

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 20

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: 16.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 20
BASEL, 15. Mai 1930

Nº 20
BALE, 15 mai 1930

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. 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 jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: „La Technique Hôtelière“

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 fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER: 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 aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No V 85



Todes-Anzeige

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

Herr

A. Frey-Martin

Direktor des Roseg Hotel
Pontresina

am 9. Mai im Alter von 44 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Inhalts-Uebersicht

Haupt-Artikel:
Die Wichtigkeit von Experten — Grosse Schweizer Alpenroute — Tessiner Sprachengesetz — Der Maler in der Werbebrochure — Illustrierter Hotelführer.
Petit-Artikel:
Bankbericht — Streiflichter über die Mustermesse — Gärung und Fäulnis in Keller und Küche.
Kleine Meldungen und Notizen.
Fragekasten.

Mitglieder-Bewegung Mouvement des membres

Neuanmeldungen.
Demandes d'admission.

Betten
Lits

Sig. Giuseppe Denicola, Pension zu Post, Arvigo	7
Frau G. Schellenberg, Pension Wijers, Davos-Platz	26
Hr. Felix Schmid, Hotel Seeböf, Lenzersheidesee	50
Hr. Fritz Fries, Kurhaus Bad Losterf, Losterf	70
Hr. Jos. Mattie, Hotel Löwen, Pfäfers	15
Hr. Chr. Schmid, Hotel Bernina, Pontresina	60
Hr. Fritz Drefs, Hotel Usterhof, Uster	25
Hr. G. Wagnon-Christen, Hotel Kurhaus, Thermen, Vals	75
Hr. Adolf Neumaier, Hotel Schweizerhof u. National, Zürich	145
M. Alexandre Poltera, Dir., Hotel Villa Serbelloni, Bellagio (Italien)	P.M.

„Grosse Schweizer Alpenroute“

Dr. H. A. Gurtner, Lauterbrunnen

Keine originelle Idee,
Doch zeitgemäss in der Anwendung.

Taufakt: Grosse Schweizer Alpenroute — Nord-Südroute — Transversale — „Automobilisierung“ und Industrialisierung — Entwicklungstendenzen — Anteil der Nationen — Gesamttourismus: Schweiz — Ausland — Wirtschaftliche Bedeutung — Propaganda.

I.

Nein, ganz originell ist die Idee einer „Grossen Schweizer Alpenroute“ nicht mehr, nachdem die „Route des Alpes“ in Frankreich sich über ein Jahrzehnt ausgewirkt und bewährt hat. Evian - Nice, befahren durch die P. L. M. und zahlreiche Privatautos, kann man sich heute nicht aus dem Fahrprogramm des kontinentalen Automobilisten wegden-

ken. Dürfen wir in der Schweiz das Vorgehen unserer westlichen Nachbarn kopieren?

Wenn wir uns den grossen Automobilverkehr über die höchsten Alpenpässe vor Augen halten und sehen, wie dieser Verkehr während der Sommermonate verläuft, so dürfen wir heute auch ganz getrost an eine propagandistische Beeinflussung dieses Verkehrs herantreten: spezielle Strassenverbindungen hervorheben, ihnen bezeichnende Namen beilegen und den Scheinwerfer der Propaganda auf sie einstellen.

Als meistbefahrene Routen haben wir hervor: die Transversale: Lyon—Genf—Lausanne—Montreux—Bern oder Interlaken—Luzern—Zürich—St. Gallen oder Konstanz—München; die Nord—Süd Route vom Schwarzwald über Gotthard oder Grimsel—Simplon nach den italienischen Seen und Mailand und die Grosse Schweizer Alpenroute der Hochsommermonate: Pion—Grimsel—Furka—Oberalp—Julier als Verbindungsstrasse der grossen Touristenzentren des Genfersees, des Wallis, Berner Oberlandes und des Engadins.

2.

Grundlage des seit ungefähr einem Jahr fünf kräftig anschwellenden Autotourismus ist die „Automobilisierung“ der Welt, für uns speziell Europas. Der Weltbestand an Automobilen lässt sich ungefähr auf 32 Millionen¹⁾ Wagen errechnen. Davon laufen in U. S. A. 24,500,000; Grossbritannien 1,309,000; Frankreich 1,088,000; Kanada 1,078,000; Deutschland 577,000; in der Schweiz 71,000²⁾ usw.

Dies sind die Zahlen für die Automobile ohne Einrechnung der Motorräder. Dass die U. S. A. heute so ziemlich automobilisiert sind, wird vom grossen zahlenmässigen Vorsprung gegenüber dem Wagenbestand der übrigen Welt bewiesen. Die grosse Zahl zeigt uns aber auch, bis zu welchem Grade sich ein Staat unseres Kulturkreises mit Automobilen durchsetzen lässt. Wir dürfen aber keineswegs glauben, dass mit dem Verhältnis: ein Automobil auf 5 Personen dieser Prozess der Automobilisierung zum Stillstand komme. Die führenden Unternehmer der Automobilproduktion teilen diese Ansicht nicht und steigern noch ihre Produktionsfähigkeit. Wird aber das Verhältnis z. B. von 1:5 auf 1:2,5 gebracht, so bedeutet dies ja eine neue Verdoppelung(!) des Bestandes. Die Automobilisierung der übrigen Welt steht aber noch bevor und welche Vermehrung in diesen Staaten noch zu erwarten ist, kann ungefähr vom heutigen Verhältnis zwischen Bevölkerungszahl und Automobilbestand geschlossen werden.

Während heute in den U. S. A. auf je 5 Personen ein Automobil gerechnet wird, stellt sich das Verhältnis in den übrigen Ländern wie folgt. Es entfällt je 1 Personenautomobil auf

5 Personen in	den U. S. A.
9	„ Kanada
9	„ Neuseeland
12	„ Australien
35	„ England
35	„ Argentinien
38	„ Frankreich
39	„ Dänemark
48	„ Schweden
62	„ Südafrika
66	„ der Schweiz
91	„ Belgien
111	„ Holland
114	„ Deutschland
218	„ Spanien
229	„ Italien
353	„ Mexiko
731	„ Brasilien
814	„ Niederländisch Indien
2548	„ Japan
	„ British Indien

¹⁾ Anfang 1929.
²⁾ Ende 1929.

Die Wichtigkeit von Experten in der Hotellerie

Ein Mitglied aus der Zentralschweiz erklärt uns: Schon oft habe ich es in meinem Betrieb als Mangel empfunden, dass mir für gewisse technische Fragen keine genügend objektiven Experten zur Verfügung stehen. Will ich eine neue Maschinerie für die Küche erproben, so werden uns wohl alle möglichen Prospekte und Empfehlungen zugeschickt. Bei der ganzen Fülle des Materials weiss ich aber nicht, was ich wählen soll. Ein Missgriff kann mich unter Umständen viele tausend Franken kosten, Ausgaben, die ein Hotelbetrieb nicht auf sich nehmen kann. Objektive und wirklich neutrale Experten, welche mich sachlich und unbeeinflusst beraten könnten, stehen mir aber nicht zur Verfügung.

Schlimmer wird die Sache noch, wenn ich eine Installation bereits besitze und dann genötigt bin, wegen Mängeln an den Apparaten jemand zum Ratschlag herbeizuziehen. Nehme ich den Installateur, so erklärt er mir selbstverständlich, dass der Fehler an der Unzulänglichkeit meiner Angestellten liege oder der unrichtige Gebrauch der Maschinerie den Mangel verursacht habe usw. Wennmöglich muss ich dann einen grossen Teil der Apparatur herausreissen lassen, und einige tausend Franken sind wieder dahin. Ziehe ich aber eine andere Firma heran, so wird meist erklärt, die Maschinerie sei überhaupt nichts wert und nur die Apparate der neuen Firma kämen in Betracht. Vielfach will man dann Reparaturen überhaupt nicht ausführen.

So hatte ich in der letzten Zeit mit den Kühleinrichtungen meines Hotels enorme Schwierigkeiten. Die Sache ist noch jetzt nicht erledigt, trotzdem ich mich mit allen möglichen Experten und Fachleuten herumgeschlagen habe. Ähnliches trifft zu für die Liftvorrichtungen im Hotel. Auch da fehlt vielfach eine objektive Expertise, die uns beraten kann, ob der Lift noch gebrauchsfähig ist oder nicht. Wohl gibt es ja ausgezeichnete Firmen, die uns heute tadellose Lifts liefern, aber die Leiter dieser Firmen können auch nicht immer wissen, was ihre Installationsarbeiter tun und behaupten. Wie oft kommt es vor, dass ein solcher Arbeiter aus Bequemlichkeit oder, um seinem Geschäft einen Nutzen zu verschaffen, grosse Reparaturen oder gar Neuinstallationen veranlasst, wo sie bei richtiger Untersuchung gar nicht notwendig gewesen wären. Dem Hotel aber, das rechnen muss, erwächst aus derartigen oberflächlichen Untersuchungen ein grosser Schaden.

Der Schweizer Hotelier Verein sollte daher unbedingt dazu kommen, die Frage von neu-

tralen Expertisen für einzelne Fachgebiete zu prüfen. Der Verein sollte solche Experten geradezu in seinen Dienst nehmen und gewisse Normen für ihre Entschädigungen aufstellen. Das Geschäft würde sich für den Hotelier sowohl als auch für den Experten lohnen.

Eine weitere Frage, die mit obigem im Zusammenhang steht, ist die, ob vom Schweizer Hotelier-Verein aus nicht für eine bessere Instruction des bezüglichen Personals gesorgt werden sollte. Sicherlich fehlt es unserem Hotelpersonal, welches die Bedienung von Küchenmaschinen, Lifts, elektrischen Anlagen usw. besorgt, das die Kühlräume unter sich hat usw., an einer sachgemässen fachlichen Instruction. Es würde sich unter Umständen lohnen, für das Personal, welches die Lifts, gewisse elektrische Anlagen, Küchen- und Waschmaschinen zu besorgen hat, spezielle Instruktionkurse zu veranstalten. Auch auf diese Weise würde der Hotellerie viel Geld erspart und andererseits bekäme man dann vielleicht eher und leichter jenes Personal, wie Wäscher usw., das uns speziell in der Saisonhotellerie in einem hohen Masse fehlt.

* * *

Nachschrift der Redaktion. Die Vereinsleitung S. H. V. schenkt auch den hier aufgeworfenen Spezialfragen die verdiente Aufmerksamkeit und Beachtung. Auch stehen dem Zentralbureau Fachleute zur Seite, die auf Wunsch bereit sind, auf allen Gebieten des Hotelbetriebes und der fachtechnischen Einrichtungen allfällige Anfragen um Auskünfte und Ratschlag in objektiver Form zu beantworten. Die Vereinsmitglieder wollen sich daher mit derartigen Anliegen getrost an die Direktion des Zentralbureau wenden. Selbstverständlich kann aber der S. H. V. nicht für jedes Spezialgebiet einen besonders vorgebildeten Beamten als Experten oder als wissenschaftlichen Berater anstellen, da diese Entwicklung zur Überorganisation und Unwirtschaftlichkeit im Vereinsbetrieb führen müsste. Andererseits ist aber das „Universalgenie“ noch nicht vorhanden, das in der Lage wäre, die Hotels über die sämtlichen Einzelfragen der Betriebstechnik, der Installationen und Anlagen etc. zweckmässig und folgerichtig zu informieren und zu beraten, weshalb wir uns bisher in solchen Informationsfällen um Ratschlag an diverse Fachleute der einzelnen Sparten wandten. Das Zentralbureau ist auch fortgesetzt bemüht, diesen Kreis von Ratgebern nach Möglichkeit zu erweitern.

3.

Nach neuesten statistischen Feststellungen verteilt sich die erwerbstätige Bevölkerung in einigen europäischen Ländern auf die Berufsgruppen von Industrie, Handel und Verkehr wie folgt (in %):

Grossbritannien (1921)	51,5	in Industr. u. 22,2	in Verkehr =	73,7
Belgien (1920)	49,1	„ „ „	18,6	= 67,7
Schweiz (1920)	44,7	„ „ „	16,6	= 61,3
Holland (1920)	38,0	„ „ „	21,3	= 59,3
Deutschland (1925)	41,4	„ „ „	16,5	= 57,9
Frankreich (1921)	33,0	„ „ „	13,7	= 46,7
Norwegen (1920)	29,4	„ „ „	19,7	= 49,1
Dänemark (1921)	28,1	„ „ „	17,0	= 45,1
U. S. A. (1920)	34,4	„ „ „	26,0	= 61,0

Diese industriell und handelspolitisch eingestellten Länder weisen die folgenden Zahlen aus, wenn wir die Werte des Gesamt-spezialhandels pro Kopf der Bevölkerung im Jahre 1925 ausrechnen (in 100 RM.):

Grossbritannien	10,1
Holland	9,6
Schweiz	9,3
Belgien-Luxemburg	7,9
Frankreich	4,4
Oesterreich	4,2
Deutschland	3,3
Tschechoslowakei	3,1
Italien	1,8

Wenn wir diese Zahlenbilder zu vereinigen suchen, so ergibt sich die folgende Tabelle der ungefähren Industrialisierung moderner Prägung und der Durchsetzung mit Automobilen:

	Handel pro Kopf der Bevölkerung	Von 100 Erwerb. i. Hand. u. Industrie	Personen pro Auto
Grossbritannien	10,1	73,7	35
Frankreich	4,4	50,7	38
Dänemark	4,5	45,1	39
Schweden	4,5	45,1	48
Schweiz	9,3	61,3	66
Belgien	7,9	67,7	71
Holland	9,6	59,3	91
Deutschland	3,3	57,9	111
Spanien	2,3	2	114
Italien	1,8	2	218

Aus diesen Zahlen lässt sich herauslesen, dass z. B. die Schweiz, Belgien, Holland und Deutschland in ihrer Automobilisierung bedeutend hinter England und ganz besonders hinter Frankreich zurückstehen und sich die Zahl der Automobile dieser Länder infolge der Zwangsmittel von Konkurrenz und Imitation in den nächsten Jahren mindestens bis zur Verdoppelung steigern muss.

(Fortsetzung folgt)

Zum neuen Tessiner Sprachen-Gesetz

Von Jules Lippert

In Italien unterliegen seit einigen Jahren fremdsprachige Aufschriften in Läden, Cafés, Hotels usw. einer besonderen Steuer. Diese Massnahme ist auf die Anstrengungen chauvinistischer Kreise zurückzuführen, die damit schon vor dem Kriege neben der Forderung auf „Reinigung der Sprache“ auch national-politische Tendenzen verfolgten. Nun hat diese Kampagne eine jedenfalls recht lukrative Geldquelle zu Gunsten des Fiskus zeitig und wir gönnen dem italienischen Staat diese Einnahme von Herzen, um so mehr, als es uns nichts angeht, an welchen Stellen er die Wünschelrute ansetzt, um die Steuerbrünnlein fliessen zu lassen.

Aber jetzt bereitet sich in unserm südlichen Kanton, dem schönen, von Schweizern und Ausländern massenhaft besuchten Tessin, etwas Ähnliches vor. Und da brauchen wir nicht nur nicht zu schweigen, sondern es ist unsere Pflicht und Schuldigkeit, uns laut und vernünftig dazu zu äussern. Der Hotelier-Verein von Lugano hat zwar schon in den Tessiner Zeitungen eine Kundgebung veröffentlicht gegen den in einem Lande wie die Schweiz nicht nur in einer Beziehung unverständlichen, ja unfassbaren Gesetzesentwurf, aber dabei darf es sein Bewenden nicht haben. Wir müssen vielmehr Abwehrstellung beziehen gegen die drohende Verordnung, deren Tragweite diejenigen Kreise, welche den Schritt propagieren, entweder nicht erkennen, oder nicht erkennen wollen. Wir kennen den betr. Gesetzesentwurf nicht in allen Einzelheiten, wissen daher auch nicht, ob es sich um ein drakonisches Verbot gegen fremdsprachige Schild-Aufschriften handelt, oder ob dasselbe nach italienischem Muster durch Bezahlung eines Obulus „gemildert“ werden kann. (Es handelt sich um eine Massnahme fiskalischen Charakters: Besteuerung der fremdsprachlichen Firmenschilder. Red.) Aber so oder anders betrachtet ist die ganze Sache ein Urding.

Worauf läuft die Anregung hinaus . . ? Es sollen die letzte Zeit über Terrain- und Immobilienkäufe grossen Stills in Tessin stattgefunden haben und noch stattfinden, meist von deutscher Seite aus, die mit ihren natürlichen Begleiterscheinungen, als da sind: deutsche Namen und Bezeichnungen von Villen etc. geeignet seien, dem Land seine charakteristische italienische Eigenart zu nehmen und es mehr und mehr zu germanisieren.

Kann man sich etwas Ungereimteres zusammendenken . . ? Italienisches Geistesleben und das klassisch schöne Idiom von Dante, Petrarca und Ariost stehen seit den Tagen Goethes, Shelleys, Miltons und Lord Byrons in den nordischen Ländern ausserordentlich hoch im Kurs, dafür sind Jakob Burckhardt, Konrad Ferdinand Meyer, J. V. Widmann, Paul Heyse und viele andere bereite Zeugen. Schätzen denn die Herren, welche den famosen Gesetzesentwurf ausgeheckt haben, diese ihre Italianität so niedrig ein, dass sie glauben, sie könne gefährdet werden, wenn Herr Bluntschly aus Zürich seine Villa „Alpenblick“ tauft, oder Herr Meyer aus Berlin die seinige „Waldfriede“? Man sollte meinen, die Regierung des Tessin sollte froh sein, dass die Leute überhaupt kommen, ihre Steuern zahlen, ihr Geld ausgeben und damit zeigen, dass sie unser Land lieben und schätzen. Wie anders sind denn ganze Länderstriche wie die franz. und die italienische Riviera z. B., die vor Jahrzehnten noch arme Fischerdörfer waren, reich und blühend geworden?

Dass eine derartige Gesetzes-Missgeburt das Licht der Welt ausgerechnet in unserm Lande erblicken soll, dass wie kein anderes auf den Fremdenverkehr angewiesen ist, wirkt doppelt befremdend, zumal jenen Kreisen, die in demselben das Heil des Landes erblicken, nicht unbekannt sein sollte, welch ungeheure Anstrengungen andere Länder, selbst Amerika und England neuerdings machen, um ihre Landeskinder innerhalb ihrer Grenzen zu fesseln und Ausländer zum Besuch heranzuziehen. — Was versprechen sich denn eigentlich diese Herren davon, wenn sie beispielsweise dem Parochiari verbieten, dass er im Interesse seiner ausländischen Kunden neben diese Aufschrift auch noch den Coiffeur, den Hairdresser und den Haarschneider setzt. Oder wenn sie derartige Zusätze besteuern wollen? Das einzige, was sie damit erreichen, wäre, dass die Welt mitleidig den Kopf schüttelt und sich erstaunt fragt, wie ist es möglich ist, dass allen Gesetzen der Vernunft zum Trotz eine solch engherzige Mentalität in den Bergen und Tälern unser schönen Schweiz zu keimen beginnt, in dem Lande, das seit altersher der Hort war für Hospitalität und geistige Freiheit.

Ein derartiges Schildbürgerstück haben sich noch nicht einmal die „All-Teutschen“ während der wilhelminischen Ära geleistet. In den von Ausländern besuchten Kurorten liess man ruhigen Herzens selbst damals der Villa Beau-Sejour, der Bella-Vista und der Primrose Cottage ihre Existenzberechtigung und niemand fiel es ein, die Befürchtung zu hegen, dass die deutsche Seele Schaden leiden könnte, wenn man den fremden Gast zuvorkommend darauf hinweise, wo er eine English Dispensary findet und wo er à la Carte oder à prix fixe speisen könne.

Und nun sollen wir in unserm Land, in der für alle demokratisch eingestellten Länder vorbildlichen Republik, in welcher die Angehörigen von drei, oder eigentlich vier Rassen, alle ihre angestammte Muttersprache redend, friedlich beieinander hausen, auf einmal eine geistige Barriere zwischen uns errichten. Wissen denn jene Herren wirklich nicht, was sie da im Begriff sind, anzuzetteln . . ? Was heute für den Tessin gelten soll, muss morgen mit dem gleichen Recht für unsere franz. Kantone Gültigkeit haben, und kann — wir können es uns zwar nicht recht vorstellen, aber bekanntlich wuchert kein Unkraut auf Erden so schnell wie die menschliche Dummheit — übermorgen auch dem deutschsprechenden Teil unseres Landes nicht verweigert werden.

Gott behüte uns vor einer solchen Zukunft!

* * *

Nachschrift der Redaktion: Bei aller Anerkennung der in den vorstehenden Ausführungen vertretenen Ideen muss doch auch darauf hingewiesen werden, dass gerade vom Standpunkt des Fremdenverkehrs und der Hotellerie aus vermehrte Rücksicht auf die Eigenart und Originalität unserer verschiedenen Landesgegenden gefordert werden darf. Auch die sprachliche Eigenart des Tessins, dessen althergebrachte Sitten und Gebräuche, seine Lebensgewohnheiten und völkischen Anschauungen sind ein kostbares Nationalgut, das entsprechenden Schutzes würdig ist. Gerade diese be-

sonderen Eigenschaften der verschiedenen Landesteile stellen eine eminente Anziehungskraft dar, sind werbende Elemente für den Fremdenverkehr und dessen Förderung, weshalb speziell das Gastgewerbe auf ihre Erhaltung hinarbeiten sollte. Ob diesem Zweck mit dem Verbot oder der Besteuerung fremdsprachlicher Firmentafeln gedient wird, ist allerdings eine andere Frage. Allein wenn gewissen Traditionen und Sondergütern auch noch in dieser alles umwälzenden Zeit etwas mehr Respekt entgegengebracht würde, so könnten auch dem bald da, bald dort aufblühenden Chauvinismus die schärfsten Spitzen abgebrochen werden.

Der Maler in der Werbebroschüre

H. Jahrelang hat der Lichtbildner in den Prospekten und Broschüren des Hotel- und Gastwirts-gewerbes sowie des Fremdenverkehrs unbeschränkt geherrscht. Seit einiger Zeit hat sich darin ein Wandel vollzogen, vorläufig nur leise tastend und noch Unvollkommenes zeigend, aber es weht doch so etwas wie Morgenluft. Zuerst begann es damit, dass man neben dem Klischee der Photographie auch ein paar farbige Bilder setzte, die in das etwas eintönige Schwarz-Weiss ein wenig Abwechslung bringen sollten. Schön sind diese Versuche nicht immer gewesen, weil man es nicht verstand oder für überflüssig hielt, wirkliche Künstler, also Kunstmalerei, heranzuziehen. Neuerdings begegnet man dem farbigen Bild in der Werbebroschüre häufiger, ohne dass man reine Freude darüber zu empfinden vermag. Es wird nämlich Farbenvergünstigung und Buntheit für Kunst gehalten, und ich habe Prospekte gesehen, deren farbige Bilder lebhaft an jene Bilderbogen erinnerten, die in meiner fernen Jugend das Entzücken der kleinen, zuweilen sogar der grossen Kinder erregten, eben weil sie so wundervoll bunt waren. Diese knallige Buntheit ist aber noch keine Kunst, und sie bestätigt höchstens, dass es wirklich eine Kunst ist, echte Kunst in der Werbung zu verwenden.

Dass dies aber doch möglich ist, beweist uns eine vor kurzem fertiggestellte, von Direktor Ernst Rossmys geschaffene Broschüre der Kuranstalt Glotterbad, Oberglottertal im südlichen badischen Schwarzwald, die uns zufällig zu Gesicht kommt. Schon vor zwei Jahren erregte die Werbebroschüre dieser Kuranstalt, die eine Verbindung von Sanatorium mit Hotel- und Landwirtschaftsbetrieb ist, berechtigtes Aufsehen, weil sie so ganz anders war als andere Werke dieser Art. Die soeben herausgekommene Neuauflage zeigt das in noch verstärktem Masse, weil wirkliche Kunst, also der Künstler bzw. Kunstmalerei, in ihr noch stärker dominiert. Die Broschüre bringt nicht weniger als 80, teilweise sehr grosse Bilder, davon 34 in Vierfarbendruck. Der technische Ausdruck „Vierfarbendruck“ gibt aber nur unvollkommen wieder, was diese wirklichen Künstlerbilder für die Broschüre bedeuten. Die Reproduktionen sind nämlich mit Ausnahme von nur zwei Bildern, die nach farbenphotographischen Aufnahmen hergestellt wurden, naturgetreue Wiedergaben von Gemälden, in Öl- oder Wasserfarben. Die Originale sind an Ort und Stelle entstanden. Es ist auch dem Laien bekannt, dass der Maler mit anderen Augen sieht, als der Durchschnittsmensch; dass er Schönheiten, Stimmungen und Farbenreflexe wahrnimmt und mit seinem Pinsel festzuhalten weiss, woran der gewöhnliche Sterbliche jahrelang vorübergeht, ohne sie zu sehen.

Nun ist es doch die Aufgabe der Werbebroschüren, sie sollte es wenigstens sein, die vorhandenen natürlichen Schönheiten zunächst zu entdecken und dann ins richtige Licht zu setzen. Das aber ist eine Kunst, die nur der wirkliche Künstler, der das Malergewerbe besitzt, auszuüben vermag. Deshalb lassen so unendlich viele Werbebroschüren „kalt“, obwohl viel Fleiss auf ihre Herstellung verwendet wurde. Ihnen fehlt eben jener Geist, der sie befähigt, in allen Zügen zu reden. Diesen Geist verkörpert die echte Kunst, damit zugleich aber auch die Kraft der Suggestion, die im Beschauer den Wunsch lebendig werden lässt, die im Bild gesehenen Landschaften im Original

sehen zu wollen. Wir wünschen der Schweizer Hotellerie, sie möchte in ihren Werbebroschüren mehr und mehr wieder die echte Kunst zu Worte kommen lassen, um dadurch neben der Wahrung der Eigeninteressen erneut die Naturschönheiten unseres Landes zur wahren Geltung zu bringen. (Vide auch den Artikel „Gemälde-Ausstellung eines Schweizer in London“, Nr. 19/1930, „Hotel-Revue“.)

Zur Anregung betr. illustrierter Hotelführer (Korr.)

Die Anregung betr. illustrierter schweiz. Hotelführer in Nr. 17 d. Bl. hat ein weiteres Echo nicht gefunden. Vorweg möchten wir bezweifeln, ob ein illustrierter Hotelführer sich je einleihen wird, und zwar zunächst aus dem Grunde, weil derselbe wegen den vielen Illustrationen zu teuer und das Buch überhaupt zu dickleibig wird. Dass etwa die Fremdenwelt dieses Buch in die Schweiz mitnehmen wird, darf nicht erwartet werden. Heute wird im Reisekoffer jeder Raum für die allernötigsten Reiseutensilien und Effekten beansprucht; der Bäckchen, einige Prospekte und der heutige Hotelführer mögen zur Mitnahme noch Gnade finden.

Ob je ein illustrierter Hotelführer den Auftraggebern den gewünschten Gewinn bringt, liegt in der Luft. Durch den Umfang desselben verschwindet auch zum Teil die Wirkung einzelner Offerten. Es wird sein, dass ein illustrierter Hotelführer im Lesesaal oder im Vestibül des Hotels, wenn der Gast infolge Regenwetter aus Haus gebunden ist, das Buch durchblättert. Wir haben jedoch für uns die volle Überzeugung, dass der heutige schweiz. Hotelführer, zufolge seiner Handlichkeit, seine Mission durchaus erfüllt. Der Reisende kennt die betr. Gegend, die er in der Schweiz besuchen will, schon aus dem Regionalprospekt oder aus dem Reisebuch. Er interessiert sich dann hauptsächlich um die Auswahl der Hotels und deren Preise, und hierzu genügt ihm die heutige Anlage des Hotelführers vollständig. Ein Verlangen nach einem illustrierten Hotelführer hat er kaum, weiss er doch aus Erfahrung, dass sehr oft die Illustrationen nicht den Tatsachen entsprechen, da durch solche Reproduktionen sehr gerne „frisirt“ wird.

Ausgaben für die Verbesserung und Erweiterung der Reklame sollten kollektiv nur für die bestimmt mehr Erfolg versprechende Regionalreklame gemacht werden. Wy.

Bankbericht über die Hotellerie

Der Jahresbericht der Berner Kantonalbank für das Jahr 1929 äussert sich zur Wirtschaftslage der Hotellerie wie folgt:

Im Hotelgewerbe des Berner Oberlandes blieben die Ergebnisse des Sommers 1929 gegenüber dem Vorjahr etwas zurück, wie die Angaben des Fremdenzentrum von Interlaken, die inermassen als Gradmesser dienen können, dartun. Das Total der abgestellten Gäste ist dort von 114,498 auf 110,432 zurückgegangen, welche Ziffer immerhin die Höchstzahl von 103,000 der Vorkriegszeit noch übersteigt. Wenn andererseits in Interlaken die Zahl der Logiernächte etwas zugenommen hat (327,200 gegen 321,656), so ist dies wohl der zeitweiligen nasskalten Witterung während der Hochsaison zuzuschreiben, die erfahrungsgemäss vom Besuche anderer, höher gelegener Kurorte etwas abhält. Eine anhaltende Schönwetterperiode in der Nachsaison hat schliesslich mancherorts die Resultate noch verbessern helfen. Über die Wintersaison 1929/30 lauten die Berichte, trotz den gehetzten Befürchtungen wegen den Rückwirkungen der Börsenkrisen und der Ungunst der Schneeverhältnisse, befriedigend. Da naturgemäss die Ausnützung einer Wintersaison auf wenige Kurorte beschränkt bleibt, so ist nach wie vor die Grosszahl der Hotelbetriebe ausschliesslich auf die Sommersaison angewiesen mit einer nur während ungefähr 4 Wochen dauernden guten Besetzung, wie dies u. a. eine neu eingeführte Statistik des Eidgenössischen Arbeitsamtes bestätigt. Für die Aufbringung der bei meistens geringen eigenen Mitteln hohen Zinsen, der Amortisationen und der für die Instandhaltung wie die Modernisierung benötigten Gelder sind daher die Möglichkeiten äusserst begrenzt. Auf diese dem Hotelgewerbe anhaftenden Eigenheiten und auf die für die Sanierungsaktion aufgewendeten öffentlichen und privaten Mittel ist bei der Behandlung der Frage einer weiteren Verlängerung des Hotelbauverbotes, das in Wahrheit nach den bestehenden Vorschriften bloss einen durchaus gerechtfertigten, liberal behandelten Bedürfnissnachweis bedeutet, Rücksicht zu nehmen. Eine schon jetzt wieder einsetzende, völlig freie, hemmungslose

DEWAR'S "White Label" WHISKY

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECY IMPORTATION S. A.
BALE

Aktuelles

Neue Preissteigerungen auf Fleisch.

Aus verschiedenen Teilen der Schweiz geht uns soeben die Mitteilung zu, dass die Metzgerei schaffungen sehr, der Hotellerie neue Preissteigerungen anzuzeigen, die sich auf Rindfleisch im allgemeinen, Nierstücke, Kalbfleisch (gewöhnlich), Kalbsmilken usw. erstrecken.

Die Vereinsleitung S. H. V. wird unverzüglich Schritte gegen diese Preissteigerung einleiten, von deren Auswirkung eine unerträgliche Belastung der Hotellerie befürchtet werden müsste. Ueber den Erfolg dieser Schritte werden wir s. Zt. berichten.

Konkurrenz müsste bei der allgemein noch fehlenden Konsolidierung neuen, das Gewerbe in Mitleidschaft ziehenden Schaden anrichten. Die Abbaubarkeit der beiden dem Hotelgewerbe dienenden Hilfsinstitutionen, der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft und der Oberländischen Hilfskasse, geht ihrem Entstehungscharakter und der Verschiedenheit der Verhältnisse entsprechend nur allmählich vorwärts. Die Verwendung der aus dem Inkasso der Hilfsdarlehen wieder eingehenden Gelder für die Hebung des vom Ausland immer schärfer konkurrenzten Fremdenverkehrs, dessen weitreichende volkswirtschaftliche Bedeutung heute allgemein bekannt ist, wäre sehr wünschenswert.

Internationaler Hotelführer 1930

Vor einigen Tagen verschickte das Bureau des J. H. V. in Köln die Ausgabe 1930 des „Internationalen Hotelführer“, der einen ausgezeichneten Eindruck macht. Neben den Preisangaben aller Mitgliederhotels, die dem Verein in den verschiedenen Ländern angehören, enthält der Führer noch Verzeichnisse der ausserordentlichen Mitglieder, der Ehrenmitglieder, der Leitung (Aufsichtsrat und Geschäftsausschuss) und der Verwaltung des I. H. V., sowie den internationalen Hotel-Telegraphenschlüssel. Sehr angenehm berührt, dass sich der Anteil des Führers auf ganze fünf Inserate beschränkt und demnach dessen Hauptziel, Auskunft zu erteilen über die Hotelpreise, in keiner Weise beeinträchtigt wird. Eine weitere erfreuliche Konstatierung ist sodann die Tatsache der Angabe der Maximalpreise bei der Grosszahl aller Hotels, sogar derjenigen in der Schweiz, eine Entwicklung, welche vom S. H. V. bisher vergeblich angestrebt wurde, aber in absehbarer Zeit auch bei uns wieder zur Erörterung gestellt werden muss.

Alles in allem zusammen wird demnach der Führer des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins seinem Zweck als Orientierungsmittel über die Preisverhältnisse in der Hotellerie in jeder Hinsicht gerecht und leistet dadurch dem Reisepublikum sehr nützliche Dienste.

Letzte Streiflichter über die Mustermesse

Die Basler Mustermesse hat ihre Tore zwar geschlossen. Sie bot, wie gewohnt, so viel des Guten, dass man dies oder jenes Interessante übersehen musste. Auch der Raum der „Hotel-Revue“ genügt nicht, alles Erfassenswerte festzuhalten. Diese letzten Streiflichter, über die Ausstellung geworfen, sollen noch einige Produkte hauptsächlich auf ihre Vorteile und praktische Verwendbarkeit hin kurz beleuchten. — Im Zeichen der

Reinlichkeit

oder, wenn man will, der Hygiene und Rationalität stund die Universal Bodenputzmaschine mit Staubsauger, Bürsten-, Stahlspäne- und Blochhebe (Maschinenfabrik Suter-Strickler Söhne, Horgen). Ein Motor, der an jede Licht- und Kraftleitung angeschlossen werden kann, setzt die fahrbare Maschine in Betrieb. Sie spant, wickelt und blottet Parkett-, Linoleum- und Steinböden und saugt mit einem Ventilator den dabei entstehenden Staub fortwährend auf. Sie ermöglicht leichteres, rascheres und gründlicheres Putzen und schont dabei die Böden. — Henkel & Cie A.-G., Basel, stellte das neue Putzmittel „Per“ in den Vordergrund, das unschädlich Öl, Fett und Krusten an Stein, Holz, Glas, Email, Aluminium usw. löst. Per ist ganz geruchlos und entfernt alle Gerüche. Es ist auch dort geeignet, wo bisher schädliche Salzsäure verwendet werden musste. — Die Waschmaschine „Venus-Ideal“ der Gebr. Wyss, Büren, dient vorzüglich Hotelbetrieben bis zu 200 Betten. Die Maschine ist solid und stabil gebaut und besitzt eine einfache Vorrichtung zum Auskippen der Waschtrommel. Sie zeichnet sich durch ihre Leistungsfähigkeit und leichte Handhabung aus. — Hygienisch einwandfreier ist der ventillose Spülkasten mit einer Garnitur aus Hartblei und Messingrohr der Neuen Deco A.-G., Küssnacht-Zürich. Durch Schrauben am Schwimmer ist der Wasserstand regulierbar, die Absaugung erfolgt rasch und der Kasten funktioniert schon, wenn er nur einen Meter hoch über dem Boden montiert ist. Der Vorteil liegt darin, dass die Gummidichtungen überflüssig werden. — Neue Farbentöne in Glanz-Eternit-Platten demonstrierte die Glanz-Eternit A.-G., Niederurnen; sie eignen sich besonders auch für Rückwände hinter Zimmertoiletten. Bekanntlich sind die Glanz-Eternit-Platten überaus haltbar, unempfindlich gegen Hitze, Kälte und Feuchtigkeit, halten anscheinlichen Druck und Stoss aus, wirken dekorativ und stehen im Zeichen anspruchsvoller Hygiene. — Zur weitem Kennzeichnung der

Schweizerqualität

hat sich die Schweizerische Teppichfabrik Ennenda geschlossen, alle ihre Teppiche mit zwei roten Streifen und einem Bären zu versehen. Zwecks rationaler Heizung brachten die Sarina-Werke, A.-G., Freiburg, die „Sarina“ Stahl-Radiatoren heraus, die infolge ihrer grösseren Heizleistung weniger gross zu sein brauchen und deshalb weniger Raum, weniger Heizmaterial und weniger Transportkosten beanspruchen. Stahl-

Radiatoren sind bedeutend leichter als guss-erne und brechen oder springen nicht. — Die Linoleum A.-G. Giubiasco offerierte einen neuen Linoleum-Belag, genannt Marboleum, der für besonders stark begangene Räume bestimmt ist und der in Sälen flächig und komfortabel wirkt. Individuellen Wünschen entsprechen die neuen Supershup-Belege: in Uni-Belege werden nach architektonischen Entwürfen verschiedene Muster eingelegt, wie Schriften, Wappen usw. — Moderner ansprechende, neue Formen in Klubauteils zeigte die Rohrmöbel-fabrik Cuenin-Hüni & Cie., Kirchberg; tiefere Sitzlage, geradlinige Formen, braune Tönung. Geschmackvoll wirkt auch die bunte Tongebung an den Rohrmöbeln von Otto Webers Wwe., Rothrist, die sich an das Prinzip der modernen Farbenfreudigkeit anlehnt. — Ein Hausorchester soll Bansi-Ammanns „Präsident“ ersetzen, ein vornehm gebauter Grammophon-Schrank, der mit Radio kombiniert und an jedes Stromnetz angeschlossen werden kann. Sein Wellenbereich umfasst 200—2000 Meter. Ein elektrodynamischer Lautsprecher sorgt für plastische Wiedergabe in grossen Räumen. Die Lautstärke ist beliebig einstellbar, das Tonvolumen hervorragend. —

Kohlensäure

in der Küche, im Keller und auf dem Transport statt Eis! Eine überraschende Neuheit! Das Carba-Trockeneis ist festes, in Blöcke gepresstes Kohlendioxyd, ungiftig und geruchlos, sieht aus wie blendend weisser, dicht gepresster Schnee. Seine Temperatur beträgt —80° C., es verdunstet zu kaltem Kohlendioxydgas, ohne irgendwelche Feuchtigkeit zurückzulassen. In geeigneten Isolierkästen beträgt die Verdunstung in einem Tage ca. 5 Prozent. Carba dient zur Herstellung von Eisgetränken von Speiseeis, zur Konservierung von Speisen im „Carbofrigor“ (Kühlschrank) usw. — Zwei Firmen (Hartmann & Co., Biel; A. Grieser A.-G., Aadorf) zeigten ihre

Garagatore,

die als Klapptore aus einem Griff geöffnet oder geschlossen werden. Die Firmen bringen verschiedene Systeme auf den Markt, die eine sehr leichte Handhabung aufweisen. Grieser A.-G. erinnerte überdies an seine Stahl- und Holzrollen mit Motorantrieb. O. W.

Gärung und Fäulnis in Keller und Küche

Von Praktikus

(Schluss)

Essiggärung.

Die Essiggärung ist früher als ein rein chemischer Prozess betrachtet worden. Erst im Jahre 1834 erkannte Kützing, dass die Entstehung des Essig aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten auf die Einwirkungen von Essigbak-

terien zurückzuführen sei. Andere Forscher erkannten bald die Begleiterscheinungen bei der Essiggärung. Sie entdeckten das Bakterium Xylinium, welches die Bildung der Essigmutter verursacht, die sog. Essigälchen, die den Essig trüben können, die Essigfliegen, die im Keller die Essigbakterien von Hahn zu Hahn verschleppen und so den Essigstich verbreiten kann.

Heute bildet die Essiggärung eine eigentliche Industrie, die nach bestimmten Grundsätzen arbeitet, und auch der Praktiker in Keller und Küche hat die schädlichen und günstigen Wirkungen der Essigbakterien erkannt und schenkt ihnen die volle Aufmerksamkeit.

Die Essigbakterien finden sich überall, draussen in der Natur und in Betrieben, wo sich alkoholische Getränke vorfinden. Sie sind meistens in Gesellschaft von alkoholbildenden Hefen in zuckerhaltigen Früchten, Säften und Getränken. Im Weinkelner ist es die strenge Pflicht des Kellermeisters, dieselben auf keinen Fall im Weine aufkommen zu lassen und alles zu vermeiden, was ihrer Entwicklung Vorschub leisten könnte. Bei Weingärungen und späterer Weinbereitung schützen meistens die vorhandenen Weinsäuren das Getränk in genügender Weise, während ein strenges Spundvollhalten der Fässer den verderblichen Einfluss der Aussenluft abhält und den Fassinhalt vor dem gefährlichen Stich bewahrt. Auch peinliche Reinlichkeit, Vermeidung von Spundplätzen, Entfernung von kleinen eintrocknenden Weinresten und Schutzdecken können viel zur Verhütung von Essigsäurebildung beitragen.

Bei der Essiggärung selbst sind natürlich die kräftigen Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Weinessig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch von der Bakterie hervorgebrachtes Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydiert.
2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen nach Biersch aus bisquitförmigen, rosenkranz-artig gereihten sog. Spaltpilzen, welche zu den kleinsten Lebewesen gehören, die wir mit dem bewaffneten Auge wahrnehmen können.
3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essiggärung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.
4. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32 Grad.
5. Geschwefelte Weine eignen sich nicht zur Essiggärung. Es scheint die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff unharmonisch und störend zu wirken.
6. Die Essigsäure bildet sich mittelst eines feinen, zarten Häutchens an der Oberfläche des

Luzern Hotel Wagner

Carl Wagner, Eigentümer



*Kemmer orientalisches
Verhältnisse
stimmen darin überein, dass
es in stark steigenden Masse
schwieriger wird, gute altere
pische zu annehmbaren Preisen
zu erwerben. Etwas besser ge-
stellt sind diejenigen wenigen
Firmen die für den Einkauf
ihren ständigen Sitz in Persien
haben. Wir gehören zu diesen
und können auch Sie unsere Vor-
teile mitteilen lassen.*



Schuster & Co.
St. Gallen — Aargau

Schuster

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN!

Zündhölzer

Kunstwerk und Kerzen je-
der Art. Schuhercreme „ideal“.
Bodenwische, Bodenöl, Stahl-
späne, Essig-Essen 80%, etc. lie-
fert in bester Qualität billiger!

G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fett-
waren-Fabrik Fehrlort (Zch).
Gegr. 1860. Gold-Medaille Zürich
1894. — Verlangen Sie Preisliste
und Prospekte.

Clinique diététique de 1er ordre demande de suite
pour les mois d'été

Chef de cuisine (Allein-Koch)

capable, consciencieux et sobre. Envoyer offres
avec certificats et prétentions sous chiffre M L
2894 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Wolldecken, Steppdecken, Daunen-Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen



„Aasko“ Steppdecken
sind Qualitätsdecken

Umarbeiten von Duvets
in la. Steppdecken, eben-
so Neubereichen von
alten Steppdecken etc.

Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik
A. Staub & Cie.
Seewen (Schwyz)

Mit der gleichen Liebe und Sorgfalt

mit der mein Urgrossvater anno 1845 die ersten
„Schaffhuser Mandelschnitte“ herstellte, fabri-
ziere ich heute noch das köstliche, wochenlang
haltbare Tee- und Weingeback, immer noch
ausschliesslich mit feinsten Butter! Wenn Sie
Ihrer guten Clientèle Freude machen wollen, so
verlangen Sie unverzüglich Ihr Muster und
unsere umfangreiche Referenzliste.

Hans Rohr, Confiseur, Schaffhausen 2

Erstklassiges Trio

Frei ab sofort oder für Som-
merengagement. In Konzert,
Kammermusik und Tanz.
In Referenzen. Vergrösser-
ungen und Besetzung nach
Wunsch. Offertengeld
bei freier Pension, Reise-
vergütung u. freier Noten-
transport ab Grenze, an Otto
Reissig, Kapellm., Freiburg i.Br.
(Baden), Thurnseestrasse 20.



Kreffft

*Dann hier ist Buffett
und Billigheit!*

Notieren Sie sich also:
W. KREFFT A.-G. GEVELSBERG w.

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1668, Halle 5

oder
den modernsten Krefft Geschirr-Wasch-Automat

im französischen Muster-Restaurant auf der

ZIKA 1930

Giger-Kaffee

ist Qualitätskaffee
den Ihre Gäste schätzen werden

Hans Giger, Bern

Grossrösterei und Lebensmittel
import Gutenbergstrasse 3
Tel. Bollwerk 2735 Telegr. Gigerius

Gärgutes, das weder durch brüskes Eingiesen noch durch irgendwelche Erschütterung erschüttert werden darf.

7. Die sog. Essigmutter ist zur rationellen Essigbereitung überflüssig. Sie ist eigentlich nur eine Nebenerscheinung bei der Essiggärung und in grösseren Betrieben geradezu verpönt. Sie wird durch eine besondere Art von Organismen, durch das bacterium Xylinum, das dicke, knorpelige Zoolken der Essigmutter gebildet. Diese Essigmutter verliert, untergetaucht, nicht nur die fälschlich zugeschriebene Tätigkeit der Essigbildung, sondern sie absorbiert im Gegenteil die Essigsäure direkt. Nach Henneberg kann diese unappetitliche Essigmutter auf das Aroma des Speise-Essigs direkt nachteilig wirken.

8. Anwesenheit von Essigalgen machen den Essig unansehnlich trübe. Nach Art. 231 des Eidg. Lebensmittelgesetzes darf ein Essig grössere Mengen dieser Parasiten nicht enthalten. Man wird gut tun, in diesem Falle den Essig zu filtern.

Die Schimmelpilze.

Im Gegensatz zu den Essigbakterien können die verschiedenen Schimmelpilze fast überall da vorkommen, wo sich Eiweissstoffe in ungeschütztem Zustande befinden. Die Schimmelpilze finden sich auch überall in der Natur und befallen die verschiedenen organischen Stoffe. Ihre Tätigkeit äussert sich darin, dass sie die Verwesung der von ihnen befallenen Substanzen bewirken, die allmählich in ihre Zersetzungsprodukte, nämlich Kohlsäure, Wasser und Ammoniak zerfallen. Die Schimmelpilze bedürfen zu ihrer Entwicklung ebenfalls den Sauerstoff der Luft, obwohl sie ihre Tätigkeit nicht ganz einstellen, wenn derselbe fehlt. Wenn man nämlich eine sich gebildete Schimmeldecke auf der Oberfläche einer zuckerhaltigen Flüssigkeit oder Früchten, statt sie zu entfernen nur untertaucht, so ändert der Pilz seine Tätigkeit und seinen Entwicklungsgang, indem er in ständiger, aus der geringsten Zucker- menge eine alkoholische Gärung hervorzurufen und die entsprechende Menge Alkohol und Kohlsäure zu bilden. Bei der geringsten Anwesenheit von Alkohol aber geht der Pilz zu Grunde.

Die Schimmelbildung findet oft ihren Ursprung am Standort der Früchte, soweit sie damit befallen werden können. Sie kann auch aus der Verwendung unsauberer Gefässe her- rühren. Einige Schimmelpilze wirken bekanntlich dadurch nachteilig, dass sie dem Saft einen eigenartigen muffigen, faden Geschmack verleihen.

Am meisten bekannt ist der gemeine Pinsel- schimmel (Penicillium glaucum) der haupt- sächlich bei der Saft- und Weinbereitung sein Unwesen treibt. Prof. Dr. Meissner schreibt in seinem Handbuche „Katachismus der Keller- wirtschaft“ von folgenden Gründen:

a) Es können Trauben oder andere Früchte vom gemeinen Pinselschimmel in Fäulnis gebracht sein. Werden diese vermest, so teilt sich der Schimmelpilzgeschmack dem Saft und dem späteren Wein mit.

b) Solche Schimmelpilze können sich auch in den verschiedenen Geschirren, die zur Wein- bereitung dienen, ansiedeln (Fassholz, Pumpen, Schläuchen, Hähnen usw.).

c) Schimmelpilze können durch schlechte Flaschenkorkkappen wachsen und so zum Wein gelangen.

d) Ist die Kellerluft muffig, nach Schimmel riechend, dann teilt sich die schlechte Luft auch den Getränken mit. Das gleiche gilt auch von den Nahrungsmitteln in schlecht gelüfteten Speisekammern.

e) Die Fässer sind auf der Aussenseite mit starkem Schimmel dicht bedeckt, sodass die Luft durch diese dringen muss, wenn sie durch die Fassporen in das Innere zum Wein gelangen will.

Dem Pinselschimmel in mancher Beziehung ähnlich ist der Zitronensäure-Schimmel (Penicillium citromyces), der durch seine Fähigkeit, aus Zucker Zitronensäure zu bilden, sehr interes- sant ist. Man hat diesen auf Zitronen sehr häufig vorkommenden Pilz technisch ausgenutzt, doch ist die Zitronensäure aus den Früchten selbst billiger zu gewinnen.

Mucor oder Kugelhafen.

Mucor oder Kugelhafen sind sehr verbreitet und vermögen eine leichte Gärung hervorzurufen. Die bekannteste Mucorart ist der Köpfchen- Schimmel, der sich hauptsächlich auf Brot, Fleisch, Getreide ansiedelt. Jedermann kennt

die grünen Staubwölchen, die davonfliegen, wenn man auf einen üppigen, sich in Blüte befindlichen Rasen bläst. In den ersten Stadien seiner Ent- wicklung riecht der Köpfchenschimmel nicht unangenehm, sein abstrakter Geruch entsteht erst beim Faulen desselben.

Von verschiedener Seite hört man die Ansicht vertreten, dass Zersetzungserscheinungen in pflanzlichen Konserven wenig zu bedeuten haben und durch blosses Aufkochen leicht unschädlich zu machen seien, während andere mit Bestimmtheit behaupten, dass jede Dauerware vernichtet werden muss, an der man die geringsten Anzeichen der Zersetzung bemerkt. Nach Mitteilungen der Weinbauanstalt Geisenheim können die pflanz- lichen Lebensmittel in zwei Gruppen eingeteilt werden. Gruppe 1 sind Nahrungsmittel, die je nach der Menge der Fäulnisserreger unter gewissen Voraussetzungen noch verwendet werden können und die der 2. Gruppe, die schon bei eintretender Zersetzung sofort vernichtet werden müssen.

1. Gruppe umfasst: Obst und Beerenfrüchte, Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelees usw. Diese Produkte enthalten entweder von Natur aus oder durch Zubereitung Säure und Zucker. Der letztere stellt immer einen gewissen Nährwert dar, und kann das Nahrungsmittel durch Wiederaufkochen teilweise gerettet werden.

2. Gruppe: Säurearme oder säurefreie Gemüse, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Karotten, Mören, Spargeln, Spinat. Diese Gemüse erleiden alle bei eintretender Fäulnis eine so gründliche und eigenartige Zersetzung, dass sie nicht nur jeg- lichen Nährwert und Genussberechtigung ver- loren, sondern geradezu gesundheitsschädlich wirken können. Die zweite Gruppe bietet infolge ihres Säuremangels, ihres Gehaltes an Eiweiss und andern leicht assimilierbaren Stickstoff- verbindungen einen ausserst günstigen Nähr- wert. In bakteriologischen Laboratorien werden diese oben angeführten Gemüsesorten als sehr gute Nährböden zur Heranzüchtung von Bakterien benützt. Diese, weder durch Alkohol noch durch Säuren geschützten Pflanzstoffe, werden über- haupt von allen erdenklichen Mikroorganismen angegriffen.

Hefegärungen sind harmloser Natur. Die- selben sind an den aufsteigenden Kohlsäure- blasen erkennbar. Schüttelt man das Gefäss, so kann sich der Prozess bis zur Schaumbildung steigern. Durch etwas Zuckerzusatz und Aufkochen über gelindem Feuer kann eine konservierende Wirkung wieder erzielt werden. Einen wichtigen Faktor darf man bei der Blasen- bildung nicht ausser acht lassen. Man muss sich in allen Fällen durch Geruchsprouben versichern, ob die aufsteigenden Blasen nicht durch Beglei- tungserscheinungen gewisser Fäulnisvorgänge her- vorgehen sind, was bei dem mangelnden Kohlsäuregeruch ziemlich leicht erkannt wird. Zeigt sich an seiner Stelle jener undefinierbare Fäulnisgeruch, so weiss der Fachmann bald Bescheid, was mit der Konserve zu geschehen hat.

Es ist ein Fall bekannt, wo in einer Kochschule in Deutschland 52 Personen durch Genuss von bakterienkranken Bohnen erkrankten, wovon 11 Personen starben. Die Kochschule hatte die Bohnen selbst in Büchsen gekocht und nachher Salat daraus bereitet. Nach stattgefundener Untersuchung durch das Gesundheitsamt wurde konstatiert, dass die Krankheit sicher durch Bakterien, die bei Zersetzung von Eiweisstoffen, sog. Toxine, äusserst giftige Stoffwechselprodukte gebildet hatten, verursacht wurden. Diese Bak- terien sind unter dem Sammelnamen Bazillus botulinus und Bakt. vulgaris (Erzeuger des Wurst- giftes!) bekannt und haben schon viel Unheil angerichtet.

Bei der Zersetzung der Gemüse werden durch gewisse andere Bakterien grössere oder kleinere Mengen Säuren gebildet, die das Lot (Blei, Zinn) der Konservendbüchsen angreifen und nach und nach auflösen. Auch werden Gase gebildet, die Deckel und Boden nach aussen verwölben (Bombieren), deren Druck sich auf 2—3,5 Atmo- sphären steigern kann. Solche bombierte Büchsen dürfen nach Art. 85 des Eidg. Lebensmittel- gesetzes nicht dem Verbrauch übergeben werden.

Die Erfahrung hat gelehrt, dass wir bei den im Haushalte hergestellten Konserven immer mit der Möglichkeit der Bakterienfäulnis zu rechnen haben. Die Temperatur des kochenden Wassers reicht nicht hin, alle Sporen abzutöten. Es gibt Sporen, die selbst bei einer Temperatur von 80—100 ° nicht zu Grunde gehen, sondern nur in ihrer Tätigkeit geschwächt werden.

Die Handelskonserven der Spezialfabriken bieten allerdings so ziemlich volle Gewähr für

Keimfreiheit, sodass man beim Genuss dersel- ben, wenn das angegriffene Quantum restlos auf einmal verbraucht wird, ruhig sein kann. In den Konservfabriken kommen zum Entkeimen durchweg Autoklaven zur Anwendung. Darin sind die Dosen so hohen Temperaturen ausgesetzt, dass die widerstandsfähigsten Sporen augenblick- lich getötet werden. Auch werden die Konserven vor dem Versand einer peinlichen Beobachtung und mikroskopischen Prüfung unterworfen.

Bei Bereitung der Hauskonserven wird man immer gut tun, folgende Verhaltensmassregeln zu beobachten:

a) Man verwende zu Konserven nur ganz einwandfreies Material und Sorge streng dafür, dass die Bakterien nicht schon vor der Sterili- sation sich entwickeln können.

b) Ausschwenken der Gefässe mit verdünntem Alkohol oder wässriger Lösung von schwefliger Säure.

c) Gründliche Lüftung des Raumes, in wel- chem die Konserven gefüllt und Reinigung der Geräte und Hände mit Alkohol.

d) Innenhalten der Zeit von 20 Minuten nach eingetretener Dampfströmung bei der Sterili- sation.

e) Bedecken der Sterilisiergefässe bis zum völligen Erkalten mit einem wassergetränkten, vierfach zusammengelegten Tuche, damit bei dem entstehenden Vakuum keine Organismen eingesogen werden können, was selbst bei dicken Korken geschehen kann.

f) Überschmelzen des trocken gewordenen Korkes mit der neuen „Hermetorondelle“, die eine zäheelastische Abdichtung bildet.

g) Eine einmal angebrochene Konserve soll entweder auf einmal konsumiert oder in ein Glas- gefäss mit Deckel verbracht werden.

Indem ich diese kurze, populäre Abhandlung schliesse, möchte ich noch Mephistopheles in Goethes Faust I (Studierzimmer) sprechen lassen: — So geht es fort, man möchte rasend werden. Der Luft, dem Wasser, wie der Erden entwinden tausend Keime sich.

Im Trocknen, Feuchten, Warmen, Kalten! Hätt' ich mir nicht die Flamme vorbehalten, ich hätte nichts Aparts für mich. —

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Schweizer. Handels- und Industrie-Verein.

Der Vorort ladet zur ordentlichen Delegierten- versammlung auf Samstag, den 31. Mai, im Grand Hotel Dolder zu Zürich, auf der Traktanden- liste figurieren neben den ordentlichen Geschäften (Bericht und Jahresrechnung) die Wahl der Vor- ortsektion sowie die Neubestellung der Schweizerischen Handelskammer. An die geschäftlichen Verhandlungen schliessen Referate über die „Elektrizitätsversorgung der Schweiz“, in denen sowohl der Standpunkt der Energiekonsumenten wie der Produzenten zur Beleuchtung gelangen wird.

Sektionen

Berner Hoteller Verein.

Wie wir dem an der Generalversammlung vom 30. April erstatteten Jahresbericht pro 1929 ent- nehmen, zählte der Berner Hoteller-Verein Ende letzten Jahres 30 Mitgliederhotels mit 1650 Bet- ten. Der Beitrag für die Bestreitung der Vereins- bedürfnisse variierte je nach der Hotelkategorie zwischen Fr. 3.— bis 4.50 pro Bett. An Subven- tionen (Verkehrsverein, Spezialreklame, Pferde- rennen, Flugplatzgenossenschaft etc.) richtete der Verein rund 12,300 Franken aus. Davon ent- fielen Fr. 8000.— auf die vom Verein angeregte und vom öff. Verkehrsbureau durchgeführte Kol- lektivreklame im Ausland, zu der die Mitglied- schaft mit Spezialbeiträgen herangezogen wurde. An die Gesamtkosten dieser Spezialreklame mit 47,000 Franken trugen auch die Gemeinde (Fr. 10,000), der Verkehrsverein, der Kursaal (Schänzli, die Banken und Geschäftsfirmen recht namhafte Summen bei. Die aufgebrachteten Opfer haben laut Bericht gute Früchte getragen.

Die Hotelbesetzung entsprach ungefähr dem Vorjahre. Einen Rückschlag brachte lediglich der

September, der „Saffa“-Monat des Vorjahres. Die Zusammenstellung des Verkehrsbureau ergibt folgendes Bild

	1913	1927	1928	1929
Abgestiegene Personen	170,495	130,440	145,478	145,623
Logiernächte	331,293	311,780	339,622	330,806

Die Bettenbesetzung betrug im Jahresdurch- schnitt 53.2%, gegenüber 55.1% im Jahre 1928, 51.1% im Jahre 1927 und 58% im Jahre 1913.

Der Bericht orientiert sodann über die Vor- gehen des Sekretariates für die Unterbringung von Kongressgästen und Reisegesellschaften, über den neugeschaffenen Quartiervermittlungsdienst bei andern Anlässen, über die Eröffnung des Flugplatzes Bern, von welchem Unter- nehmen sich die Berner Hotels für die weitere Entwicklung der Bundesstadt als Fremdenplatz viel versprechen. Weitere Kapitel des Berichts gelten dem Autotouren-Verkehr, der Auf- hebung des Nachtfahrverbotes für Autocars, den Fragen betr. Durchführung des nächsten Eidgen. Sängerfestes (1934 oder 1935) in Bern, der Hinausschiebung der Polizei- stunde auf Mitternacht, einem Postulat des Ver- kehrsvereins, das von der Hotellerie unterstützt wird. — In einer Konferenz mit dem kantonalen Lehrlingsamt wurden verschiedene Fragen be- treffend Besuch der Fortbildungsschulen, der Arbeits- und der Freizeit sowie der Ferien beraten. Es wurde eine Verständigung dahingehend erzielt, dass Differenzen zwischen Lehrlingsamt und Lehrherrn zweckmässigerweise durch Vermittlung des Hotellerie-Vertreters in der Lehrlingskommission oder durch das Sekretariat des Hoteli- ervereins geschlichtet werden. — In Sachen Hotel- baugesetz sprach sich eine Vereinsversammlung einstimmig für das Postulat der Verlängerung aus.

Seine diesjährige Generalversammlung hielt der Verein am 30. April im Hotel Savoy zu Bern ab. Präsident H. Marbach leitete die Verhand- lungen und gedachte in seinem Eröffnungswort speziell des kürzlich verstorbenen Mitgliedes Hrn. Robert Aeschlimann vom Hotel Ruof. Die Ver- sammlung ehrte den Verstorbenen in üblicher Weise. Die seit der letzten Versammlung einge- tretenen Mitglieder wurden vom Präsidenten bestens willkommen geheissen.

Im Anschluss fanden Jahresbericht, Jahres- rechnung und Budget einstimmige Genehmigung. Sodann wurde über die Beteiligung an der Inter- nationalen Kochkunstausstellung Züri in Zürich einlässlich referiert und diskutiert und der vom vorbereitenden Komitee verlangte Kredit bewil- ligt.

Der Bericht über die gemeinsame Aus- landsreklame von 1929 wurde in zustimmendem Sinne entgegengenommen und das Vorgehen für 1930 besprochen. Mit Genugtuung konnte konstatiert werden, dass für die Reklame 1930 die Mittel wieder zur Verfügung stehen. Unter „ver- schiedene Mitteilungen“ wurde die Erstellung einer grossen permanenten Festhalle (Ausstellungshalle) in Bern anlässlich der Hygiene-Ausstellung, die auch die Durchführung des eidg. Sängerfestes ermöglichen würde, besprochen. Die Abweisung eines vom Hotellerverein unterstützten Gesuches an die bern. Regierung betreffend die Aufhebung des Nachtfahrverbotes für Autocars wurde zur Kenntnis genommen.

Verschiedene Anfragen von Reisegesell- schaften und Kongressen fanden ihre Erledigung und zum Schlusse wurde beschlossen, auf Ende Mai eine Autofahrt der Mitglieder mit Angehörigen in die Umgebung von Bern zu veranstalten. B.

Saison-Eröffnungen

Fafleralp (Wallis): Hotel Fafleralp, 10. Mai.
Schuls-Tarasp: Hotels Hofenfelds und Big- ler, 10. Mai.
Spiez: Schloss-Hotel Schonegg, 10. Mai.
Brunnen: Park Hotel, 12. Mai.
Grindelwald: Park-Hotel Schonegg, 14. Mai.
Grindelwald: Hotel Bristol & Beau Site, 15. Mai.
Schuls-Tarasp: Hotel Engadinerhof, 15. Mai.
Tarasp: Grand Hotel Kurhaus, 15. Mai.
Zermatt: Hotel Zermatterhof, 15. Mai.
Engelberg: Regina Hotel Titlis, 16. Mai.
Grindelwald: Hotel Schweizerhof, 16. Mai.

Zum letzten Komfort Ihres Hotels gehört der elegante Auto-Omnibus

Die
**AUTO
CREDIT
BANK
ZÜRICH**

Rämistrasse 5
Telephon
L. 26.30-35

eröffnet dem Hoteller zu dieser Anschaf- fung einen Kredit, dessen bequeme und jedem Fall angepasste Rückzahlung in den Saisonmonaten erfolgen kann.

Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus

wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung, Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch Beziehung des neutralen

Spezialfachmanns

Karl Braem, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstrasse 4

Vergebung und Betrieb rationell gestalten lassen.

Projektierung, Beratung, Experten, Revisionen etc. von

Heiz-, sanitär- u. badetechnischen Anlagen

Wegen Kauf eines grösseren Hotels, verkaufe ich meine

Liegenschaft

im Berner Oberland an bestem Platze. Ca. 35 Betten. An- zahlung Fr. 40,000.— Kauf- preis samt Park und Zube- hör Fr. 125,000.—, Gef. Of- ferten unter Chiffre L. M. 2907 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling gesetzten Alters, der schon viele Jahre in der Hotelbranche tätig war, sucht Stelle als

Portier- Conduktieur

(Eigene Uniform.) Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre J. A. 2988 an die Schweizer Hotel- revue, Basel 2.



Marcoprint Fr. 160.-
der rotierende Vervielfältiger
für Menükarten, Zirkulare etc. in Hand- und
Maschinenschrift, für Zeichnungen
Verlangen Sie
Prospekt Nr. 105
SCHOLL
POSTSTRASSE 3 · ZÜRICH

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

Sparen und verdienen

ist heute das Wichtigste für jeden Ho- teller. Stellen Sie den guten Felchlin- Honig auf den Tisch. Vielen Gästen ist er lieber als die schweren Konfitüren. Felchlin Kunsthonig Superior und kan- diert Superior Felchlin, der wie ech- ter Bylihung fest und kräftig ist, sind zwei Marken, mit denen Sie die Kosten Ihres Betriebes vermindern und mit de- nen Sie Ihre Gäste erfreuen. Verlangen Sie sofort Prospekt und Gratisprobe, 150 Gramm, von

Max Felchlin
Honiggrosshandlung u. Kunsthonig-
Fabrik, Schwyz

Kleine Chronik

Hertenstein. Das Schlosshotel Hertenstein samt Liegenschaft wurde an der Konkurssteigerung der Luzerner Bank Falck & Cie. um die Summe von 880,000 Franken zugeschlagen.

Bottmingen (Basel). Das Hotel-Restaurant Schloss Bottmingen ist von Restaurateur W. Hübner aus Birsfelden angekauft worden. Der Antritt erfolgt am 1. Juni.

Falleralp (Wallis). Wie uns mitgeteilt wird, ist das Hotel Falleralp im Lötschental während der letzten Monate vollständig umgebaut, renoviert und auch mit diversen Privatbadezimmern eingerichtet worden. Das Untergeschoss steht im Begriff, eine grössere Turbinenanlage für elektrische Kraft zu erstellen, so dass das Hotel bei allfälliger kühler Witterung, im Frühjahr oder Herbst, elektrisch geheizt werden kann.

Schuls-Tarasp. Im Hotel Engadinerhof wurden im Laufe des Winters verschiedene Neuerungen und betriebstechnische Verbesserungen durchgeführt, worunter die Einrichtung des Fliessendwassers in den Gästezimmern und die Erweiterung der Zentralheizungsanlage spezielle Erwähnung verdienen.

Walzenhausen. An der konkursamtlichen Steigerung vom 3. Mai wurde das Kurhaus Walzenhausen von dem Tabakindustriellen M. Lindner aus dem Tirol erworben, der das Etablissement durch Familienangehörige betreiben wird.

Zermatt. (Mitget.) Das der Bürgergemeinde von Zermatt gehörende Hotel Zermatterhof öffnet seine Tore wieder für die Sommersaison, nachdem es während sechsmonatlicher Arbeit einen vollständigen Umbau und einer durchgreifenden Renovation unterzogen worden ist. In sämtlichen Zimmern wurden Fliessend-Wasser, die elektrische Lichtzufuhr und Zentralheizung mit Ölföhrung installiert. Teilweise sind die Gästezimmer auch mit Telefonanschluss, Tresors, Balkons und Loggias versehen worden. Sämtliche Zimmer wurden neu tapeziert, die Korridore und Geschäftsräume sehr geschmackvoll dekoriert. Im weitem hat das ganze Haus neue Beleuchtungskörper erhalten. Die Zahl der Privatbäder ist erhöht worden.

Auslands-Chronik

Entwicklung der amerikanischen Hotellerie.

Aus New York wird berichtet: Eine Gesellschaft, die mit einem Kapital von 15 Millionen Dollars kürzlich gegründet wurde, will in den nordwestlichen Küstenstaaten der USA und in British Columbia eine Reihe von Hotels errichten oder ankaufen. — In Florida wurden neun Hotels zu einem grossen Konzern zusammengeschlossen, um rationellere Geschäftsführung zu ermöglichen.

Über den Geschäftsgang der italienischen Luxushotels

bringt eine Statistik der „Enit“ interessante Angaben, aus denen hervorgeht, dass die Luxushotels trotz oft gegenteiliger Meinung ihre volle Existenzberechtigung behalten haben. Vor allen Dingen vernimmt man aus den Ziffern, dass nahezu 70% aller amerikanischen Besucher Italiens in den Luxushotels absteigen. Italien hat also eine der stärksten amerikanischen Kundenschaft. Aber auch die britischen Touristen gehören zu den ganz wohlhabenden Schichten, indem etwa 62% in den Luxushotels absteigen. Es überrascht sehr, dass sogar die Belgier mit ihrer entwerteten Valuta zu 55% in den Luxushotels Quartier beziehen, ganz wie die Schweden und die Holländer. Auch die Franzosen suchen zu 52% der Gesamtbesucherzahl die Luxushotels auf. Die südamerikanischen Besucher Italiens senden 56% der Gesamtheit in die Luxushotels. — Als Schlussfolgerung zieht die „Enit“ aus den Ziffern, dass es in Italien an der Luxuskundenschaft nicht fehlt. Die Hälfte der ausländischen Besucher dürfte dazu gezählt werden. Wenn daher im Allgemeinen im Fremdenverkehr die Quantität zählt, müsse doch auch betont werden, dass die Qualität ihren unstrittigen Wert habe.

Dreifaches Dienstjubiläum.

In Ritter's Park-Hotel in Bad Homburg v. d. Höhe konnte letzte Woche ein dreifaches Dienstjubiläum begangen werden, indem Hausmeister Fritz Steul und Obergärtner Ferdinand Holland auf 25jährige, sowie Wäschereiverwalter Wilhelm Schuster und dessen Ehefrau auf 10jährige treue Dienste im Hause Ritter zurückblicken. Aus diesem Anlass veranstaltete Herr Ritter ein Hausfest, an dem das gesamte Personal des Hotels, die Hotelgäste (unter denen sich der Flottenchef der Vereinigten Staaten, Admiral Roger Welles, befand), ferner zahlreiche Mitglieder des Homburger Hotelbesitzervereins und eine Reihe anderer Geladener teilnahmen. In einer Ansprache entbot der langjährige Ehrenvorsitzende des Homburger Hotelbesitzervereins, Herr Ludwig Scheller, im Namen des Hotel-Organisationsausschusses zugleich auch im Auftrag des Verwaltungskomitees des Hotelverbandes Nassau und Hessen usw. usw., den Jubilaren die allseitigen herzlichsten Glückwünsche. Weiter sprach der Inhaber des Park-Hotel, Herr Ritter, sowie Hotelier Schlosshammer, indem sie dem guten Einvernehmen zwischen Personalität und Personal herzlichste Worte widmeten.

Bäderwesen

Stahlquellen und Moorbäder.

(O.T.) — Die in Bad Elster abgehaltene Tagung der deutschen Balneologen befasste sich unter anderem mit zwei Problemen, die auch für unsere Badekurorte von aktuellem Interesse sind: der Wirkung des Eisens in den Heilquellen und der Wirkung der Moorbäder.

Die Bedeutung des Eisens in den Heilquellen ist seit Jahrhunderten bekannt. Neueste Unter-

suchungen durch prominente Chemiker und Mediziner bestätigen die Tatsache, dass das Eisen, dessen heilkräftige Wirkung man als Arznei kennt, auch in den Heilquellen besonders gut zur Geltung kommt. Die Eisenquellen, auch Stahlquellen genannt, verdienen ihren alten Ruf wohl; man ist auch darüber einig, dass das Eisen seine Wirksamkeit in dem zum Versand gelangenden Wasser nicht verliert, unter der Voraussetzung, dass Füllung und Versand hygienisch und technisch einwandfrei erfolgen.

Auch die Moorbäder sind auf Grund der neuen Fortschritte in der physikalischen Chemie auf Veranlassung der Zentralstelle für Balneologie eingehend nach allen Seiten hin erforscht worden. Ihre Wirkung liegt darin, dass sie grössere Wärmegrade anwenden lassen, und dass die Wärme tief in die Organe und Gewebe des Körpers eindringt, so dass der therapeutische Wert der Moorbäder bei rheumatischen Erkrankungen und Folgen von Entzündungen innerer Organe auch durch die neuesten Untersuchungen bekräftigt wird.

Verkehr

Schweizerische Bundesbahnen

In der letzten Nummer unseres Blattes wurde auf die Bemerkungen der Generaldirektion zum Jahresergebnis 1929 hingewiesen und dabei der Passus zitiert, dass mit Rücksicht auf die Finanzlage der S. B. B. wenig Aussicht bestehe auf einen demnächstigen Taxabbau im Personenverkehr, wogegen die Verwaltung gegenwärtig die Frage einer baldigen Reduktion der Gepäcktarife prüfe. In diesem Zusammenhang erscheinen nun folgende Ausführungen über den Reisendenverkehr im letzten Jahre interessant, die wir dem „S. B. B.-Nachrichtenblatt“ vom Monat April entnehmen:

„Im Personenverkehr ist die Zahl der Reisenden auf 126.6 Millionen angewachsen. Gegenüber dem Jahre 1928 bedeutet dies eine Zunahme von 6.8 Millionen Reisenden oder 5.7%. Verglichen mit den letzten Vorkriegsjahren weist das Jahr 1929 32 Millionen Reisende oder 33.8% mehr auf. Dieser Verkehrszuwachs erscheint in noch günstigerem Lichte, wenn man bedenkt, dass die Bevölkerungszahl der Schweiz in diesem Zeitraum nur um 4.8% gestiegen ist und dass infolge des Automobilverkehrs viele frühere Eisenbahnreisende auf die Strasse abgewandert sind. Wir stehen hier vor einer Verkehrserschöpfung, die in Europa einzig dasteht. Die meisten Eisenbahnverwaltungen des Kontinents melden als Folge des Automobilverkehrs einen Stillstand, zum Teil sogar einen Rückschritt in der Zahl der Reisenden. In den Vereinigten Staaten von Amerika, die die grösste Automobilindustrie aufweisen, ist die Zahl der Reisenden auf den Eisenbahnen in den letzten 8 Jahren um nicht weniger als 32% zurückgegangen. Man darf wohl annehmen, dass dieser seltene Aufstieg des Personenverkehrs in der Schweiz in der Hauptsache auf die Eigenart unseres Landes als Touristenland zurückzuführen ist, sodann aber auch auf die Kaufkraft der Bevölkerung, auf das mit dem elektrischen Betrieb verbundene angenehme Reisen und nicht zuletzt auf die in diesem Verkehrszweig entfaltete Werbetätigkeit.“

Der Personenverkehr der S. B. B. ist also in fortgesetzter starker Steigerung begriffen. Als Hauptursache dieser Entwicklung wird die Eigenart der Schweiz als Touristenland hingestellt! — Erscheint es angesichts dieser bahnmännlichen Feststellung nicht recht eigenartig, wenn die Bundesbahnverwaltung es ablehnt, auf die Begehren und Wünsche der Hotellerie um gewisse Taxerleichterungen im Personenverkehr einzutreten? Wo doch mit Sicherheit erwartet werden darf, dass durch eine solche, wirtschaftspolitisch weitsichtige Massnahme eine weitere Steigerung der Verkehrsdichte und damit der Einnahmen realisiert werden könnte!

Neue Fahrpläne

Kursbuch Bürkli. Mit der soeben erschienenen 183. Ausgabe kann der „Bürkli“ auf 75 Jahre seines Bestehens zurückblicken. Als Neuerung dieser Sommerausgabe sei die Einführung des neuen internationalen Fahrplanzeichens hervorgehoben. — Preis Fr. 2.—, Verlag Gebr. Fretz A.-G., Zürich.

„Blitz“-Fahrplan. Sommerausgabe 1930. Preis Fr. 1.50. Orell Füssli Verlag, Zürich. Erhältlich in den Buchhandlungen, Kiosken und an den Billetschaltern der Bahnhöfe.

Propaganda

„Die Sommersaison in der Schweiz 1930“. Spornliche und gesellschaftliche Veranstaltungen. Broschüre von 24 Seiten, herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich und Lausanne. — Die Publikation enthält die Liste der in den Sommerstationen und wichtigen Verkehrsstationen vorgesehenen Veranstaltungen, die das Reisepublikum interessieren und

anziehen können: Volksfeste, Golf- und Tennisturniere, Turn- und Wassersportfeste, Konzerte, Theateraufführungen, Ausstellungen, Wettbewerbe etc. Ausserdem bringt sie sehr nützliche Angaben über die schweizerischen Golfplätze, die Postautokurse auf den Alpenstrassen, die Frühlings- und Herbstkurorte, Badeorte, Erziehungszentren, direkte Zugverbindungen, Passvorschriften und Zollrevision etc. In deutscher, französischer und englischer Sprache herausgegeben, wird die Broschüre allen ausländischen Touristen ausgezeichnete Dienste leisten. In der Schweiz selbst wird sie zum Preise von 10 Cts. abgegeben.

Fremdenfrequenz

Basel. Im Laufe des Monats April sind in Basel 23,063 Fremde abgestiegen, gegenüber 23,551 im gleichen Monat des Vorjahres.

Vermischtes

Gegen lebend gekochte Hummern.

Im englischen Unterhaus wurde kürzlich in einer Interpellation Front gemacht gegen die Sitte, Hummern lebendig in siedendes Wasser zu werfen. Es ist damit erreicht worden, dass wenigstens im Restaurationsbetrieb des Unterhauses diese Zubereitungsmethode nicht mehr gestattet wird.

Vergesslichkeitsstatistik.

Wie man uns aus New York berichtet, hat das am 1. Januar cr. in Betrieb genommene Hotel „The New Yorker“ im ersten Quartal 1930 bei der zur chemischen Reinigung in der betreffenden Hotelabteilung abgegebenen Herren- und Damengarderobe in bar oder Bankanweisungen 4274 Dollars, verteilt über 76 Fälle, gefunden und den Besitzern zurückgegeben. In einem Falle wurden 288 Dollars in Banknoten von dem betreffenden Hotelgast als ihm nicht gehörig zurückgewiesen. K. K.

Literatur

Rationelle Organisation und industrielle Beziehungen. (Eine Aussprache zwischen Direktoren, Arbeitgebervertretern und Sozialpolitikern auf der Tagung der I. R. I. 1929 über das Thema „Menschliche Beziehungen in einer rationell organisierten Industrie.“) — Preis Fr. 7.—. — Diese Aussprache über ein brennendes Gegenwartsproblem bringt Gedanken und Ansichten zum Ausdruck, die allgemeines Interesse verdienen. Unmittelbarkeit und Lebensnähe zeichnen diese eigenartige Wiedergabe von Äusserungen über Erfahrungstatsachen, Beziehungen und Entwicklungsvorgänge aus der lebendigen Praxis des Wirtschaftslebens aus. — Das Buch umfasst 280 Seiten. Alle Beiträge erscheinen in englischer, deutscher oder französischer Sprache. Eine Reihe von Übersetzungen ist dem Bande in einem besonderen Teil angefügt. — Zu beziehen beim Sekretariat der International Industrial Relations Association, Javenastraat 66, Haag (Holland).

Von der Bernina zum Matterhorn. Eine heitere Plauderei über Graubünden, Uri und Oberwallis von Arthur Wehrli. Mit 48 Abbildungen in Kupfertiefdruck. Fretz und Wasmuth, Verlag, Zürich. In Leinen gebunden Fr. 10.65.

Das Buch verwehrt sich ernstlich dagegen, ein Reiseführer im landläufigen Sinne zu sein. Es gibt mehr nach Form und nach Inhalt. Demnach geleitet den Leser nicht nur auf allen Hauptwegen nach den Fremdenzentren des Bündnerlandes, über den Oberalp nach Göschenen, über die Furka zum Rhodengletscher und dann das Rhonethal abwärts nach Saas-Fee, Zermatt und schliesslich ins Leukerbad, sondern es führt auf weniger begangenen Pfaden in entlegene Täler voll unbekannter Schönheiten. Es erzählt uns flott und lustig die Geschichte einer Reise mit allerlei Seitensprüngen, die alles enthält, was ein Führer zu sagen hat, daneben aber auch noch eine Menge von kleinen amüsanten, bezeichnenden und belehrenden Zwischenfällen, wie sie einem Reisenden mit offenen Augen und Sinnen begegnen müssen. Hier erzählt ein Grossrat einiges über die heimische Geschichte, dort lehrt ein Arzt die völlig unbegründete „Davoser Furcht“ ab. Bald erfahren wir, wo das beste „Bündnerfleisch“ hergestellt wird, bald freuen wir uns an allerlei witzigen oder ernsthaften Anekdoten über Fremde und Einheimische. Der „Nationalpark“ wird erschlossen, die Pracht südlicher Täler bewundert, das Hotel im Almsitz oder das Treiben im Leukerbad geschildert;

von der „Arve“ wird berichtet und die Bedeutung der Rätischen Bahnen wie der Oberalp-Furka-Bahn dargelegt, dabei aber auch niemals die Absicht vergessen, ein brauchbarer und sicherer Führer zu sein. Und zwischen all diesem vielseitigen stets anregenden Text sind zahlreiche, sorgfältig ausgewählte, zum Teil ganz neue Landschaftsbilder in wundervollen Reproduktionen eingestreut, die es ermöglichen, die Schönheiten der geschilderten Reise auch daheim anschaulich zu geniessen.

So ist ein Buch entstanden für Fremde und Einheimische, ein Buch für zu Hause und unterwegs, zur Unterhaltung wie zur Belehrung; ein Buch, das vom Verlag auf's geschmackvollste ausgestattet, gerade jetzt als Auftakt für sommerliche Bergfahrten und Ferienpläne gewiss jedermann willkommen ist.

Fragekasten

Verantwortlichkeit der Postverwaltung.

Von einem Basler Hotelier wird uns geschrieben: Auf den 1. Mai bestellte ich regelmässiger Gast meines Hauses zwei Doppelzimmer mit Bad, kam dann aber erst am 2. Mai. An diesem Tage lief auch eine Postkarte bei mir ein, mit welcher mir der Gast von der Verzögerung seiner Abreise Mitteilung machte, d. h. die Zimmerbestellung, resp. seine Ankunft um einen Tag hinausgeschoben. Nun ist der 1. Mai in Basel gesetzlicher kantonaler Feiertag, an dem offenbar auch die eidgen. Post ihren Betrieb wesentlich einschränkt. Jedenfalls habe ich die Postkarte, die auf Grund rechtzeitiger Einlieferung bei der Post am 1. Mai vormittags in meinen Händen hätte sein sollen, erst am 2. Mai zugestellt erhalten. Daraus erwuchs mir ein Einnahmenschuss von 60 bis 70 Fr., da ich bei rechtzeitigem Eingang der Karte, als in den Tagen der Schweizer Mustermesse, die beiden Zimmer mit Leichtigkeit anderweitig hätte vermieten können. Dem Gast gegenüber, der von der Verzögerung seiner Ankunft beizeiten Mitteilung machte und nicht wusste, dass der 1. Mai in unserm Kanton ein Feiertag ist, kann natürlich keine Entschädigungsforderung gestellt werden. Dagegen stellt sich für mich die Frage, ob nicht die Postverwaltung für den erlittenen Schaden haftbar gemacht werden kann?

Antwort: Es handelt sich hier um eine Frage juristischer Natur, die nach dem Postverkehrsgesetz beurteilt werden muss. Der Haftpflicht der Postverwaltung sind, vom Standpunkte der Postbenützer aus betrachtet, sehr enge Grenzen gezogen. Nach Art. 51 des genannten Gesetzes ist für uneingeschriebene Sendungen überhaupt nicht haftpflichtig, ob diese Sendungen nun verloren gehen oder mit Verspätung zur Bestimmung gelangen. Bei Verspätung eingeschriebener Briefe, Stück- oder Wertsendungen etc. tritt die Verpflichtung der Post auf Schadenersatz erst dann ein, wenn die Verzögerung in der Zustellung die ordentliche Lieferfrist um mehr als 24 Stunden übersteigt. In solchen Fällen wird der nachgewiesene Schaden, höchstens aber ein Betrag von Fr. 25 vergütet. Wir sehen demnach aus diesen gesetzlichen Bestimmungen, dass die Schadenersatzpflicht der Postverwaltung für Verspätungen uneingeschriebener Sendungen gänzlich wegbedungen, bei eingeschriebenen Sendungen auf einen ausserordentlich geringen Betrag eingeschränkt ist. Der geschädigte Hotelier kann also im vorliegenden Falle die Post nicht auf Schadenersatz belangen.

Ein Wort wäre hier noch anzubringen hinsichtlich der Postzustellung an kantonalen Feiertagen. Die Beantwortung dieser Frage richtet sich nach Art. 101 der „Vollziehungsverordnung I“ zum Postverkehrsgesetz, der die Zahl der Bestellungen regelt und bestimmt, dass an Sonn- und Feiertagen keine allgemeinen Verträge stattfinden. Unter diese Bestimmungen fallen auch die kantonalen Feiertage, immerhin mit der Einschränkung, dass je nach Notwendigkeit, d. h. an Orten mit starkem Verkehr, am Morgen ein Bestellsingang erfolgt, jedoch nur dort, wo ein wirkliches Bedürfnis dazu besteht. Selbst wenn die Postverwaltung auch für Verspätungen eingeschriebener Sendungen haftbar wäre, könnte sie daher in dem hier zur Erörterung stehenden Falle nicht belangt werden, da am letzten 1. Mai in Basel ein Bestellsingang ausgeführt wurde und die nächste ordentliche Ablieferung erst am 2. Mai früh möglich war. — Die Bescherung des 1. Mai-Feiertages, mit der man das Basler Volk vor Jahren beglückte, hat also, wie man sieht, auch ihre Keimzelle. Leidtragende dieses Sozial-„Fortschritts“ ist neben andern selbständig-erwerbenden Kreisen mitunter auch die Hotellerie.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Pour votre dessert d'aujourd'hui



Les fruits et ananas LIBBY'S récoltés et préparés sur les lieux mêmes de production gardent leur fraîcheur; ils arrivent sur votre table avec toute la délicieuse saveur. Ils peuvent être consommés tels qu'ils sortent de la boîte, mais ils se prêtent aussi admirablement à de nombreuses préparations.

Maltaise de riz aux pêches (Pour 8 personnes)

1 boîte de pêches Libby's, 150 gr. de riz, 1/2 litre de lait environ, 60 gr. de beurre, 1 œuf, 1 grain de sel, 100 gr. de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille, 125 gr. de raisins de Malaga, quelques cuillères de gelée de framboises.

1° Bien égoutter les pêches, les couper en quartiers. — 2° Mettre à cuire le riz dans le lait avec la vanille, puis y ajouter vivement le beurre et 100 gr. de sucre. — 3° Battre l'œuf entier avec le sucre et le sel, verser dans le riz, remuer pour lier le tout en tournant quelques minutes. Verser dans un récipient, laisser refroidir. — 4° Huiler légèrement un bol, mettre au fond une couche de riz, puis quelques morceaux de pêches. Les arroser légèrement de leur sirof. Remettre un peu de riz, puis quelques morceaux de pêches, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit. — 5° Terminer au moment de servir au frais, puis démolir, arroser avec de la gelée de framboises délayée avec quelques cuillères de sirof de pêches. Si votre fournisseur ne peut pas vous livrer les produits LIBBY'S, écrivez une carte à la Cie Libby McNeill & Libby, rue des Tanneurs 54, Anvers, qui vous donnera une liste des importateurs clients réguliers des insurpassables conserves LIBBY'S.

Um Ihnen besser zu dienen
werden alle unsere
verderblichen Lebensmittel durch
Frigidaire-Kühlung in vorzüglich
frischem Zustand erhalten
Frigidaire
Elektrisch-Automatische Kühlung

**Sie haben
in den gros-
sen Tageszeitungen die
Inserate mit diesem Schild
gesehen ?**

Kaufleute, die dieses Schild ausgehängt haben, kühlen ihre Vorräte im Frigidaire. Etwas besseres könnten sie nicht tun, um ihren Kunden stets frische, der Gesundheit zuträglich Waren bieten zu können. Unsere Inserate lenken die Aufmerksamkeit des Publikums auf diese fortschrittlichen Kaufleute.

Mit Genugtuung stellen wir fest, dass immer mehr die Überlegenheit des Frigidaire-Systems erkennen. Bereits sind mehr als 1,300,000 Anlagen im Betrieb. Eine Zahl, die von allen andern Systemen zusammen nicht erreicht wird.

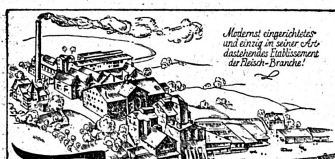
Wann wird das Frigidaire-Schild auch in Ihrem Geschäft hängen – zum Wohl Ihrer Kunden und zum Gedeihen Ihres Geschäftes?

Frigidaire löst das Problem der Aufbewahrung aller Lebensmittel, die dem Verderben ausgesetzt sind, auf die einfachste und rationellste Weise. Die Betriebskosten beim Frigidaire sind so minime und die Ersparnisse so grosse, dass er sich in kurzer Zeit bezahlt macht. Achten Sie genau auf die Marke Frigidaire, Produkt der General Motors.

APPLICATIONS ELECTRIQUES, S.A.
GENÈVE: 17, Bd. Helvétique
ZÜRICH: Bahnhofstr. 58

Frigidaire
ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

VERTRETER IN ALLEN GRÖSSEREN STÄDTEN DER SCHWEIZ



**Fleisch
ins Hotel**

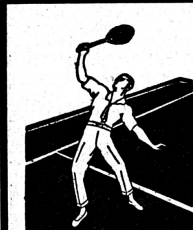
Prompte Lieferung aller Fleisch- und Wurstwaren an Hotels, Restaurants und Pensionen in der ganzen Schweiz!
Auf Wunsch Preisliste oder Vertreterbesuch.

RUFF
Wurstfabrik und Metzgerei
Zürich, Telefon Seinau 77 40

S.M.B. 15.5.30

**SPARGELN
von Martinach**
(Wallis) Produzenten-Genossenschaft
1. Auswahl von Fr. 1.70 an 2. Auswahl von Fr. 1.20 an
Telephon 239 Telegramme: Asperges, Martigny

**Hotelliers berücksichtigt in
erster Linie die Inserenten
unseres Fachorgans**



Tennisplätze

modernster Ausführung mit Spezial-Tennismergel

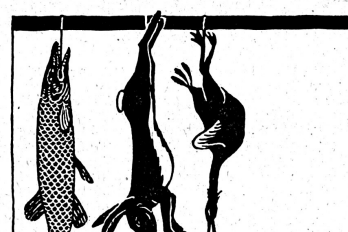
Auffrischung bestehender Plätze

besorgt prompt das Spezialgeschäft

E. SUTTER, Gartenbau, BASEL
Lehenmattstrasse 122

Verlangen Sie bitte Offerte und Prospekte

Revue-Inserate haben Erfolg!



Delikatessen

**Frische
Fische
Wild
Geflügel**

rasche jederzeit
Lieferung durch unseren
Hotel-Spezial-Dienst

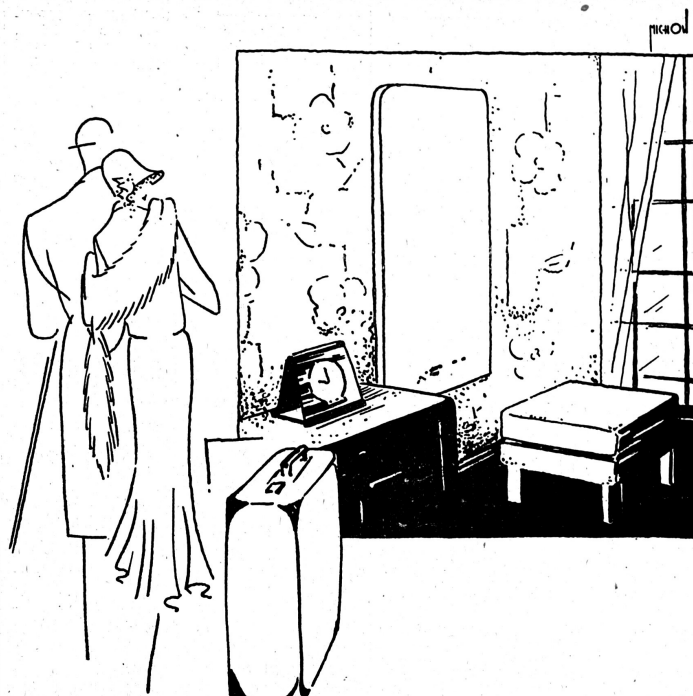
Christen & A
BASEL-Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen - Comestibles

Prüfliche alte Ansichten der ganzen Schweiz, Trachtenbilder und andere Stiche. Billig. A. Wieland, Kunsthändler, Zürich, Paulstrasse 7. Auswahl-sendungen auf Wunsch.

**Zu verkaufen
prima**

TAFELBUTTER

in wöchentlichen Lieferungen à Fr. 5.- franko.
A. Glauser, Weissenburg.

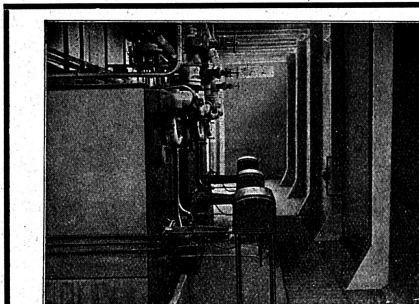


**IHRE GÄSTE
KEHREN WIEDER**

wenn sie bei Ihnen nicht Fremdenzimmer, sondern ein richtiges „Zuhause“ finden. Dies erreichen Sie, wenn Sie Ihre Räume mit Salubra oder Tekko ausstatten, den Wandkleiden, die bei schriftlich garantierter Lichtechtheit und Waschbarkeit dem Raum ein wohlliches Gepräge und stete Frische verleihen. Verlangen Sie Salubra- u. Tekko-Muster samt Beschreibung kostenlos vom Tapeten-Haus

KORDEUTER
TALSTRASSE 11 - ZÜRICH

Zu jeder Tapete die passenden Vorhänge u. Stoffe
Aussteller an der ZIKA



SIAM

der edelste aller Ölbrenner! Vollständig automatisch, geräusch- und geruchlos! Absolute Sicherheit. Höchster Nutzeffekt (90%, bei normalem Betrieb).

S. I. A. M.
Zürich Vevey Neuenburg

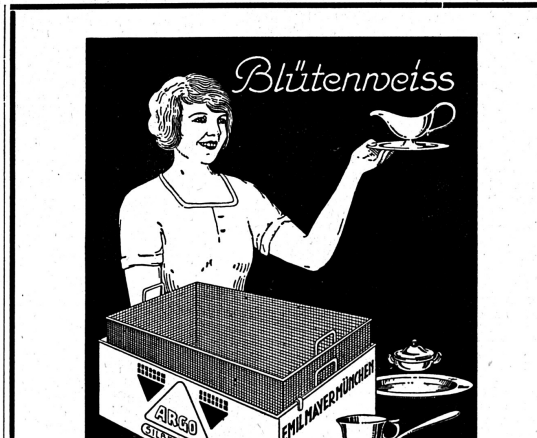
FORMA
die bewährte Marke

**Flüssige
Stahlspäne**

Hotels als jahrelange Kunden bestellen immer wieder. Rasches, staubfreies Reinigen von Parkett, Inlaid- und Steinböden. Desinfektion d. Luft. Ausgiebig. Spezialofferte vom Fabrikanten

Martin Forlen
Basel, Güterstr. 272
Telephon Birsig 75.60

Blütenweiss



mit **Argo Silberbad**

In über 6000 Hotels und Restaurants glänzend bewährt

Generalvertretung für die ganze Schweiz:
Th. Meyer-Buck Sohn & Co Zürich 1
Porzellan — Kristall — Metallwaren

Pour le tourisme en Suisse

Nous répétons une fois de plus que la Suisse, pays de grand mouvement touristique, ne fait pas assez pour appuyer cette industrie. Les milieux « compétents » semblent fermer les yeux sur ce qui se passe en dehors de nos frontières. Trop nombreux sont chez nous ceux qui croient dur comme fer que nous n'avons pas à nous inquiéter des progrès d'autrui, comme si, dans les compétitions touristiques internationales, on nous avait proclamés hors concours avec médaille d'honneur.

Et pourtant nos dirigeants devraient savoir que les gouvernements étrangers ne se contentent pas de soutenir leur tourisme national en lui octroyant quelques centaines de milliers de francs; ce sont des millions, et souvent beaucoup de millions, qu'ils consacrent chaque année aux efforts de propagande. Chez nous, on a l'air de croire que tout l'argent ainsi dépensé ne profite qu'à l'hôtellerie. Ailleurs, on sait que ces subsides considérables profitent au pays dans son ensemble, à ses industries, à ses commerces, à son agriculture et à sa viticulture, à ses entreprises de transport. On s'imagine volontiers à l'étranger qu'en Suisse l'Etat fait des sacrifices énormes pour le tourisme; on y cite même fréquemment des chiffres sensationnels, sans se douter que ces fonds proviennent presque totalement de l'initiative privée.

M. Paul Dosin, conseiller général du Touring-Club de Belgique pour le Hainaut, écrivait dernièrement dans l'*Etoile belge*, de Bruxelles:

« Le touriste est un peu mouton de Panurge. Il veut voir ce que les autres ont vu, ce dont on parle et ce dont on lui parle constamment. Qu'il voyage pour son agrément ou pour ses affaires, l'Américain venu en Europe voudra visiter les sites dont on lui aura vanté cent fois la splendeur et il prolongera son séjour là où il trouvera le confort auquel il tient pour ses déplacements. A ce point de vue, on peut m'en croire, chacun devient de plus en plus Américain. Cela veut dire simplement que l'industrie du tourisme doit avoir, pour prospérer, de belles choses à montrer d'abord, des moyens commodes et agréables d'y accéder ensuite et enfin des établissements capables de recevoir confortablement les visiteurs. Le touriste est un spectateur de théâtre qui dédaignera le tableau de scène, si intéressant et si beau soit-il, si on lui refuse un bon fauteuil dans une salle bien garnie et bien chauffée, pourvue pour l'entr'acte d'un buffet qui ne laisse rien à désirer.

« La vague d'une région tient essentiellement à trois choses: à ses curiosités de tous genres, à ses routes et à ses chemins de fer, à ses hôtels. »

En Suisse, nous avons partout des curiosités naturelles, historiques, artistiques, architecturales. Plusieurs parmi nos grandes industries sont elles-mêmes des attractions pour l'étranger. Mais faisons-nous assez connaître tout cela au dehors? Nous qui vivons constamment entourés de ces merveilles, nous nous figurons que tout le monde, dans tous les pays, doit les connaître comme nous. Profonde naïveté! Coûteuse erreur!

Nos routes sont en général belles, bien entretenues, et l'afflux croissant des touristes automobilistes venant des pays les plus divers démontre qu'on commence à le savoir ailleurs. Mais que faisons-nous nous-mêmes pour le faire savoir davantage encore? — Quant à nos chemins de fer, ils sont connus bien loin à l'étranger par leur confort, leur propreté, la régularité de leurs services et surtout par leurs tarifs défiant toute concurrence!

L'hôtellerie est volontiers critiquée chez nous, un peu moins peut-être qu'il y a une vingtaine d'années toutefois, parce que la crise touristique de guerre et d'après-guerre a ouvert bien des yeux; mais on se montre volontiers discourtois à son égard et même

injuste. Ne lisions-nous pas l'autre jour, par exemple, dans un article émanant d'un journaliste connu de la ville fédérale, que l'hôtellerie suisse a reçu de la Confédération un secours de *vingt millions*? ... Les « erreurs » de ce calibre, voulues ou non, ne sont pas si rares.

Ecoutons cependant ce que dit de l'hôtel le collaborateur précité de l'*Etoile belge*:

« On ne se représente pas souvent quel facteur d'attraction un bel hôtel constitue pour un endroit réputé. A notre avis, il est de nature à augmenter considérablement le nombre des visiteurs. A tel point que je pourrais aisément citer un certain nombre de lieux, tant chez nous qu'à l'étranger, où les touristes se donnent rendez-vous en grand nombre, parce qu'il s'y trouve des hôtels en vogue, alors qu'on n'y voit ni monuments remarquables, ni sites dignes d'être signalés. L'hôtel-restaurant est un facteur primordial de succès touristique.

« On l'a si bien compris en France que groupements privés et pouvoirs publics ont conjugué leurs efforts en ce domaine pour améliorer une situation qui jadis laissait fortement à désirer. Aujourd'hui, grâce au Touring-Club de France, aux compagnies de chemins de fer, aux sociétés hôtelières et au gouvernement, notre grande voisine a vu se transformer ses auberges et s'ériger des installations modernes sur tous les points attrayants de son territoire. Et cela pour le plus grand profit de sa population tout entière. »

Comme conclusion de ces quelques réflexions, disons-nous bien que notre belle Suisse, que nous croyons connue et admirée dans tout l'univers, est ignorée totalement ou presque de l'immense majorité des étrangers, en faisant abstraction des pays limitrophes; disons-nous bien par conséquent que notre propagande est radicalement insuffisante, parce qu'insuffisamment appuyée par les pouvoirs publics et partant déplorablement plus faible que celle des pays concurrents, où l'initiative privée est puissamment soutenue par l'Etat lui-même.

Disons-nous bien qu'il y a encore chez nous des améliorations nécessaires dans la façon dont sont transportés nos visiteurs et surtout dans les tarifs qui leur sont appliqués.

Disons-nous bien que nos hôtels, tant jalouxés et si volontiers ridiculisés plus ou moins, sont un facteur essentiel, une condition *sine qua non* de la prospérité de notre tourisme, donc de la prospérité générale; qu'ils méritent par conséquent plus d'égards de la part des milieux dirigeants comme de la part de la presse et de tous ceux qui comprennent la valeur économique de notre tourisme national.

En ce qui concerne les efforts pour le tourisme, l'étranger nous cite souvent en exemple, parce qu'il ne connaît pas le dessous des choses; c'est nous qui, sous de multiples rapports, avons à chercher à l'étranger des exemples profitables. Mg.

Le choix d'un directeur d'hôtel

Nous lisons dans le *Directeur français d'hôtels et de restaurants*:

Le choix d'un directeur donne quelquefois beaucoup de soucis à celui ou à ceux qui en ont la charge et nous comprenons que l'on doive s'entourer de toutes les garanties possibles: honorabilité, références, compétence, qualités morales, etc. Mais il nous paraît exagéré de s'arrêter à des détails qui, certes, ont leur importance, mais qui, mis en avant avec insistance, nous paraissent tout simplement ridicules. J'ai vu, par exemple, un de mes collègues évincé parce qu'il portait des lunettes et je vous assure qu'il ne les portait pas par coquetterie.

La grande importance attribuée au physique du directeur me paraît, lorsqu'elle

provoque un veto comme dans beaucoup de cas, une chose contraire au bon sens.

Il est évident qu'un directeur d'hôtel doit être un homme au physique normal, d'allures correctes dans ses manières comme dans la façon de se vêtir; mais point n'est besoin d'avoir la taille d'un cuirassier, ni la beauté d'un Apollon pour bien diriger un hôtel. Un chef de maison doit paraître devant sa clientèle, c'est entendu; il a cependant d'autres soucis et d'autres responsabilités et ici, à mon avis, ce sont les qualités morales et professionnelles qui prédominent.

Il y a une vingtaine d'années, on demandait surtout au directeur d'hôtel de se bien présenter et de parler les langues. La technique hôtelière de l'époque n'exigeait pas plus. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Un directeur d'hôtel est à présent un chef d'industrie au coefficient de 8/10, car 2/10 sont bien suffisants pour le reste.

Ai-je besoin de vous citer quelques grands hôteliers, devant la compétence desquels tout le monde s'incline, qui ont été de bons directeurs et qui pourtant n'avaient pas le type que l'on recherchait tant et que souvent l'on recherche encore. Cela m'amène à conclure que l'on ne doit pas choisir un directeur sur sa bonne mine et sa taille, mais établir sa valeur générale en mettant chaque chose à sa place.

On aura toujours la ressource de choisir un portier imposant; cela, j'en conviens, fait fort bel effet.

Apprentis cuisiniers et sommeliers

M. L. Poirier-Delay, une personnalité vaudoise bien connue dans tous les milieux qui chez nous s'intéressent à la formation professionnelle des jeunes générations, a publié dernièrement dans le *Journal suisse des artisans et commerçants* un article sur l'apprentissage des cuisiniers et des sommeliers dans le canton de Vaud. Ses observations et ses réflexions méritent d'être connues dans nos milieux hôteliers.

A Lausanne et à Montreux, dit-il, les deux principaux centres hôteliers du canton de Vaud, le nombre des apprentis de cuisine est élevé, mais pas nécessairement plus élevé qu'il ne semble raisonnable.

A Montreux, au cours du deuxième semestre 1929/30, on ne comptait pas moins de 72 apprentis cuisiniers porteurs d'un contrat officiel d'apprentissage. Dans ce chiffre de 72 rentrent une vingtaine de jeunes gens faisant leur apprentissage à Vevey et aux environs, à Villeneuve, etc.

Après un apprentissage de deux années, il s'est présenté à Montreux, pour y subir les examens de fin d'apprentissage, 43 cuisiniers et trois sommeliers.

Comme les effectifs sont sensiblement équivalents à Lausanne, il est admissible qu'en 1929/30 environ 70 cuisiniers et 10 sommeliers ont obtenu dans le canton de Vaud leur certificat de fin d'apprentissage.

Ces gros effectifs dépassent-ils les besoins normaux?

Si l'on était certain que tous les apprentis licenciés d'apprentissage sont qualifiés, c'est-à-dire qu'à côté des aptitudes d'ordre, de propreté, d'amour du travail et de leur profession, ils ont reçu une sérieuse préparation théorique et pratique, on n'hésiterait pas à affirmer qu'ils ne sont pas trop nombreux. La preuve en est que dans les deux sessions d'examen de 1929/30 qui ont eu lieu à Montreux, tous les candidats ou bien étaient placés, ou bien ont été pourvus séance tenante d'une place de commis, soit dans les stations hôtelières du canton, soit au dehors. Nous croyons savoir que la situation est la même à Lausanne.

A Lausanne et à Montreux, les apprentis de cuisine reçoivent un enseignement théorique complet et leur formation pratique s'effectue dans les hôtels.

L'enseignement culinaire théorique, réparti sur deux semestres, comprend la connaissance des ustensiles de cuisine, des appareils de cuisson et des combustibles, ainsi que celle des matières premières: viandes, gibier, volailles, poissons, légumes, fruits et conserves, condiments, etc.; la technique de la préparation des mets et du découpage des viandes et volailles; l'établissement d'un livre de recettes culinaires et de menus; la comptabilité culinaire, sous forme d'exercices de calcul de prix de revient et de détermination du bénéfice; des visites de cuisines de grands hôtels, d'une boucherie, avec démonstration de la qualité des viandes et de leur découpage, d'un magasin de comestibles, d'un frigorifique, d'un abattoir modèle pendant l'opération de l'abatage, etc.

Après cette préparation théorique et technique par un enseignement approprié et la formation au travail pratique dans un bon hôtel, il y a de sérieuses garanties pour que la grande majorité des apprentis possèdent de bonnes connaissances culinaires assurant leur placement. Et c'est le cas!

Mais en dehors des grands centres hôteliers où l'enseignement théorique, technique et comptable, est organisé méthodiquement, — et cela n'existe qu'à Lausanne et à Montreux dans le canton de Vaud — il y a les stations hôtelières de moindre importance, puis les petites villes, où les apprentis ne reçoivent aucune préparation théorique et surtout comptable, car ils sont trop peu nombreux pour l'organisation de semblables cours à leur intention.

Aussi n'est-il pas surprenant qu'un certain nombre d'apprentis de cuisine issus de ces localités soient insuffisamment aptes à l'exercice de leur profession et qu'ils constituent le bataillon des demi-valeurs, qui ne trouvent pas facilement à se placer en qualité de cuisiniers et plus tard de chefs. A notre avis, c'est là la raison primordiale du chômage qui sévit périodiquement sur le marché de la main-d'œuvre culinaire. Il n'y a pas trop de cuisiniers qualifiés, mais un nombre excessif de cuisiniers quelconques, qui ne deviendront jamais des professionnels qualifiés...

Ceci dit, nous croyons intéresser nos lecteurs en donnant quelques renseignements sur les derniers examens de fin d'apprentissage à Montreux, les 2, 3, 4, 7, 8 et 9 avril dernier, pour les cuisiniers et les sommeliers de la partie orientale du canton de Vaud.

Le conseil d'administration du Kursaal avait obligeamment mis à la disposition des examinateurs et des candidats les cuisines et une salle à manger de cet établissement.

Les apprentis cuisiniers étaient répartis en six équipes et 31 ont subi avec succès les épreuves réglementaires. La matinée, dans les locaux de la Société industrielle et commerciale, ils étaient examinés sur la technologie culinaire et la comptabilité professionnelle (prix de revient); l'après-midi avaient lieu les examens pratiques, consistant en la préparation d'un dîner complet, dont chaque candidat, en général, devait confectionner deux plats.

Sur ces 31 apprentis cuisiniers, on comptait cinq Vaudois et 26 Confédérés (aucun étranger). Un apprenti venait de Chexbres, huit de Vevey, de la Tour-de-Peilz et du Mont-Pèlerin, quatre de Leyser et 18 de Montreux et environs. Le jury était formé de MM. Rob. Mojonnet, hôtelier, Léon Virello et Ch. Ropraz, chefs de cuisine à Montreux. Les meilleurs résultats ont été obtenus par les apprentis de l'hôtel des Trois-Couronnes à Vevey et par celui de la clinique du Mont-Pèlerin. Ce dernier, précédemment garçon de cuisine, intelligent et appliqué, avait été engagé comme apprenti sans avoir à payer le denier d'apprentissage habituel.

Deux constatations s'imposent. D'abord celle du très petit nombre de Vaudois qui

se vouent à l'art culinaire, ou du moins qui font un apprentissage en cuisine dans les hôtels du canton de Vaud. Peut-être d'autres font-ils cet apprentissage à Berne, Lucerne, Zurich ou Bâle pour apprendre la langue allemande et se familiariser avec des conditions de travail différentes; mais ils doivent être plutôt rares.

La seconde constatation est le nombre infime, apparemment du moins, des apprentis sommeliers, à preuve qu'ils n'étaient officiellement qu'une dizaine en 1929/30. Le jeune Romand a peu de goût pour la « queue d'hirondelle » ou le « frac » et la cravate blanche et il ignore sciemment la profession de sommelier, dont l'exercice est pourtant le premier degré conduisant aux plus belles situations dans l'hôtellerie. Incomparablement plus nombreux sont nos jeunes compatriotes de la Suisse allemande qui choisissent cette profession. Leur effectif est néanmoins insuffisant pour satisfaire à l'offre et nos hôtels sont dans l'obligation de recourir aux services de très nombreux sommeliers allemands, autrichiens ou italiens, spécialement pendant la haute saison. Nos jeunes nationaux, particulièrement ceux des cantons romands, ont tort de dénigrer une profession utile et honorable au bénéfice d'étrangers. Cette profession leur offre cependant les perspectives d'avenir les plus intéressantes, socialement et économiquement parlant. D'après L. Poirier-Delay.

L'hôtellerie suisse en mars 1930

Nous venons seulement de recevoir le tirage à part en français du rapport de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie suisse pendant le mois de mars. Les données recueillies concernent 1214 établissements avec un total de 85,363 lits à la fin du mois. Sur ce nombre, il y avait 592 établissements ouverts avec 34,868 lits au milieu du mois et 583 établissements avec 33,742 lits à la fin du mois.

Calculé sur le nombre des seuls établissements ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 39,8 à la mi-mars et de 41,2 à fin mars, contre 38,7 à fin février. En tenant compte des établissements momentanément fermés, il n'était que de 16,3, contre 19 le mois précédent.

Les plus forts pourcentages de lits occupés étaient les suivants au milieu de mars: Leysin

91,5, Davos-Dorf 76,9, Petite-Scheidegg 73,3, Arosa 67,6, Locarno-Orselina 60,8, Locarno-Minusio 60,5, Montreux-Terriert 59,5, Montana 59,1, etc.

Les chiffres étaient assez sensiblement modifiés à la fin du mois, où l'on avait une occupation de 100% à Lugano-Ruvigliana, de 87,5 à Locarno-Orselina, de 85,3 à Leysin, de 74,7 à Lugano-Castagnola, de 73,6 à Lugano-Cassarate, de 66,7 à la Petite-Scheidegg, de 65,3 à Locarno-Minusio, de 60,7 à Lugano, etc.

Voici les pourcentages moyens d'occupation des lits, au milieu et à la fin de mars, dans les établissements en exploitation des principales villes: Lausanne-Ouchy 55,3 et 59,9, Zurich 53,9 et 59,8, Lugano 43,2 et 60,7, Berne 51,1 et 49,4, Locarno 37,3 et 60,4, Montreux 43,1 et 50,2, Bâle 41,7 et 46,6, Vevey-La Tour 43,6 et 43,6, Neuchâtel 39 et 43,4, La Chaux-de-Fonds 39,3 et 40,7, Genève 39,2 et 38,5, Montreux-Clarens 35,2 et 38,9, Vevey 33,9 et 33,4, Lucerne 16,2 et 22,7.

Dans les stations romandes non citées plus haut, nous avons les pourcentages suivants: Montana 59,1 et 51,7, Gion-sur-Montreux 42,5 et 43,7, Villars-Arveyes 49,1 et 16,4, Château-d'Oex 23,7 et 30,3, Les Avants 26,3 et 19,9, Champéry 18,1 et 14,3, Villars-sur-Ollon 20,6 et 7,1.

Dans les stations situées à moins de mille mètres, le pourcentage moyen des lits occupés, qui était de 34,9 à fin février, est monté à 38,2 à la mi-mars et à 43,8 à fin mars. Dans les stations plus élevées, le pourcentage était à peu près au même chiffre à la mi-mars (43,9) qu'à la fin de février (43,6), mais il est descendu à 33 à fin mars.

Comme en février, les établissements de moins de cent lits étaient en moyenne plus fréquentés que les établissements plus grands, aussi bien au milieu qu'à la fin de mars.

Si l'on considère les hôtels selon leur prix de pension, on constate que l'une et l'autre catégories (au-dessus et au-dessous de 12 fr.) ont participé à peu près dans la même mesure à la légère augmentation de clientèle qui s'est produite de fin février à la mi-mars. La faible augmentation de la deuxième quinzaine de mars a profité surtout aux établissements à prix de pension moins élevés.

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a diminué de 17,9% de la fin de février au milieu de mars et de 3,5% du milieu à la fin de mars. Pour 100 lits occupés, le nombre moyen des personnes travaillant dans les hôtels était de 84,3 à la mi-mars et de 81,2 à la fin de mars, contre 88 à la fin de février.

Des hôtes hollandais à Montreux

Une trentaine d'employés principaux, dont trois dames, des plus importants bureaux de voyages hollandais ont passé la journée du 3 mai à Montreux, aux fins de se documenter sur la station et sur les avantages qu'elle offre aux touristes.

Dans un train spécial mis à leur disposition par la compagnie du M. O. B., les visiteurs déjeunèrent avec les fonctionnaires supérieurs de la compagnie, avec des délégués de la Société des hôteliers de Montreux et environs, MM. Deig, Fugner et Hofer, ainsi qu'avec des représentants de la Société de développement et de la société Montreux-Transports, qui étaient allés à leur rencontre jusqu'à Zweisimmen. Après avoir pris leurs quartiers à l'Hôtel Suisse, les hôtes furent conduits à Gion, où une réception leur fut offerte par MM. Erasimé et Reiber, au Grand Hôtel et du Righi vaudois. Ils descendirent de là par le funiculaire à Terriert, où les attendaient trois autocars de Montreux-Transports. Ils visitèrent Montreux-Plage et le Château de Chillon. Au retour, ils purent étudier l'hôtellerie montreusienne en visitant successivement le Grand Hôtel, les hôtels Excelsior, Eden, Monney, Montreux Palace et Continental.

Le soir, un succulent dîner servi par les soins de M. Julien Schöri réunit tout le monde à l'Hôtel Suisse, où M. J. Jaussi, président de la Société des hôteliers de Montreux, adressa aux invités un court et fort cordial compliment de bienvenue. La soirée se termina au Kursaal, où une réception avait été préparée.

Ajoutons que l'Office national suisse du tourisme, qui avait organisé cette tournée en Suisse des représentants des agences de voyages hollandaises, était représenté par M. le Dr Blaser, chef du siège auxiliaire de Lausanne. La caravane était convoyée par M. Graziano, qui dirige le Bureau suisse du tourisme à Amsterdam.

Nos hôtes se sont déclarés enchantés de ce qu'ils avaient vu en Suisse et spécialement à Montreux. Ils sont repartis le lendemain matin en bateau pour Lausanne, d'où ils ont poursuivi leur voyage sur Berne et Bâle, avant de regagner la Hollande.

Fumeurs et non-fumeurs

Il y a une quarantaine d'années, les wagons de nos chemins de fer privés: Jura-Simplon, Nord-Est, Central, Union suisse et Gotthard, étaient construits pour la plupart de façon à réserver aux fumeurs les deux tiers et aux non-fumeurs le tiers de la voiture. Petit à petit, ce matériel a été éliminé et les wagons sont partagés par moitié pour ces deux catégories de voyageurs. Nous n'avons pas en Suisse de compartiments spéciaux pour dames seules.

Depuis le rachat des chemins de fer, le nombre des fumeurs avait fortement diminué. A partir de 1910/1915 cependant, la situation s'est modifiée dans le sens contraire. Si l'usage du cigare n'a pas progressé, la cigarette s'est répandue dans des proportions triomphales et le nombre des fumeurs de cigarettes augmente sans cesse, d'autant plus qu'il faut compter avec l'apport actuel du beau sexe.

Malgré le mouvement appréciable qui se dessine parmi la jeunesse organisée et qui tend à renoncer non seulement à l'alcool, mais aussi au tabac, il est indéniable que la proportion des

non-fumeurs a fortement diminué. Sans vouloir discuter ce problème économique et hygiénique, nous nous bornerons ici à demander qu'on ait les mêmes égards pour les non-fumeurs que pour les fumeurs.

Nous pensons avant tout aux voyageurs qui s'obstinent à fumer dans les compartiments pour non-fumeurs. La plainte est ancienne, mais la réaction contre cet abus est insuffisante de la part du personnel des trains.

Il y a ici deux catégories de gens, qu'il faut entreprendre différemment. Nous avons les gens incultes ou inexpérimentés en matière de voyages et qui pèchent par ignorance. La plupart d'entre eux sont accessibles à un avertissement poli. Mais il y a les autres, c'est-à-dire ceux qui savent très bien qu'ils sont coupables et qui s'en moquent, ou même qui bravent l'interdiction pour voir si quelqu'un osera leur faire une observation. A leur égard, il faut une grande fermeté sous des formes polies. Le voyageur incommode par la fumée fera bien de recourir à l'intermédiaire du conducteur, s'il ne veut pas s'attirer des désagréments, peut-être des grossièretés.

S'il y a des conducteurs fermes, beaucoup d'autres ne voient rien ou plutôt ne veulent rien voir. Le fumeur, à leur passage, dissimule son cigare ou sa cigarette et le conducteur ne se demande pas même d'où vient la fumée du compartiment, ou du moins l'odeur de la pipe, du cigare ou de la cigarette, que l'on perçoit pourtant facilement.

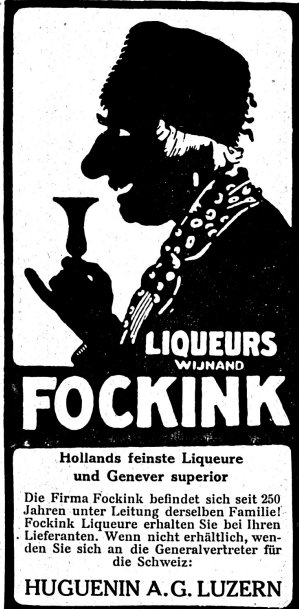
Il y a d'autres cas qui ne sont pas réglés. C'est par exemple le droit ou la défense de fumer dans les couloirs des wagons. L'Allemagne indique ces permissions ou ces défenses par des écrits spéciaux: „Rauchen im Gang erlaubt (verboten)". Si cinq ou six voyageurs fument dans le couloir et que les portes des compartiments ferment mal, les autres voyageurs sont nécessairement incommodés.

Même les messieurs qui passent au wagon-restaurant n'ont pas toujours des égards suffisants pour les autres voyageurs en traversant les compartiments de non-fumeurs. Quand une cinquantaine d'entre eux ont passé et repassé en fumant, surtout en hiver, le wagon est rempli de fumée.

Et puis il y a aussi fumeurs et fumeurs. Il y a des fumeurs mal élevés qui lancent d'épaisses bouffées de fumée dans la figure de leurs voisins et d'autres qui savent fumer discrètement.

Nos wagons de chemins de fer, en Suisse, ont pour les fumeurs et les non-fumeurs des compartiments fixes. Les inscriptions à l'extérieur et à l'intérieur des voitures ne sont pas mobiles comme par exemple en Allemagne, où l'on diminue ou augmente en cours de route,

L'Hôtellerie suisse, la mieux organisée du monde, a intérêt à se servir de matières premières à bon marché. Réfléchissez-y
COMPTOIR CENTRAL DU RAISIN DE CORINTHE „GENÈVE"



LIQUEURS WILMANN FOCKINK

Hollands feinste Liqueure und Genever superior

Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueure erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:

HUGUENIN A.G. LUZERN

Orfèvrerie et Service de table
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Vuilleit
Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES
D'ORFÈVRE - RÉARÉTURE

GUSTAVE ZOBRIST
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1900
COULOUVERNIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 40987

ARAM MOLA ed AFFILA
alla perfezione
i Coltelli, Temperini,
Trincelli ecc.
Fabb: ART&S, Ginevra. Vendita: nei negozi principali. F&S

Boden- und Wandplatten-Beläge

Spezialität:
MOSAİK

Cristofoli, Indri & Co., Basel
Allschwilerstrasse 35 - Telefon Safran 12.50

Vin Villeneuve 1929

Le plus sain, durétique, excellent pour malades. Expédition par fûts et à partir de 50 l. Ecoutez la voix de votre comité. Favorisez le producteur: F. Bonnard, vign., Villeneuve (Vaud).

Schläuche jeder Art

Hanf- und Gummischläuche
Feuerlösch-Einrichtungen
Sprengwagen, Mech. Leitern
Schieb-u. Anstell-Leitern etc.

Ehram-Denzler & Co.
Wädenswil - Telefon 56

Grossverkauf von orientalischen

Teppichen

an Hotels und Pensionen

Grosse Lager in allen Größen.
Übermässe für Hallen stets vorhanden. Verlangen Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft
Zürich, Gotthardstrasse 25
Telephon Seinau 93.91

Harry Nitsch
Schriftsteller
Reklame-Beratung

Sehr geehrter Herr!

Da ich zur Zeit auf Reisen und ohne festes Domizil bin, bitte ich, Briefe nach Köln a. Rh., Am Hof 41-45, p. Adr. Redakt. des „HOTEL" zu adressieren. Bei dieser Gelegenheit erinnere ich daran, dass der grosse, aparte und bleibende Werbewert meiner bekannten „Kosmopolitischen Wanderungen durch schöne Hotels" gesteigert wird durch die Sonderdrucke, die in künstlerischer, vornehmer Ausstattung hergestellt und wie jeder andere Prospekt verwendet werden.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Harry Nitsch

Merke: Messerli für Mineralwasser und Hotelbedarf
weil leistungsfähig
J. F. MESSERLI A. G.
Interlaken Tel. 63 Bern Bw. 38.50

Wäsche-Rechnungen

(Notes de Blanchissage) gebunden
in Büchern à 100, 150, 200 Blatt
sowie in losen Formularen. Text:
deutsch, französisch, und englisch

liefern

Koch & Uttinger, Chur

CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS
LE FRÈRE DES CONNAISSEURS
Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

Rhabarber

feinen rotstieligen. Jedes Quantum zu den billigsten Tagespreisen sofort lieferbar. Grösste Kulturen d. Schweiz. An unbekannte Firmen Nachnahme.

Maier & Burkhardt, Kreuzlingen (Thurgau) Tel. 151.



Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.

Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Karl Grogger



Spezialgeschäft für lebende Krebse
Lieferant erster Häuser
Berlin NO 18, Weberstrasse 24a
Telegraphendresse: Krebszentrale - Telefon: Königstadt 3243, 3244
Sofortiger Versand nach der Schweiz.

suivant les besoins, le nombre des compartiments de l'une ou l'autre espèce. Notre système, quoique plus rigide, a ses avantages qu'il n'est pas nécessaire d'énumérer.

D'une façon générale, on constate une incompréhension croissante de la part des fumeurs à l'égard des non-fumeurs. Trop habitués à leur passion, ils ne peuvent se figurer un instant que d'autres en souffrent, que leurs bouffées de fumée peuvent provoquer chez autrui des maux de tête, des maux de gorge ou de la toux que chacun ne tient pas à ce que ses habits et son linge sentent encore le tabac le lendemain. Il serait bon que la Direction générale des C. F. F. renseignât de temps à autre le public par la voie des journaux sur la façon dont il faut interpréter ses instructions concernant les wagons fumeurs et les wagons non-fumeurs et qu'elle renouvelât périodiquement ses avis au personnel des trains.

La question a son importance pour notre tourisme et pour les voyageurs étrangers qui utilisent nos lignes ferroviaires. Mais il ne s'agit pas seulement de nos trains. L'habitude de fumer dans nos confiseries et nos pâtisseries, à l'heure du thé, s'est beaucoup généralisée ces derniers temps, surtout depuis que les dames elles-mêmes se sont mises à griller des cigarettes. Une confiserie n'est cependant pas un café et rares sont les pâtisseries qui ont osé afficher une défense de fumer entre quatre et six heures. Il est vrai que la ligne de démarcation entre la confiserie, le room et le café-restaurant s'est de plus en plus effacée, ce qui donne tous les droits aux fumeurs. Quand les pâtisseries servent aussi des liqueurs, des eaux minérales et de petits repas, il est difficile de maintenir, même à certaines heures seulement, une stricte discipline à l'égard des fumeurs.

Les hôteliers aussi sauraient en dire long à ce sujet. Que de fois, dans la salle à manger des hôtels et des restaurants, des personnes qui déjeunent ou dînent avant les autres répandent en s'irrant leur café (ou dès le potage entre chaque service. *Réd.*) des nuages de fumée autour d'elles, quand les gros des clients n'a pas même entamé le potage ou les hors-d'œuvre. Le tact et l'éducation de ceux qui connaissent et pratiquent les égards dus au prochain deviennent chose rare, même dans le monde élégant.

C'est un fait que le problème de l'autorisation ou de l'interdiction de fumer dans les chemins de fer et les locaux publics est devenu plus complexe depuis quelque temps. Il faudra trouver des solutions nouvelles pour satisfaire des goûts diamétralement opposés. Cela est difficile, mais non pas impossible avec un peu de bonne volonté.

E. P.-L.

Les chèques de voyage de l'Administration des postes suisses

Les personnes qui voyagent beaucoup évitent de porter sur elles, en numéraire ou en billets de banque, des sommes importantes qu'elles

risquent de perdre ou qui peuvent leur être volées. On a créé à leur intention les *chèques de voyage*, émis soit par des organisations touristiques et bancaires, soit par des administrations officielles.

Les carnets de chèques de l'Administration des postes suisses remplacent très avantageusement, pour les voyages et les séjours dans notre pays, les espèces et les billets de banque. Ils permettent à leur détenteur de s'approvisionner selon ses besoins en argent monnayé et en billets auprès de n'importe quel office de poste suisse.

Ces carnets contiennent dix chèques à 50 ou à 100 francs. La poste les délivre aux titulaires de comptes de chèques postaux, aux membres de leurs familles ou aux employés de ces maisons. La contre-valeur de 500 ou 1.000 francs, plus une taxe de 2 fr. par carnet, sont inscrites au débit du compte de chèques de l'intéressé. Les chèques de voyage, dans ce cas, sont donc nécessairement couverts par le compte de chèques postaux.

Les personnes qui n'ont pas de compte de chèques à la poste achètent les carnets auprès des banques et des bureaux de voyages; elles payent alors une provision supplémentaire de 1/2% de la valeur nominale du carnet. Ici encore la couverture est certaine, puisque le carnet a été payé au comptant.

Le voyageur doit signer une première fois tous les chèques en faisant l'acquisition du carnet. Il doit signer chaque chèque une deuxième fois lorsqu'il le présente pour paiement. Cette manière de faire offre une grande sécurité, car un chèque de voyage signé une seule fois ne sera pas payé par la poste. C'est ce qui se produirait par exemple si une personne avait trouvé un carnet de chèques postaux de voyage et cherchait à les encaisser en imitant la signature du propriétaire du carnet. Du reste, la perte d'un carnet est immédiatement signalée à la poste, qui fait le nécessaire pour que la contre-valeur ne soit pas versée à des faussaires par ses bureaux.

Contre remise d'un chèque de voyage dûment rempli et signé, tout office de poste suisse paye le montant correspondant, en espèces et sans frais. Les guichets de poste étant ouverts plus longtemps que ceux des banques, le chèque postal de voyage a sur la lettre de crédit et le chèque bancaire l'avantage de permettre au possesseur du carnet de se procurer encore de l'argent alors que les banques sont déjà fermées. D'autre part, il y a des guichets postaux partout, même dans des localités fort éloignées de tout établissement de banque.

Les chèques postaux de voyage sont acceptés en paiement par les Chemins de fer fédéraux et par d'autres entreprises de transport, ainsi que par des hôtels et des maisons de commerce. Les hôtels, en tout cas, peuvent les accepter sans crainte, la couverture de ces chèques étant toujours assurée, comme nous l'avons vu plus haut, ce qui n'est pas toujours le cas pour des chèques bancaires.

Les carnets de chèques de voyage émis par notre Administration des postes ont un format de poche commode et peuvent être facilement serrés dans un portefeuille. La durée de la validité de ces chèques est de deux ans à partir du jour d'émission. Le montant des chèques non utilisés est remboursé à l'ayant-droit.

Les chèques de voyage de l'Administration des postes suisses sont de plus en plus demandés à l'étranger par les touristes qui se proposent de venir en Suisse et qui se trouvent ainsi dispensés du désagrément de changer leur argent en entrant dans notre pays.

Nouvelles des Sections

La loi tessinoise sur les enseignes. — Les journaux tessinois publient l'ordre du jour suivant: « Les directions des sociétés des hôteliers de Lugano et de Locarno, pleinement d'accord sur l'opportunité d'éliminer les abus en matière d'enseignes dans des langues qui ne sont pas celles du canton du Tessin, déplorent toutefois que le projet de loi y relatif n'ait pas reçu au préalable la publicité réclamée par l'importance de ce décret législatif et confirment le précédent ordre du jour de la section de Lugano. Elles dénoncent unanimement les périls économiques du projet de loi tel qu'il est présenté et affirment que la loi, du point de vue fiscal, a un caractère vexatoire, du moment qu'elle prévoit une taxe de 2 à 50 francs pour chaque traduction d'enseigne, ce qui ressort du message même du gouvernement, où l'on relève les notables et importantes ressources que l'on espère se procurer par la dite taxe ». — Nous répétons à ce propos que toute réclamation, pour être efficace, doit être faite dans la langue de la clientèle à laquelle elle s'adresse. Pour être logique, le gouvernement tessinois aurait dû ajouter à sa fameuse loi un article décrétant que la seule langue autorisée dans le canton est désormais la langue italienne et que les Suisses ou les étrangers assez téméraires pour y parler une autre langue y seront considérés et traités comme des indésirables. En voulant battre monnaie sous prétexte de sauvegarder le caractère d'italianité du Tessin, le gouvernement tessinois a donné le premier des coups de couteau qui tueraient la poule aux œufs d'or. La loi sur les enseignes aurait pu être promulguée dans un pays qui n'a pas besoin de l'argent du dehors; au Tessin, cet ukase est une erreur monumentale.

Nouvelles diverses

Châteaux et ruines. — Environ 200 personnes ont participé à Ragaz à l'assemblée annuelle de l'Association suisse pour la conservation des châteaux et des ruines. L'effectif de la société est de 950 membres. Ses recettes ont atteint 30.000 francs. Après la liquidation des affaires courantes et après avoir entendu divers discours et conférences, les participants ont visité plusieurs châteaux et ruines du Lichtenstein et du canton de St-Gall.

L'Union suisse du commerce et de l'industrie aura son assemblée ordinaire des délégués le samedi 31 mai 1930, à 10 heures du

matin, au Grand Hôtel Dolder à Zurich. A l'ordre du jour: rapport et comptes annuels, modifications dans l'état des sections, élection de la section vorort, réélection de la Chambre suisse de commerce, rapports sur la fourniture de l'électricité en Suisse, M. le professeur Dr J. Wyssling parlant du point de vue des producteurs et M. le Dr E. Steiner du point de vue des consommateurs d'énergie. La Chambre de commerce zurichoise, qui est section vorort depuis 1882, accepte sa réélection pour une nouvelle période de quatre ans. Les sections sont priées de munir leurs délégués d'une carte de légitimation. L'assemblée des délégués sera suivie d'un lunch en commun au Grand Hôtel Dolder. Les noms des délégués qui prendront part au banquet doivent être communiqués au vorort au plus tard jusqu'au 24 mai.

La Société de développement de Martigny a tenu son assemblée annuelle le 30 avril sous la présidence de M. Kluser. Les comptes de l'exercice accusent un total de recettes de 2780 fr. 55 et un total de dépenses de 1176 fr. 85. Le fonds pour la création d'une piscine s'élève actuellement à 900 francs. Le budget des dépenses pour 1930 se répartit entre les rubriques suivantes: Bureau officiel de renseignements (entretenu entièrement aux frais de la société depuis sa fondation), cotisations à l'Union romande du tourisme et à l'Union suisse des sociétés de développement, 300 fr. au fonds de la piscine 200 fr. aux brochures-réclames, embellissements divers et réparations, conférences et fête du 1er août. M. Kluser a rendu compte de l'activité du comité durant l'année écoulée, notamment en ce qui concerne la publicité, l'éclairage public, le bureau de renseignements et diverses questions d'édilité et de tourisme (billets de famille, etc.). M. Kluser a été confirmé dans ses fonctions présidentielles. M. le Dr Blaser, de Lausanne, a ensuite fait une conférence sur *le tourisme et la publicité touristique*. Nous reviendrons le plus tôt possible sur cet intéressant travail.

La Société de développement de la Gruyère. — Au 31 décembre 1929, les disponibilités de la société étaient de 2285 fr. 45 et le fonds spécial pour le *Guide de la Gruyère* se montait à 2684 fr. 20. A cette date, la société comptait 88 membres. Ce nombre tout à fait insuffisant montre les difficultés du recrutement de nouveaux sociétaires dans la région. Le rapport déclare que sans la bonne volonté et le généreux appui de quelques membres, la Société pour le développement de la Gruyère ne parviendrait pas à exercer une activité profitable au pays. La société a édité et fait distribuer en Suisse et à l'étranger plus de 10.000 prospectus de langue française; cette publicité s'adresse spécialement à la clientèle des agences de voyages

renoviert
basel hotel victoria - national
am bahnhof zimmer von 6 fr. an

ZIKA

LA CENTRALE TÉLÉPHONIQUE DE L'EXPOSITION EST EXPLOITÉE D'APRÈS LE PRINCIPE D'UNE CENTRALE D'HOTEL MODERNE. POUR VISITES ET DÉMONSTRATIONS, PRIÈRE DE S'ADRESSER A LA TÉLÉPHONISTE. IL EST CEPENDANT RECOMMANDÉ DE SE METTRE AUPARAVANT EN RELATION AVEC LE SERVICE DES INSTALLATIONS DE L'OFFICE TÉLÉPHONIQUE DE ZURICH, TÉLÉPHONE NO. UTO 16.20.

AVIS A MESSIEURS LES HOTELIERS

HOLZ Leuchter
Tisch- und
Ständerlampen
wirken vornehm u. behaglich
Die grösste Auswahl und billigste Bezugs-
quelle bietet das
Spezialgeschäft BARBE
ZÜRICH, Oetenbachstr. 24 (nächt Bahnhofstr.)
Vorschläge absolut unverbindlich
Referenzen erster Häuser

**BUCHANAN'S
BLACK & WHITE
WHISKY**
AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

Rolladen
Rollalalousien
aller Systeme
empfiehlt als Spezialität
**WILH.
BAUMANN
HÖRGEN**

STEPPDECKEN
NEUANFERTIGUNG · UMARBEITUNG

w. Geelhaar
Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

KAFFEE
Seit
über 50 Jahren führt meine Firma
den Artikel Kaffee als Spezialität. Ich kann
Ihnen daher grosse Vorteile bieten. Langjährige gute
Abnehmer. Silberne Medaille mit Diplom an der
Schweizer. Kochkunst-Ausstellung 1923
Angestellten-Kaffee Pure Fr. 3.40
Restaurations-Mélange Fr. 3.80
Spezial-Hotel-Mélange Fr. 4.—
Extra Wiener-Mélange Fr. 4.20
Café noir turc-Mélange Fr. 4.80
K A F F E E - E S S E N Z E
la in 2 1/2 und 5 kg-Büchsen
Lieferung franko SBB von 10 kg an
WILLIMANN-LAUBER
Gross-Rösterei LUZERN 18 Telephone 733
„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Bei Bedarf von
**Hotel-
papieren**
verlangen Sie Offerte
bei
**Maison
WAP**
Lausanne
wo man Sie prompt
und zuverlässig be-
dient.
**National-
Kassen (Occ.)**
verkauft mit aller Garantie.
Reparaturen schnell u. zuver-
lässig. Eigene Papierenher-
stellung für Kassenrollen. Retour-
nahme der Holzrollen bei
Hollenbestellung. M. SING,
Klosterstrasse 15, Zürich.
Telephon Limmat 4512

Bordeauxflaschen
grün und weiss, 70 und 35 Zentimeter. Wein-
und Likörflaschen in allen gebräuchlichen
Formen. Lieferung von jedem Quantum in
Leihbarren.
Glashütte Bühlach A.G. in Bühlach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste
Spezial-Firma
für
Garten-Schirme
in noch nie dagewesener Auswahl.
Aparé, ges. gesch. Spezialdessins.
Garten-Möbel
in jeder Preislage, in Holz u. Eisen
Stets Eingang neuester Modelle
Mertzkuft
29 Spiegelg. Rindlermarkt 26 Tel. H.22.84
Markisen-, Storen- und Gartenschirmfabrik
Gegründet 1865

et des bureaux de renseignements. La société a participé en outre à la propagande faite par la brochure de luxe de l'Union romande du tourisme, ainsi qu'à la réclamation collective organisée par la Suisse romande à l'Exposition internationale de Barcelone. Le Guide de la Gruyère est très apprécié, mais ne peut être suffisamment diffusé pour des raisons d'économie. L'été chaud de 1929 a été favorable à l'hôtellerie gruyérienne. L'amélioration a été surtout sensible chez les hôteliers qui sont « à la page », c'est-à-dire qui se distinguent par la bonne tenue de leurs maisons et la qualité de leur cuisine. Si la Gruyère n'est guère connue de la clientèle étrangère riche, elle conserve la faveur des classes moyennes, qui cherchent avant tout le bon air et la tranquillité dans des sites agréables. La société a favorisé selon son pouvoir le développement des sports d'hiver en Gruyère.

Questions professionnelles

La profession hôtelière. — Sans doute, ne réclame pas des surhommes. Très complexe en elle-même, nécessitant des connaissances aussi approfondies que possible des diverses branches qui s'y intègrent, elle n'est cependant pas au-dessus des possibilités de l'homme moyen. Mais plus cet homme aura acquis une expérience personnelle, digérée de certaines théories et pratiques, plus il sera rendu digne du succès. L'hôtellerie a besoin de ces hommes pour barrer la route à ceux qui, s'improvisant hôteliers, n'en ont ni l'esprit, ni l'éducation et font tant de mal au bon renom de la profession. (M. Gautier, président des Directeurs français d'hôtels et de restaurants.)

La presse hôtelière. — « Je veux, dit un grand hôtelier américain, rendre hommage à la presse hôtelière pour les services qu'elle nous rend, car elle voit nos buts et notre idéal plus clairement que la moyenne des hôteliers. Trop peu d'hôteliers comprennent que pour une grande part l'éducation professionnelle du personnel supérieur d'hôtel se fait par la presse hôtelière. Or l'amélioration de ce personnel de confiance se traduit par une augmentation des bénéfices. Je sais que les hôteliers ne soutiennent pas toujours suffisamment la presse hôtelière. L'espérons vivement qu'ils sauront lui donner désormais leur appui moral et leur soutien pécuniaire par la publicité. »

Informations économiques

Pour les vins valaisans. — La Chambre de commerce du canton de Valais, qui avait pris l'initiative d'une souscription valaisanne en vue de la constitution d'un fonds de propagande en faveur des vins du Valais, a réuni dans ce but, au total, 11.045 francs. C'est un bon commencement.

Office central des vins du Valais. — Le comité de la Fédération des caves coopératives du Valais, réuni à Sion sous la présidence de M. le conseiller d'Etat Troillet, a créé définitivement l'Office central des vins du Valais et adopté son programme d'activité. M. Rudolf von der Mühl, ingénieur agronome, a été désigné comme directeur de l'Office.

Les droits sur l'alcool hygiénique. — Un communiqué assez embarrassé à la presse explique que c'est par erreur que la Régie a fait prélever dès le 7 avril les droits doublés sur les importations de produits pharmaceutiques contenant de l'alcool, les parfums et les cosmétiques à base d'alcool, etc. Les importateurs qui ont dû payer une finance de monopole doublée ont le droit de demander dans les 60 jours le remboursement de la moitié de la finance acquittée. La belle gaffe n'en a pas moins été commise.

Pour le verger et le vignoble. — Tout dernièrement a eu lieu à Berne la première séance de la commission de l'Office central de propagande en faveur des produits du verger et du vignoble de la Suisse. Des questions d'organisation, de finances, de mise à l'exécution ont été débattues et la commission a élaboré un plan d'activité pour 1930. Le programme prévoit notamment une large propagande en faveur des vins suisses et du jus de fruits sans alcool. Des mesures seront prises pour faciliter l'écoulement des vins indigènes, afin de conjurer la crise viticole. L'Office de propagande, dont le siège est à Zurich, a été ouvert officiellement le mercredi 7 mai.

Arboriculture valaisanne. — Le dernier rapport de la Banque cantonale du Valais relève que la production des fruits prend d'année en année plus d'importance dans ce canton. On voit arriver le moment où elle concurrencera avantageusement celle de la vigne. « C'est là qu'est l'avenir du Valais », a déclaré le magistrat responsable de l'agriculture valaisanne. Les espèces précoces comme les abricotiers ont donné une récolte irrégulière, par suite de la prolongation insusitée du froid d'hiver. Mais, dans l'ensemble, pour tous les arbres soigneusement traités contre les parasites, la production a été superbe; elle a largement renté capital et travaux. L'arboriculture fruitière rencontre en Valais les conditions naturelles les plus favorables.

Le vignoble neuchâtelois. — En 1929, on a récolté dans le vignoble neuchâtelois 61.743 gerles de vendange blanche valant 3.808.809 fr. et 4893 gerles de vendange rouge valant 592.078 francs, de valeur totale de la récolte s'élevait à 4.400.887 francs. L'année précédente, on avait récolté 63.775 gerles de blanc et 5525 gerles de rouge valant au total 5.590.111 francs. La moins-value pour 1929 est donc de 1.099.224 francs. Cette diminution du rendement du vignoble neuchâtelois est due en grande partie à la baisse sensible des prix de la vendange enregistrée en 1929. Quant à la qualité, elle est supérieure. La mise en bouteilles, les vins des jours derniers seulement pour les meilleurs crus a révélé qu'en tous points le 1929 sera un vin de choix.

Le prix des vins. — Un abonné de la Gazette de Lausanne lui signale qu'il a pu constater à la dernière Foire d'échantillons à Bâle que la carte

des vins ouverts indiquait les prix suivants: Neuchâtel, 5 fr. le litre; Fendant, 4 fr. 40 le litre; Château de Luins, 4 fr. le litre. Les vins en bouteilles se vendaient à des prix exorbitants. Ce sont là, dit le correspondant, des prix prohibitifs; aussi, au restaurant de la Foire, consommait-on presque uniquement de la bière. Le correspondant remarque qu'il en est à peu près ainsi dans les cafés et restaurants de Bâle, à telle enseigne qu'on se demande si les brasseries, dont presque tous les cafetiers dépendent, n'obligent pas ceux-ci à vendre nos vins nationaux à ces prix manifestement excessifs pour augmenter le débit de la bière? — Qui répondra à ces observations et que pourra-t-on répondre?

Nouvelles diverses

† A. Frey-Martin. — A Pontresina, où il venait de reprendre la direction d'un hôtel, vient de mourir M. Frey-Martin, bien connu dans les milieux hôteliers de la Suisse romande. Il fut directeur des hôtels Berthod à Château-d'Oex, du Grand Hôtel de Clarens et de l'hôtel de la Dent-du-Midi à Champéry.

Le vin dans les hôtels. — M. Gaston Gérard, haut commissaire au tourisme dans le gouvernement français, a envoyé aux syndicats hôteliers une circulaire leur demandant de rétablir les menus « vin compris » et de faire une active propagande en faveur des vins de France.

Stations de cures italiennes. — Le 5 mai s'est ouvert à Venise un cours spécial pour les médecins directeurs de stations de cures italiennes. Des cours scientifiques ont été donnés sur les cures d'air, l'héliothérapie, les bains de mer, etc., ainsi que sur la physiologie du sport.

Des repas maigres à l'hôtel. — Un groupe d'hôteliers angevins vient de publier une liste d'hôtels recommandés aux touristes catholiques. Cette liste comprend plus de 200 hôtels de la région qui ont pris l'engagement de mettre à la disposition de leur clientèle, les jours d'abstinence, un menu maigre, sans qu'il soit nécessaire de le réclamer. Cette innovation a été appuyée par Mgr l'évêque d'Angers.

Contre le vin. — Les organes centraux des associations antialcooliques suisses ont adressé au Conseil fédéral une requête lui demandant de refuser l'adhésion de la Suisse à l'Office international du vin dont le siège est à Paris. Cette requête est basée sur les possibilités de conflits économiques, ainsi que sur des considérations de santé publique et de politique extérieure.

Les groupes genevois à la ZIKA. — L'équipe des cuisiniers qui représentera la section de Genève à l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich comprendra MM. Charles Künzle, Gustave Künzle, William Coudévez, John Vercelli, Henri Jaeger, Louis Nadalet et Georges Rey. L'équipe des maîtres d'hôtel (Union Helvetica) sera composée de MM. Gustave Baur, Louis Chèvre et René Dubois. Les équipes désignées se sont déjà mises à l'œuvre pour établir un programme culinaire et de service de table qui soit de nature à retenir l'attention des experts.

Encore un hôtel au Tessin. — L'affluence des étrangers au Tessin n'augmente guère, mais bien le nombre des hôtels, sous l'œil paternel du gouvernement qui dans chaque nouvelle entreprise voit un nouveau contribuable. C'est ainsi qu'on a inauguré à Lugano l'hôtel-restaurant Helios. (Nous nous demandons si ce nom grec ne viole pas la loi sur les enseignes?) Il aura la spécialité de ne servir à sa clientèle aucune bière alcoolisée et de favoriser le régime végétarien. La maison comprend plusieurs salles et salons et une vingtaine de chambres avec une trentaine de lits. Les propriétaires ont fait installer l'eau courante chaude et froide et des chambres de bains.

Une fête à Genève. — Les 14 et 15 juin aura lieu à Genève la III^{ème} Fête centrale de la Fédération des musiques de la Suisse romande. La première a eu lieu à Lausanne en 1922 et la seconde au Sentier, dans la vallée de Joux. La fête de Genève réunira 45 sociétés de Vaud, Valais, Neuchâtel, le Jura bernois et Genève et 25 sociétés françaises, soit au total 70 sociétés et 4.000 musiciens. Les 70 sociétés défilèrent en cortège dans la matinée du dimanche 15 juin. Des concerts populaires seront donnés aux Bastions et des concerts-apéritifs sont organisés pour le dimanche matin dans tous les quartiers de la ville. Les concours auront lieu dans différents lieux. Les jurés sont des musiciens professionnels suisses et français. Encore une date à retenir pour le calendrier de nos attractions de cette année.

La Suisse à l'Exposition de Liège. — Le pavillon suisse de l'Exposition internationale de Liège a été inauguré le 5 mai, en présence du ministre belge des transports, du ministre de Suisse en Belgique et de nombreuses notabilités. Diverses allocutions ont été prononcées. Le ministre belge des transports, M. Lippens, a félicité la Suisse de son exposition et a relevé l'intérêt commun qu'ont la Suisse et la Belgique de combattre les particularismes excessifs qui dressent autour d'elles de hautes barrières douanières. Le ministre de Suisse, M. Barbey, et le commissaire général de l'exposition suisse ont présenté le pavillon aux invités. Cette participation de la Suisse, comme on l'apprend de différents côtés, fera à notre pays une excellente propagande non seulement en Belgique, mais aussi auprès de tous les visiteurs provenant des nations les plus diverses.

La Fête des narcisses se déroulera cette année à Montreux d'après le programme suivant: Samedi 31 mai: 14 h., représentation en plein air donnée par le corps de ballet de l'Opéra national de Vienne, avec un orchestre de 60 musiciens. 15 h. 30, exécution de 60 musiciens de la ville de Montreux et de 60 automobiles fleuries; première bataille de fleurs et de confettis. 16 h. 30, cortège en ville — 21 h., grande fête vénitienne et feu d'artifice dans le golfe de Montreux-Terriert; bateaux spéciaux — 22 h. 30, deuxième bataille de confettis — 23 h., fête de nuit. Dimanche 1^{er} juin: 11 h., concert symphonique sur la place

de fête — 14 h., représentation du corps de ballet de l'Opéra de Vienne — 15 h. 30, défilé de voitures et automobiles fleuries, suivi de la troisième bataille de fleurs et confettis — 16 h. 30, cortège en ville — 21 h., proclamation des résultats du corso fleuri et distribution des prix au Kursaal — 23 h., fête de nuit.

Pour les villes d'eaux françaises. — Le professeur Sellier, de la Faculté de médecine de Bordeaux, président de la Société d'hydrologie et de climatologie de Bordeaux et du Sud-Ouest, a accompli en Egypte et en Syrie une importante mission de propagande. Il a donné dans ces deux pays une série de conférences publiques en faveur des stations thermales et climatiques françaises et a partout obtenu un vif succès. Après son retour, il a présidé à Bordeaux un congrès d'hydrologie et de climatologie qui a traité plusieurs problèmes balnéologiques et climatologiques du plus haut intérêt, soit du point de vue scientifique, soit du point de vue touristique. Outre les questions purement scientifiques, il a étudié celle de la législation sur les sources thermales et de la surveillance des stations sous le rapport de l'hygiène, celle de l'emploi judicieux des fonds provenant de la taxe de séjour et celle de l'installation de laboratoires de recherches et de contrôle dans toutes les stations hydrominéralles et climatiques possédant légalement ce titre, ces laboratoires étant devenus le complément indispensable de toute organisation moderne de semblables stations.

Légations et Consuls

Au consulat de Belgique à Genève. — Le Conseil fédéral a accordé l'exequatur à M. Marcel Lannye, vice-consul gérant du consulat de Belgique à Genève, nommé consul honoraire avec juridiction sur ce canton.

Trafic et Tourisme

Sur le Léman. — La Compagnie générale de navigation sur le lac Léman a dérivé des abonnements de saison à prix réduits valables 8 et 15 jours, 1, 3, 6 et 12 mois, qui donnent droit à un nombre illimité de courses sur les bateaux de l'horaire. Elle accorde de plus des réductions de 25 à 55 % aux sociétés d'au moins huit personnes et de 45 à 80 % aux écoles.

L'hiver à Arosa. — La statistique de la saison d'hiver 1929/30 à Arosa indique pour le mois de décembre 49.531 nuitées (50.819 en décembre 1928), pour janvier 83.364 (83.713), pour février 98.112 (84.336), pour mars 70.500 (64.405), soit au total pour l'hiver dernier 301.507 nuitées, au lieu de 283.273 pour l'hiver 1928/29. Le beau temps des mois de février et mars a accru de 18.000 le chiffre des nuitées.

Nouvelle affiche de propagande. — L'Office National Suisse du Tourisme vient d'éditer une nouvelle affiche en couleurs qui représente la Jungfrau. Cette affiche est publiée avec textes français, allemand et anglais et est destinée à la propagande à l'étranger. Elle a été exécutée d'après un des sujets primés présentés au concours organisé par le Département Fédéral de l'Intérieur avec la collaboration de la Commission fédérale des Beaux-Arts.

Le trafic voyageurs sur les C. F. F. — Le nombre des voyageurs transportés par les C. F. F. en 1929 s'est élevé à 126.000.000. Par rapport à 1928, il a augmenté de 6.800.000, ce qui représente 5,7 %. Comparé à celui de l'année qui a précédé la guerre, il s'est accru de 32.000.000, c'est-à-dire de 33,8 %. Un communiqué à la presse dit qu'il est peu probable que l'on puisse, dans un avenir prochain, faire droit aux demandes, redevenues pressantes, de réduction des taxes-voyageurs. En revanche, l'administration examine s'il ne serait pas possible d'abaisser à bref délai les tarifs des bagages.

Transports automobiles. — Selon l'arrêté du Conseil fédéral du 19 mars 1929, les transports réguliers de touristes par automobiles exécutés à titre professionnel sont soumis à concession. Sont considérées comme régulières les courses ayant le même but et qui sont prévues au moins une fois par semaine pendant une période de plus de 15 jours. Les demandes de concessions doivent être adressées à l'inspecteur des courses de la direction générale des postes, qui fournit les formulaires nécessaires. Celui qui, sans être au bénéfice d'une concession, exécute à titre professionnel des transports réguliers de touristes est punissable conformément à l'article 62 de la loi sur le service des postes.

De Vallorbe à Domodossola. — Les essais de traction électrique sur le parcours Iselle-Domodossola nouvellement électrifié ont été particulièrement satisfaisants. La traction à vapeur y sera supprimée dès le 15 mai, avec l'introduction du nouvel horaire. Le gain des temps de parcours est de 10 minutes à la descente et de 20 minutes à la montée. Cette innovation, avec l'accélération générale de la marche des trains, présente un grand avantage pour toute la ligne du Simplon. Les travaux d'exécution exécutés dans le tunnel (changement du système triphasé en monophasé) ont duré du 15 octobre 1929 au 27 février 1930. Le système de traction sera désormais le même de Vallorbe à Domodossola.

Aussi une propagande. — On lisait dernièrement dans La Suisse, de Genève, des lignes de son collaborateur occasionnel M. O.: « Nous avons eu l'occasion de voir dernièrement, au cours d'un voyage en France, quelques gares primées lors du dernier concours de gares fleuries. La publicité qu'en retiraient ces gares a été considérable. Elle a été la long du train, c'était qu'exclamations admiratives et le nom de ces stations restera gravé dans la mémoire de centaines de touristes. Nos sociétés d'horticulture de la Suisse romande ne pourraient-elles pas prendre en mains l'organisation d'un concours de ce genre? Les sociétés de développement s'intéresseraient sûrement aussi à cette excellente publicité. »

Sur les routes vaudoises. — La gendarmerie vaudoise a décidé la création d'une brigade particulière d'agents motocyclistes et automobilistes, chargée de la surveillance générale de la circulation sur toutes les grandes artères du canton. Il ne s'agit nullement d'une mesure tracassière pour l'automobilisme et le tourisme, mais d'une précaution de sécurité prise contre les trop nombreux chauffards, véritable danger public. Cette police de la route n'aura du reste rien de commun avec certaines pratiques policières comme les « contraventions au vol » et d'autres traquenards. L'initiative de la gendarmerie vaudoise est très intéressante et on peut en attendre de bons résultats pour une plus grande sécurité de la circulation.

Pour la sécurité de la route. — Le Département de justice et police du canton de Genève publie une note constatant que le nombre des personnes assez téméraires pour conduire une automobile alors qu'il est en état d'ivresse augmente continuellement, ce qui constitue un grave danger pour tous les usagers de la route. Le Département de justice et police estime de son devoir de faire savoir à tous ceux que cela pourrait concerner qu'il n'hésitera pas à sévir énergiquement contre les coupables pris sur le fait, même s'ils n'ont pas encore causé d'accident. Outre une forte amende, il prononcera dans l'avenir le retrait du permis de conduire pour une longue durée et, en cas de récidive, à titre définitif.

Les croisières de terre. — On sait que la plupart des compagnies de navigation organisent aujourd'hui de lointaines excursions de vacances à bord de leurs paquebots. Le chemin de fer se prépare à leur faire concurrence et l'innovation prospère déjà aux Etats-Unis. Des trains loués par des agences de voyages parcourent de longs itinéraires. Chaque voyageur y a sa cabine, un vrai lit et tout le confort des lavabos d'hôtel, des baignoires, des toilettes, des bibliothèques, cinéma, danse, T. S. F., etc. Bref, ce train n'est plus un train; c'est un hôtel ambulant sur rails. Tout cet ensemble se gare dans les localités à visiter. Là, des voitures viennent chercher les voyageurs pour les excursions organisées aux environs et c'est la collaboration utile de l'automobile et du wagon. La loi impérieuse du progrès et le besoin de « bougette » imposeront un jour ou l'autre à l'Europe les croisières de terre.

Statistique genevoise. — Durant le mois d'avril 1930, on a enregistré dans les hôtels et les pensions de Genève 13.661 arrivées, au lieu de 13.198 en avril 1929. Ces visiteurs se répartissent comme suit par nationalités: Suisse 5752, France 2320, Allemagne 1927, Etats-Unis 780, Grande-Bretagne 770, Italie 375, Hollande 196, Autriche 175, Tchécoslovaquie 138, Espagne 131, Belgique 128, Suède 84, Danemark 61, Roumanie 52, Hongrie 45, Yougoslavie 44, Australie 34, Chili 33, Russie 31, Norvège 29, Grèce 27, Uruguay 23, Brésil 22, Afrique 20, Portugal 17, Turquie 15, Chine 12, Mexique 12, Indes 11, Albanie 10, Etats baltes 10, Finlande 10, autres Etats de l'Europe 13, de l'Amérique 61, de l'Asie 6. Comparativement au mois d'avril 1929, le nombre des Français s'est accru de 705, celui des Suisses de 216 et celui des Allemands de 74; celui des Anglais a diminué de 21.

Le nouvel horaire, en vigueur du 15 mai 1930 au 14 mai 1931, apporte diverses améliorations dans les relations internationales. Le train du matin Lyon—Genève arrivera dans cette dernière ville à 10 h. 45 et, pendant la période de l'horaire d'été, pourra assurer la correspondance avec le direct 113 pour Bienne, Zurich et Bâle. Un nouveau train direct Suisse—Marseille en correspondance avec les trains du matin venant de Zurich, Bâle et Berne, permettra à Genève la continuation directe, en été, via Chambéry—Grenoble; au retour, la correspondance est prévue à Genève avec les trains via Berne et Bienne à destination de la Suisse orientale. Ensuite de l'introduction de la traction électrique entre Domodossola et Brigue, les trains de la ligne du Simplon gagneront dix minutes dans la direction de l'Italie et 25 minutes en sens inverse. Un nouveau train accéléré 39 partant de Sion à 16 h. 42 trouvera à Lausanne la correspondance avec les directs du soir à destination de Zurich et Bâle, via Berne et Bienne. En sens inverse, l'accélééré 42, partant de Lausanne pour Sion à 11 h. 57, circulera jusqu'à Brigue du 15 mai au 4 octobre. Des voitures Pullman seront introduites sur le parcours Belfort—Interlaken dans les directs 148 et 135. La relation directe conduit Interlaken via Dunkerque—Nancy (dép. de Londres à 22 h. 30 et d'Interlaken à 10 h. 02) aura lieu quatre fois par semaine et non plus deux fois seulement. Le Gothard-Pullman-Express, qui circulait pendant cinq mois et demi entre Bâle-Zurich et Milan (dép. de Bâle à 14 h. 30 et de Zurich à 15 h. 37; dép. de Milan à 9 h. 15) circulera à titre d'essai pendant toute l'année.

Recettes pratiques

Le goûter de bébé. — La recette en est donnée par le maître Escoffier. On peut en tirer parti aussi dans les hôtels. Une banane mûre à point écrasée avec une fourchette et étendue sur une tartine de pain beurré constitue un des meilleurs goûters pour les petits enfants. On peut aussi faire cuire la banane. Dans ce cas, pour le bébé, choisir une bonne banane, l'émincer, la mettre dans une petite casserole avec une cuillerée à café de beurre frais, une pincée de sucre et une cuillerée d'eau. Couvrir la casserole et cuire à petit feu pendant six à huit minutes. Retirer la casserole hors du feu, broyer la banane avec une cuillerée en bois ou simplement l'écraser avec une fourchette. La banane ainsi préparée est un aliment très sain et très nutritif. Un ou deux biscuits à la cuiller et une tasse de bon lait complèteront merveilleusement ce petit goûter enfantin.



Der sichere Erfolg
der Sommersaison 1930!

Die schmackhaften, preiswerten



MONT
D'OR



JOHANNISBERG

Rohrmöbel



von
Cuenin-Hüni & Cie.
Rohrmöbelfabrik
Kirchberg (Kt. Bern)
Filiale in Brugg (Aargau)
Gegründet 1884. Kataloge



APÉRITIF
Burgermeisterli

HOTEL

A VENDRE A VEVEY à proximité immédiate du centre de la ville et de la gare; d'ancienne et excellente renommée, 65 chambres, belle salle à manger, salon, jardin attenant, confort, chauffage central, électricité etc. - Maison entièrement meublée; argenterie et tout le matériel servant à l'exploitation de l'Hôtel. Conditions de vente très favorables. Occasion unique pour hôtelier sérieux et capable, désirant se fixer dans la contrée. Convientrait aussi pour pensionnat. Pour traiter et visiter, s'adr. à MM. les Notaires Monod, Avenue de la Gare 16, à Vevey.

Suche mich an einer

BAR
oder an einem
DANCING

finanziell zu beteiligen. Offerten unter Chiffre O. K. 2890 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auf erstem Fremdenplatz des Kantons Tessin
ist ein seit nahezu 25 Jahr. v. gleich. Inh. geführtes

HOTEL

mit ca. 35 Betten und grossem Garten aus Altersrücksichten zu übergeben. Das Mobiliar muss gekauft werden. Gefl. Offerten unter Chiffre G H 2853 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZU VERKAUFEN

an stark aufblühendem, bekanntem Kurort
Graubündens mit Sommer- und Winterbetrieb
gutgehendes, bürgerliches

HAUS

mit Jahresrestaurant, ca. 2500 m² Umschwung,
mit Garten und Bauland. Selbstreflektanten er-
halten nähere Auskunft unter Chiffre Z 1292 Ch
an die Publicitas A.-G., Chur.

Pension-Verkauf in Lugano

Fremdenzentrum ersten Ranges, vornehmes Haus, Saison
ganzzjährig, 40 Betten, staubfrei, grosser Garten, herrliche
Lage, Bahnhofnähe. Anzahlung Fr. 90,000.—, Verkaufs-
preis Fr. 250,000.—. Selbstinteressenten schreiben unter
Chiffre Z J 1245 an Rudolf Mosse A. G. Zürich.

Motorboot

wirklich erstklassig, vollkommen fehlerfrei,
Pinepine-Kittholz, elektr. Licht u. Anlasser,
15plätzig. Um die Hälfte des Anschaffungs-
wertes verkäuflich. Gefl. Anfragen unter Chiffre
H W 2892 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



WALLISER
FENDANTS

1 9 2 9

Clos de Montibeu, rassig
Etoile du Valais, spritzig
Clos de Molignon, witzig

ORSAT

Martigny

Revue-Inserate haben Erfolg!

Grands Vins du Valais



In verkehrsreichem
Marktsiedchen der Ost-
schweiz ist am Haupt-
platz gelegenes, altre-
nomiertes

Hotel

mit schönem Restaurant
und gr. Saal am tüch-
tigen Geschäftsleute
preiswert zu verkaufen
Existenz nachweisbar.
Auskunft No. 989 Theoph.
Zolliker & Cie, St. Gallen.

Voisin

4 Cyl. Schieber, 20 HP, 6-7
Plätze, Allwetter, versenk-
bare Scheiben, Luxus-Caros-
serie Gangloff, mit all. Schli-
cken, ausgezeichneter Tou-
renwagen, wenig gefahren,
mit Garant. aus Privathand
zu verkaufen. Offerten unter
Chiffre No. C 9773 an das
Annoncemb. Paul Schermer,
St. Gallen.



1000 Wünsche

anspruchsvoller Gäste hat die Hotel-
küche das Jahr hindurch zu befriedigen.
Ihre Erfüllung begründet den guten
Ruf des Hauses. Maggi's Würze sei drum
stets zur Hand; sie gibt Suppen, Saucen,
Gemüsegerichten und Salaten augen-
blicklich vollendeten Wohlgeschmack
und schafft zufriedene Kundschaft.



MAGGI'S
WÜRZE

für jede Hotel- und Restaurationsküche!

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt
die führende, seit über 25
Jahren bestehende Spezial-
und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Hotel-Restaurant

in Genf, nahe beim Bahnhof an Verkehrsstrasse,
seit vielen Jahren im Betrieb. Auskunft durch
E. & B. Naef, 18, Corratier, Genf.

Inserieren bringt Gewinn!

Tüchtiges Ehepaar (Küchenchef), seit einigen
Jahren kleinere Hotelpension mit bestem Erfolge
führend, suchen auf Frühjahr 1931 kleinere

Hotel-Pension

20-30 Betten, ev. mit Vorkaufsrecht zu mieten.
Gefl. Offerten unter Chiffre M T 2848 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Locarno-Muralto — Zu verkaufen per sofort

PENSION

mit 20 Betten. Für tücht. Leute gutes Geschäft.
Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno.

14 HOTEL-
BETTEN

eiserne, noch unbenutzt,
komplett, auch einzeln, von
Fr. 120.— bis 160.—. Offer-
ten unter OF 3412 Z. an Orell
Füssli-Annoncen, Zürich.

Jeune gouvernante

retrant d'Angleterre
cherche place
dans hôtel de 1er ordre
pour saison ou à l'an-
née. Faire offres sous
chiffre B. J. 2880 à l'Hôtel-
Revue, à Bâle 2.

Koch

22jährig, Franz., Deutsch,
Holl., sehr gute Zeugnisse,
sucht Stelle
Sich wenden an Max Auser-
moz, Yverne (Aigle).



Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von
allen Metallgegenständen

Rostfrei
machen

von gebrauchten Stahlmessern
garantiert scharf geschliffen,
spiegelglanz poliert
nach anerkanntem bewährtem
Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft

Oerlikon

Telefon: Limmat 84-35

Direktor

sucht baldigst Engagement. Es handelt
sich um mehrsprachig, allererste inter-
national geschulte Kraft. Beherrscher
der Küche in Theorie und Praxis. Als
Restaurateur, Organisator u. bilanzsich.
Kaufmann steht Suchender weit über
dem Durchschnitt. Tatkraftiges Alter.
Flotteste Präsentation. Praktisch erfähr.
Frau kann als Mitarbeiterin zur Seite
stehen. Gefl. Angebote unter Chiffre
Jc. 5334 Q an Publicitas Basel.

Jeune et sérieux

Secrétaire d'hôtel

connaissant les langues principales, avec premiers
certificats et références, cherche place à l'année
dans bon hôtel de Genève. Offres sous chiffre O F
3537 Z à Orell Füssli-Annonces, Zurich, Zürcherhof.

Ersiklass. Künstler - Trio

rouliniert in Konzert und Tanz
sucht per 1. Juni auch früher Engagement
in die Berge, in nur erstklassiges Hotel. Ange-
bote an Kapellmeister Thomas Kretz, zur Zt. Clau-
siusstrasse 31, Zürich 6.

Gesucht

Etag.-Generalgouvernante
und 1. Gläfflerin

für grosses Hotel im Engadin. Eintritt 1. Juni.
Bei Zufriedenheit Engagement für Wintersaison.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter
Chiffre H R 2896 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTEUR

retour de l'étranger
cherche situation

si possible Hôtel-Restaurant. Ecrire sous chiffre
G S 2895 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen

einfaehere, neu renovierte

Hotelpension

in bedeutendem Grenz-
und Verkehrsort, wegen
Krankheit zu verkaufen.
Zahlungsfähiger Käufer
kann sich noch auf kom-
mende Saison einarbei-
ten. Jahres-Geschäft.
Schöner Umsatz. Besten-
renommiert. Offert. unt.
Chiffre R. O. 2802 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

auf dem Ballon de Giromany bei Belfort ein Anwesen
mit gutgehendem

Hotel-Restaurant

inbegriffen eine Farm mit 76 Hektaren Wiesen und
Weide zum Preise von 75,000 Schweizerfranken.
Liebhaber wenden sich an Herrn Louis Wittler,
in Mülhausen, Baslerstrasse Nr. 60.

Heró Himbeersirup Lenzburg

als beste Qualität
seit Jahrzehnten bekannt

garantiert naturrein, nur aus Saft erster
Pressung aus eigenen Beerenpflanzungen

hocharomatisch — sehr ausgiebig

auch
Lenzburger Citronensirup
ist von hochfeiner Qualität

Ostschweizer Weine

vom Sonnenjahre 1929 sind die besten seit vielen Jahren. Die angenehme
Frische und das lieblich feurige Bouquet machen sie zu Qualitätsweinen,
wie sie nur selten zu finden sind. Dieser Jahrgang sollte auf keiner Wein-
karte fehlen. — Bitte treffen Sie Ihre Wahl!

1929er Hallauer-Auslese „Beerliwein“
1929er Ottenberger & Weinfelder-Auslese
1929er Rafzer-Auslese
1929er Bachtobler-Auslese
1929er Nussbaumer-Berg-Auslese
1929er Wartauer-Auslese
1929er Balgacher-Auslese
1929er Buchberger-Auslese
1929er Malanser-Auslese „Beerliwein“
1929er Malenfelder-Auslese „Beerliwein“
1929er Jeminsler-Auslese „Beerliwein“

Monopol unseres Hauses: 1929er Vaduzer-Kretzer aus der fürstl. Domäne
1929er Bachtobler Schlossgut-Auslese
1929er Arenberger-Rot-Auslese aus der thurg.
Staatsdomäne
1929er Schloss Herdener-Auslese
Offen und in Flaschen.
Bemusterte Offerten zu Diensten,

A. Rutishauser & Co. A.-G. Weinkellereien
Scherzingen (Thurgau) Tel. No. 2106

En faisant une publicité méthodique dans la „Revue
Suisse des Hôtels“, non seulement vous vous assurez
la fidélité de votre clientèle, mais vous vous préparez de
nouveaux débouchés
Demandez devis et renseignements à l'Administration.

Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toiletteseife,
Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit
unabwaschbarem Text resp. Hotel-
ansicht, ist unstreitig eine ganz vor-
zügliche Reklame. Bitte verlangen Sie
Muster und Preise.

Chemische- und Seifenfabrik
Stalden (Emmental)

Ueber die Gäste-Frequenz und
die mit denselben ge-
troffenen Vereinbarungen
geben Ihnen unsere

**Arrivée-Départbücher
u. Arrangementbücher**

jede gewünschte Auskunft.

Neu: Kartothek-System!

Koch & Utiger, Chur

Revue-Inserate haben Erfolg!

Weinhandlung

JOS. STUDER A.-G.

Interlaken

Depot und Vertretung von
Jules Regnier & Co., S. A., Dijon
Schröder & Schyler & Co., Bordeaux
Renault & Co., Cognac
Berliner Gilka-Kümmel

Direkt und ab Lager — Spezialpreislisten

Brighton

English Family receives
foreign students

Daily lessons. Terms 50
shillings per week.
Galloway, 29 Clifton-Ter-
race and 6, Stone Street,
Brighton.

Kochlehrlinge gesucht

nach Frankreich

Zwei strebsamen Jünglingen wäre
vorzügliche Gelegenheit geboten,
den Kochberuf in erstklassig ge-
führtem Hotel des Burgunds
gründlich zu erlernen. Dauer der
Lehrzeit 2 Jahre. Wohnung und
Verpflegung im Hause. Nähere
Auskunft durch
E. Christen & Cie. A.-C., Basel.

Tennistrainer

erste Spielstätte, in Reforanz.
sucht Engagement!
per sof. Gef. Zuschrift, unter
F D 2 2887 durch Rudolf Mosse,
Frankfurt a. M.

Concierge- conducteur

30 Jahre, mit guten Re-
ferenzen und Umgangs-
formen, sucht ähnliche
Anstellung in gutes Haus
und Jahresstelle. Eintritt
nach gegenseitig. Vereinba-
rung. Offerten unter Chiffre
A. T. 2861 an die Schweiz.
Hotel-Revue, Basel 2.

Gut präsentierende

Saaltochter sucht Stelle

für die kommende Saison.
26 Jahre. Spricht deutsch,
französisch, Italienisch und
etwas englisch. Am liebsten
im Engadin. Gef. Offerten
unter Chiffre G. J. 2794 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ein tüchtiger

Wäscher

für Hotel- und Fremden-
wäsche wird zum bald-
igsten Eintritt

gesucht

Offerten mit Zeugnisab-
schriften und Gehalts-
ansprüchen sind zu rich-
ten an Direktion Hotel Con-
tinental, Montreux.

Young, attractive

English lady

seeks position as dance hostess
in first class hotel. Excel-
lent dancer, has had expe-
rience in Engadine. Offers to
Z. G. 529 Rudolf Mosse, St. Gall.

Er klopft - bürstet - reinigt

In Hotels, Klubs und Restaurants, wo zahllose
Schuhe den Schmutz tief in das Gewebe
kostbarer Teppiche eintreten, hilft nur der
Hoover - ein besonders starkes Modell
für schwere Teppiche. Er klopft, bürstet,
reinigt in einem Arbeitsgange gründlich
und schonend und verlängert dadurch
die Lebensdauer der Teppiche. Für Sie
eine grosse Geldersparnis. Auch
Polstermöbel und Vorhänge können
mit den handlichen Zubehörsätzen des
Hoover rasch und bequem gereinigt
werden. Verlangen Sie unverbindliche
Vorführung.

HOOVER-APPARATE

AKTIENGESELLSCHAFT

Orell Füssli-Hof, Bahnhofstrasse 31, Zürich
Telephon Uto 66.80



Der HOOVER

Er KLOFFT ... er bürstet ... er reinigt

LONDON

Englischer Sprachunterricht
in Klassen von 3-6 Schülern mit voller
Pension und mässigen Preisen. Jeder
Komfort, sämtl. Zimmer mit fliess-
endem kaltem u. warmem Wasser, Zen-
tralheizung, Bäder. Prospekte durch
„English School of Languages“
6, Nicoll Road London N. W. 10

Hôtelier suisse, 35 ans, propr. d'un
hôtel, été seulement

cherche direction d'hiver

év. sous-dir. ou 1er chef de récep-
tion. Disponible 1er oct. 1930. Prem-
ières références europe et outremur.
5 langues, énergique, solide, distin-
gué. Ecrire sous chiffre A. S. 2811 à
la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für Sanatorium

CHEFKOCH

Gehalt 350-400.—. Eintritt 1. Juni, ev.
früher. Offerten m. Zeugnis-Kopien und
Photo erbeten an Postfach 138, Davos-Platz.

Gesucht

Kellner-Volontär

in erstklassiges Restaurant nach Zürich.
Ausführliche Angebote unter Beilage von
Zeugnisabschriften und Photographie er-
beten unter Chiffre E T 2878 an Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, selbständige

Buchhalterin

geübt in allen ins Bureauaufsch. einschlägigen Ar-
beiten, sucht sich zu verändern. Bevorzugt wird
kl. Hotel. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten
mit näheren Angaben sind zu richten unt. Chiffre
H 33701 Lz. an die Publicitas Luzern.

Erstkl. Alpenhotel in den Dolomiten sucht für
die Saison mit Eintritt Ende Mai, fachkundl., ser.

Chef de service

Kenntnis der ital. Sprache unbedingt erforderlich.
Ausführliche Offerten unter Angabe von Gehalts-
ansprüchen sind zu richt. an: E. Rohr, Dir. Karer-
see Hotel, Carezza al Lago, Prov. Bolzano (Italien).

Junger, gesunder Mann

21 Jahre, Banklehre absolviert, deutsch, fran-
zösisch und englisch sprechend,

sucht per sofort passende Stelle

in gutes Hotel.
Gef. Offerten unter Chiffre H A 2826 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für tüchtigen, 16jährigen Jüngling

Kellnerlehrstelle

Offerten an S. Morosoli, Hôtel du Pont, Brugg
bei Biel.

Maitre d'hôtel

Suisse français, 40 ans, énergique, présentant
bien, au courant d'un service de luxe, ainsi que
parfait arrangeur de soirées et banquets, par-
lant les cinq langues principales, cherche place
de saisons ou à l'année. Premières références
de Suisse et de l'étranger. Offres sous chiffre
H. M. 2851 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Gesucht für starken, gross. Jüngling (Hoteli-
ers-
sohn)

Lehrstelle als Koch

in gutes Hotel, wo er Gelegenheit hätte, die
Küche von Grund auf gründlich zu erlernen.
Antwort erbeten an Mme. M. Donner, Propr.
Bristol Hotel, Arosa.

Volontärstelle gesucht.

Junger Deutscher, 21 Jahre alt, repräs. Erscheinung,
aus sehr guter Familie, im Besitze tadelloser Garderobe,
Primarrelle, kaufm. gebildet, sucht Stelle in nur gutem,
erstklassigen Hause für Büro, Frontbüro, Empfang,
Kontrolle u. dergl. — Gef. Angebote an
C. A. Zeumer, Karlsruhe i. Baden, Vorholzstrasse 32.

Gesucht zu baldigem Eintritt in kleines
Berghaus mit schöner heller Küche eine

Köchin

Kann auch Anfängerin sein. Anmeldungen mit
Angaben an Hotel Alpenruh, Kiental (Bern-
Oberland).

Tüchtiger, junger

Chef de réception

(Suisse français) der drei Hauptsprachen mäch-
tig, gut präsentierend, soeben vom Süden zurück,
sucht Engagement als Chef de réception oder
Aide réception-Caisier. Prima Ref. Gef. Offerten sub
Chiffre E R 2881 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

ges. Alters, sprachengewandt und mit guten Um-
gangsformen sucht, gestützt auf prima Zeugnisse
erster Hôtels, Stelle als solcher. Saison- oder
Jahresbetrieb. Würde auch anderen Vertrauens-
posten in grösserem Betrieb annehmen. Offerten
unter Chiffre M N 2883 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Erstklassiger erfahrener

Tennis-Trainer

deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Stelle
in Hotel oder Club. Offerten unter Chiffre P P
2885 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller sucht Stütze für seine Schwester zur weiteren
Ausbildung als

Volontärin oder Stütze

zu tüchtiger Hoteliersfrau. Bewerberin ist der
deutschen, französischen, und englischen Sprache in
Wort u. Schrift mächtig. Lohn Nebensache, da-
gegen famil. Behandlung Bedingung. Offert. unter
Chiffre R H 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MEBEL
hochwertig
und
nicht teuer

verkauf bernoffingershr.
luzerncentralshr.

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 2 Zeilen Spesen extra Mit Offere werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50 Mehrzeilen werden pro Insertion mit 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Aide. Gesucht ein junger Aide oder Commis, welcher die Lehrzeit absolviert hat und Gelegenheit hat, sich praktisch weiter auszubilden. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnis- und Altersangabe an die Expedition der Hotel-Revue, Basel, unter Chiffre 1339.

Aidekochen. Gesucht junger, tüchtiger Aidekochen. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1355.

Casseroller, tüchtiger, gesucht in mittleres Hotel des Berner Oberlandes. Zeugnis und Gehaltsansprüche unter Chiffre 1337.

Chief de service. Erstklassiges Alpenhotel in den Dolomiten sucht für die Saison mit Eintritt Ende Mai fachkundigen, seriösen Chief de service. Kenntnis der italienischen Sprache unbedingt erforderlich. Ausländer, Ausländerinnen, Bewerberinnen, Bewerberinnen sind zu richten an E. Roli, Direktor, Caracore-Hotel, Caracore, La Grotte, Prov. Bolzano (Italien). Chiffre 1336.

Chief de service expérimenté est demandé pour salle de 110 couverts dans un important hôtel de la Suisse romande. Adresser offres avec photo et copies de certificats sous Chiffre 1337.

Concierge. Gesucht zu sofortigem Eintritt tüchtiger Concierge-Conducteur. Chiffre 1332.

Gesucht 1 Aide Gouvernante d'office, 1 Lingerie-mädchen zum Mägen für Hotel I. Ranges der französischen Schweiz. Zeugnis und Gehaltsansprüche unter Chiffre 1444.

Gesucht auf Sommerreise in der Ostschweiz 1 Sekrätärin-Journal-führerin, 1 Oberkassierin, 1 Gouvernante, 1 Saal- und 1 Zimmerrädchen. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen, auch empfohlenen Bewerbungen an Chiffre 1168.

Gesucht tüchtige Köchin. Zeugnisse und Photo einschicken an Kurhotel Klausen, Unterschächen. Chiffre 1248.

Gesucht 1 Saal- und 1 Zimmerrädchen, auch im Restaurant-service versiert, für Hotel von 50 Betten im Oberengadin. Tüchtige Köchin neben Chef, Volontärin für Ecomat und Saal. Eintritt am Juni, Köchin sofort. Chiffre 1314.

Gesucht von erstklassigem Hotel des Engadins ein tüchtiger Kellnermeister, gelernter Küler, ein Office-Gouvernante, eine Näherin. Offerten mit Zeugnis und Photo an Chiffre 1319.

Gesucht für Grosshotel in St. Moritz einige tüchtige Chefs de rang und Commis de rang. Chiffre 1321.

Gesucht eine tüchtige, junge Saal- und 1 Zimmerrädchen, eine Unterköchin, welche Gelegenheit hat, sich weiter auszubilden, und ein Anfangs-Lingerie-mädchen. Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugnis an B. Zillmer, Hotel Schwyz, Wesslen. Chiffre 1329.

Gesucht sprachkundige, gewandte Oberkassierin, evtl. 1 Saal- und 1 Zimmerrädchen, auch in der Küche, Sommer- und Winterzeit, ebendasselbe tüchtige Lingerie-mädchen, ein Weisnähnerin, ein Stöperin. Offerten und Photo an Hotel Misani, Celerina. Chiffre 1333.

Gesucht 1 Sekrätärin, sprachkundig, 1 Office-Ecomat-Gouvernante oder Gouvernante générale, 1 Office-Portier, 1 Saal- oder Barchin. Chiffre 1334.

Gesucht für Sommerreise, ca. 1 Juni: Küchenchef, ruhiger Arbeiter, Köchin, Casseroller-Küchenbursche, Bureaufräulein, Zimmerrädchen, Saal- und Zimmerrädchen, Portier, Gouvernante, Masseur-Badmeister, Masseuse. Offerten an Hotel und Kurhaus Bad Heutrich bei Splaz. Chiffre 1335.

Gesucht per sofort ein junger Aide de cuisine mit guten Zeugnis, ein sauberes Lingerie-mädchen, ein sauberes Zimmerrädchen für alle vorkommenden Küchenarbeiten. Off. erbeten mit Bild, Zeugnis und Gehaltsansprüchen an Hotel Wagner, Leoben. Chiffre 1340.

Gesucht für Jahresstelle in Bahnhofbuffet Sauter und Commis-Entremetteur. Ausführliche Offerten unter Chiffre 1344.

Gesucht auf 15. Juni selbständige, ein bürgerliche Küche geübte Köchin, guter Lohn, daselbst Kochlehrer oder Volontärin. Offerten unter Chiffre 1342.

Gesucht auf Anfang Juni in grössere Pension nach Davos ein älteres, selbständiges Zimmerrädchen in Jahresstelle. Off. erbeten mit Bild, Zeugnis und Gehaltsansprüchen. Chiffre 1351.

Gouvernante d'étage. Bonne gouvernante d'étage est demandée de suite. Place à l'année. Adresser offres avec certificats, prétentions et photo à l'Hôtel de Russie, Genève. Chiffre 1339.

Hilfs-Kaffee-Köchin. Gesucht per sofort in Jahresposten nach Zürich. Chiffre 1340.

Kellnerbursche. Gesucht per sofort tüchtiger, solider Kellnerbursche. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Lohnangebot an Zürich. Chiffre 1342.

Köchin. Gesucht gute zuverlässige Köchin für gute bürgerliche Küche. Bahnhofbuffet Ragaz, A. Sca. Chiffre 1341.

Köchin, tüchtige, gesucht in kleineres, aber gangbares und für gute Küche bekanntes Restaurant. Offerten mit Zeugnis und event. Photo an Rest. Bieltube, Biel (Bern). Chiffre 1338.

Köchin. Gesucht entmenschiedene Köchinnen, Eintritt Ende April, Offerten an Postfach 20251, Ragaz. Chiffre 1340.

Köchin. Gesucht tüchtige Kaffee- und Personalköchin. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1347.

Köchin oder Koch. Gesucht per 20. Mai 1930 eine tüchtige Köchin (event. Koch) für Hotel-Pension im Toggenburg. Chiffre 1348.

On demande bon pâtissier avec références d'hôtels de 1er ordre, pour entrée de suite, apprenti cuisinier ayant des notions de pâtisserie. Offres détaillées avec prétentions de salaire, égl. à cas postale 99, Montreux. Chiffre 1343.

Pâtissier. Gesucht für Ende Mai in gutes Hotel junger Pâtissier, der das Kochen erlernt hat, Offerten mit Photo, Zeugnis und Ansprüchen an Postfach 64, Davos-Dorf. Chiffre 1345.

Portier-Töchter. Tüchtige, gesucht in Speiserestaurant zu sofortigem Eintritt. Deutsch, franz., engl., englisch sprechend. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre P. 1794 Y, an Publicitas, Bern. Chiffre 1329.

Saalkocher gesucht in Jahresstelle nach Zürich. Offerten unter Chiffre 1348.

Sekrätärin, tüchtige, sprach- und stenographisch, zu sofortigem Eintritt nach Graubünden gesucht für Buchhaltung und Correspondenz. Offerten mit Zeugnis, Chiffre 1346.

Gehaltsansprüchen unter

Offerten auf nachfolgende Nummern sind zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

Obkellner, 2 Saalköcher, engl. sprechend, Sommerreise, Hotel I. Rg., Engelberg. Chiffre 1321.

Casseroller, Sommerreise, Hotel I. Rg., Engelberg. Chiffre 1322.

Buffetdame, sprachkundig (auch mixen), Hotel I. Rg., Engelberg. Chiffre 1323.

1 Saalköcher, engl. sprechend, Kochlehrer, Küchenbursche, Küchenmädchen, n. Überk., Hotel 50 Betten, Berner Oberland. Chiffre 1324.

Kaffee-Angestellte, Köchin, sofort, mittl. Hotel, Tessin. Chiffre 1325.

Officiendchen, sofort, Zimmermädchen, Ende Mai, Kurhaus, Tessin. Chiffre 1326.

Kaffee-Angestellte, Küchenmädchen, Handwäscherin, Ende Mai, mittl. grosses Berghotel, Vierwaldstättersee. Chiffre 1327.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1328.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1329.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1330.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1331.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1332.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1333.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1334.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1335.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1336.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1337.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1338.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1339.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1340.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1341.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1342.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1343.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1344.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1345.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1346.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1347.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1348.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1349.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1350.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1351.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1352.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1353.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1354.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1355.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1356.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1357.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1358.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1359.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1360.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1361.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1362.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1363.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1364.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1365.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1366.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1367.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1368.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1369.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1370.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1371.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1372.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1373.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1374.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1375.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1376.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1377.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1378.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1379.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1380.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1381.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1382.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1383.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1384.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1385.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1386.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1387.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1388.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1389.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1390.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1391.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1392.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1393.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1394.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1395.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1396.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1397.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1398.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1399.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1400.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1401.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1402.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1403.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1404.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1405.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1406.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1407.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1408.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1409.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1410.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1411.

Saucier, Pâtissier, Cuisiniers à café, 2 Commis de cuisine, Ecomatgouvernante, Aide-Ecomatgouvernante, Gouvernante d'étage, saison d'été, Hotel 1er ordre, La Léman. Chiffre 1412.

95 - Telefon Hottingen 38.30

Elmer-Citro

Alpiner Mineralquell, durststillend, bekömmlich
wohlschmeckend,

**Beim
Sonntags-Ausflug**

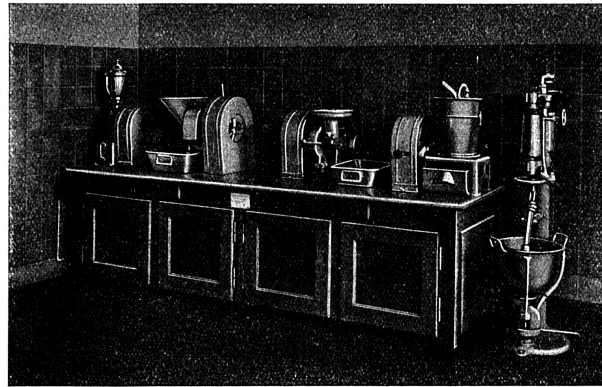
mit der Familie
verlangen Frau und
Kinder das
bekömmliche, durst-
stillende Elmer-
Citro vom alpinen
Mineralquell.
Führen Sie es?

Elmer-Citro

das ideale Erfrischungsgetränk
für Sport und Arbeit.

Überall erhältlich!

Elmag Glarus, Tafelwasser der Mineral- u. Kurquelle Elm



Moderne

Küchenmaschinen- Anlagen

Fachmännische Ausführung, la. Referenzen

Christen & Co. A. G. Bern

Besuchen Sie uns an der „ZIKA“ Halle I, Stand 1508

Telephon
Bollwerk
5611



**Forellen
von Muri**

(Aargau)
Schmackhaft
haltbar
beste Qualität

**Grösstes
Schweizer
Forellengeschäft**
Wirth & Cie. Tel. 66

Walliser Spargeln

Franko-Kollis 2,5 - 5 10 kg.
Extra Fr. 6.- 9.50 18.-
2. Ausw. „ 3.70 7.- 13.50
Dondainaz, Charrai (Wallis).

**Nerven-
Heilanstalt
„Friedheim“
Zihlschlacht**
(Thurgau)

Eisenbahnstationen:
Amriswil
Bischofszell-Nord

**Nerven- und
Gemütskranke**

Sorgfältige Pflege
Gegründet 1891
Drei Aerzte
Tel. Nr. 3

Chefartzt u. Besitzer:
Dr. Kräyenbühl



**Teer- u. Asphalt-
Makadam**

Gartenwege
solid, trocken, unkrautfrei

STUAG

SCHWEIZ. STRASSENBAU-UNTERNEHMUNG A.-G.

ALPNACH
Bahnhofplatz
Tel. 7

BERN
Laupenstr. 8
Tel. Bw. 34.33

ZÜRICH
Steinwiesstr. 40
Tel. H. 43.81

OLTEN
Römerstr. 14
Tel. 7.88

LAUSANNE
Rue D'Etraz 20
Tel. 22028

BASEL
Rheinländerstr. 3
Tel. Safr. 23.90

CHUR
U. Bahnhofstr. 230-231
Tel. 1.47

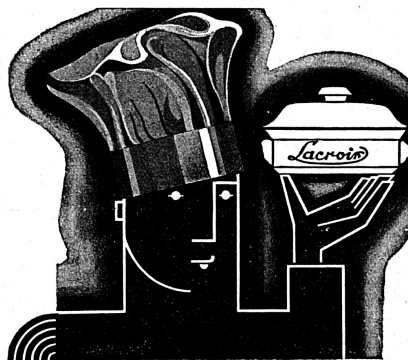
BIEL
Neuengasse 6
Tel. 20.77

FRAUENFELD
Sägestrasse
Tel. 7.11

LUGANO
Corso Pestalozzi 5
Tel. 11.58

SITTEN
Rue du Midi
Tel. 4.61

AARAU
Igelweid 22
Tel. 15.33



LACROIX SPEZIALITÄTEN:

getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN

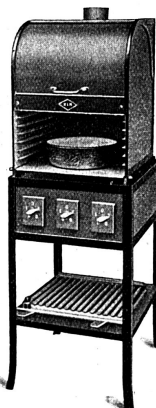
in Krusten, Madeira Gelee, Terrinen und Blocks

Tafelfertige echte SCHILDKRÖTENSUPPE

und andere exotische Suppen

Zu beziehen durch die schweizer. Hotelbelieferungsfirmen
GÄNSELEBERPASTETEN- UND KONSERVENFABRIK
Eugen Lacroix & Co., A.-G., Frankfurt/M.

**WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN!**



Elektrischer Grill- Salamander

und Toaster
auf Tisch Fr. 450.-
ohne Tisch Fr. 350.-
Elektr. Kochherde
Patisserieöfen
Elektro-Boiler
Prospekte und
Referenzen zu
Diensten

**A. G.
Kummler & Matter**
Fabrik elektrischer Heiz- u.
Kochapparate

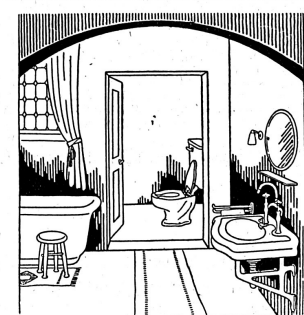


NEUKOMM & Co.

Steppdeckenfabrik

Oerlikon

Neuanfertigungen Reparaturen



**K. BERGER & SOHN
THUN**

Telephon 544

Sanitäre Anlagen
Zentralheizungen
Fließendes Wasser,
kalt und warm

SALAMI-FABRIK

**Secondo Carmine
Bellinzona**

Telegr.-Adresse: Carminesec / Telephon 1.28

Postcheck-Konto XI. 3.81

offeriert gegen Nachnahme

**Salame
Ticino**

extra Winterware Fr. 6.- per Kg.

Bei Bezügen von 15 Kg. an Pakete franco.

Bei Bedarf in
SITZMÖBELN U. TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc.
Verlangen Sie die erstklassigen und
preiswürdigen Schweizerfabrikate der

**A.-G. MÖBELFABRIK
HORGEN-GLARUS IN HORGEN**

Ältestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesäugter und gebogener, sog. Wiener-Möbel



Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Altbekanntes Tee-Spezialhaus
für feine und feinste Mischungen für Hotels
und Tea-Rooms

Neue elektr. Misch-, Sieb- und Vakuum-
entstaubungsanlage (800 kg Tageskapazität)

TEE RIKLI

Firma: **A. Rikli-Egger, Tee-Import en gros, Frutigen**

Direkteste Verbindung mit den Produzentenländern

Verzolltes Schweizerlager: Frutigen
Transitlager: Hamburg Freihafen
Original-Kisten ab Hafen franko verzollt jede
S.B.B. Station
Mischungen ab Lager Frutigen - Telephon 111

COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung
für die Schweiz:

Fred. Navazza
Genf

Verlangen Sie überall die Reise-
FLASCHE MARTELL ***

Vervielfältigungs-Apparat „Sicograph“

Zur Vervielfältigung von **Menu Carte du jour Programme Circulaire etc.** in Schreibmaschinen- und Handschrift liefert mehrere Tausend Exemplare von einem Original.

Preisliste A und Auskunft gratis durch den Erfinder und Patentinhaber **Siegfried Cohnheim** vormals in Firma A. Gestetner & Cie. **Zürich** Tel. Selnau 8217 Gerbergasse 8 Spezialist i. Vervielfältigungsapparaten seit 1898



WASSER DEN BERG HINAUF- SCHLEPPEN!

Das soll mir nicht vorkommen, ich hab ja mehr denn genug oben, es läuft ja gratis hinunter! Nein, da gehört ein „REGINA“-Apparat her, mit dem mach ich i. Handkehrum meinen eigenen Siphon, Limonaden, Mineralwasser, Süssgetränke u. verdiene mir dabei ein schönes Stück Geld und das kann ich sehr gut brauchen, denn als Berghoteller hab ich genug andere Sorgen!

JETZT

mach ich mich gleich dahinter und verlange heute noch Offerte, Referenzen und Getränkemuster von

FURST & Co
ZÜRICH

Teleph: Hottingen 50.30

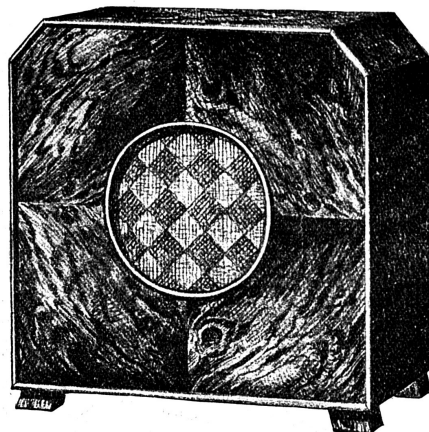


Ob Grossgaden-, Villen- oder Châtel-Stil

Holzrolladen

gehören zu jedem bessern Hotel. Nicht nur an Neubauten, sondern auch an schon längst bestehenden, älteren Häusern lassen sich unsere beliebten, autom. Rollläusen anbringen und gestalten so den ganzen Eindruck freundlicher und moderner. Verlangen Sie Prospekte und Preise direkt von der Fabrik **HARTMANN & Co.** BIEL-BIENNE

L48



Der elektrodynamische LAUTSPRECHER

mit eingebautem Netzanschluß u. Kraftverstärker

Das ideale Konzertinstrument für Hotels, Restaurants, Cafés usw. An jeden Grammophon- und Radioapparat anschliessbar, ohne Batterien, nur für Lichtnetzanschluss. Zu beziehen durch die Fachgeschäfte. Verlangen Sie Prospekte. Unverbindliche Auskunft durch die General-Vertretung für die Schweiz:

BANSI-AMMANN · Zürich2

Spezial-En gros-Haus für elektrodynamische Konzert-Anlagen, Tödistrasse 9 (beim Kursaal) - Telephon Uto 76.66 - Daselbst: Permanente Ausstellung

Naturgetreue Musik

Katalog: „Unsichtbare Musik“ und „Elektrodynamische Konzerte“ soeben erschienen

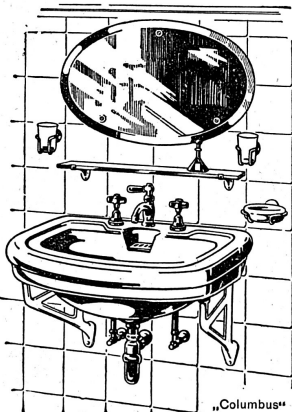
RÉNOVATION DE BILLARDS

de tous systèmes. Accessoires, bandes, drap de billards, billes, queues etc. Premières références. Se recommande: **P. BAERISWYL** SAPHENWIL (ARGOVIE)



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



„Columbus“

**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

Wirksame Reklame - ein viel missbrauchtes Wort!

Denn erst der Drucker entscheidet über die letzte Ausbeute der Werbekraft, die in der Drucksache liegen kann. Gewiss ist die Idee in der Reklame wichtig. Aber wirklich werbestark wird Ihre Drucksache erst, wenn sie auch sorgfältig gedruckt ist. Gerade in der Fremdenindustrie ist die schöne Drucksache wichtig, damit sie sich als würdiger Werber Ihres Hauses Beachtung erzwingt. Denn sie soll schon etwas von kommender Ferienfreude und Sommerglück vermitteln.

Kennen Sie schon unsere Kollektion neuer Prospekte, die wir für Hotels geschaffen haben. Sie steht Ihnen gerne auf Verlangen zur Verfügung. Sie werden daraus ersehen, wie der künstlerische Entwurf und der schöne Druck zusammenwirken und unsere Arbeiten jene Eigenart geben, die sie aus andern Prospekten vorteilhaft heraushebt.

Wir pflegen auch alle andern Drucksachen, wie Plakats, Briefköpfe, Menus, Weinkarten, Koffertiketten.

GEBR. FRETZ AG
ZÜRICH

Hotel-Drucksachen
die Erfolge brachten



ROTHRISTER
ROHRMÖBEL
OTTO WEBERS WVE, ROTHRIST (AARG.)

**600 Hotels
und Pensionen
verwenden
Kochfett Kraft**

FABRIKANT: STÜSSY & CIE. ZÜRICH
AKTIENGESellschaft



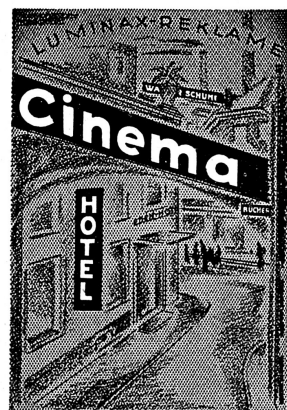
Neuchâtel Châtenay

se trouve dans les bons Hôtels

Radikalvertilgung

aller Arten von **Ungeziefer**
**Motten-
vertilgung**
ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Küsnacht-Zürich



Die beste aller
Lichtreklamen
für Tag und Nacht

Prospekte gratis und franko
E. KREBS & CO., Postfach ZÜRICH