sous ce titre une information fait le tour de la presse, suivant laquelle une enquête effectuée auprès des détenus du pénitencier de Lenzbourg aurait établi, entre autre, que sur 150 de ces condamnés, 112 ont vu une fois de l'alcool de façon immédiate. Outre qu'une ivresse unique ne permet absolument aucune conclusion (que l'on songe seulement aux belles années d'étudiants de nos intellectuels!) il y a lieu de relever que dans nos codes pénaux l'ivresse, c'est-à-dire la diminution de la responsabilité, est prise en considération dans un sens atténuant le culpabilité. Il est dès lors facilement compréhensible que les délinquants reconnaissent volontiers avoir trop bu d'alcool, car il voit dans ce fait une excuse pour leur conduite. Il ne faut, en conséquence, pas attribuer une trop grande importance aux déclarations des détenus et, en tout cas, n'en tirer aucune conclusion d'ordre général concernant l'alcool. Il nous paraît en outre que le simple groupement des réponses des délinquants ne saurait constituer une méthode officielle adéquate permettant des conclusions sérieuses et décisives.

Fête du 1er Août.

(Le don en faveur des gardés-malades.)

On le trouve encore chez des âmes d'élite, le pur dévouement, le noble esprit de sacrifice; on le trouve surtout dans la chambre des malades, en tous les actes de l'infirmière qui sait se sacrifier pour le bien de ceux qu'elle soigne. L'infirmière! C'est à elle — inconnue hier — qu'on a recours aujourd'hui alors que la maladie est entrée dans la maison où le père tremble et où les enfants pleurent tandis que la mère agonise.

L'infirmière! La voici; elle arrive, calme et souriante. Elle n'a rien pour cette famille éprouvée... elle est tout maintenant. Silencieuse et discrète, experte et dévouée, c'est elle qui va aider la malade à surmonter la

grande crise. Elle froûvera les mots qui soulagent, le geste qui tranquillise, elle aura le sourire qui redonne l'espoir. Doucement elle prévoit, ordonne, prépare, aide et console.

D'où vient-elle? Personne ne le sait. Qui est-elle? Tous l'ignorent. Elle est là, cela suffit. Oui, elle est là, jour et nuit, toujours à la brèche, quelle que soit sa fatigue, car sa tâche est sublime: elle lutte avec la maladie, elle lutte avec la mort!

Les peines des autres deviennent ses propres soucis, l'angoisse de la famille devient sa propre crainte... N'importe, elle a le sourire, le geste caressant qui apaise, la sérénité et le calme qui donnent la confiance, imposent le respect et relèvent les courages.

Elle cependant!... Sait-on ses soucis, ses fatigues, ses peines? L'esprit de sacrifice qu'elle porte en elle est si grand qu'il masque ses déresses; son dévouement est tel qu'il ne laisse rien voir des difficultés avec lesquelles elle lutte. Qui sait, elle est pauvre, elle vieillit sans doute, elle souffre peut-être d'un mal qui la ronge.

N'importe! Son salaire n'est pas élevé, elle chôme souvent, ses économies réunies à la sueur de son front au chevet des malades, sont prêtes à s'épuiser. N'importe! Elle-même s'épuise aussi, car c'est une profession pénible que celle de garde-malades. Et quand elle songe à son avenir, quand elle se rend compte que bientôt peut-être elle ne pourra plus travailler, et qu'elle sera pauvre et misérable, n'ayant plus la force de gagner son pain, son âme se trouble, les larmes lui montent aux yeux, une angoisse l'étreint... N'importe! Elle garde le sourire.

Mais le peuple suisse est là, et la Fête du 1er août de cette année va lui donner l'occasion de faire un geste généreux en faveur des infirmières malades, âgées, nécessitées, infirmes. Pour celles qui ont tant fait pour vous, ô compatriotes de mon petit pays, faites à votre tour le sacrifice nécessaire qui permettra à nos bonnes Soeurs de regarder l'avenir sans trop de craintes! Elles ont été si bonnes pour tous, soyez tous bons pour elles!

Dr. Carle de Marval.

Nouvelles diverses

Le radio en Suisse. — Le chiffre des concessions de Radio en Suisse au 30 juin 1927 est le suivant:

Station de Genève 4777; Lausanne 5662; Berne 15,799; Zurich 30,657; Bâle 2749. Total: 59,650.

Trois heureux gagnants! On trouvera en dernière page le résultat du tirage des belles primes offertes par la république Maison Charrière et Cie, instruments de musique, à Bulle, à l'occasion de l'Exposition relative au métier de cafetier à Zurich.

Importation des automobiles. — On se souvient que pendant l'année dernière, l'importation des automobiles a atteint le chiffre énorme de 75 millions. La statistique vient de constater un recul pour le premier semestre de l'année; pendant les six premiers mois, l'importation d'automobiles a été de 35,84 millions contre 42,36 millions pour l'année dernière. Mais le nombre des automobiles introduites en Suisse n'a guère diminué, ce sont les prix qui ont fortement baissé sous l'influence de la concurrence. La première exposition des industries hôtelières et gastronomiques en Pologne, la ville de Poznan, qui s'est acquis une réputation d'excellent organisateur de Foires et d'Expositions, prépare encore une nouvelle exposition qui doit s'ouvrir le 24 septembre de cette année. C'est l'exposition des Industries hôtelières et gastronomiques. — On prévoit la participation étrangère à cette exposition avec les appareils et ustensiles encore peu connus en Pologne. Des démonstrations de toute sorte augmenteront l'intérêt de cette exposition dont les travaux préparatoires sont commencés. L'exposition durera deux semaines.

Voleur d'hôtel moderne. Une arrestation opérée par la police criminelle de Bruxelles vient de percer le mystère qui entourait toute une série de vols commis dans les hôtels de Berlin dans le second semestre de l'année dernière. Il s'agit d'un individu âgé de 28 ans, nommé Diomède Dyszlink, originaire d'Ukraine, qui avait volé dans un hôtel de Bruxelles des bijoux pour une valeur de 250,000 francs belges. Ce personnage était en possession de bijoux de tous genres, tels que diamants, brillants et saphirs d'un poids s'élevant à 125 grammes.

Dyszlink a avoué avoir commis les vols mentionnés ci-dessus à Berlin.

Il résulte de l'enquête que cet individu exerça son activité dans les grandes stations balnéaires du continent. Il se rendait de ville en ville par avion, ce qui lui permettait de se déplacer rapidement et de dérouter ainsi les recherches de la police.



Foods with this name have the finest flavour

Specialities:



Ananas
Asparagus
Peaches
Oxtongues
Salmon
Catchup
Corned Beef



Famous Libby's Fancy Santa Clara Dried Prunes
Quality Foods mean Prestige

Changements d'adresses des abonnés.

Nous prions nos abonnés qui se trouvent dans le cas de faire modifier leur adresse de nous en aviser pour le mardi au plus tard et de joindre à leur demande trente centimes en timbres-poste.

Volailles de Bresse Chaumont Cadet Louhans (Saône et Loire)

Expéditions pour toutes quantités de marchandises fraîches 1ère qualité. Demandez prix et conditions. Adresse télégraphique Chaumont Cadet, Louhans Téléphone 83.

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art. Schuberöle „Ideal“, Bodenwischer, Bodenöl, Stahlspanne, Essig-Essenz 80% etc. liefert in bester Qualität bei 111 K. S. G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Feinwaren-Fabrik, Fehraltorf (Zürich). Geogr. 1860, Golo, Med. Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

TÄGLICH

FRISCHE EIER

GARANTIRT GESUNDE WAHRE BEZIEHUNGEN HOTELS AM BESTEN VON

J. WILDI COMESTIBLES BRUNNEN
TEL. 109

Fräulein! Halt! Zum Bier Ritz-Käse-Waffeln

J. P. Rytz A.-G., Laupen

LE COGNAC MARTELL

est le meilleur ami de la maison, il doit avoir sa place dans chaque famille pour les bons et les mauvais jours

PARCE QUE

- 1° C'est le complément le plus agréable d'un bon repas;
- 2° C'est le meilleur des digestifs;
- 3° Additionné d'eau ordinaire ou gazeuse, avec ou sans sucre, il désaltère délicieusement;
- 4° Le gourmet apprécie son arôme délicat dans les mets et les pâtisseries;
- 5° On en fait le plus exquis des grogs;
- 6° Il combat victorieusement la grippe et la fatigue.

MAISON FONDÉE EN 1715

SPEZIALGESCHÄFT FÜR HOTELS UND RESTAURANTS

LUDWIG & GAFFNER

Bern-Spiez

Comestibles • Delikatessen • Konserven • Kolonialwaren • Kaffeerösterei

Man verlange unsere wöchentlichen Comestibles-Preislisten

KOCH & UTINGER, CHUR

offerieren äusserst vorteilhaft

Platten-Papiere
Proviant-Papiere
Office-Papier
Closet-Papiere

1563

(in Rollen und Paketen)

Muster-Offerten werden gerne unterbreitet.

Ambrosia

wird als das Feinste in Speiseölen anerkannt. Zum Kochen für Salat und Mayonnalse

Referenzen von erstklassigen Hotels. Ersatzöl wie man energisch zurück. Man achte auf die plombierten Originalgebände.

Ernst Hürlimann, Wädenswil

Vorzüchlichen, glanzhellen

Obstwein

ferner einen ausgezeichneten

alkoholfreien Apfelsaft

ohne Zusatz von Konservierungsmitteln (wie Benzoat und dergl.) empfiehlt zu vorteilhaften Preisen franko ins Haus

Freiämter Mosterei, Muri

Verlangen Sie bitte die Preisliste

Einzig und allein die „Marlborough“ macht das rostfreie Messer zum idealen Schneidewerkzeug und erspart Ihnen viel Aergern.

„Marlborough“ improved knife grinder and sharpener

„Marlborough“ la fileuse automatique p. la coutellerie inoxydable

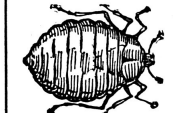
„Marlborough“ der Messer-Schleif-, Schärf- und Abzieh-Apparat für rostfreie und gewöhnliche Klingen. Perfekt in jeder Beziehung! Lieferung nach allen Ländern

Fr. Leopold & Cie Thun („Bornhaus“)

Pasteur Anglais

recuit jeunes gens. Vie de famille. Bonnes leçons. Beau quartier de Londres

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



Auströpfung der Wanzen

samt Brut 346 S

durch Vergasen von Matthéin ist einzig rationell und wirklich radikal. Keine Schmiererei. Verlangen Sie Prospekte.

Matthey-Meyer & Cie., Basel 2.

Kaffeemahlmaschinen



Gebr. Keller, Olten

Altbewährte Weltmarke!



Mattoni's Giesshübler

Zu haben in Mineralwasserhandlungen, Hotels und Restaurants, sowie durch die Generalvertretung für die Schweiz

A.-G. Ulmer & Knecht
Zürich 8

Tel. Limmat 96.10

Nerven-Heilanstalt „Friedheim“

Zhischlach (Thurgau)

Eisenbahnstation: Amriswil
Bischofszell-Nord

Nerven- u. Gemütskranke

Sorgfältige Pflege. - Gegründet 1891
Drei Aerzte. - Telefon Nummer 3

Chefarzt und Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Passier - Maschinen

53

neuester Konstruktion bei Schwabenland & Co. A.-G., Zürich

JSOTTA

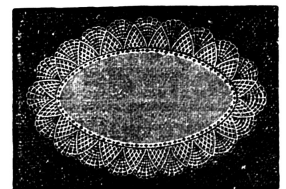
Vino Vermouth fino

Zu beziehen durch alle besseren Weinhandlungen und Likörfabriken.

H. Rivinius, Zürich I

Fraumünsterstrasse 14

Luxuspapiere etc. en gros, sowie diverse Hotel-Bedarfsartikel.



Tel. Schum 1570

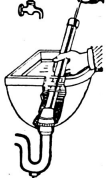
Goldene Medaille
der Schweiz. Gastwirtschafts-
Ausstellung

A.-G. vormalis
Drogerie Wernle & Co.
Zürich 1, Augustinergasse 17

Wernle's Metallputzmittel

Verlangen Sie Gratis-Muster und Offerte.

Vernachlässigte Toiletten



vertreiben die Gäste, darum verwenden schon sehr viele Hotels u. Restaurants den praktischen Rohr-Reiniger

NON PLUS ULTRA

Ein kompletter Apparat mit 5 verschiedenen Gummiansätzen für grosse Betriebe ausreichend kostet Fr. 51.50. Der gleiche Apparat mit 3 Ansatzstücken Fr. 32.50; mit nur 1 kl. Ansatz Fr. 20. franco gegen Nachnahme m. Gebrauchsanweisung. Prospekt gratis.

J. Wenger, Herrliberg-Zch

Gesucht in gute Fremdenpension nach Davos eine in Fach

tüchtige Person

(event. Köchin oder Wirtschaftlerin), die sich am Geschäft mit einer Einlage beteiligen würde. Eigenes Haus in bevorzugter und sonnigster Lage, komfortabel eingerichtet. Sicherstellung des Kapitals; prima Existenz. Offerten mit Angabe der Beteiligung unter Chiffre O. F. 447 B. an Orell Füssli-Annoucen, Chur.

Direktor

34 Jahre. Leiter eines erstkl. Sommergeschäftes, 3 Hauptsprachen, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle. In. Referenzen. Gute Kenntnisse im Wintersport. — Geil. Offerten unter Chiffre D. G. 2324 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTEUR

Suisse, 45 ans marié. Grande expérience. Bon Restaurateur dirigeant actuellement Hôtel de réputation mondiale à l'Étranger cherche pour octobre prochain Situation indépendante en Suisse ou à l'Étranger. Prière adresser les Offres sous chiffre H. P. 2367 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in

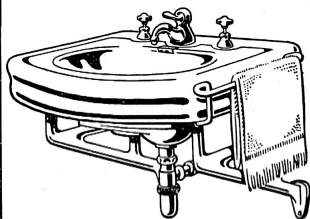
MOBILIAR

für Restaurants, Cafés, Speise-Säle, Vestibules etc. 476



TROESCH & Co., A.-G. Zürich BERN Antwerpen

Fabrik sanitärer Apparate



Hotel-Zimmer-Toilette TRIUMPH

aus schwerem Feuerlon mit neuer verdeckter Mischbatterie für Kalt- und Warmwasser, Modell Troesch.

Neue glatte Toiletten Garnituren

✚ Musterschutz No. 40002.

VORZUGS-ANGEBOT!

Wegen vorgerückter Saison geben wir, um zu räumen, Glacemaschinen und Conservatoren zu zurückgesetzten Preisen ab.



Verlangen Sie heute noch Spezialofferten und Prospekte bei

Schwabenland & Co. A.-G., Zürich



Chef d'étage

(Schweizer) 26 Jahre alt, 3 Hauptsprachen, gegenwärtig in erstklassigen Hause tätig, sucht Engagement, Eintritt September, Saison- oder Jahresstelle. Gute Kenntnisse und Referenzen erster Häuser. Offerten unter Chiffre M. J. 2373 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier

anfangs 30. stattliche Erscheinung, sehr wohlhabend, wünscht

Bekanntschaft

mit netter, geschäftstüchtiger Tochter aus nur guten Kreisen zwecks späterer Heirat. Strengste Diskretion gewünscht und zugesichert. Offerten mit Bild unter Chiffre F 1812 an Postfach 5630 Glarus.

Chef de Cuisine

38 ans, Suisse romand, ayant travaillé plusieurs années dans des grands hôtels de l'Amérique du Nord et en Suisse française, demande position à l'année ou bonne saison d'hiver dans maison de première classe, bons certificats. Ecrire sous chiffre F. V. 2388 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Indanthren



Ausruhen und wohlfühlen
sollen sich Ihre Gäste!

Das hängt nicht zuletzt von den gut aufeinander abgestimmten Farben der Kissen, Decken, Vorhänge usw. ab.

Kaufen Sie darum bei Bedarf in Textilien aus Baumwolle, Leinen und Kunstseide immer nur indanthrenfarbige Gewebe; sie trotzen den Einflüssen von Sonne und Wasche, denn sie sind unübertroffen

waschecht, lichtecht, wetterecht!

Oft schon konnten Sie die Beobachtung machen, dass die b. Einkauf so leuchtend schönen Farben der Stoffe und Garne schon nach kurzer Belichtung in der Sonne od. gar in der ersten Wasche ihre Pracht einbüßen und unansehnlich wurden. Indanthren enttäuscht Sie nicht! Indanthrenfarbige Gewebe sind in jedem guten Textilwarengeschäft zu haben.

1. AUGUST 1927! Bundesfeier-Menükarte

nach Originalentwurf des bekannten Schweizermalers Anton Christoffel, in Dreifarben-Druck auf fein weiss Kunstdruck-Karton. Preis pro 100 Stück einfache Karten Fr. 20.— ohne Text, Preis pro 100 Stück Doppelkarten Fr. 25.— ohne Text. Spezieller Text-Druck unter billigerster Berechnung. Man verlange Muster. Solange Vorrat werden auch noch Sujets früherer Bundesfeier-Menükarten zu obigen Preisen abgegeben.

Koch & Utinger, Chur

Das feinste Dessert!

Die beste Erfrischung

glaces

aus

Sterna-Eiscremen

HERGESTELLT AUS FRÜCHTEN / MILCH & EIERN / JEDERZEIT GEFRIERFERTIG / ZUFOLGE STERILISATION VOLLSTÄNDIG KEIMFREI IN LUFTDICHT-VERSCHLOSSENEN DOSEN OHNEGEFAHR JAHRELANG HALTBAR.

Milchcremen:

VANILLE / MOCCA / HASELNUSS
MANDEL / NOUGAT / PISTACHE

Fruchtcremen:

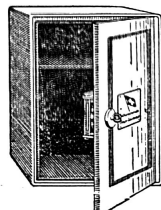
HIMBEER / ERDBEER / APRIKOSEN,
PFIRSICH / JOHANNISBEER / ANANAS.

Alleinige Fabrikanten:
Popp & Cie Basel 2
Tel. Safran. 45.79



Hotelzimmer-Tresor

Mit Versicherung gegen Einbruchdiebstahl von 5—50,000 Franken.



Seit 10 Jahren in ersten Häusern bestens eingeführt.

Schweizerische Tresor-Gesellschaft, Zürich
Tiefenhöfe 8 Tel.: Selnu 44.40

Fremden-Pension Lugano

sucht tüchtige in Hotelfach erfahrene Dame als

Mitarbeiterin

zu baldigem Eintritt, m. grösster Einlage gegen Sicherheit. Offerten mit genauem Angaben an Postlager-Karte Nr. 50 Station Lugano

Zu verkaufen

sofort, ungefahr 3700 lt. Dole. Gute Qualität zu Fr. 1.80 der Liter. Franco Sitten. Muster zur Verfügung. Man melde sich an Dubais, Ribordy & Co., Weinhandlung, Sitten.

Chef de cuisine

internationaler, erstklassige Kraft, absolut selbständig, sucht Herbst- oder Winter-Engagement. Geil. Offerten unter Chiffre E. R. 2370 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Conducteur-Concierge

Wegen vorgesehener Betriebsstellung über die Wintermonate Dezember bis März suche ich für meinen wiederkehrenden, über 10 Jahre im Dienste stehenden, 4 Sprachen sprechenden, tüchtigen Concierge entsprechende Anstellung. Frül. Berücksichtigung m. Kollenzen vorab verdankend. Bin zu weitem Auskunft bereit und erbitte Anfragen z. Weiterleitung unter Chiffre D. H. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in südlichem Kurort, Lugano bevorzugt

Hotel und Pension

gut gelegen, möglichst modern eingerichtet, ca. 30 Betten zu pachten oder zu kaufen. Langjährige Erfahrung und Kapital steht uns zur Seite. Ausführliche Angebote unter Chiffre F. K. 2368 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Schützt Eure Vorräte!

Der Flit tötet die Schwabenkäfer!

Plünderer, gefräßig, gefährlich! Der Schwabenkäfer versteckt sich tagsüber in einer dunklen Ecke, um bei Einbruch der Dunkelheit alle Nahrungsmittel zu verschlingen. Der Schaden, den er anrichtet, ist gewaltig.

EIN VOLLKOMMENES, FLÜSSIGES VERTILGUNGSMITTEL

Der verdunstete Flit tötet in wenigen Minuten die Schwabenkäfer und auch alle anderen unangenehmen Insekten wie Stechmücken, Fliegen, Wanzen, Ameisen, Flöhe. Er zerstört ihre Eier, indem er in die Ritzen und Zwischenräume eindringt, wo sich dieselben befinden. Flit

vernichtet die Milben und ihre Larven, ohne die empfindlichsten Stoffe zu beschädigen. Sein Geruch ist angenehm und gesund. Er ist dem Menschen unschädlich und dank dem Zerstäuber „Flit“ praktisch im Gebrauch.

Erhältlich in Apotheken, Drogerien und einschlägigen Geschäften.

Alleinige Importeure und Hersteller für die Schweiz:

BARBEZAT & CIE., FLEURIER (Neuenburg)

FLIT

VERTILGT:
Fliegen, Stechmücken, Wanzen
Milben, Schwabenkäfer
Ameisen, Flöhe.

Die gelbe Dose mit schwarzem Streifen. Achtet auf unser selbste Garantieschild am Verschluss!



Preiswürdige, behagliche **Peddig-Rohrmöbel** naturweiss oder gelbeid. Wetterfeste **Boondoo-Rohrmöbel** Weidenmöbel **Gestülpte Rohrmöbel** in allen Farben **Liegeühle.**

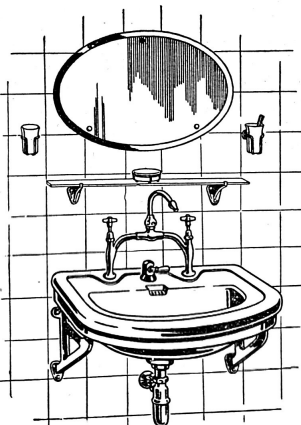
Krankentühle. Besuch, Musterendungen und Kataloge zu Diensten **CUENIN - HONI & Cie.** Rohrmöbelfabrik Kirchberg (Bern)

Berücksichtigt die Interessen dieses Blattes!

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



Votre hôtel sera toujours au complet

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires



GERBERKÄSE

DER ERSTE UND ORIGINAL-EMMENTALER SCHACHTELKÄSE

Soeben erschienen das

Unterrichts-Programm 1927/28

der im In- und Ausland best beurteilten
Schweiz. Hotel-Fachschule in Luzern

Verlangen Sie es!

Inserieren bringt Gewinn!



Bundesfeier 1. August

Feuerwerk



Lampions, Ill. Gläser, Fahnen, Flaggen

Bitte schreiben Sie um unsere neue Preisliste No. 233

(Feuerwerk, Illumination, Dekoration)

Franz Carl Weber A.-G., Zürich

Resultat der Ziehung der Gratis-Verlosung

der Firma

Charrière & Cie., Bulle (Freiburg)

anlässlich der Fachausstellung für das Schweizer. Gastwirts-Gewerbe, Zürich 1927



Das 1. Los: 1 elektrisches Klavier im Wert von Fr. 6,000.- gewinnt (Nr. 16942) Frau Carlini, Restaurant zur Eintracht, Schaffhausen.

Das 2. Los: 1 Handspiel-Klavier im Wert von Fr. 1,500.- gewinnt (Nr. 14860) Herr H. Steffen, Restaurant zur Frohburg, Zähringerstrasse 3, Zürich.

Das 3. Los: 1 Grammophon im Wert von Fr. 1000.- gewinnt (Nr. 11301) Herr Jak. Gschwend, Restaurant Klostermühle, Altstätten (St. Gallen).

Die Firma Charrière & Cie. gratuliert den glücklichen Gewinnern und teilt gleichzeitig den Nichtgewinnern mit, dass sie jedem Käufer eines elektro-pneumatischen Musik-Instrumentes bis zum 25. Juli a. c. eine Trost-Prämie offeriert, im Wert von 5% des gekauften Instrumentes. Daher, wenn Sie ein elektro-pneumatisches Musik-Instrument benötigen, so benützen Sie diese einzigartige Gelegenheit und kaufen Sie dasselbe vor dem 25. Juli dieses Jahres bei der Firma

Charrière & Cie., Bulle (Freiburg)

führender Spezialhändler der Schweiz für elektro-pneumatische Musik-Werke.



Rationalisierung

des Betriebes ohne Unterlass ist auch unsere Devise. Der dauernd steigende Umsatz mit prozentualer Tieferhaltung der Spesen ermöglicht uns entsprechende Herabsetzung der Verkaufspreise

SCHUSTER & CO
ST. GALLEN-ZÜRICH-TAEBRIS

Das neue Insektenvertilgungsmittel

FLIT

tötet Fliegen, Motten, Moskitos, Ameisen, Wanzen, Flöhe, Schaben und andere Hausinsekten. Sauber und rasch wirkend.

Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (V. O. L. G.) Winterthur und Sektionsfilialen.

Keller's Sandschmierseite

das vorteilhafteste und billigste Putzmittel für den Hotel-Bedarf - in Zubern von 50 kg an franko.

CHEMISCHE FABRIK STALDEN
(Emmental)

Goldene Medaillen, Basel 1921, Luzern 1923, „Hors Concours“ Burgdorf 1924.

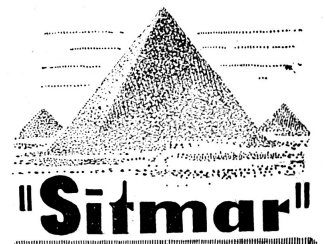
Wir halten Lager in

Hotel-Journalen (Mains courantes)

für Pensions- und Passanten-Häuser. — Extra-Anfertigungen in kürzester Frist.

1503

KOCH & UTINGER, CHUR



"Sitmar"

Nach **Agypten**
Syrien

Konstantinopel
Schwarzes Meer

bevorzugen Sie die allgemein bevorzugten Linien der:

"SITMAR"

(Società Italiana di Servizi Marittimi)

Regelmässiger Reise- und Postverkehr mit neuesten Schiffstypen nach allen Häfen des **nahen Orients.**

Besonderer **Eiluxusdienst:**
Europa - Agypten
mit Luxusdampfer „Esperia“

Mittelmeer- und Nordland-Fahrten mit

„Neptunia“

General-Vertretung:

„SUISSE-ITALIE“, ZÜRICH
Bahnhofstrasse 80 — Reise und Transport A.-G.
Filialen: Basel, Luzern, St. Gallen, Genf, Lugano, Locarno