

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 44 (1935)
Heft: 1

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: 04.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 1
BASEL, 3. Januar 1935

N° 1
BALE, 3 janvier 1935

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 par Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich 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

Vierundvierzigster Jahrgang
Quarante-quatrième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 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: Gartenstrasse No. 46, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Rieser

TELEPHON
No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Wirtschaftspolitik und Reiseabkommen

Engstes Zusammenwirken zwecks Förderung des Reiseverkehrs! Auf die Verwirklichung dieses Mahnrufs ist die Tätigkeit, die Arbeit unseres Vereins seit Jahren, ja man darf sagen: seit Jahrzehnten eingestellt; doch blühte diesen Bestrebungen zufolge der Eigenartigkeit der in unsern Verkehrskreisen herrschenden Verhältnisse der wirkliche Erfolg erst vor kurzer Zeit durch die Reorganisation der Schweiz. Verkehrszentrale sowie durch die damit erzielte Konzentration und Neugestaltung unserer Verkehrswerbung. Konnten dadurch für die Durchführung unserer Auslandspropaganda die bisherigen Schwierigkeiten, soweit die technische Bearbeitung und Organisation der Reklame in Betracht fällt, zu einem Grossteil beseitigt werden, so gibt es anderseits immer noch starke Hemmungen genug, welche der Wiederaufrichtung des Reiseverkehrs und damit der geschäftlichen Konsolidierung unserer Hotellerie im Wege stehen. Darunter fallen in erster Linie die Auswirkungen der bisherigen Wirtschaftspolitik unseres Landes auf die Konkurrenzfähigkeit des Gastgewerbes gegenüber dem sich stetsfort verschärfenden Wettbewerb des Auslandes. Wie in unserm Blatte wiederholt dargelegt wurde, brachte die vorwiegend auf den Schutz der einheimischen Produktion eingestellte off. Wirtschaftspolitik der Hotellerie umso schwerere Belastungen, als dadurch die Marktpreislage künstlich auf einem Niveau erhalten wurde, das weit über den Weltmarktpreisen liegt. Diese Tatsache aber führte zu einer Hochhaltung der Gestehungskosten, die speziell für die Hotellerie insofern verhängnisvolle Wirkungen zeitigen musste, als dadurch die Betriebsführung erschwert und die Geschäftserträge stark beeinträchtigt wurde, soweit angesichts des Niederbruchs des Reiseverkehrs von Geschäftserträge überhaupt noch gesprochen werden kann.

Neben den hohen Einstands- und Gestehungskosten brachte die bisherige Schutzpolitik unseres Landes — die allerdings als Folgeerscheinung der protektionistischen Einstellung des Auslandes gewertet werden muss, umso mehr oder weniger aufgezogen wurde — dem Reiseverkehr und der Hotellerie auch sonst merkbare Nachteile und Schädigungen. Unter dem Zwang zur wirtschaftlichen Selbstverteidigung sahen sich unsere Behörden zu Einfuhrbeschränkungen und Kompensationsmassnahmen genötigt, die sich naturgemäss im Rückgang unserer Importe, unserer Warenbezüge aus den Ländern auswirkten, mit denen die Schweiz bisher in regem Handelsverkehr stand. Die Kosten, bzw. die Folgen dieser Umstellung in den Handelsbeziehungen haben in erster Linie wiederum der Fremdenverkehr und die Hotellerie zu tragen, indem als Belegerscheinung der Kontingentierungen und Beschränkungen im Warenbezug auch der Reisebesuch der Schweiz aus den betreffenden Ländern einen starken Rückgang erlitt, weil deren Staatsangehörige, statt nach der Schweiz, jetzt mehr und mehr in andere Länder abwandern, d. h. diese Länder als Ziel ihrer Kur-, Erholungs- und Ferienreisen auswählten. Auch in dieser Richtung hin hat die Hotellerie ganz wesentliche nachteilige Folgen unserer Schutzpolitik zu tragen dadurch, dass sich die für andere Wirtschaftsgruppen geschaffenen Milderungen und Erleichterungen als neue Belastung und Beeinträchtigung des Fremdenverkehrs auswirken. Man wird es daher an massgebender Stelle unserer Wirtschaftsführung begreifen, wenn seitens der Verkehrskreise der Wiederherstellung der Freizügigkeit im internationalen Reiseverkehr grösste Be-

deutung beigelegt und dabei speziell die Notwendigkeit betont wird, bei den Handelsvertragsverhandlungen darauf hinzuwirken, dass das Ausland seine Autarkiebestrebungen im Fremdenverkehr mildert sowie die bestehenden Ausreiseschwierigkeiten und andere Hemmungen auflockert.

Als besonders qualifiziertes Mittel zur Verwirklichung dieser Bestrebungen werden in unsern Verkehrskreisen namentlich die sogenannten **Reiseabkommen** gewertet, wie sie nunmehr und mehr zwischen den einzelnen Ländern als Vertragsinstrument in Gebrauch kommen. Das neue Reiseabkommen zwischen Deutschland und der Schweiz, das auf Beginn dieses Jahres in Kraft trat, stellt allerdings trotz der mancherlei Verbesserungen, die es gegenüber dem bisherigen Zustand gebracht, kein Idealgebilde solcher zwischenstaatlichen Vereinbarungen über den Reiseverkehr dar; und zwar aus dem Grunde, weil es den Reisebesuch aus Deutschland nach der Schweiz in direkte Verbindung setzt mit dem Bezug einer bestimmten Ware (Kohle). Dadurch wird der Zustrom deutscher Gäste abhängig gemacht von der Aufnahmefähigkeit unseres Landes in diesem Spezialartikel, wodurch die da und dort gehegten Befürchtungen bezüglich der Möglichkeit eines Rückganges des Reiseverkehrs aus anderen Ländern, die bisher zu den Kohlenlieferanten der Schweiz zählten, nicht ganz von der Hand zu weisen sind.

Diese Bindung des Reiseverkehrs an eine ganz bestimmte Ware ist denn auch in unsern Kreisen nicht überall als glücklich bezeichnet worden, obschon der nach langen und schwierigen Verhandlungen erzielte Vertragsabschluss mit Deutschland an sich begrüsst wurde. Man vertritt daher in diesen Kreisen den Gedanken, bei zukünftigen Handelsvertragsverhandlungen den eigentlichen gegenseitigen Reisebesuch mehr als bisher in den Vordergrund zu stellen, mit andern Worten: in den Verhandlungen den Reiseverkehr aus der Schweiz nach den betreffenden Ländern als wichtigstes Kompensationsobjekt in die Waagschale zu werfen. Als Beispiel wird in dieser Hinsicht speziell der fortgesetzt steigende Besuch Deutschlands durch das schweizerische Reisepublikum genannt, der heute zahlenmässig wohl ebenso umfangreich ist als der Gästezustrom aus Deutschland nach der Schweiz. Dass daneben auch noch dem **Verkehrsdumping**, wie es sich auf Grund z. B. der Registermark und anderer Erscheinungen ähnlicher Art entwickelt hat, entgegengearbeitet werden muss, hält man in unsern Mitgliederkreisen als eine Selbstverständlichkeit. Die nüchterne Betrachtung der Sachlage wird übrigens den jeweiligen Vertragspartner zu der Einsicht führen, dass im zwischenstaatlichen Wirtschaftsverkehr der Grundsatz eines gerechten Ausgleiches zwischen Leistung und Gegenleistung nicht verlassen werden darf, wenn beide Teile davon Nutzen haben sollen — ein Grundsatz, von dem wir hoffen, er möge auch im internationalen Reiseverkehr der kommenden Jahre wiederum zur früheren Geltung und Wertschätzung gelangen! di

Inhaltsverzeichnis

Wirtschaftspolitik und Reiseabkommen — Käsepeisen-Wettbewerb (Jury-Bericht) — Kellerkalender — Vom Arbeitsmarkt im Hotelgewerbe — Off. Todesanzeige (Seite 2) — Mitteilungen des Zentralbureau — Wirtschaftliche Notizen (Seite 3) — Richtige Kühlung von Fleisch — Gasthof und Wirtschaftsbetriebe, Kleinverkauf und Bedürfnisklausel — Nachruf P. M. Lagger — Fischbesteck und Gabel — Seebäder und Sommerfrischen in China — **Marktmeldungen** (Seite 4) — Kurzmeldungen.

Resultat des Käsepeisen-Wettbewerbes

(Jury-Bericht)

Wir können diesem Bericht vorausschicken, dass der Wettbewerb einen grossen Erfolg darstellt! Es sind nämlich von 105 Teilnehmern nicht weniger als 1200 Rezepte eingegangen, die den Schweizer Käse-Sorten alle Ehre machen. Das unterzeichnete Sekretariat des Wettbewerbes hatte grosse Mühe, das umfangreiche und zum Teil auch schwer lesereiche Rezeptmaterial in eine Form zu bringen, die der Jury zur Beurteilung unterbreitet werden konnte. Verschiedene Verumständungen verursachten ebenfalls noch eine Verzögerung in der Zusammenstellung der Rezepte.

Die Jury hatte sich in zwei gemeinsamen Sitzungen der schwierigen Aufgabe entledigt, denen die Eigentaxation aller Rezepte jedes einzelnen Mitgliedes zugrunde lag. Diese Vorarbeiten der Jury erforderten einige Wochen Zeit. In der Jury waren folgende Herren vertreten, die alle Gewähr für fachgemässe Beurteilung bieten:

Germanier . . . Hotel des Bergues, Genf
Haller . . . Hotelfachschule, Lausanne
Thurnheer . . . Hotel Central, Lausanne
Schmid . . . Hotel Bellevue-Palace, Bern
Vogt . . . Hotel Vogt & Flügelrad, Basel
Pauli . . . Hotelfachschule, Luzern
Schneebeil . . . Wirtschaftsschule, Zürich
Flückiger . . . Propagandazentrale Schweiz, Milchkommission; Sekretariat, Bern

Zufolge der erfreulich grossen Teilnahme konnte die letzte Jury-Sitzung erst am 7. Dezember stattfinden. Als Endergebnis dieser Sitzung können wir nunmehr folgendes Wettbewerb-Resultat publizieren:

Es erhalten:

1. Barpreis von Fr. 50.— mit Diplom I. Klasse:

A. Furrer Basel (3 mal)
Jul. Hösli Glarus
Paul Keller-Wehlen . . . Zürich (2 mal)
Ernst Reich Zürich (2 mal)
C. Pfister-Stork Weggis
J. Stoller-Steg Vevey
W. E. Debourg Berck-Plage
Werner Wymann Bern
Ch. Rossier Huémoz
Charles Finance Graf . . . St. Gallen
Carl Haebel Muttenz (2 mal)
Paul Gnädiger Basel

2. Barpreis von Fr. 50.— für Serienarbeit:

A. Furrer Basel

3. Diplom I. Klasse: für Einzelrezepte:

Jost Huber, jun. Luzern
Clément Riva Zermatt
Gustave Bourgeois . . . Montreux
Paul Keller-Wehlen . . . Zürich
Roberto Ferrario . . . Lugano
Domenica Ceramino . . . Genova-Nervi
Császár Obrecht Luzern
Paul Schober St. Gallen
Max Widmer St. Gallen

Arnold Brignoli . . . Fribourg
Marthe Buria Neuchâtel
Fran Crescentino Sion
Frau A. Hüni Bühler (App.)
Henri Etienne Lausanne
Paul Scheibler Unter-Entfelden
Henry Erzinger Reuti-Hasliberg
Else M. Walch Ragaz
Paula Pramer Zürich 1
Charles Finance Graf . . . St. Gallen
J. Komer Zürich 2
Anna Huggler Aareschlucht
Frau Anna Wipf Para
Hans Germann Zürich 1
C. Meyer Pully-Lausanne
C. Berthouzo Erde Contey
Ernest Leber Lugano-Massagno

4. Diplom I. Klasse für Serienarbeit:

A. Furrer Basel
Paul Keller-Wehlen . . . Zürich
Carl Haebel Muttenz
Anna Huggler Aareschlucht
Max Widmer St. Gallen

5. Diplom I. Klasse für Rezept Hors-concours:

O. Haller Lausanne

Wie bereits in der Tagespresse bekanntgegeben wurde, haben die Barpreisgewinner den Betrag noch vor Weihnachten erhalten, während die Diplome erst nach Fertigstellung zugeschickt werden können. Raumes halber können wir hier die einzelnen Rezepte nicht abdrucken. Wir haben aber die Preis- und Diplomgewinner durch eine direkte Mitteilung orientiert, welche Rezepte ihrer Arbeit ausgezeichnet wurden.

Den Antrieb zu diesem Wettbewerb gab eigentlich das Bedürfnis, eine spezielle Käse-Rezeptsammlung für das Gastgewerbe zu haben. Das eingegangene Material wird nun dies ermöglichen. Die geplante Rezeptausgabe wird auch deshalb in Fachkreisen wertvoll erscheinen, da man in den Rezepten den neuesten Forderungen der Küche Rechnung getragen hat. Ausser den prämierten neuen Rezepten wird noch eine weitere Auswahl aus den vorliegenden Arbeiten getroffen, die für das Gastgewerbe empfehlenswert ist.

Wir möchten nicht unterlassen, allen Teilnehmern am Wettbewerb, sowie speziell den Mitgliedern der Jury und der Fachpresse des Gastgewerbes für ihre wertvolle Unterstützung namens der milchwirtschaftlichen Organisationen, insbesondere der Schweiz. Käseunion, den besten Dank auszusprechen, und wir hoffen gerne auf eine weitere fruchtbare Zusammenarbeit.

Im Auftrage
der Jury des Käsepeisen-Wettbewerbes
Schweiz, Milchkommission
Propagandazentrale
E. Flückiger.

Kellerkalender im Januar

Von Theodor Bucher, Luzern

Nachdruck verboten

Wir befinden uns in der Zeit der ersten Weinabzüge. Der verstorbene Prof. Müller-Thurgau setzte die Zeit vom 15. Dezember bis zum 15. Januar für den Abzug der leichten Weine fest, besonders wenn sie aus nicht ganz gesunden Trauben stammen. Für schwere Weine bestimmt er März bis April. Natürlicherweise spielt bei diesen Abzügen die Temperatur bei der Lese und im Keller eine bedeutende Rolle. Die Hefe arbeitet auch nach der Gärung in kleinem Masse noch weiter und baut dabei den Wein immer mehr ab, wobei sich die abgestorbenen Hefezellen nach und nach setzen und dem Wein einen unangenehmen Geschmack verleihen können. Dieses ist bei hoher Temperatur, also bei rascher Gärung, oder bei alkoholarmen Weinen früher der Fall, als wenn der Wein kalt gelassen in einen kalten Keller kommt, aber viel Zucker bzw. Alkohol enthält.

Während beim ersten Abzuge der Wein gehörig mit der Luft in Berührung kommen soll, ist später beim zweiten Abzuge der Luftzutritt möglichst zu verhindern, damit die Gärkulturen und die Kohlendioxid nicht entweichen. Das sicherste Verfahren, zu ergründen, wann der 1. Abzug erfolgen soll, ist die mikroskopische Untersuchung. Diese ist so einfach, dass man bei einigermaßen grösseren Beständen nicht davor zurückschrecken sollte, ein Mikroskop anzuschaffen, denn es kann auch bei der Bestimmung von Weinkrankheiten grosse Dienste leisten. Es gibt schon gute Mikroskope für

Fr. 120.— zu 600facher Vergrösserung, die in den meisten Fällen genügt. Der Schreibende ist gerne bereit, weitere Auskünfte zu erteilen. Diese Wissenschaft gehört auch in den Weinbau unter dem Instrument ein wenig wässrige Praxis noch so sehr erfahren, sollte nicht über solche Verfahren geringschätzig hinweggehen. Wenn sich beispielsweise unter dem Mikroskop zeigt, dass in etwa zwei Drittel der Hefezellen das Glycogen aufgezehrt ist, so ist der Zeitpunkt gekommen, den Wein vom Trube abzulassen. Glycogen ist ein Kohlenhydrat, dessen Zusammensetzung derjenigen des Stärkemehles gleichkommt.

Hefezellen erweisen sich unter dem Mikroskop als winzig kleine, einen Hundertstelmillimeter messende, eiförmige Körper. Setzt man nun der Hefe unter dem Instrument ein wenig wässrige Jodlösung zu, so färben sich die noch lebensfähigen Zellen schwefelgelb. Zählt oder schätzt man nun die braunen Zellen auf zwei Drittel der Gesamtzahl, so ist der Wein für den Abzug reif. Längeres Verweilen des Abzuges wäre nicht ratsam. Wollte man zuwarten, bis sämtliche Hefezellen nicht mehr braun werden, also aus Mangel an Glycogen verhungert sind, so hätte durch die weile im Trub schon die Zersetzungsprozesse begonnen, die oft als Ursache von Krankheiten anzusehen sind. In öfterer Untersuchung der Trubehfe mit dem Mikroskop haben wir also ein Mittel, um für jedes Fass im Keller die günstigste Zeit des ersten Abstiches festzustellen.

Besitzer der Kellermeister kein Mikroskop, so stehen ihm einige Anhaltspunkte zur Verfügung, die alle aus der Praxis hervorgegangen sind: Hohe Temperaturen können die Hefe, tiefe Temperaturen verlangsamen die Gärung, rasch gebildeter Alkohol ist ein Gift für die Hefe. Je höher die Temperatur, desto schädlicher der Alkohol (Gefahr der Essigsäurebildung). Des weiteren halte man sich an folgende Punkte:

1. Warum ziehen wir den Jungwein ab? — Um ihn von dem am Grunde sich befindlichen Weintrub, d. h. den sehr leicht faulenden Eiweissstoffen zu trennen.

2. Wann ziehen wir den Wein zum ersten Male ab? (Im allgemeinen!) — Wenn die normale Gärung vollendet ist; wenn im aufgestellten Glas der Wein zu zwei Dritteln setzt; wenn nur der geringste Faulgeruch sich zeigt; wenn in Ermangelung eines eigenen Mikroskopes die Versuchsanstalt den Abzug als günstig erklart.

Vom Arbeitsmarkt im Hotelgewerbe

Der Placierungsdienst des S. H. V. verzeichnet im abgelaufenen Jahr eine beträchtliche Frequenzzunahme. Insgesamt wurden im Jahre 1934 im Stellenbureau 11,515 offene Stellen, 9946 Stellensuchende und 3940 Vermittlungen registriert. Die Zunahme dem Vorjahr gegenüber beträgt bei den offenen Stellen 2393 (26,2%), bei den Stellensuchenden 1466 (17,2%) und bei den Vermittlungen 915 (30,2%). Das ausserordentlich günstige Resultat im letzten Quartal ist auf vermehrte Personalnachfrage für die Wintersaison und auf eine bedeutend bessere Zusammenarbeit zwischen den Arbeitgeberkreisen und dem Placierungsdienst zurückzuführen.

Die nachfolgende Zusammenstellung vermittelt ein aufschlussreiches Bild über die Vermittlungstätigkeit in den einzelnen Berufs-Kategorien:

Männl. Personal	Offene Stellen	Stellensuchende	Ergebnisse
Bureau	175	371	90
Service	812	1066	466
Küche	1415	1826	618
Halle und Portier	1080	1733	513
Diverse (Hilfspersonal)	652	705	227
	4134	5701	1914
Weibl. Personal	Offene Stellen	Stellensuchende	Ergebnisse
Bureau	299	387	122
Gouvernanten, Buffet und Barmaid	812	517	260
Saal- und Serviertöchter	2703	1704	811
Zimmermädchen	1188	715	361
Lingères, Glätterinnen und Wäscherinnen	674	424	205
Köchinnen u. Cafeköchinnen	873	324	159
Küchen-, Office- und Hausmädchen	832	174	108
	7381	4245	2026

Internationaler Wettbewerb für Verkehrsplakate

Mit Rundschreiben vom 26. Dezember 1934 lenkt der Publizitätsdienst der S. B. B. die Beachtung der schweiz. Verkehrsinteressen auf den vom König von Ägypten letztes Jahr ins Leben gerufenen internat. Plakatwettbewerb, dessen zweite Konkurrenz im Monat Mai 1935 in Krakau (Polen) stattfindet und auch den regionalen sowie den lokalen Verkehrsorganisationen (Klub- und Verkehrsvereine etc.) zur Beteiligung offensteht.

Wir möchten die schweiz. Interessenten, denen das nötige Unterlagsmaterial (Reglement, Anmeldeformular usw.) vom Publizitätsdienst S. B. B. zugleich mit seinem Rundschreiben zugestellt wurde, auch an dieser Stelle auf den Wettbewerb aufmerksam machen, da unser Land ein besonderes Interesse daran hat, an dieser Plakatschau in repräsentativer Form vertreten zu sein. Wir hoffen daher auf eine rege Beteiligung auch aus der Schweiz, zumal die Pariser Agentur der Bundesbahnen bereit ist, die Vermittlung zwischen den schweiz. Interessenten und den in Paris domizilierten Organisationen zu übernehmen. Für alles weitere sei auf das eingangs erwähnte Zirkular des Publizitätsdienstes verwiesen.

Ein Besuch der „Europa“

Von E. Bütikofer-Klein

Die „Europa“ gehört bekanntlich dem Norddeutschen Lloyd. Sie ist ein Schwesterschiff der „Bremen“ und z. Zt. jedenfalls der modernsten und schnellsten Ozeandampfer. Wie lange? Die Schiffe der „Bremen“-Klasse sind charakterisiert durch die beiden mächtigen, weit voneinander entfernten Schloten. Der eine davon erhebt sich auf dem Vorder-, der andere auf dem Hinterrück. Diese Anordnung wurde absichtlich deshalb gewählt, um im mittleren Teil des Schiffes, wo die Schwankungen ein Minimum sind, grosse, repräsentative Gesellschaftsräume anordnen zu können. Bei einer Besetzung von 2000 Passagieren ist dies sehr erwünscht. Dieser Besetzung entspricht eine Mannschaft von 1000 Köpfen. Die Abmessungen sind gewaltig: Bis Oberkante der Schlotte ist das Schiff 49 Meter hoch, die Breite beträgt 31 und die Länge 286 Meter. Hat man das Promenadendeck dreimal durchwandert, sind 1100 Meter zurückgelegt. 110 000 Pferdestärken und vier Schrauben verleihen dem Schiff eine Geschwindigkeit von rund 30 Kilometer. Ursprünglich für drei Klassen vorgesehen, wurde die zweite aufgehoben, bzw. in die Touristenklasse umgewandelt. Die Gesellschaftsräume sind durchwegs geschmackvoll und heiter gehalten, aber ohne Prunk, mehr das Angenehme und Behagliche, als das Protzigte betonend. Auf originalen Bildschmuck und Gobelins hat man nicht verzichtet. Dagegen sind zweckwidrige Skulptur- und Stuckarbeiten vermieden.

Der Speisesaal I. Klasse fasst 750 Personen, die sich auf Tische zu je 4 Plätzen verteilen. Auf dem obersten Deck ist ein weiterer Speisesaal für zirka 120 Personen eingerichtet. Er dient jenen Leuten, die aus den verschiedenartigsten Gründen (Diät usw.) nicht im allgemeinen Saal nach dem Menü speisen wollen. Diese Passagiere erhalten auf dem Fahrpreis nach New York

3. Warum lassen wir den Wein unter Umständen länger an der gutabgesetzten Hefe liegen? — Um den säuerlichen Weinen den Säureabbau zu ermöglichen; um die gesunden Rotweine genügend Farbe ziehen zu lassen; um den zarten, jedoch gesunden Weinen die Bukettstoffe und die natürliche Kohlensäure aufzuspüren; um den Weissweinen den zur Abklärung nötigen Gerbstoff in bestimmten Mengen zu erhalten.

4. Warum ziehen wir vorzugsweise nur bei schönem Wetter ab? — Wir ziehen nur bei schönem Wetter ab, weil dann der Luftdruck hoch ist und sich die Bukettstoffe sowie die natürliche Kohlensäure weniger verflüchtigen können.

5. Was machen wir mit dem Hefetrub? — Wenn der Hefetrub gesund und reinschmeckend ist, so kann er entscheidend und die verbliebene Kerntrube dem Weine wieder beigegeben werden, denn sie enthält sogen. säureabbauende Bakterien. Vielerorts wird die Truse nicht mehr beigegeben.

Beim männlichen Personal ist die Nachfrage durchwegs geringer als das Angebot. Beim Hallen- und Portierpersonal ist die Arbeitslosigkeit vor und nach der Sommersaison sehr gross. Bedenklich ist der Überschuss an jungen Köchen im Alter von 18—22 Jahren. Es wurden 392 offene Stellen und 663 Stellensuchende registriert. Oberkellner: 123 offene Stellen, 241 Stellensuchende. Concierge: 81 offene Stellen, 253 Stellensuchende. Chef de rang: 145 offene Stellen, 254 Stellensuchende. Einzig bei den Saalkellnern und Commis de rang ist der Arbeitsmarkt ausgeglichen. Für die Wintersaison konnte sogar ein starker Mangel an jungen Kellnern festgestellt werden.

Bei Beginn der Wintersaison waren alle im Placierungsdienst eingeschriebenen jungen Kellner (commis) restlos placiert.

Ungleich anders ist die Schlage beim weiblichen Personal. Mit Ausnahme von Bureauangestellten ist in allen Berufskategorien die Nachfrage grösser als das Angebot. Für 7381 offene Stellen meldeten sich nur 4245 Stellensuchende, darunter sehr viele Anfängerinnen. Besonders krass kommt der Mangel an Köchinnen, Küchenmädchen, Officemädchen und Wäscherinnen zum Ausdruck. Bei den Köchinnen und Cafeköchinnen war das Verhältnis 873 zu 324, bei den Küchen- und Officemädchen sogar 832 zu 174.

Nach wie vor herrscht in den letztgenannten Berufskategorien starker Mangel. Wenn es den Berufsberatungsstellen nicht gelingt, einheimische Arbeitskräfte zuzuführen, wird die Hotellerie auch für die Zukunft gezwungen sein, Ausländerinnen einzustellen. wi

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie im Monat November 1934

Nach den Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe betrug die durchschnittliche Bettenbesetzung im Total der erfassten geöffneten Betriebe zu Mitte November 1934 22,5% und zu Ende November 21,3%. Zu Mitte des Berichtmonats lag die Durchschnittsbesetzung 12% und zu Monatsende 13% unter der vorjährigen. Im Vergleich zum November des Jahres 1932 ergibt sich eine Minderfrequenz um 7% bzw. um 14%. Der Rückgang im Vergleich zum Vorjahr erstreckt sich zu Mitte des Berichtmonats lediglich auf die Auslandsgäste, während die Inländerfrequenz sich in diesem Zeitpunkt gesamthaft genau auf Vorjahreshöhe hielt. Zu Ende November betrifft die Frequenzverschlechterung gegenüber dem Vorjahr sowohl Inländer als auch Auslandsgäste, ist jedoch bei den letzteren merklich stärker ausgeprägt.

Bezüglich der Arbeitsmarktlage trat im Berichtmonat im Gastgewerbe eine weitere saisonmässige Verschlechterung ein, doch blieb die Gesamtzahl der Stellensuchenden mit 2296 Personen um rund 300 hinter dem entsprechenden Stand des Jahres 1933 zurück.

100 Mark zurück, haben sich dann aber selbst „à la carte“ zu verpflegen. Es steht ihnen eine gar reiche Auswahl zur Verfügung. Die Frühstückskarte kostet 12. August, die ich als Aenken mitnahm, weist, B. 18 verschiedene Confitures, 6 verschiedene Sorten Kaffee und sechs Eierspeisen auf, um nur eine sehr bescheidene Auslese aus den 115 Positionen zu bringen.

Der bereits erwähnte geräumige Speisesaal liegt im gleichen Geschoss wie die Küche. Es wird durchwegs elektrisch gekocht. Die verschiedenen Hilfsküchen sind ebenfalls elektrisch ausgerüstet. Eine Ausnahme macht die Küche für die Mannschaft. Hier wird mit Öl gefeuert. Betritt das Bedienungspersonal die Küche, so befindet er sich zwischen zwei der zum Schiff hinlaufenden Ausgäben. Der eine davon führt nur der Ausgabe kalter Speisen. Der andere, den Herden zugekehrt, ist für die Herausgabe der warmen Gerichte bestimmt und birgt im Unteretliche Bains-marie, um bei Stossverkehr rasch bedienen zu können. 9 schwarze Tafeln, über den Tischen aufgehängt und vor jeder Mahlzeit entsprechend mit Kreide beschriftet, verzeichnen den Kellnern sofort, an welchen Stellen die einzelnen Gerichte herausgegeben werden. Auf dem Wege zwischen Küche und Speisesaal sind ferner die gekühlten Räume für die Aufbewahrung und die Herausgabe von Obst, Frucht-eis etc., sowie die Bäckerei und die Konditorei verlegt.

Den persönlichen Bedürfnissen der Passagiere entsprechen ein Laden für Parfümerien, ein Coiffeursalon mit Damen- und Herrenabteilung, eine Zigarrenhandlung, ein Buchladen und ein Blumenladen. Das Schiff hat zwei eigene Gärtner, der eine besorgt den Hundewärter, der die Hunde der Passagiere, die auf dem oberen Hinterdeck in Käfigen eingesperrt sind, betreut und spazieren führt. Unweit dieses Hinterdecks sind die Kabinen der Schiffingenieure angeordnet, mit dem Maschinenraum direkt durch Lifts verbunden, so dass diese Leute in ihren alles

Ablösung der Neujahrgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 31. Dez. eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 31 décembre

Übertrag Fr. 825.—

Tit. Kurhaus Alvaneu-Bad A.-G., Zürich	10.—
Hr. I. Cereda-Camenisch, Hotel Garni Walter, Lugano	10.—
Tit. Henri Contesse S. A., Vins fins Valdois, Cully	10.—
Hr. Walter Doeplner, Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern	10.—
M. Otto Egli, Dir., Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy	20.—
Tit. Hotel Engadinerhof, Silvaplana Tit. „Eswa“, Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe, Zürich	10.—
Tit. Familie Fedele, Hôtel Splendide, Lugano	10.—
Hr. C. Glinz-Rietmann, Hotel Schiff, St. Gallen	10.—
Hr. E. Goetzinger, Hotel Schweizerhof, Basel	20.—
Hr. H. Haefelin-Hofmann, Parkhotel Sonnenberg, Engelberg	10.—
Hr. A. Imer-Wyder, Balmweg 25, Bern	5.—
Hr. J. Kienberger, Dir., Hotel Quellenhof, Ragaz	10.—
Hr. J. Kleiner, Dir., Hotel Monopol, St. Moritz	10.—
Hr. Werner Locher, Hotel Union, Luzern	10.—
Hr. Hans Maurer, Hotel du Nord, Interlaken	5.—
Hr. L. Meisser, Hotel Silvetta und Kurhaus, Klosters	20.—
Hr. W. Michel, Dir., Royal Hotel Winter Palace, Gstaad	20.—
M. R. Mojonnet, Hôtel Bon-Accueil, Montreux	5.—
Hr. Ad. Neumaier, Dir., Hotel Schweizerhof und National-Terminus, Zürich	10.—
Hr. Oscar Regli, Hotel Eden au Lac, Zürich	10.—
Tit. Royal Hotel Winter und Gstaad Palace, Gstaad	20.—
M. A. Saudan, Dir., Grand Hôtel Dent du Midi, Champéry	10.—
Hr. E. Seiler, Hôtel Métropole, Interlaken	10.—
Hr. A. Suter, Dir., Ferienheim S. E. V., Brenscino, Brissago	10.—
Hr. E. Waldis, Dir., Hotel- und Bädergesellschaft, Leukerbad	10.—
Tit. Familien Widmer & Rümmele, Hotel-Pension Bellevue, Ponte Tresa	5.—
Hr. Jean Wyss, Dir., Hotel Steinbock, Chur	10.—
Hr. A. de Zanna, Hotel Central, Basel	10.—
Total	Fr. 1160.—

An die arbeitslosen Mitglieder der PAHO

Die Kontroll-Ausweise (braune und graue Stempelposten) sind bis spätestens 15. Januar 1935 an die Verwaltung der PAHO, Marktgasse 3, Basel I, zum Austausch gegen neue Karten einzusenden.

Nach diesem Termin noch eingehende Stempelposten mit pro 1934 kontrollierten Tagen können für die Auszahlung der Unterstützung nicht mehr berücksichtigt werden.

Verwaltung der PAHO.

weniger als salonfähigen Berufskleidern gar nicht mit den Passagieren in Berührung kommen.

In der ersten Klasse hat der prozentuale Anteil der mit eigenem Bad und eigenem W. C. versehenen Kabinen beträchtlich zugenommen und man geht mit der Annahme nicht fehl, dass bei künftigen Schiffsreisen diese Einrichtungen zwangsläufig zu jeder Erstklasskabine gehören werden. Unter den mehrteiligen Appartements unterscheidet man die Staats- und Luxusgäher. Ersterer bestehen aus Salon und Schlafzimmer mit 2 Betten. An den Salon grenzt (mit Eingang vom Innenkorridor aus) das Bedientzimmer mit durch Vorhang abgetrenntem W. C. und Brausebad, während an das Schlafzimmer direkt mit dem Lift hinunterführendes Kabinett grenzt. In den Staatsgemächern ist die Anordnung ähnlich, nur hat man im Herrschaftstrakt als plus ein Hilfsbett im Salon und ein Bidet im Badzimmer. Für das Dienstpersonal der Passagiere ist übrigens in der dritten Klasse ein besonderer Speiseraum vorgesehen. Doch hat dieses Personal erstklassige Verköstigung. Die Kabinen können elektrisch geheizt werden.

Eine originale Einrichtung sind die schon früher einmal in der „Hotel-Révue“ beschriebenen elektrischen Wegweiser, in jeder Etage des Treppenhuses tischartig disponiert. Man drückt auf den sich neben dem Namen des gewünschten Raums befindlichen Knopf und sofort leuchtet der Raum auf dem entsprechenden Deckgrundiass auf (jeder Wegweiser enthält die Grundrisse aller 9 Decke). Dass man in diesem mächtigen Bau ohne Lifts nicht auskommt, ist klar. Die Passagiere I. Klasse können im Badeanzug direkt mit dem Lift hinunterfahren in das ganz zunterst angeordnete Schwimmbad.

Unter den Gesellschaftsräumen nennen wir noch den Rauchsalon, der dem Kaffee serviert wird, und den Konzertsaal, dessen Mittelteppich leicht entfernt werden kann, wenn getanzt wird. Der Saal ist überdies Kinotheater. Der Betrieb erfolgt nach einem ständig wechselnden und



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

P. M. Lager-Burgener

Besitzer des Hotel Lütschberg in Kippel (Wallis)

am 26. Dezember 1934 im Alter von 72 Jahren gestorben ist.

Am 26. Dezember verschied nach längerem Leiden im 58. Altersjahr unser Mitglied

Frau

M. Meyer

Inhaberin der Pension Rittershaus in Zürich.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, den verstorbenen Vereinsmitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen. Demandes d'admission.	Betten Lits
Hr. Paul Burn, Gasthof z. Bären, Adelboden	12
Frl. Bertha Aeberli, Pension Aeberli, Arosa	14
Hr. Paul Kindhauser, Orellihaus, Arosa	30
Hr. Beat Stoffel, Hotel Arosa Kulm, Arosa	170
Hr. Fritz Streiff, a. Pfarrer, Hotel-Pension Juventas, Arosa	40
Hr. Paul Haefeli, Hotel Pension La Bruyère, Château d'Oex	24
Hr. Joos Gredig, Hotel Sporthof, Davos-Dorf	28
Hr. E. R. Greuter, Sportpension Jürg Jenatsch, Davos-Dorf	20
Sigg. Fratelli Pedrini, Hôtel Milan, Faido	60
Hr. A. E. Abegglen, Hotel Schweizerhof, Iseltwald	25
M. E. Beck, Pension-Clinique « Les Aïreles », Leysin	24
MM. Grossmann & Wiedmer, Clinique « Le Trient », Leysin	45
M. André Lees, Pension-Clinique Les Lilas, Leysin	15
Mme Claire Litwan, Clinique Flora, Leysin	25
Mme M. Morel, Clinique Alexandre, Leysin	36
HH. Gerhard & Ghisla, Pension Villa Magnolia, Locarno	15
Frau H. Fröhlich, alkoholfreies Hotel Walthalla, Luzern	20
Hr. E. Derungs-Tomaschett, Hotel Rheinquelle, Tschamutt	20
Hr. Hans Staeger, Hotel Pension Eden, Wengen	25
M. Max Gmür, Adm. délé. de l'Hôtel Atlanta, Bruxelles	P.M.

stets durch Anschläge bekannt gegebenen Tagesprogramm. Prinzip ist, dass vom frühen Nachmittag an immer „etwas los“ ist! Schliesslich kann man sich auch in Schiesstaud amüsieren und auf Fische und Hasen jagen oder gar auf Löwen und Tiger, die im Film auf der Leinwand vorbeiziehen. Jeder Treffer bringt den Film für wenige Sekunden zum Stillstand und an der Treffstelle eine Lampe zum Aufleuchten. Kinder werden sich gerne nach dem Kindergarten begeben, wo sie sich am Kasperli belustigen, ein Schaukelpferd besteigen, mit der Eisenbahn spielen oder sich ergötzen an den Wandfiguren, die auf Kurbedrohungen mit Armschwenken oder Augenzwinkern reagieren.

Vergleichen man die Ausstattung mit der in der Abteilung „Schiffbau“ des Deutschen Museums enthaltene modernen Erstklasskabinen aus dem Jahre 1926, so scheidet die „Europa“ besser ab. Es ist entschieden weniger Prunk, weniger Vornehmheit und wohl auch weniger Kitzel, aber alles ist praktischer und vor allem hygienischer. Man ist überaus angenehm überrascht von der grossen Sauberkeit in allen Teilen des Schiffes. Bekanntlich haben die deutschen Schiffe in dieser Hinsicht von jeher einen vorzüglichen Ruf gehabt. In der dritten Klasse ist vom berühmten und berechtigten Zwischendeck nichts zu merken. Alles ist in Zier- und Vierkabinen aufgelöst, die einen sehr wohligen Eindruck machen und ebenfalls an das fließende Wasser angeschlossen sind. Je zwei Personen haben sich in eine Waschkübel zu teilen. Tadellos organisiert ist der Rettungsdienst und das Feuerlöschwesen. Besonders gefährdete Räume sind an eine Kohlen- säureanlage angeschlossen. Die Öffnung der Kessel ist endlich nicht zuletzt ebenfalls aus Gründen der Sauberkeit und damit der Hygiene angenommen worden. Es ist unglücklich, welche Kommoditäten heute dem Überseeisenden zur Verfügung stehen“, sagte mir kürzlich ein Amerikafahrer. Und seitdem ich die „Europa“ gründlich besichtigen konnte, glaube ich es gerne!

Wirtschaftliche Notizen

Förderung des Butterabsatzes.

In Fortsetzung der Hilfsmassnahmen des Bundes für die Schweiz. Milchwirtschaft hat sich der Bundesrat in seiner Sitzung vom 28. Dezember neuerdings mit der Frage des Absatzes der überschüssigen Buttervorräte befasst, die heute immer noch mit rund 150 Wagenladungen angefüllt sind. Auf Antrag des Volkswirtschaftsdepartements beschloss der Bundesrat eine provisorische Lösung, die vom vorgeschlagenen erweiterten Beimischungszwang zu Speisefette und Öl Umgang nimmt, andererseits aber dem Zentralverband schweizer Milchproduzenten zwecks Verbilligung der Kochbutter weitere Beiträge zur Verfügung stellt, die aus der Erhöhung der Preiszuschläge auf gewissen Futtermitteln (Mahlweizen, Müllereifällstoffe etc.) fliessen. Diese Gelder sollen zur Preisreduktion für Kochbutter dienen, über deren Umfang in den Interessentenkreisen noch beraten wird. Die Aktion ist als Übergangsmassnahme zum 1. Mai 1934 gedacht, zu welchem Zeitpunkt eine neue, vom Parlament noch zu beschliessende Regelung betr. Fortsetzung der Milchstützungskräfte in Kraft treten wird.

Preiserhöhung für Leinengewebe bevorstehend?

Der Verband Schweizerischer Leinenindustrieller teilt mit, dass während der vergangenen zwölf Monate sich eine erhebliche Erhöhung auf dem Markt der für die Leinenindustrie wichtigsten Rohstoffe, Flachs und Hanf, eingestellt hat. Die Verkäufe Russlands, des grössten Flachsproduzenten, üben jeweils einen bestimmenden Einfluss aus auf die Preise in westeuropäischen Anbaugebieten dieser Faser. Im November 1933 notierte man für die Standardqualität Slanetz-Rohflachs einen Kurs von 29 1/2 Goldpfund pro Tonne, im November 1934 46 Goldpfund, was einer Preiserhöhung um mehr als 50% entspricht. Die Preise für belgischen Flachs haben eine ähnliche Entwicklung erlebt. Von der italienischen Hanfernte 1934 ist zu berichten,

dass sie qualitativ eine der schlechtesten seit vier Jahren ist. Für guten italienischen Rohflachs muss daher 10% mehr ausbezahlt werden als vor Jahresfrist. Da zudem das Angebot gering ist, muss mit weiteren Preiserhöhungen gerechnet werden. Die Ursache der hausse liegt neben Massnahmen Russlands auch in den grossen Einkäufen Deutschlands begründet. Der Bewegung auf dem Rohmaterialmarkt folgend, wurden auch die Spinnereien gezwungen, die Garpreise erheblich zu erhöhen, und alles deutet darauf hin, dass auch die Preise der Leinengewebe eine intensiv steigende Richtung einschlagen werden.

Soweit die Mitteilung des Verbandes der Leinenindustriellen, die seitens der Hotelierkreise mit etwas gemischten Gefühlen aufgenommen werden dürfte. Ohne die Richtigkeit der Begründung des Verbandes irgendwie in Zweifel ziehen zu wollen, hoffen wir doch, die Eidgen. Preisliste der Schweizerischen Hoteliervereine eine besondere Beachtung schenken und jede nicht absolut notwendige Preiserhöhung zu verhindern wissen. Die neue Tendenz der Anpassung unserer Lebenshaltungskosten an die Verhältnisse im Ausland darf nicht durch Haus-Manöver im Keime erstickt werden, gleichviel von welcher Seite immer sie kommen mögen.

Hotelbaugesetz.

Wie die Tagespresse meldet, hat der Bundesrat letzte Woche einen Rekurs der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft gegen die Eröffnung einer Sompersension in Süderen bei Wachseldorn (zwischen Schwarzenegg und Rötchenbach im Emmental) beschleunigt beschieden, da es sich um eine bescheidene Pension handelt, die den Fremdenhotels keine Konkurrenz machen dürfte. (Aus der Abweisung des Rekurses zu schliessen, scheint der Bundesrat bei Beurteilung des Falles offenbar mehr auf die lokalen statt auf die regionalen Verhältnisse abgestellt zu haben, herrscht doch im oberen Emmental zweifellos kein Mangel an Gastbetrieben. Red.)

Die richtige Kühlagerung von Fleisch

Von Chefingenieur F. Linke, Berlin

Es ist bekannt, dass die richtige Einlagerung von Fleisch für seine Güte und die Gewichtsverluste abhängig ist von der Kühltemperatur, aber auch von der Feuchtigkeit, die im Kühlraum herrscht. Fleisch gefriert bei -10°. Es darf jedoch nicht gefrieren. Man soll es also nicht unter 0° abkühlen. Dabei darf es im Kühlraum nicht zu feucht sein, weil das besonders das Schimmeln befördert. Ist es jedoch zu trocken, so verliert das Fleisch wesentlich an Gewicht. Welches sind also die günstigsten Lagerbedingungen?

Die Bedeutung dieser Frage wird noch viel zu wenig gewürdigt. Da nämlich durch Verderben von Fleisch überaus grosse Verluste eintreten, kann in jedem Betriebe, sogar in jeder Volkswirtschaft durch richtige Behandlung des Fleisches sehr erheblich gespart werden. Wird doch sogar in den grossen Kühlhäusern das Fleisch selbst richtig behandelt. Der Grund liegt darin, dass die Interesse des Kühlhausbesitzers nicht dem des Einlagerers identisch ist. Erst recht in den Kühlräumen der Gaststätten und Hotels wird auf die Zusammenhänge von Behandlung und Verlusten viel zu wenig Rücksicht genommen. Es ist daher zu begrüssen, dass aus dem Kältetechnischen Institut der Technischen Hochschule Karlsruhe (von Looser) Untersuchungen hervorgegangen sind, die im ersten Sinn erkennen lassen, wie man Fleisch richtig behandelt.

Die Vorgänge im und am Fleisch (auch für seine Brauchbarkeit massgebend), sind ziemlich komplizierter Natur. Die im Fleisch enthaltene Feuchtigkeit verdunstet, Farbstoff und Fett oxydieren, der sogenannte enzymatische Reifungsprozess geht vonstatten, und schliesslich arbeiten zahlreiche Bakterien und Schimmelpilze daran, Abfall zu erzeugen. Ein Teil der Fleischschicht spielen eine Rolle, denn Verdunstung und Verdunstbarkeit der Fleischfeuchtigkeit sind davon abhängig. Sogar die Luftbewegung ist nicht ohne Einfluss, und zwar in verschiedener Art. In erster Linie wirkt jedoch die Temperatur bestimmend auf die Beschaffenheit und Haltbarkeit des Fleisches ein. Während Fleisch bei -10° Temperatur im Kühlraum nur wenige Tage haltbar ist, kann man es bei 0° schon 12 Tage und länger aufbewahren, ohne dass seine Brauchbarkeit unter die erlaubte Grenze sinkt. Als solche wird eine Bakterienzahl von 50 Millionen je Quadratzentimeter Fleischoberfläche angegeben. Kurz nach der Einlagerung wurden bei 0° je nach der Feuchtigkeit der umgebenden Luft 100 bis 1000 Keime gezählt. Diese vermehren sich ausserordentlich rasch, umso schneller natürlich je feuchter die Luft war, weil die Bakterien Feuchtigkeit brauchen. Bei gesättigter Luft (100% relativer Feuchtigkeit) war erst nach etwa 12 Tagen die Haltbarkeitsgrenze erreicht, während sich bei geringeren Feuchtigkeiten die Haltbarkeitsgrenze noch erheblich weiter hinausgeschoben haben würde, wenn die Versuche lange genug fortgesetzt worden wären. Bei einer Einlagerungstemperatur von +6°

jedoch war in gesättigter Luft die Grenze bereits nach 4 Tagen erreicht, und ging bei 80% relativer Feuchtigkeit schon nach 6 Tagen darüber hinaus. Es geht daraus hervor, dass man Fleisch bei +6° Kühlraumtemperatur nur wenige Tage aufheben kann.

In erster Linie ist also die Temperatur das Agens, während die Luftfeuchtigkeit erst in zweiter Reihe massgeblich ist. Für sie spielt aber die bei der Temperatur gleichzeitige Grösse und Form der Fleischstücke eine ausschlaggebende Rolle. Denn die Luftfeuchtigkeit tritt namentlich zuerst zurück hinter der aus dem Innern des Fleisches heraus tretenden Feuchtigkeit, die die Fleischoberfläche feucht erhält und damit Bakterien einen guten Nährboden bietet. Erst wenn das Hindurchtreten innerer Feuchtigkeit nachlässt, trocknet die Oberfläche ab und wird von der Feuchtigkeit der umgebenden Luft immer abhängiger. Trocknung hemmt das Bakterienwachstum; es bedeutet andererseits jedoch einen starken Gewichtsverlust des Fleisches.

Luftfeuchtigkeit ist übrigens abhängig von der Luftbewegung. Man nahm daher bisher an, dass starke Luftbewegung, Abtrocknung und Hemmung der Bakterien bedeutet. Das ist jedoch nicht eindeutig der Fall. Bei den höheren Feuchtigkeiten über 85% wachsen die Bakterien stärker, weil sie durch die sich bewegende Luft stärker mit Sauerstoff versorgt werden. Erst wenn durch die Luftbewegung die relative Feuchtigkeit gesunken ist, wird das Wachstum durch Abtrocknung gehemmt.

Man kann also durch richtige Kombination von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftbewegung im Kühlraum die Lagerzeit des Fleisches und seinen Gewichtsverlust regeln. Durch Senken der Temperatur von +3° auf 0° kann z. B. bei gleichbleibender Lagerzeit die relative Feuchtigkeit um 15 bis 20% heraufgesetzt oder bei gleichbleibender relativer Feuchtigkeit die Lagerdauer bis um 8 Tage verlängert werden. Bewegt man die Luft, so kann man bei gleichbleibender Lagerzeit und Luftfeuchtigkeit unter 90% die relative Feuchtigkeit um 5% heraufsetzen, also den Gewichtsverlust verringern. Um recht wenig Gewicht zu verlieren, empfiehlt sich eine möglichst hohe relative Feuchtigkeit, die jedoch nach oben auf 90% begrenzt ist.

Es wäre nun angebracht, diese Erfahrungen in Tabellen zusammenzustellen, wonach man sich im praktischen Betriebe richten könnte. Dies ist aber wegen der bisherigen Untersuchungen dazu noch nicht aus. Auch sonst muss natürlich noch vieles ermittelt werden. Denn es dürfte schliesslich nicht ganz gleichgültig sein, welche Bakterien und Pilze bei den verschiedenen Temperaturen und Feuchtigkeiten wachsen. Aus dem Mitgeteilten geht aber hervor, wie die einzelnen Faktoren zu bewerten sind. Das gibt den Benutzern wertvolle Fingerzeige, ist also praktisch schon recht vorteilhaft.

Gasthof- und Wirtschaftsbetriebe, Kleinverkauf über die Gasse und Bedürfnisklausel

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

bl. Auf Grund einer staatsrechtlichen Beschwerde aus dem Kanton Solothurn hatte sich das Bundesgericht mit der allgemein interessierenden Frage zu befassen, ob auf dem Gebiete des Handels mit nicht gebrannten, geistigen Getränken in Mengen von weniger als zwei Litern Wirtschaftsbetriebe einerseits und andere Kleinverkaufsstellen (wie Spezereihandlungen, Konsumgenossenschaften u. dgl. m.) andererseits für die Beurteilung des Bedürfnisses gesamthaft zu betrachten sind oder auseinandergehalten werden müssen. Direkten Anlass zur Beschwerde gab folgender Tatbestand:

Die in der solothurnischen Gemeinde Winznau domizilierte „Konsumgenossenschaft Winznau“ hatte sich gemäss § 44 des solothurnischen Wirtschaftsgesetzes um die Erlangung einer Bewilligung für den Kleinhandel mit geistigen Getränken (Wein, Bier) beworben, doch ist ihr das nachgesuchte Patent entgegen den Anträgen des Gemeinderates und des Oberamtes Olten-Gösgen vom solothurnischen Regierungsrat verweigert worden. Der Regierungsrat führt in seinem Entscheide aus, es bestünden in dem

nicht einmal 800 Einwohner zählenden Dorfe Winznau zwei Wirtschaften und ein Gasthof, denen nach solothurnischem Wirtschaftsrecht ohne weiteres der Kleinverkauf von geistigen Getränken auch über die Gasse zustehe; es entfällt auf je 265 Einwohner eine Alkoholverkaufsstelle, so dass ein Bedürfnis nach einer neuen Kleinverkaufsstelle nicht bestehe.

In dieser Verfügung erblickte die Konsumgenossenschaft Winznau einen verfassungswidrigen Eingriff in die Garantie der Handels- und Gewerbefreiheit und forderte daher mit staatsrechtlicher Beschwerde vom Bundesgericht deren Aufhebung. Die Beschwerdeführerin machte geltend, dass es nicht angehe, bei der Beurteilung der Bedürfnisfrage die eigentlichen Wirtschaftsbetriebe, wo auch ein Ort und Stelle konsumiert werde — mit dem blossen Kleinhandel, der nur über die Gasse verkaufe, als Einheit zu behandeln. Es handle sich hier vielmehr um ganz verschiedenartige Geschäftsbetriebe, die auseinanderzuhalten seien. Eine Kleinhandelsstelle für geistige Getränke ohne Wirtschaftsbetrieb bestehe in Winznau noch keine und es könne

daher nicht schon für den ersten und einzigen derartigen Bedarf Bedürfnis erachtet werden. Die Beschwerde ist vom Bundesgericht mit Urteil vom 28. März 1934 als unbegründet abgewiesen worden. Laut Art. 32 quater der Bundesverfassung, der in der Volksabstimmung vom 6. April 1930 angenommen worden ist, „können die Kantone auf dem Wege der Gesetzgebung die Ausübung des Wirtschaftsgewerbes und des Kleinhandels mit geistigen Getränken durch das öffentliche Wohl geforderten Beschränkungen unterwerfen.“ Als Kleinhandel mit nicht gebrannten geistigen Getränken gilt nach der gleichen Verfassungsbestimmung der Handel mit Mengen von weniger als 2 Litern. Dieser ist somit dem Wirtschaftsgewerbe gleichgestellt, d. h. er untersteht ebenfalls der kantonalen Gesetzgebung und kann also durch das öffentliche Wohl geforderten Beschränkungen unterworfen werden. Mit dieser Formel wollte man aber wie aus der Entstehungsgeschichte des Artikels unzweideutig hervorgeht, gerade bestimmen, dass die Zahl der Wirtschaften und Kleinhandelsbetriebe dem Bedürfnis gemäss beschränkt werden dürfen, um so dem Alkoholismus zu steuern. Dass nun das solothurnische Wirtschaftsrecht sowohl für die Wirtschaften (§§ 3, 42, 44), wie auch für die

Kleinhandelsbetriebe (§ 10) die Bedürfnisklausel kennt, ist nicht zu bestreiten. Bei deren Anwendung nun aber diese Gesätzsätze streng auszuwahren, ist verfassungsrechtlich nirgends vorgeschrieben; es steht daher nichts im Wege, bei der Beantwortung der Bedürfnisfrage alle Ausschankstellen für geistige Getränke zusammenzuzählen, sie als Einheit zu betrachten und dann zu prüfen, ob für eine Vermehrung ein Bedürfnis besteht. Auf alle Fälle erscheint dies ohne weiteres dann gerechtfertigt, wenn im Kanton Solothurn — die Wirtschaften auch im sog. Verkauf über die Gasse berechtigt sind. Seit Jahrzehnten gibt es zudem Kantone, so Aargau und Baselland, die den Kleinhandel von weniger als 2 Litern ausschliesslich den Wirtschaften übertragen haben. Daher ist der Standpunkt der Beschwerdeführerin, es müsse ihrem Gesuche entsprochen werden, weil in Winznau noch keine Kleinhandelsstelle bestehe, tatsächlich und rechtlich unzutreffend. Tatsächlich, weil sowohl die beiden Wirtschaften, wie der Gasthof, auch Kleinhandelsstellen sind; rechtlich, weil in der Bundesverfassung keineswegs bestimmt ist, dass es auch von den Wirtschaften gesonderte Kleinhandelsstellen geben müsse. (Urteil vom 28. März 1934.)

Peter Maria Lagerer †

und Brotneid. — Seine Lieblingsbeschäftigung war der Schiessport. Er war ein aifriges Mitglied der Schützenzunft von Visp; im Herbst, wenn die Arbeit Zeit übrig liess, ging er gerne auf die Jagd. In den letzten Jahren beraubte sein Gesundheitszustand ihn auch dieses Vergnügens. — Seiner Frau war er ein lieber Gatte und seinen Kindern ein fürsorgender Vater. In seiner Familie legte er mehr Gewicht auf den inneren Wert als auf äusseren Nützlichkeiten. Ein grosser Zug von Freunden und Bekannten gab ihm am 28. Dezember das Geleite zur letzten Ruhestätte. Die Walliser Kollegen entbieten der verehrten Trauerfamilie die Versicherung herzlichster Teilnahme. — Dem edlen Verstorbenen werden wir ein treues Andenken bewahren. S. H.

Fischbesteck oder Gabel

Unter diesem Titel veröffentlichte das „Hotel“ vor einiger Zeit einen Leitartikel, der die Neulagerung des Fischbestecks auf den Punkt soll. Der Verfasser geht von dem Standpunkt aus, dass das Tafelbesteck in einem Hotel oder Restaurant totes Kapital sei, das festgelegt werden müsse, ohne direkten Nutzen zu bringen. Es besäße auch nicht nur die betrübliche Eigenschaft, mit der Zeit abgenutzt zu werden, sondern es pflege auch, wenigstens Teile davon, trotz gewöhnlichster Sorgfalt zu verschleppen zu werden. Die immer wieder notwendig werdenden Ergänzungen und Erneuerungen belasteten daher den Etat in einer Weise, die besonders in Krisenzeiten drückend empfunden würde. Aus diesem Grunde wäre es angebracht, einmal darüber nachzudenken, ob es nicht möglich wäre, den Tafelbesteckbestand etwas zu vereinfachen. Nach dieser Einleitung wird nun dem „Fischbesteck“ der Krieg erklärt, weil dessen Verwendungsmöglichkeit eng begrenzt sei; es könne ja nur zu Fischspeisen gegeben werden.

Nun haben wir in der Schweiz leider Gottes zurzeit ganz andere Sorgen und es ist uns ziemlich gleichgültig, ob wir eine Fischgabel oder eine gewöhnliche Gabel versilbern lassen oder ersetzen. Auch über den Begriff, ob das Tafelbesteck zu dem Kapital gezählt werden darf oder nicht, wollen wir nicht streiten. Immerhin verdient die in diesem Artikel zutage tretende Auffassung, dass man sie fachwissenschaftlich erörtert. Wir sind mit dem Verfasser einig, dass das Tafelbesteck ein Sorgenkind des Hoteliers und Restaurateurs ist; aber es hat sich nicht zu einem solchen ausgewaschen, wie er meint, sondern es war es von jeher. Dieses betrübliche Eigenchaft teilt es aber mit dem Glas und dem Porzellan, denn, wenn die Herstellungskosten auch nicht so beträchtlich sind, der Hauch des Vergänglichen noch viel mehr anhaftet.

Ob die Hotelier die Gepflogenheiten des Privathauses (wo das Fischbesteck aus der Mode gekommen sein soll) hier heranziehen darf, möchten wir verneinen. Denn es ist bekannt, dass die Neuerscheinungen des Fischbestecks, sowie auch in bezug auf sanitäre Einrichtungen, und auf die Wohnkunst erst durch das Hotel ins Privatleben drangen. Warum sollte sich nun auf einmal das Hotel nach den privaten Gepflogenheiten richten, die doch so unendlich verschieden sind, besonders was die soziale Stellung und mehr noch die „Finanzkraft“ einer Familie angeht? Wir kennen nicht eine Menge Leute, die zu Hause kein Fischbesteck haben und auch keine zwei Gabeln brauchen zum Fischessen, sondern mit einem Stückchen Brot in der linken Hand ebenso gut und elegant mit dem Fisch fertig werden. In einem eingermassen auf der Höhe der Zeit stehenden Lokal würden diese Leute aber das Nichtvorhandensein des Fischbestecks sehr kritisieren. Und mit Recht, denn heute ist dasselbe dermassen verbreitet, dass man sich sogar nicht wundert, es im bescheidensten Hotel vorzufinden. Diese Erfahrung haben wir wenigstens auch in Deutschland gemacht. Dass man Fischgabel und -messer nur zu Fischspeisen geben kann, stimmt überdies nicht. Es ist beim Hors-d'œuvre ebenso gut verwendbar, abgesehen natürlich bei grösseren Dinners, wo beides sehr wertbar.

Das ist dies nun nebenbei. Wir suchen in der Anregung vergebens nach der Reform, die doch angestrebt werden soll. Wenn der Fisch mit zwei Gabeln gegessen werden soll, so müssen eben entsprechend mehr Gabeln angeschafft werden, denn der Verfasser will doch wohl nicht die „guten alten Zeiten“ wieder heraufbeschwören, wo z. B. bei einem Festessen in einem Landgasthof die Gabeln von einem Gang zum andern mit gewaschen werden mussten. Und der Preisunterschied zwischen einer grossen Gabel und einem Fischbesteck ist denn doch nicht dermassen, dass er in einem Erst- oder Zweitklasshotel ernsthaft in die Wagschale fallen könnte. Wenn von Einsparungen die Rede sein soll, dann müssten wir noch ganz andere Dinge zu nennen.

Es kann sich doch im Ernst nicht darum handeln, das Fischbesteck da, wo es ist, nach und nach auszuräumen, wenn irgendwo heute noch ein dringendes Bedürfnis nach einem neuen Hotel vorliegt, sei es ersten oder zweiten Ranges, so wird kaum ein Hotelier zu finden sein, der seinen Gästen zumutet, den Fisch mit zwei Gabeln zu bearbeiten. Der Hinweis des Verfassers auf Amerika, wo das Messer zum Teil

ausgeschaltet sein und die Gabel die Hauptrolle spielen soll, ist in der Verbindung mit dem Vorherwärtigen eigentlich gar nicht angebracht. Es handelt sich ja nicht so sehr um die Gabel, als um das Fischbesteck, und letzteres schliesst ja auch eine Gabel in sich, nur keine grosse.

Amerika hat auch hier, wie bei so vielem andern, seine Gebräuche dem Mutterland, d. h. England, entliehen und wir selbst haben noch nie beobachtet, so viele Amerikaner wir auch schon der angenehmen Beschäftigung des Essens obliegen gesehen haben, dass sie mit Messer und Gabel anders hantiert hätten als es in Europa der Brauch ist. Die Tatsache, dass man einmal ein Stückchen Kartoffel oder etwas Gemüse der Gabel in der linken Hand mit dem Messer zuschiebt, ist heute schon deshalb nicht mehr so schwerwiegend, weil die Messer fast überall chromiert sind, diese Speisen also nichts von ihrem Wohlgeschmack einbüssten. Dass das Messer nur bei zu zerhacktem Fleisch in der Frage kommt, bei allen andern Speisen aber weggelassen muss, ist eine Selbstverständlichkeit. Das Fleisch aber vorher in kleine Stücke zu zerschneiden, wie man es kleinen Kindern vormacht, und dann mit der Gabel in der rechten Hand dreinzuhauen, erinnert sehr an Grossmutterns Zeiten, als die Gepflogenheit, mit der linken Hand zu essen von England aus auch bei uns Platz griff und wohl anfänglich noch bei vielen Leuten das Motto galt: „Mit der Linken ist's ne Ehr, mit der Rechten kriegt man mehr.“ Jules Lippert.

Über das Reisen in Russland

O. T. Der Amerikaner Lars Moen hat einen kleinen Reisebegleiter für das neue Russland herausgegeben, in welchem er seine Erfahrungen auf langen Reisen im russischen Osten gesammelt hat. Da das Büchlein auch von amtlichen Reisebüreaus der Sowjets vertrieben wird, so wird man bei dem Verfasser kaum böswillige Entstellungen annehmen dürfen, trotzdem manche Bemerkungen ein eigenartiges Schlaglicht auf das Leben im neuen Russland werfen. — So empfiehlt Moen dem Reisenden, sich vor allem mit einer wohlausgestatteten Reiseapotheke zu versehen, die neben den verschiedenen Medikamenten vor allem Insektenpulver aller Art enthalten müsse, da Bettwanzen, Flöhe und Läuse selbst in neuen Wohnräumen aufzufinden sein werden, ebenso wie in den Zügen und überall wo viele Menschen zusammenkommen. Als weitere Reiseisenerien werden Moskitonetze und Mäusefallen angeführt. — Das Essen sei recht mittelmässig, so dass die Gäste in den Restaurants nur um des Hungers und nicht um des Genusses willen essen. Die Speisen seien so ungenügend zubereitet, dass man mit Magenbeschwerden schon rechnen müsse, weshalb die Reiseapotheke bewährte Mittel gegen Verdauungsstörungen enthalten soll. Was die Unterkunftsverhältnisse anbelange, so sei es ratsam, wenn man nicht dauernd im Hotel wohnen wolle, seine eigene Bettwäsche mitzubringen, da die möblierten Zimmer nicht komfortabel seien. — Das Reisen in neuen Russland scheint demnach kein reines Vergnügen zu sein.

Ich bin Scotty, der Whisky-Mann Biete den Gästen den besten an:



Dewar's
White Label
Generalagentur für die Schweiz: Jean Handy Imort A.G. Basel 18

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

1. Gemüsemarkt: Rosenkohl per kg 70 bis 80 Rp.; Weisskabis per kg 20—25 Rp.; Rotkabis per kg 25—30 Rp.; Kohl per kg 25—30 Rp.; Kohlrabi per 3 Stück 25—30 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 90—100 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 65—75 Rp.; Blumenkohl klein per Stück 40—50 Rp.; Kopfsalat gross per Stück 20—30 Rp.; Endivialsalat gross per Stück 20—30 Rp.; Brüsseler Chicoree per kg 70—80 Rp.; Nüsslisalat per 100 Gramm 20—30 Rp.; Karotten per kg 25—35 Rp.; Rändeln gekocht per kg 30—40 Rp.; Schwarzwurzel per kg 60—80 Rp.; Sellerieknochen per kg 40—50 Rp.; Zwiebeln per kg 25—35 Rp.; Lauch per kg 40—50 Rp.; Kartoffeln per 100 kg von Fr. 10—11.— an; Tomaten ausländische per kg 90—110 Rp.

2. Früchtemarkt: Apfel, Standardware per kg 30—40 Rp.; Kontrollware per kg 25—30 Rp.; Kochäpfel per kg 15—20 Rp.; Birnen, Standardware per kg 40—50 Rp.; Kontrollware per kg 30—40 Rp.; Kochbirnen per kg 20 Rp.; Orangen per kg 40—50 Rp.; Mandarinen per kg 40—60 Rp.; Zitronen per kg 50 Rp.; Zitronen per Stück 4—6 Rp.

3. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 18 bis 20 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 15—17 Rp.; ausländische Eier per Stück 9—12 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

4. Diverses: Bienenhonig per kg Fr. 3.— bis 3.50.

Preisreduktion auf Inserate

Die Zeitung „Die Ostschweiz“ St. Gallen teilt uns mit, dass sie ab 1. Januar 1935 ihre Inseratentafel herabgesetzt und zwar in entgegenkommender Weise für die Hotellerie auf 9 Rappen die Millimeter-Zeile (die Reduktion beträgt zirka 20%). „Die Ostschweiz“ mit täglich zwei Ausgaben ist Tagblatt für die Kantone St. Gallen, Appenzell und Thurgau, amtliches Publikationsorgan für die Stadt St. Gallen und Umgebung. Sie gelangt auch über die eigentlichen Landesgrenzen hinaus nach Österreich und Deutschland, wo sie besonders auf den Plätzen Berlin, Frankfurt und Braunschweig verbreitet ist.

Wirtschaftl. Beratungsstelle des S. H. V.

Seebäder und Sommerfrischen in China

(Korr.)

Überall, wo in heissen Ländern sich Europäer niederliessen, haben sie auf höheren Bergen Gesundheitsstationen eingerichtet. So in Indien, auf Ceylon und auf Java. In Sumatra, auf der Halbinsel Malakka und auf den Philippinen sind Höhenkurorte entstanden.

In den asiatischen Ländern der gemässigten Klimone sind entweder von Eingeborenen oder ansässigen Europäern Kurorte ins Leben gerufen worden. Japan hat ein angenehmes Klima und das japanische Volk eine besondere Begabung für den Fremdenverkehr. Seine entwickelte Touristik, seine See- und Quellenbäder, seine Höhenkurorte, der Ruf seiner Ärzte ziehen die Erholungsbedürftigen an.

In China haben die Europäer sich mit Vorliebe an Plätzen niedergelassen, die dem fremden Handel Eingang bieten; an der Küste, an den grossen schiffbaren Strömen und an den wenigen Verkehrsstrassen. Der auf niedriger Stufe stehende Lebensstil, die mangelhafte Hygiene und Reinlichkeit, die schwache Entwicklung des Verkehrs, die innere Ablehnung des Fremden durch den Chinesen, all das sind Tatsachen, die einer Errichtung von Kurorten wenig günstig sind. In kleiner Zahl haben sich mit Hilfe der Europäer Seebäder und Sommerfrischen entwickelt, die Prof. Dr. H. Schmitthenner in der „Ostasiatischen Rundschau“ (Jahrg. 15, Heft 15, 1934) anschaulich und ausführlich schildert.

Das älteste Seebad Chinas ist Peitaiho, an der Bahnstrecke Mukden-Peiping, ungefähr in der Mitte und am Westufer des Golfes von Pechili gelegen. Es ist eigentlich das Bad des Peiping Gesundheitsquartiers. Im Besuch kommt ihm die Nachbarschaft der grossen Fremdenkolonien in Mukden, Nowchang, Tientsin und Peiping sehr zu statten.

Ein zweites Seebad liegt bei dem ehemals deutschen Tsingtau. Es hat günstiges Klima und viele landschaftliche Reize. Deutsche Organisationsarbeit macht sich bemerkbar: Laushan, ein Gebirgszug in der Nähe, ist bereits vor dem

Kriege von der Sektion Tsingtau des Deutsch-Österreichischen Alpenvereins dem Wanderverkehr erschlossen worden. Für den Besuch des Seebades kommen hauptsächlich die Gebiete Nordchinas und des östlichen Mittelchinas in Betracht.

Das dritte Seebad Chinas befindet sich in Hoshigaura, das Japaner eingerichtet haben und in schöner Landschaft einen typisch japanischen Charakter trägt. Ein Nachteil dieses Bades ist die Nähe befestigter Anlagen, von denen aus misstrauische Soldatenaugen das Bad bewachen.

Der Aufenthalt in den chinesischen Seebädern ist teuer. Noch teurer sind die weiten Reisen dorthin. Der Europäer, dem sein Geldbeutel eine Badereise an die See nicht gestattet, entflieht in der heissen Jahreszeit in die Berge, wo er sich in einem Tempel oder Kloster einmietet. Die Westberge hinter Peiping sind seit langem solche Sommerzufluchtsstätten, an denen jetzt auch moderne Hotels entstanden sind.

Mittelchina, im Sommer durch ein heisses und schwüles Klima geplagt, mit seinen zahlreichen Handelsplätzen und Fremdenniederlassungen hat zwei Sommerfrischen: Kuling und Kikungshan. Kuling, in 1100 Meter Höhe auf dem Bergstock des Lushan bei Kiating, der Stadt des Porzellans und der Silberarbeiten, an der Dampferstrasse des Yangtschekiang gelegen, geht als europäische Ansiedlung auf die Gründung eines englischen Missionars 1809 zurück. Daraus hat sich eine stattartige Niederlassung entwickelt, in der jeden Sommer, hauptsächlich im Juli und August, mehrere Tausend Europäer leben. Die Gegend hat landschaftliche Reize und ein kühles Klima, das durch die freie Lage über der Stromniederung auf der Bergeshöhe des Lushan bedingt ist. Der Lushan selber ist ein altes Bergheligtum mit vielen taoistischen Kultstätten. Die Ansiedlung der Europäer liegt in zwei Hochtälern: in einem dritten ist eine russische Niederlassung. Ausserhalb dieser eine

chinesische Sommerstation, in der reiche Chinesen schöne Sommeritze haben. Bauweise und Einrichtungen sind primitiv. 1926 gab es noch keine Wasserleitung, kein elektrisches Licht, keine Kanalisation, trotzdem alles in dem wasserreichen Gelände leicht zu schaffen wäre. Ein einziges Hotel ist am Platze. Die Europäer haben meist ihre eigenen Sommerhäuser. Von der Berghöhe führt eine Automobilstrasse an den Füssen.

Die zweite Sommerfrische Kikungshan (= Hahnenkamm), viel jünger als Kuling, liegt auf einem 800 Meter hohen und nicht gerade schönen Berg, mitten in der Gebirgswelt der Nordabdachung des Hwai-Gebirges, unmittelbar bei der Bahn Peiping-Hankow, von diesem sieben Bahnstunden entfernt. Das Hwai-Gebirge bildet die Grenze zwischen Nord- und Süchina und eine Klimascheide. Schwedische und amerikanische Missionare waren hier in der Ansiedlung bahnbrechend. Ihnen folgten Hankouer Kauf-

leute, die Sommerhäuser bauten. Im Sommer leben etwa 2500 Menschen in der Ansiedlung, darunter die Hälfte Chinesen; im Winter in den schwedischen und amerikanischen Schulinternaten fast nur europäische Kinder mit ihren Lehrern. 1926 gab es dort noch kein europäisches Hotel. Wer in die Sommerfrische will und kein eigenes Sommerhaus hat, muss sich bei Fremden oder Bekannten einmieten und mit ihm den Haushalt teilen.

Ein Touristenland wie Japan wird China kaum je werden. Beständige Wirren und Kriege gefährden die Niederlassungen und das Reisen. Für einen Ausverkehlten fehlen ausreichende Strassenverbindungen. Die wenigen Seebäder und Sommerfrischen werden der Zahl nach auch künftig dem Bedürfnis genügen müssen. Auf bescheidene Ansätze zu einer Touristik deuten die Vorstösse hin, die sogar von Peiping aus in die reiche Hochgebirgswelt des südwestlichen China unternommen werden. Schk.

Kurz-Meldungen

Kleine Chronik

Basel. Wie uns mitgeteilt wird, hat Herr A. de Zanna sein im letzten Sommer umgebautes und neu eingerichtetes Hotel Central in Basel, mit Antritt auf 1. Januar 1935, an Herrn Max Schlegel aus St. Gallen verpachtet, bisher Direktor des Grand Hotel Impérial in Bastia (Korsika) und Hotel Dominion in Avignon. Wir wünschen Herrn Schlegel in seinem neuen Wirkungskreis besten Erfolg!

Verkehr

Postverwaltung
Passagierverkehr auf den schweizerischen Alpenposten. Das erste Saison-Bulletin der Postverwaltung über den Reisendenverkehr auf den Alpenposten verzeichnet für die Woche vom 17. bis 23. Dezember 1934 rund 9300 Passagiere gegen 8200 in der gleichen Zeit des Jahres 1933. An der Zunahme der Reisenden sind vor allem die Kurse auf den Bündner Alpenstrassen beteiligt.

Propaganda

Die Schweiz, Abreiss-Kalender der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich. — Mit abwechslungsreichen Ansichten führt dieser schöne Kalender das ganze Jahr hindurch seinen Betrachtern und Benützern alle Gegenden unseres Landes im Schmuck der verschiedenen Jahreszeiten vor Augen. Berge und Seen, Städte und Dörfer, Täler und Hügel, Szenen aus dem Leben des Schweizervolkes und rassige Sportbilder prägen sich der Erinnerung ein und wecken die Sehnsucht, die Schweiz auch aus eigener Anschauung und eigenem Erleben kennen zu lernen. Die Schienen und Strassen, die Kletterfelsen und die Flugfernichten, die im Bild vorbeiziehen, üben eine starke Anziehungskraft auf Phantasie und Tatendrang der Menschen aus. Dem Kalender, der weit in alle Welt hinausgeht, sind lauter reisebereite, reiselustige Empfänger zu wünschen.

Buchbesprechungen

Genauer zielen, um besser zu treffen. Erfahrungen und Ratschläge aus der Praxis der Kundenwerbung. Gesammelt und verarbeitet durch Paul O. Althaus. — Ein bescheidenes

Buch, das viel mehr bietet als sein mässiger Preis anlassen lässt. Keine Theorie, keine Schulmeisteri, sondern eine Sammlung von zirka 100 Beispielen aus der Praxis eines der besten schweizerischen Reklame-Fachleute. Es ist unseres Wissens das erste Buch, das nicht nur Geschäftsleuten dient, die über grosse Budgets verfügen, sondern auch dem kleinen Geschäfts-Inhaber manche leicht ausführbare Anregung bringt. Dabei kann aber auch der mit allen Wassern gewaschene Fachmann noch wertvolle Winke herausfinden. Wirklich zeitgemäss ist dieses Buch, denn es erzieht zum Sparen in der Reklame und wird den Leser vor mancher unnötigen Ausgabe schützen. Dieses Buch, das im Kommissionsverlag Orell Füssli erscheint, und zu Fr. 2.— im Buchhandel erhältlich ist, verdient gelesen und befolgt zu werden.

Ein Jugendbuch mit immer neuen Überraschungen ist das von den Chokoladen Nestlé, Peter, Cailler, Kohler in Vevey herausgegebene Album „N. P. C. K. erzählt“. Der soben erscheinende zweite Band enthält wieder 25 Erzählungen und Märchen, die mit 300 wunderhübschen, farbigen Bildermarken illustriert werden, die die jungen Leser selbst sammeln und einkleben müssen. Auch diesmal darf sich die Liste der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die hauptsächlich aus der Schweiz gewonnen wurden, wieder sehen lassen. Diese haben teils ernste, teils lustige und in allen Fällen sehr hübsche Originalbeiträge geliefert.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

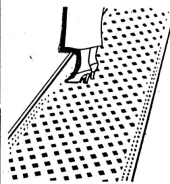
Ch. Magne

Kirsch-Dettling

Garantiert rein.
Kein Kirsch wird Sie besser befriedigen.
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN



Steinhäger Urquell
Echter Steinhäger
Henry Huber & Co. Zürich



Gummiläufer

sind praktisch und angenehm, nehmen allen Strassenschmutz auf und sind leicht rein zu halten. Nur die haltbarste Qualität kommt für Sie in Frage.

Verlangen Sie unverbindlich Angebot und Proben.



Ich komme

überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

Emma Eberhard

Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisions - Expertisen

Aus Gesundheitsrücksichten zu verkaufen

an erstklassigen Sommer- u. Winterportplätzen, trotz Krise gut rentierendes

Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft. Würde event. ein kleineres Geschäft an Tausch nehmen. — Goll. Offerten unter Chiffre N. G. 2082 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

WASSERSCHÄDEN

an Gebäuden, Mobiliar und Waren durch die sanitären und Zentralheizungsinstallationen sowie durch Regenwasser, verursacht z. B. durch Frost, Verstopfung, Überlauf, Bruch oder Defekt der Installationen, Unvorsichtigkeit od. Böswilligkeit; mit Einschluss der Reparatur- und Ersatzkosten für Leitungen und Apparate versichert zu vorteilhaften Bedingungen

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliersvereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstraße 70

Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“

Berücksichtigt die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue!

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

Umarbeiten von Duvelts in la. Steppdecken, eben- u. Neuberziehen von allen Steppdecken etc.

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

„Asko“ Steppdecken sind Qualitätsdecken

den guten Eindruck seiner Gäste sichern will, serviert er als Zutaten nur das Beste

Die original und einzig echte

Englische Worcestershire Sauce stammt von **LEA & PERRINS**

Inserieren bringt Gewinn!

Ihre Gäste... werden es angenehm empfinden, wenn Sie ihnen den Zucker in unserer albenkannischen hygienischen Verpackung servieren, wodurch er unberührt in ihre Hände gelangt. Es ist eine kleine Aufmerksamkeit, die bemerkt wird und sich daher bezahlt macht. Verlangen Sie noch heute Muster und Offerte.

Zuckermühle Ruppertswil A.-G.
Fabriken in Ruppertswil bei Aarau und Eggenach bei Romanshorn



so gehaltreich und frisch wie vom Baume auf den Tisch

Seethal ein Genuss!

Hotel Wagner, Luzern
Beim Bahnhof und Engl. Garten. Moderner Comfort
Fließendes Wasser, kalt und warm, in allen Zimmern
Civile Preise C. WAGNER - Eigentümer

Hotel-Sekretär-Kurse
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Büreau u. Verwaltungskunst) einschliessl. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe, Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen, Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse: Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

Spezialfabrik für Hotelaufzüge
Jeder Art
5 Patente schützen unsere Ausführung
Über 20,000 Anlagen ausgeführt
Aufzüge-Fabrik

Schindler & Cie., Luzern
Aktienkapital Fr. 4,400,000.—
Gegründet 1874

Hotelsekretär-Kurse
Beginn: 10. Januar
Handelsschule Rüdy
Bern, Bollwerk 35
Buchführung, Sprachen, Maschinenschriften, Stenographie, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. — Unterricht durch Fachlehrer. Stellenvermittlung. — Prospekt gratis. — Beste Referenzen. — Telefon 31.080.

Aux membres-chômeurs de la PAHO

Les pièces de contrôle (cartes brune et grise destinées au timbrage) sont à retourner en vue de l'échange contre de nouvelles cartes jusqu'au 15 janvier 1935 au plus tard, à l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle 1.

Passé ce délai, toute carte nous parvenant pour le paiement d'indemnités et ayant encore des jours contrôlés pour 1934, ne sera plus prise en considération.

Administration de la PAHO.

Considérations économiques générales

(Extrait d'un rapport du Service de renseignements économiques au Comité central)

L'économie publique se trouve aujourd'hui en plein processus de transformation. La crise économique mondiale modifie la structure même de l'économie et ce phénomène ne semble pas près de finir. Un nationalisme à la fois politique et économique a renversé les principes de la liberté des échanges entre les peuples et de la répartition internationale du travail. La vie économique est régie maintenant par le protectionnisme. Le défaut d'équilibre entre la production et les possibilités d'écoulement des produits a contraint presque tous les Etats à s'avancer trop loin dans la voie de la réglementation officielle pour protéger la production et le travail indigènes. Mais ces mesures protectionnistes ont restreint fortement le passage des denrées et des marchandises de pays à pays et exercé sur le trafic international une influence si pernicieuse qu'elle met en question l'existence de toutes les branches de production travaillant sur le terrain international.

Le tourisme et l'hôtellerie de la Suisse souffrent tout particulièrement de la politique économique protectionniste, car les possibilités de développement et de prospérité de l'industrie hôtelière dépendent essentiellement de la liberté dans l'économie internationale. Si l'économie prend un caractère exclusivement interne, l'hôtellerie est inévitablement sacrifiée à des intérêts unilatéraux de milieux indigènes.

Ce sont les courants protectionnistes étrangers qui ont obligé la Suisse à prendre des mesures pour la défense de son économie nationale. Autrement dit, les restrictions survenues dans nos rapports économiques avec l'étranger ne proviennent pas de notre politique suisse; elles sont issues d'une contrainte extérieure contraire à nos propres intérêts.

Le but de toutes les mesures officielles de protection que la Confédération a été forcée de prendre ne peut être que de défendre momentanément l'économie nationale et de réaliser dans le domaine de la politique commerciale l'équilibre de notre balance des paiements. Dans la pratique, le résultat de ces mesures est souvent tel qu'il adoucit seulement la situation d'un certain groupe de production, mais en revanche impose de nouvelles charges à d'autres groupes. Ce simple transfert de charges ne constitue nullement un véritable remède. C'est là une politique de résistance provisoire, mais non pas une politique constructive, une politique de développement. Elle ne peut donner à la longue aucune solution définitive. Une telle politique peut contribuer à adoucir partiellement la crise, mais elle empêche aussi de la surmonter dans son ensemble. Elle la fait bien plutôt traîner en longueur; elle complique le système économique; elle protège ce qui est déjà gâté et malade et expose aux plus graves dangers des branches économiques encore relativement saines. Celui qui est dans l'impossibilité de s'adapter à la politique économique restreinte au

terrain national doit aboutir fatalement à la ruine quand il aura épuisé ses réserves.

Ce qu'il y a précisément de tragique dans cette situation pour l'hôtellerie, c'est que, étant données ses capacités de réception, elle ne peut pas remplir ses établissements par la seule clientèle nationale. D'autre part, elle ne peut pas s'adapter comme d'autres branches aux circonstances nouvelles créées par les réductions des chiffres d'affaires, à cause de l'importance des capitaux investis dans ses entreprises. Le 86% de l'ensemble de ses capitaux est engagé, en effet, dans des constructions, des aménagements et des installations impliquant des frais constants et des intérêts tels qu'on n'en rencontre en cette proportion dans aucun autre groupe industriel ou commercial. Cela met clairement en évidence les difficultés qu'éprouve l'hôtellerie à s'adapter aux fluctuations de la marche des affaires. L'industrie hôtelière est menacée de devenir la victime des transformations survenues dans la structure de l'économie publique.

C'est donc une nécessité fondamentale pour l'hôtellerie suisse, dans la mesure où elle est capable d'exercer une influence sur la politique économique, de chercher son salut dans la politique internationale constructive, dans la lutte pour s'assurer des possibilités d'existence sur le terrain international. Mais aussi longtemps que la situation générale ne sera pas modifiée en ce sens par les pays étrangers eux-mêmes, ce postulat restera dans le domaine de la pure théorie. Dans la pratique et dans les circonstances présentes, l'hôtellerie en est réduite à prendre des mesures et à formuler des revendications propres à tirer de la politique économique actuelle ce qui est susceptible d'adoucir quelque peu sa situation.

Elle doit avant tout réclamer une réduction des charges imposées par les prix d'achat trop élevés.

Le niveau des prix est encore beaucoup trop haut en Suisse, en regard de celui de l'étranger. Si nous ne voulons pas être écrasés dans notre incapacité de soutenir suffisamment la concurrence du dehors, nous devons absolument nous efforcer de nous adapter aux prix mondiaux. Mais la demande d'une nouvelle baisse des prix d'achat se heurte à de puissantes résistances. Les prévisions permettant d'espérer l'adoption en Suisse d'une politique favorable à la baisse des prix sont encore vagues et incertaines. La baisse qui serait inévitablement survenue sans les mesures protectionnistes, comme conséquence de la politique économique mondiale, a été empêchée artificiellement. La tendance serait même partiellement aux augmentations de prix, si une disposition fédérale ne disait pas que les mesures de compensations et de contingentes ne doivent entraîner aucune hausse des prix. Les prix des marchandises entrant ici en ligne de compte sont surveillés par le contrôle fédéral, qui doit empêcher toute hausse. Mais la limite inférieure des prix est aussi fixée. Les avantages pouvant résulter de conjonctures favorables sur le marché mondial ne profitent souvent qu'aux détenteurs de contingents d'importations et non pas aux consommateurs. Avec une économie publique chargée de droits d'entrée protectionnistes, de règlements sur le commerce avec l'étranger, d'interdictions d'importation, de contingentes, de placement forcé de denrées indigènes, de mesures dictées par le trafic de compensations, toute liberté étant supprimée de conclure des achats occasionnels avantageux, un développement naturel des prix est excessivement limité, car il n'est plus guère de produit dont le prix ne soit influencé d'une manière ou d'une autre par des mesures protectionnistes.

D'autres facteurs, comme les impôts trop lourds, les taxes et émoluments de tous genres, la résistance à la baisse des salaires, etc., contribuent également à empêcher la baisse des prix.

Il est vrai que des symptômes heureux se manifestent depuis quelque temps dans

nos milieux économiques dirigeants. Nous faisons allusion aux récentes déclarations du chef du Département fédéral de l'économie publique et à l'arrêt fédéral prévoyant une surveillance de certains prix. Bien qu'on n'ait pas en vue ici les prix des produits agricoles, un revirement de notre politique économique n'en est pas moins vraisemblable, dans le sens d'une adaptation aux conditions du marché mondial.

Résultats du concours de mets au fromage

(Communiqué)

Ce concours a connu un grand succès, car 105 participants ont envoyé plus de 1200 recettes, qui toutes mettent les fromages suisses à la place d'honneur. L'Office de propagande de la Commission suisse du lait, qui fonctionnait comme secrétariat du concours, eut la tâche ardue de classer les recettes souvent peu lisibles et de les présenter sous une forme qui permette au jury d'établir son jugement. Certaines difficultés vinrent encore retarder le travail de classement.

Le jury comprenait MM. *Germanier* à Genève (Hôtel des Bergues), *Haller* à Lausanne (Ecole hôtelière), *Thurnheer* à Lausanne (Hôtel Central), *Schmid* à Berne (Bellevue-Palace), *Vogt* à Bâle (Hôtel Vogt & Flügelrad), *Pauli* à Lucerne (Ecole hôtelière), *Schneebehl* à Zurich (Ecole des cafetiers) et *Flückiger* à Berne (Office de propagande de la Commission suisse du lait).

Les membres du jury établirent tout d'abord chez eux leur taxation personnelle. Ce travail exigea plusieurs semaines, à cause du grand nombre des concurrents et des recettes. Le jury tint ensuite deux séances communes pour confronter les appréciations de ses membres. La seconde réunion ne put avoir lieu que le 7 décembre dernier.

Le jury a décerné 17 prix en espèces de 50 francs avec diplôme de première classe, un prix en espèces de 50 francs pour l'ensemble du travail présenté, 26 diplômes de première classe, cinq diplômes de première classe pour l'ensemble du travail présenté et un diplôme de première classe pour recette hors concours. Les noms des lauréats sont publiés dans la partie allemande de l'Hôtel-Revue.

Les gagnants de prix en espèces les ont reçus avant Noël. Les diplômes seront distribués dès qu'ils seront prêts. Chaque lauréat a été avisé des recettes qui lui ont valu une distinction.

L'origine de ce concours fut la nécessité d'avoir une collection de recettes de mets au fromage spécialement adaptée aux besoins de la cuisine d'hôtel et de restaurant. Le nombre et la valeur des travaux soumis au jury vont rendre possible la publication d'un nouveau recueil de ces recettes. Cet ouvrage recevra certainement un excellent accueil dans les milieux hôteliers, d'autant plus que les recettes choisies pour y figurer tiennent compte des tendances modernes de l'art culinaire. Le recueil ne contiendra pas seulement les recettes primées, mais aussi, parmi les autres, celles qui se prêtent le mieux à être utilisées par les cuisiniers de restaurants et d'hôtels.

L'Office de propagande de la Commission suisse du lait remercie très vivement les participants au concours, les membres du jury et la presse professionnelle pour leur précieux appui. Au nom des organisations laitières et spécialement de l'Union suisse du commerce du fromage, il leur exprime sa vive reconnaissance, en émettant l'espoir que la collaboration ainsi commencée en 1934 se continuera à l'avenir.

† Charles Jungclaus

Le vendredi 21 décembre 1934, après de dures souffrances, est décédé à l'Hôpital du Lindenhof à Berne, où il s'était rendu trois semaines auparavant pour y subir une urgente

opération. M. Charles Jungclaus, propriétaire de l'Hôtel Bellevue, à Macolin sur Bière.

C'était un homme dont chacun savait que toute sa vie consistait dans le travail et les loyaux efforts. Depuis plus de 25 ans, il dirigeait l'Hôtel Bellevue d'une manière exemplaire. Au début, cette exploitation était combinée en hiver avec une école-hôtel. Ses élèves étaient pour la plupart des étrangers, qui venaient perfectionner dans l'établissement leurs connaissances professionnelles, tout en se familiarisant avec la langue française. Il avait fort bien su organiser dans sa maison, en son temps, l'hospitalisation des internés et des convalescents de guerre. Il dirigea l'entreprise avec un réel succès jusqu'au moment où survint la dure crise du tourisme et de l'hôtellerie.

M. Jungclaus s'est acquis de grands mérites, dans les années 1918 et 1919, lors de la fondation de la section de Bière et environs de la Société suisse des hôteliers, section qu'il a présidée quelques années. Avec une abnégation modeste, il a toujours fourni une collaboration généreuse pour appuyer les efforts de l'hôtellerie, pour développer le mouvement touristique dans la région et pour travailler au bien général. Durant les 25 ans pendant lesquels il a appartenu à la Société des hôteliers et à la Société de développement de Bière et environs, il n'a presque jamais manqué une assemblée ou une séance de comité. Il s'intéressait vivement à l'activité de la Société suisse des hôteliers, dont les assemblées le voyaient régulièrement, soit comme délégué de Bière, soit comme participant libre. Tout en ne perdant aucune occasion de s'employer en faveur de sa chère station de Macolin, il savait toujours placer l'intérêt général avant ses intérêts particuliers.

Avec M. Jungclaus disparaît un collègue sympathique et sûr. On lui gardera dans les milieux hôteliers et touristiques où il était avantageusement connu un souvenir aussi durable qu'affectueux. (Traduction)

La collection de menus de la S.S.H.

Les fêtes de fin d'année viennent de s'achever et avec elles la série des repas spéciaux usuels en cette période. Nous saisissons cette occasion pour rappeler aux hôteliers l'existence de notre grande collection de menus, administrée avec un dévouement méritoire et une réelle compétence par M. C. Pfister-Stor, à Weggis, depuis de longues années membre de notre société et collaborateur de notre journal pour les questions culinaires. Les menus des fêtes de fin d'année contribueraient très heureusement à l'enrichissement de cette collection.

Celle-ci comprend des menus originaux du siècle dernier, du début de ce siècle et de la période d'après-guerre jusqu'à nos jours. Elle constitue pour l'hôtellerie suisse en général et pour l'art culinaire suisse en particulier une documentation unique et de haute valeur. Elle renferme notamment un certain nombre de menus de 1861 et des années suivantes et une série fort intéressante de menus des diners diplomatiques offerts par le Conseil fédéral.

Ces menus sont un beau témoignage des capacités professionnelles de nos artistes de la cuisine et des possibilités de l'hôtellerie suisse dans le domaine gastronomique. Ils fournissent des exemples du degré de perfection des arts graphiques en Suisse au moment de leur impression. Ils illustrent les coutumes successivement adoptées pour la composition des repas dans nos différentes catégories d'hôtels. Ils affirment la priorité donnée chez nous à la cuisine étrangère et spécialement à la cuisine française. Ils fournissent aussi d'intéressants exemples des fautes commises, soit dans la composition des menus, soit dans leur orthographe et dans le vocabulaire de la cuisine, où parfois les langues étrangères sont curieusement maltraitées.

Nous attachons une importance toute particulière au collectionnement de menus et de cartes des mets de la première moitié et du milieu du siècle précédent, qui donnent des indications précieuses sur l'art gastronomique en Suisse dans ces époques déjà lointaines. Nous ignorons encore, par exemple, quand nos principaux anciens hôtels et nos grandes stations, au début de leur renommée, ont introduit les premiers menus, manuscrits ou imprimés. Le menu le plus ancien que nous possédons date de 1861 et provient de l'Hôtel du Faucon à Berne.

Le canton de Berne, la Suisse centrale et la Suisse orientale sont bien représentés dans notre collection, grâce à la compréhension et à la bienveillance de collègues de ces contrées. Par contre, nous n'avons pas ou presque pas de menus provenant de la Suisse romande, de Genève, Lausanne, Montreux, Vevey et autres villes et régions. Des menus de repas servis au siège de la Société des nations enrichiraient tout spécialement notre collection. Nous prions donc instamment les hôteliers de cette place de nous communiquer des menus de grands ou petits diners diplomatiques ou de repas servis en des occasions peut-être déjà historiques, de menus remontant si possible aux premiers temps de la Société des nations.

Nos invitations répétées aux membres de la Société suisse des hôteliers à nous confier les menus intéressants qu'ils ont servis ne sont pas restées sans écho. A l'heure actuelle, nous possédons dans deux volumes, l'un destiné à la Suisse et l'autre à l'étranger, dans nos cartons et dans des albums, environ 2.000 menus de tous genres.

L'hôtellerie suisse en novembre 1934

Les données recueillies par l'Office fédéral du travail sur le degré d'occupation dans l'hôtellerie en novembre 1934 provenaient d'environ 1400 entreprises avec près de 90.000 lits, dont 588 entreprises avec 28.524 lits étaient encore en exploitation.

L'occupation moyenne était de 22,5% au milieu de novembre et de 21,3% à la fin. Ce sont les résultats les plus faibles obtenus à ces dates depuis 1929. Ces deux pourcentages étaient respectivement de 25,6 et 24,5 en novembre 1933, contre 32,8 et 31,7 en novembre 1929. Il avait au 15 novembre dernier, par rapport à l'année précédente, un recul de 1,2% dans l'occupation moyenne; à la fin de mois, le recul était de 1,3%.

Au milieu de novembre, la diminution du nombre des hôtes comparativement à 1933 était générale, c'est-à-dire qu'elle était constatée dans toutes les régions et tous les centres de tourisme. Elle était particulièrement sensible dans les cantons de Lucerne, du Valais et du Tessin, moins accentuée dans ceux des Grisons et de Vaud, presque nulle dans le canton de Berne.

La situation était moins uniforme à la fin du mois. Les cantons de Lucerne et de Berne dépassaient la moyenne de fin novembre 1933. Le recul se maintenait par contre dans les cantons du Tessin et du Valais. Il était faible encore dans ceux de Vaud et des Grisons.

Alors que les villes principales, dans leur ensemble, conservaient à peu près les moyennes de novembre de l'année précédente, les moyennes des centres urbains moins importants étaient inférieures de 11% à la mi-novembre et de 14% à la fin du mois à celles des mêmes dates de 1933. Comparativement à novembre de l'année antérieure, Bâle enregistrait des chiffres d'occupation très inférieurs; ceux de Genève, de Lausanne-Ouchy et de Zurich n'étaient que légèrement plus bas. La seule place de Berne était en progrès assez sensible à la fin du mois.

On comprend que les stations élevées aient particulièrement ressenti le recul général. En ce qui concerne l'importance des entreprises, le recul s'est manifesté aussi bien dans les petits que dans les grands hôtels, aussi bien dans les établissements des catégories inférieures que dans ceux des hautes classes.

Il est à noter qu'au milieu de novembre la diminution du nombre des hôtes portait exclusivement sur l'élément étranger, l'élément indigène étant resté au même niveau. Mais à la fin du mois le recul avait gagné aussi l'élément indigène, quoique dans une proportion moindre que l'élément étranger. Les étrangers représentaient le 49,3% du nombre total des hôtes au milieu de novembre (55,4 en 1933) et le 52,4% à la fin du mois (54,9).

Le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie a reculé de 9,8% pendant la première quinzaine de novembre et de 1,5% pendant la seconde quinzaine. Au 15 comme au 30 novembre, le nombre des personnes occupées était inférieur à celui des mêmes dates de l'année précédente.

Sur cent lits disponibles, on comptait 30,2 personnes occupées à la mi-novembre, comme à la date correspondante de 1933, et à la fin du mois 29,9 (30). Sur cent lits occupés, 134,2 personnes travaillaient dans l'hôtellerie à la mi-novembre (117,8) et à la fin du mois 140,3 (122,7).

Concours annuel international de l'affiche de propagande touristique

A l'occasion de la réunion du Congrès international du tourisme et de la 6^{me} assemblée générale du Conseil central du tourisme international qui ont eu lieu au Caire en février 1933, le roi d'Egypte Fouad Ier a créé un concours annuel international de l'affiche de propagande touristique.

Peuvent participer à ce concours les gouvernements et les organes officiels de tourisme qui en dépendent, les fédérations et organes internationaux de tourisme, les associations et groupements nationaux, régionaux et locaux de tourisme, les firmes industrielles ou commerciales exploitant directement le tourisme.

Le concours a lieu à la suite de chaque assemblée annuelle du Conseil central du tourisme international et dans la même ville. Celui de 1935 aura lieu à Cracovie, pendant la deuxième quinzaine de mai.

La compétition est ouverte aux meilleures affiches éditées dans un but de propagande touristique. Ne peuvent être présentés que des exemplaires d'affiches déjà imprimés, à l'exclusion des originaux, maquettes, dessins ou projets. Chaque concurrent peut présenter au maximum trois affiches différentes, qu'il choisit lui-même parmi celles qu'il a publiées dans le courant de l'année précédant le concours. Ces affiches sont soumises à un premier examen du jury, qui prononce sur l'admission des concurrents et ne retient d'autre que ceux qui ont obtenu un seul sujet par concurrent. Chaque affiche doit être envoyée en trois exemplaires et être accompagnée du droit d'inscription, soit de 100 francs français, à moins d'autre avis. Les dimensions admises pour les affiches sont au minimum de 60 x 100 cm. et au maximum de 200 x 300 cm.

Les demandes d'admission au concours sont adressées au secrétariat du Conseil central du tourisme international (101, Avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e), en même temps que l'envoi des affiches présentées et le montant de l'inscription. A moins d'instructions différentes, les envois doivent être arrivés à destination pour le 1^{er} mars de l'année du concours.

Les affiches présentées doivent être collées sur toile, papiers roulés et enfermées dans un emballage assurant la rigidité du rouleau. Chaque exemplaire est muni au dos d'une fiche d'identification indiquant les noms de l'exposant, de l'artiste et de l'imprimeur. L'envoi est accompagné en outre d'un engagement mentionnant pour chaque affiche la date et le chiffre du tirage ainsi que la date du premier affichage, avec une traduction du texte de l'affiche en français.

Le jury peut décerner les récompenses suivantes: une coupe challenge en or, une médaille

d'or accompagnant la coupe et demeurant la propriété définitive du lauréat, des médailles d'argent et de bronze. Les noms des lauréats du challenge sont gravés sur le socle de la coupe.

La Suisse, qui tient à conserver son rang parmi les principaux pays de tourisme, a naturellement tout intérêt à être avantagés par l'organisation de concours internationaux et à l'exposition qui l'accompagne. Nos organes centraux, régionaux et locaux de tourisme disposent d'un tel choix d'affiches nouvelles excellentes que nous pouvons prétendre à des récompenses aussi bien que d'autres concurrents.

Pour faciliter la participation des concurrents suisses, l'Agence des Chemins de fer fédéraux à Paris est disposée à servir d'intermédiaire entre eux et le secrétariat du Conseil central du tourisme international, c'est-à-dire à recevoir les envois d'affiches avec les fiches mentionnées plus haut. Elle se chargerait même de l'envoi aux frais des exposants. Elle encaisserait ensuite le montant des inscriptions avec ses dépenses éventuelles.

Le Service de publicité des C. F. F. a déjà communiqué aux intéressés, en date du 26 décembre, un exemplaire du règlement du concours, avec les fiches d'engagement et d'identification à remplir.

Le tourisme suisse à Noël

Le trafic de Noël a commencé déjà dans la nuit du 21 au 22 décembre en gare de Bâle, pour se poursuivre durant toute la journée du samedi 22 et une partie de celle du dimanche 23 décembre. On a surtout constaté une grande affluence de touristes étrangers venus pratiquer les sports d'hiver. On a évalué à plusieurs dizaines de milliers le nombre des Allemands, des Anglais et des Français qui ont passé les jours de Noël à Bâle. Les touristes anglais se dirigeaient plus particulièrement vers l'Overland bernois, tandis que les visiteurs d'autres nationalités se rendaient généralement en Suisse centrale et dans les Grisons. Une centaine de trains spéciaux sont arrivés en gare de Bâle ou en sont repartis.

Du 22 au 26 décembre, 99 trains spéciaux sont arrivés en gare de Zurich et 88 en sont partis, soit un total de 187 trains, tandis qu'à Noël 1933 on y avait enregistré en tout 118 trains spéciaux. Il est vrai que l'année précédente le trafic de Noël s'étendait sur trois jours seulement, au lieu de cinq en 1934.

Le mouvement touristique en gare de Zurich concernait surtout les Grisons. Le trafic interne dans cette gare a eu à Noël à peu près la même importance que l'année précédente. La forte augmentation constatée dans le trafic est due aux voyageurs venus d'Angleterre, de France et d'Allemagne. Les recettes de la gare de Zurich se sont élevées à Noël à 450.000 francs, soit à peu près la même somme qu'en 1933.

Malgré les conditions atmosphériques peu favorables aux sports d'hiver, le trafic en gare de Berne pendant les fêtes de Noël a été aussi intense que l'année précédente. Les recettes des chemins de fer fédéraux ont été à peu près la même. On a organisé 83 trains spéciaux.

Parmi les nombreux étrangers qui passeront à Noël en gare de Berne, le contingent des touristes anglais était particulièrement important. Le 24 décembre, un train utilisé presque exclusivement par des Anglais a dû être triplé.

Dans toutes les principales gares, le gros trafic de Noël s'est effectué sans encombrement et sans accroc.

Contre les chemins de fer touristiques

La Ligue suisse pour la protection de la nature même depuis des années une campagne très active contre les nouveaux chemins de fer de montagne et funiculaires terrestres ou aériens. Elle est soutenue dans cette action par diverses associations et même, dit-on, par certains milieux touristiques.

Elle vient d'adresser au Conseil fédéral une pétition demandant que les conditions prévues pour la délivrance de concessions soient rendues plus sévères. Le Conseil fédéral pose actuellement les trois conditions du besoin économique, de la rentabilité et de la non-concurrence à une autre entreprise de transport déjà existante. La Ligue voudrait en ajouter une quatrième: ne pas porter atteinte à la beauté des sites et des paysages.

Mais elle va plus loin encore. Si l'autorisation de réaliser un nouveau projet de chemin de fer est accordée exceptionnellement, le concessionnaire devrait prélever sur le bénéfice net éventuel une somme déterminée pour la protection des sites, à titre de compensation pour les atteintes portées par la construction de la ligne aux beautés de la nature. Autrement dit, moyennant subside, la Ligue mettrait une sourdine à son opposition.

En outre, la Ligue réclame une modification fondamentale de la procédure de concession. L'autorité compétente devrait être renseignée plus tôt de près sur le plan financier de la future ligne avant de s'occuper du projet élaboré. Cette procédure aurait pour effet de réduire notablement le nombre des constructions et de prévenir des désillusions.

Il y aurait lieu également, d'après la Ligue, de tenir compte du pittoresque des sites dans le consentement de subventions fédérales pour les téléferiques construits dans un but économique, mais transportant aussi des personnes.

La Ligue émet d'autre part une prétention qui n'est pas mince. Elle désire que les demandes de concessions pour les nouveaux chemins de fer de montagne, les funiculaires et les téléferiques lui soient désormais soumises pour examen préalable et prévus, ainsi qu'à la Ligue pour la conservation de la Suisse pittoresque et aux grands organismes alpins, en attendant la constitution effective d'un Office fédéral pour la protection de la nature et des sites.

Pendant ce temps, nos voisins et concurrents continuent à construire des chemins de fer et des téléferiques de tourisme et menacent de nous faire passer en arrière dans ce domaine également. Évidemment il y a de quoi être inquiet devant les constructions nouvelles; mais si elles se révèlent réellement utiles et profitables, pourquoi empêcherait-on la réalisation de ces projets?

La propagande touristique de Lausanne

Sans beaucoup de bruit, mais avec d'autant plus d'entrain et de persévérance, l'Association des intérêts de Lausanne, par l'organe de sa Commission de publicité, poursuit sa propagande en faveur du tourisme local. Bien que ses ressources fussent très limitées, cette commission a déployé en 1934 une activité considérable.

Elle s'est employée à répandre avec discernement le nom de Lausanne en Suisse allemande, notamment dans les journaux de Zurich et de Bâle, dans la Revue de l'Office du tourisme, etc. Un prospectus de la plage a été envoyé à plusieurs milliers de familles de Zurich, Bâle et Berne. Plus de 50.000 exemplaires de diverses publications de propagande ont été distribués en Suisse, dont une grande part en Suisse allemande.

En ce qui concerne l'étranger, la Commission de publicité et de propagande touristique, tenant compte des conditions particulières de chaque pays, a répandu son matériel là où elle était sûre de susciter de l'intérêt. Toutes les agences de voyages de quelque importance ont été approvisionnées en documentation sur les avantages offerts par la place de Lausanne. Plus de 100.000 brochures diverses, dépliants et guides en langues anglaise, allemande et française, ainsi que de nombreux prospectus des maisons d'éducation lausannoises et un calendrier spécial des manifestations, tiré à 6.000 exemplaires, ont été distribués à l'étranger.

La Commission de publicité a beaucoup travaillé en collaboration avec les Chemins de fer fédéraux, l'Office national suisse du tourisme et leurs bureaux dans diverses capitales, spécialement à Paris, Rome, Amsterdam et Bruxelles, avec les consulats suisses à l'étranger, les sociétés privées, les automobile-clubs, etc. Un important contrat de publicité a été conclu avec Cook-Wagons-lits. La commission a participé à la propagande collective de l'ONST et des C. F. F. en France, en Allemagne et en Amérique.

Les éditions continentales du *Daily Mail*, du *New-York Herald* et de la *Chicago Tribune* ont appuyé la publicité de Lausanne par de multiples comptes rendus mondains et sportifs et par des informations touristiques. Les établissements d'instruction officiels et privés de Lausanne ont fait une large publicité dans la revue anglaise *Queen*.

En raison du rôle toujours plus considérable joué par la photographie dans la propagande touristique, l'Association des intérêts de Lausanne s'est attachée à réunir une importante documentation par l'image. De beaux agrandissements ont été exposés à l'étranger, notamment dans les agences de voyages. Un film sur Lausanne a circulé aux Etats-Unis.

Le grand effort fourni par Lausanne en faveur de son tourisme a coûté une somme totale de 50.000 francs en ce qui concerne la Commission de publicité et de 15.000 francs en ce qui concerne le Bureau officiel de renseignements. Ces montants proviennent de subventions de l'Etat et de la commune et de contributions des commerçants, hôteliers, banques, instituts et écoles.

L'Association des intérêts de Lausanne voudrait que ces efforts soient récompensés en 1935. Elle compte à cet effet sur l'adhésion et l'appui de tous ceux qui directement ou indirectement profitent du mouvement des étrangers à Lausanne.

Le transport des bagages en aéroplane

Il existe souvent des malentendus au sujet du transport des bagages sur les lignes aériennes. Il est donc indiqué de donner à ce propos quelques informations précises.

La quantité de bagages pouvant être emportée par les passagers des lignes aériennes dépend en premier lieu de l'espace disponible dans l'avion, ainsi que de son chargement. En principe, chaque voyageur peut emporter environ 20 kg. de bagages, en fonction absolument suffisante pour un voyage ordinaire. Les passagers désireux emporter plus de 20 kg. de bagages doivent annoncer en réservant leur place. Les dimensions des colis ne devraient pas dépasser 100 x 50 x 50 cm. Les colis plus volumineux ne peuvent être acceptés qu'après entente avec la direction de la ligne. Cette disposition a été prise surtout en considération de l'espace réduit dont disposent pour les bagages les avions des lignes express. Les cas sont rares néanmoins où tous les bagages n'ont pas pu être pris à bord de la même machine que le passager. Dans ces cas, l'excédent des bagages suivait par le prochain avion, ou bien le passager se le faisait envoyer par le chemin de fer. Par suite d'une convention entre les lignes aériennes et les compagnies ferroviaires, ces dernières acceptent aussi comme bagages accompagnés les colis des passagers, si ces derniers prouvent qu'ils partent en avion.

Au sujet des taxes, relevons ce qui suit. Chaque passager a le droit d'emporter gratuitement 15 kg. de bagages. S'il dépasse ce poids, il paye pour les premiers 15 kg. d'excédent environ 1% du prix de son propre passage. Pour l'excédent en sus de 30 kg., la taxe est de 1/2% du prix du billet du voyageur. Par exemple, un passager voyageant en avion de Zurich à Berlin avec 47 kg. de bagages, il paye pour lui-même 120 francs; 15 kg. de bagages sont transportés gratuitement; les 15 kg. suivants à 1 fr. 20 donnent une taxe de 18 francs et les 17 derniers kilogrammes à 60 centimes une taxe de 10 fr. 20. La taxe totale pour le voyageur et ses 47 kg. de bagages sera donc de 148 fr. 20. Il est à noter que ce tarif des bagages ne s'applique qu'aux lignes européennes en avion de Zurich à Berlin avec 47 kg. de bagages. Il paye pour lui-même 120 francs; 15 kg. de bagages sont transportés gratuitement; les 15 kg. suivants à 1 fr. 20 donnent une taxe de 18 francs et les 17 derniers kilogrammes à 60 centimes une taxe de 10 fr. 20. La taxe totale pour le voyageur et ses 47 kg. de bagages sera donc de 148 fr. 20. Il est à noter que ce tarif des bagages ne s'applique qu'aux lignes européennes en avion de Zurich à Berlin avec 47 kg. de bagages. Il paye pour lui-même 120 francs; 15 kg. de bagages sont transportés gratuitement; les 15 kg. suivants à 1 fr. 20 donnent une taxe de 18 francs et les 17 derniers kilogrammes à 60 centimes une taxe de 10 fr. 20. La taxe totale pour le voyageur et ses 47 kg. de bagages sera donc de 148 fr. 20.

Informations économiques

Pour lutter contre la vie chère. — L'Union des intérêts économiques à Paris a engagé une campagne contre la vie chère en abordant le problème sous un angle nouveau: celui des charges qui frappent la production et le commerce. C'est un fait que cet aspect de la question est trop souvent négligé. L'Union des intérêts économiques a rédigé ainsi un appel au public: « Peut-on

diminuer le coût de la vie? — Oui, si l'on diminue les impôts, les taxes, les charges, les obligations qui accablent le commerce et l'industrie. Le vrai moyen d'abaisser le coût de la vie est de réduire les impôts, d'alléger les charges, de simplifier les obligations du commerce et de l'industrie. »

Renseignements financiers

Nos brasseries. — La Brasserie Wartek, à Bâle, a obtenu pendant son exercice clos le 30 septembre 1934 des résultats sensiblement égaux à ceux du précédent. La nouvelle imposition des boissons ne se fera sentir que pendant l'exercice en cours. Le bénéfice brut a été de 567.861 francs. Après déduction des amortissements statutaires (301.303 fr.), il reste un bénéfice net de 266.558 francs (soit un dividende de 90% absorbé 135.000 francs. — La Grande Brasserie et Beauvegard, à Lausanne, Fribourg et Montreux, annonce pour son exercice 1933-34 un bénéfice net de 633.000 francs et réparti comme l'année précédente un dividende de 7,5% au capital-actions de deux millions, tout en versant 331.000 fr. aux amortissements.

Nouvelles diverses

Bâle. — Nous apprenons que M. A. de Zanna, propriétaire de l'Hôtel Central à Bâle, qu'il a complètement transformé et modernisé l'été dernier, a affermé cet établissement, avec entrée le 1^{er} janvier 1935, à M. Max Schlegel, de St-Gall, auparavant directeur de l'Hôtel Dominion à l'Internat, puis du Grand Hôtel Impérial à Bastia (Corse). Nous présentons à M. Schlegel nos meilleurs vœux de succès.

Trafic et Tourisme

Rail-route. — Le comité qui a lancé la demande de referendum contre la loi fédérale répartissant le trafic des marchandises entre la voie ferrée et la route a déposé à la chancellerie fédérale ses listes de signatures. Suivant les indications du comité, la demande est appuyée par 85.628 citoyens, malgré la brièveté de la période de circulation des listes.

Les voyages de noces en Italie, comme on le sait, jouissent d'une sollicitude spéciale de la part des Chemins de fer de l'Etat, qui accordent aux nouveaux époux des taxes considérablement réduites. Pendant le mois de novembre dernier, les chemins de fer ont vendu 1678 billets de 4^{me} classe et 934 de 3^{me} classe pour des voyages de noces partant de Rome ou à destination de cette capitale. Les agences de voyages à l'étranger en ont vendu à 35 couples. Depuis l'introduction de cette facilité, en juillet 1932, on n'a pas compté moins de 62.846 couples qui en ont profité, dont 2324 provenaient de l'étranger.

Les autocars postaux des Alpes ont recommencé le 17 décembre à circuler pour l'exploitation hivernale 1934-35. Pendant la première semaine d'exploitation, c'est-à-dire du 17 au 23 décembre, les autocars ont transporté 9325 voyageurs, contre 8221 durant la semaine correspondante de l'hiver précédent. Le plus grand nombre de voyageurs, soit 1726, a été enregistré par le service Coire-Lenzheide-Tiefencastel-Bivio (+ 471). Le service Nesslau-Buchs en a enregistré 1533 (- 327), le service St-Moritz-Maloja-Castasegna 1350 (+ 251), le service du Gurnigel, exploité seulement du samedi au mardi inclusivement, 611 (+ 284).

Vers les trains légers. — Peu après le Nouvel-An, les C.F.F. entreprendront des essais avec des automotrices que l'on achève de construire. Si ces essais réussissent, ils permettront d'introduire de notables modifications dans la technique des trains. A l'étranger, la circulation des grands véhicules automobiles sur rails et des trains légers a déjà fait de sérieux progrès. Mais les conditions de ce genre de trafic sont quelque peu différentes en Suisse et les expériences faites ailleurs ne nous ont pas toujours été concluantes pour notre pays. De là les essais envisagés. Deux systèmes sont en présence: celui qui utilise des automotrices électriques légères et celui qui a recours à des automotrices équipées de moteurs Diesel. On mettra en marche des trains légers remorqués par ces nouvelles automotrices dès le prochain horaire d'été.

Le tourisme à Lucerne. — Le Bureau de renseignements de Lucerne publie les résultats de la saison d'été 1934, comprenant les sept mois d'avril à octobre inclusivement. L'hôtellerie de la ville de Lucerne a enregistré pendant sept mois 147.531 arrivées, contre 183.895 pendant six mois d'été de 1913 et 200.983 en 1929. L'été 1933 avait donné 125.882 arrivées. Le chiffre le plus bas de l'après-guerre a été celui de l'été 1932, avec 124.916 arrivées. Les principaux chiffres d'arrivées en 1934 sont les suivants: Suisse 54.037 (1933: 47.511), Allemagne 24.128 (19.876), France 10.449 (14.523), Grande-Bretagne 15.387 (9.027), Etats-Unis d'Amérique 62.878 (10.249), Pays-Bas 7.116 (7.297), Belgique et Luxembourg 5.634 (7.352), Italie 4.075 (3.538), etc. Comparativement à 1913, la Suisse passe de 24.814 arrivées à 54.037, mais l'Allemagne descend de 65.542 arrivées à 24.128. La Grande-Bretagne accuse un recul d'environ 5.000 arrivées et le recul est de 10.000 arrivées pour les Etats-Unis d'Amérique. La France par contre dépasse de 2.000 arrivées son chiffre d'avant-guerre. Alors que la Belgique et la Hollande fournissaient ensemble 9.138 arrivées en 1913, elles en comptaient l'été dernier 12.750. L'Autriche-Hongrie accusait avant la guerre près de 8.500 arrivées; le total des arrivées pour l'Autriche, la Hongrie et la Tchécoslovaquie a été l'été dernier de 2.864 seulement. Les 6.000 arrivées à peu près de la Russie d'avant-guerre ont presque disparu de la statistique.



WHITE HORSE
WHISKY
AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE:
BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

No. 1

Donnerstag, den 3. Januar 1935 — Jeudi, le 3 janvier 1935

No. 1

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnete 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 je 50 Cts. Zuschlag
berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Alleinköchin, jüngere, tüchtige, extremkundige, in erstkl. Pension von 10—12 Personen gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Fr. J. Heimann, Pension Uto Villa Sumatra, Zürich. (1330)

Bursche, tüchtiger, findet sofort Stelle als Abwäscher und zur Besorgung des Gartens und Hühnerhofes. Lohn Fr. 50.— Offerten mit Zeugnis an Militärkantine, Chur. (1333)

Buffetfräulein, tüchtiges, nach Zürich gesucht. Offerten mit Bild u. Zeugnissen unter Chiffre 1334

Gesucht Kaffee- u. Angestelltenköchin in Hotel ersten Ranges der französischen Schweiz. Jahresstelle. Referenzen mit Bild an Chiffre 1305

Gesucht von grösserem Kurabstammungsbüro in Jahresstellung (Eintritt nach Übernkunft): 1 Etageportier, 1 Zimmermädchen, 1 Saalheizer (mit Hauptsprachkenntnissen), ferner eine geübte Aids-Längere (Mitteltage im Service) und 1 Silberputzer. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre 1331

Saalheizer, tüchtige, selbständige gesucht. Offerten mit Bild und Zeugnis an Offizierskantine, Chur. (1332)

Salle & Restaurant

Oberkellner, 38 Jahre alt, zuverlässiger und tüchtiger Mitarbeiter, mit besten Referenzen. Deutsch, Französisch u. Englisch perfekt, sucht Engagement. Sofortiger Eintritt möglich. Offerten unter Chiffre 686

Servierkellner, Deutsch, etwas Französisch, tüchtig, sucht sofort Stelle in gutes Restaurant, auch zur Mithilfe im Haus. Franz. Schweiz zur weit. Ausbildung der Sprache bevorzugt. Risy (Gloor, Unterfeld, Birwil (Aargau)). (683)

Cuisine & Office

Aide de cuisine, gelernter Pâtissier, sucht Stelle als Pâtissier-Aide de cuisine in grösserem Betrieb. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten an Adolf Schmid, Steinhovstrasse 12, Basel. (688)

Chef de cuisine-Pâtissier, 38 ans, cherche place à l'année ou de saison; travailleur aussi seul. Références de ses ordres. Faire offres à H. Massard, Martigny-Bourg (Valais). (687)

Chef de cuisine (Abtinent), ges. Alters, tüchtiger Arbeiter, Spezialist in der italien. Küche, mit Ja. Referenzen, sucht Posten in Hotel oder Restaurant. A. Mazzolini, Crans s/Sierre (Valais). (692)

Junger Koch sucht Stelle als Commis- oder Aide de cuisine. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. P. Hafner, Rüttlistr. 7, Telephone 263, Romanshorn. (702)

Koch, 25 Jahre, restaurationskundig, sucht Stelle als Entremetier, Aide oder Alleinkoch. Gute Zeugn. zu Diensten. W. Graf, Koch, Murtten. (693)

Koch, junger, tüchtiger, sucht Stelle als Aide oder Commis de cuisine. Eintritt sofort. Lohn nach Übernkunft. Ja. Referenzen. Offerten an Alfred Rohrbach, Kohlenberg 5, Basel. (685)

Kochhebraute, Junger, intelligenter Jüngling, mit dreijähriger Sekundarschulbildung, sucht auf Frühjahr 1935 Kochhebraute in Hotel, Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten an Josef Guis, Rheinhalde, Dissenhofen (Thurgau). (687)

Köchin, jüngere, wünscht Stelle in grösserem Haus, neben tüchtigen Chef zur weitem Ausbildung. Gute Zeugnisse zu Diensten. Lohn Fr. 150.— monatl. Eintritt auf 1. März. Gest. Offerten unter Chiffre 684

Köchin sucht Stelle zur weitem Ausbildung in Hotel-Küche. Gute Behandlung erwünscht. Offerten unter Chiffre 679

Loge, Lift & Omnibus

Fragenportier-Alleingehilfe, 22 Jahre, Deutsch u. Franz., sucht Stelle als Elagen-, Alleingehilfe oder Liftier-Chasseur, auch Nachtdienst. Sehr gute Zeugnisse u. Ref. zu Diensten. Adresse: M. Richter, Burghalde, Lenzburg (Kt. Aarg.) Tel. 407. (703)

Portier, 26 Jahre, absolut zuverlässig, deutsch, franz. u. zieml. engl. sprechend, sucht Stelle als Allein- oder Etageportier. Zeugnisse u. Referenzen guter Häuser. Chiffre 519

Portier, 23 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse-Büchlein und Referenzen zu Diensten. Adr.: A. Zumstein, Vorder-Bühlstr. Kriens bei Luzern. (676)

Portier, 24, auch in Kellererl und Heizung bewandert, sucht sofort Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Paul Waser, Gütsch, Gossau (St. Gallen). (689)

Divers

Fräulein, mittleren Alters, sprachkundig, in allen Teilen des Hotelwesens tüchtig u. erfahren, sucht selbstständigen Vertrauensposten, ev. als Gouvernante od. Sekretärin. Offerten unter Chiffre 677

Kärner und Heizer sucht Stelle, eventuell auch als Alleingehilfe. Besond. alle Arbeiten. Offerten an W. Kaufmann, Zürichstrasse 67, Luzern. (704)

Hotelgärtner, tüchtiger, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Dauerstelle auf 15. Januar oder auf 1. Februar. Karl Durstwiler, Gärtner, 22, Port Rouland, Neuchâtel. (680)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 2.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungsort nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postchekbuchung V. Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Bureaufräulein, 22jährig, 4 Sprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle (auch servierkundig). Offerten unter Chiffre 686

Bursche, 20jährig, m. Diplom der H'schule Neuenburg und praktischer Tätigkeit auf Bureau, sprachkundig, sucht Stelle als Anfangsekretär in Sanatorium oder Hotel. Chiffre 681

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, 24jährig, 3 Sprachen, sucht Stelle in Fremdenort. Offerten unter Chiffre O. P. 4120 B. an Orell Füssli, Annenon Bern. [161]

Zimmermädchen, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Stelle. Adr.: Lina Schweizer, Schönenberg, a. d. Thur (Thurgau). (688)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 46 BASEL Telephone 79.933

Vakanzenliste des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Balage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

3723 Tüchtige Chef-Köchin, in Restauration vertraut, kleines Hotel, Zürichsee, gewandte Restaurant-Tochter, u. Übernk., kleines Hotel, Kt. St. Gallen.

3733 Tüchtige, gewandte Restaurant-Tochter, u. Übernk., kleines Hotel, Kt. St. Gallen.

3740 Kaffee-Haushaltungs-Köchin, ev. Koch, Zimmermädchen-Tournee, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald.

3746 Barmaid, sofort, Hotel 130 Betten, Graubünden.

3761 Kellnerlehrling, 1. Jan., Hotel I. Rg., Zürich.

3767 Tüchtige Wäscherin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

3787 Apprentie-fille de salle, parlant le français, à convenir, Hotel 40 lits, Lac Léman.

3788 Zimmermädchen, u. Übernk., Klinik 40 Betten, Wallis.

3791 Jüngere, gutempfohlener Kichenchef, Saisondauer

Hotelmalers und Tapetierers, I. Kraft, Mitte 50 J., firm in Dekoration und Schriften, Franz. u. Deutsch in Wort u. Schrift, etwas Engl., m. Ja. Zeugnissen, sucht Engagement in Hotel od. Sanatorium. Beschreiben Ansprache. Chiffre 689

Tochter, junge, servierkundig, mit allen Bureauarbeiten vertraut, 4 Sprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 688

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Keine Briefmarken

werden angenommen für Bezahlung von Abonnements und Inseraten. Alle diesbezüglichen Beträge beliebe man durch kostenlose Einzahlung auf Postcheckkonto V 85 zu überweisen.

Monate, Lohnansprüche, mittl. Hotel, Vierwaldstättersee.

3792 Kochlehrling, jüngere Servierkellner, gut präsentierend, sofort, erstkl. Restaurant, Neuenburg.

3801 Kuchenhilf, Wirtshaus bevorzugt, nicht unter 18 Jahren, erstkl. Restaurant, Basel.

3806 Junge Saalheizer, deutsch, franz. sprechend, Passantenhotel 50 Betten, Graubünden.

3807 Jüngere Küchenbursche-II, Argentinier, 1. kl. Restaurant Basel.

3812 Tüchtiger Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Graubünden.

3815 Tüchtige Köchin, u. Übernk., kleine Pension, Zürich.

3820 Tochter mit Kochkenntnissen zur weitem Ausbildung, u. Übernk., kleine Pension, Locarno.

3826 Kochlehrling, franz. sprechend, 15. Jan., Saalheizerkellner, 1. Fabr., mittl. Hotel, Lugano.

3828 Tüchtige Servierkellner, Jahresstelle, u. Übernk., kleines Hotel, Graubünden.

3829 Tüchtige Lügner, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Kt. Bern.

3831 Tüchtige Saal-Rest.-Tochter, 5. Jan., Hotel 50 Betten, grössere Stadt.

3833 Tüchtiges Küchenmädchen, Hausmädchen, sofort, 1. kl. Kur-Pension, Davos.

3835 II. Buttedame, sofort, Wintersaison, Offerten mit Photo, Hotel I. Rg., Davos.

3836 Saalheizer, 2 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

3843 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

3844 Kaffee-Angestellter-Köchin, sofort, Hotel 110 Betten, Grb.

3845 Kellnerlehrling, u. Ueb., Hotel 100 Betten, grössere Stadt.

3846 Kochlehrling, u. Ueb., Hotel 30 Betten, Kt. Freiburg.

3848 Sekretärin-Volontärin, deutsch, franz., etw. engl. sprechend, sofort, Hotel 40 Betten, od. kleineres Hotel, Arosa.

3850 Tüchtige Buttedame, sofort, mittl. Hotel, Arosa.

POTAGE TORTUE CLAIR véritable



ECHE SCHILDKRÖTEN-SUPPE

tafelfertig in Dosen von 1, 2, 4 und 8 Tassen

CONSERVENFABRIK EUGEN LACROIX & Co. A-G FRANKFURT a/M

Zu beziehen durch die schweizer Comestibles-Geschäfte

Eine Annonce in der „Hotel-Revue“ ist eine vorzögl. Geschäfts-Empfehlung!

Dipl. Koch
20 Jahre, deutsch, franz. sprech., sucht Kellnerlehrestelle

in grossen, gutes Haus. Eintritt sof. od. nach Übernkunft. Off. erbeten an J. Wüst, Weierhof, Benken 9.

Hoteliers-Achtung!

Junger Tapetierer Dekorateur sucht Stelle in Hotel oder Kurhaus. Besondere Aufträge und Neuankömmlinge sämtlicher Polstermöbel und Betten, eventuell auch andere Hausarbeiten. Offerten unter Me. 9517 Y. an Publicitas Bern.

GESUCHT

in erstklassige AMERICAN-BAR tüchtig, gut präsentierende

Volontärin

Offerten nur mit Bild unter Chiffre F 39191 Lz. an Publicitas, Luzern.

NUR IN ENGLAND LERNEN SIE ENGLISCH

ECOLE INTERNATIONALE - DEGR. 1900

100 von Schweizern haben in dieser Schule durch spezielle Methode Englisch gelernt

REDUZIERTE PREISE

In Pension und Familienheim gesucht. Schweiz. Küche. Ill. Prosp. u. schweiz. Refer. durch J. R. Coller, Principal, Herne Bay (Kent)

Junger, tüchtiger und sparsamer

Küchen-Chef mit Aide

32 Jahre alt 30 Jahre alt

in ungekündig. suchen Engagement nach Tassin oder zur Stellung. Oberitalien. Beide routinierte Restaurateure. Beste Referenzen. Salar u. Eintritt nach Übernkunft. — Offerten unter Chiffre A. L. 2050 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Prof. Angl., spécialisé dans les langues, reçoit dans sa famille Monsieur ou Demoiselle étudiant le français et l'anglais. Maison confortable, près de la plage. Facilités pour tous les sports. Termes raisonnables. JAMES DAVIS (M.B.S.T.) Windsor Ho., Canterbury Rd., HERNE BAY, Kent, Engl.

Legen Sie Ihre Offerte eine Photo-Briefmarke

bel. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.

Hergerts PHOTOZENTRALE in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.—, 50 Stück nur Fr. 5.50.

Für mittleren Restaurantbetrieb wird

Chefköchin

gesucht. Nur Bewerberinnen mit besten Zeugnissen, u. grosser Erfahrung in der gut bürgerlichen und feineren Restaurantküche und solche die gewohnt sind, feink und exakt zu arbeiten, wollen sich mit Bild, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen für diese Dauerstellung melden unt. Chiff. R. H. 2082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule mit oder ohne Pension

The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10

Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Günstiger Hotelverkauf

im Berner Oberland. Haus v. 50 Zimmern mit 70 Betten und grossen Gesellschaftsräumen. Fröhliche erholende Lage m. Aussicht auf die Alpen. Schatzung des Gebäudes m. Umschlagung Fr. 280,000.—, Kaufpreis für Haus mit Mobilien Fr. 140,000.—. Eignet sich sehr gut als Ferienheim oder Erziehungsinstitut.

Weitere Auskunft durch Berta & Zurbuchen, Notare, Interlaken.

Gelegenheitskauf

Hotel

mit 50 Betten

in herrlichster Lage von aufblühendem Kurort des Tessins. Vollkommen modern möbliert und mit allem Komfort eingerichtet. Für Fachmann sehr gute Existenz. Das Hotel hat grosse Sonnenterrassen, sehr schöne Räume und liegt inmitten eines Parks und Weinbergen von über 6000 m². Offerten unter Chiffre T. N. 2081 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Employé d'Hotel et Café-Restaurant

alt de 40 ans, prés. très bien, cellulaire, pari. franc, allem. et que notions d'angl. et ital., au courant de toute branche d'Hotel-Café-Restaurant et Tea-room, cherche place pour service de table, Portier-Commis, ou autre emploi. Si poss. pour plus tard avec reprise de location ou promesse de vente. Adresse S. P. 142, Poste restant, Thonon.

Lugano - Massagno. A LOUER OU A VENDRE.

situation très ensoleillée, à 10 minutes de la gare

HOTEL

de construction récente, 32 locaux, eau chaude, confort moderne. Conviendrait comme maison de repos. Tranquillité, 3000 m² jardin. Possibilité de commander les meubles dans l'achat. Eredi Bordonzotti, Lugano.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

verbilligt

Ilmax

rasch und zuverlässig. Aufklärungsprospekt durch die

HILMAR A.-G. POSTFACH OLTEN

THE SESSIONS SCHOOL OF ENGLISH

Cobblers Bridge Road, Herne Bay, Kent, England.

Fließende Sprache garantiert in 12 Wochen, 6 Stunden Unterricht täglich. Bestes System. Mässige Preise. Prospekt z. D.

National

Registrier-Kassen

Occasionen für alle Betriebe, mit Garantie.

Verkauf - Umtausch - Miete - Reparaturen - Papierrollen.

Billigste Preise.

F. ERNST, Ing. AG. Zürich 3
Weststrasse 50-52
Teleph. 32.028/32.984

Vertreter und Lager in:

Basel: J. Huter, Gartenstrasse 62

Bern: H. Kötzi, Spitalgasse 40

Luzern: Ad. Spinnler, Kaufmannweg 14

St. Gallen: Zücherstrasse 63

ENGLAND

Kommen Sie nach Margate am Meer für Englisch-Studium. Konfortables Heim. Privatfamilie. £ 7.10.00 pro Monat inkl. Unterkunft. Mrs. F. J. Pearce, The Granville, Abbotston Road, Cliftonville, Margate, Kent.

Kochfett Kraft

15% butterhaltig

AKT. GES. STÜSSY & Co ZÜRICH

BONNÜCER

in vorzüglicher Qualität liefert zu billigsten Preisen das Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel

Verlangen Sie Mustersendung!

Erbsen geprünt oder ungeprünt	.80
mittelfein I	.95
halbflein	1.15
fein	1.32
sehr fein	
Bohnen mittelfein I	.98
fein	1.15
Schmalzbohnen grüne	.75
Spinat gehackt, geprünt	.64
Sellerie in Stangen	1.50

*tiefe Weiss
braune
weisse
Qualitäten*

Conservenfabrik H. Gallen A.G.
Tel. 80.68

Gute Wäsche

wirbt für Ihr Haus!

Das wissen Sie zwar selbst besser als wir. Es ist aber doch nötig, dies immer und immer wieder zu sagen.



Schwob-Wäsche

nimmt unter Hotelwäsche eine ganz besondere Stellung ein.

Sich auszeichnend durch Solidität und Schönheit, ist sie dazu noch sehr vorteilhaft im Preis.

Überzeugen Sie sich davon, indem Sie unsere unverbindliche und bemuesterte Offerte verlangen.



SCHWOB & C^{IE}, LEINENWEBEREI, BERN

HIRSCHENGABEN 7
BITTE DIE ADRESSE GUT BEACHTEN

Bürgschaft der Marke

Die Marke verkörpert das gute Gewissen des Herstellers. Sie gibt dem Käufer volle Garantie für erstklassige Qualität.

Für den gutberatenen Küchenchef ist deshalb die Marke durchaus nicht belanglos. Er verwendet mit Vorliebe:

- Astra**
- La Neige**
- Nussgold**
- Lora**
- Palmina**
- Kraft**
- Purina**

die hervorragenden Speisefett - Marken welche zu vorteilhaften Bedingungen geliefert werden durch die Mitglieder des

Verbandes schweizer. Margarine- und Kochfettfabrikanten Bern

BESTECKE TAFELGERÄTE
die bevorzugte, schwerversilberte Qualitätsmarke

Original-Wellner SÄCHSISCHE METALLWARENFABRIK
AUGUST WELLNER SÖHNE AKTIEN-GESELLSCHAFT
ZWEIGNIEDERLASSUNG ZÜRICH

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

KELLER'S Sandschmierseife und **KELLER'S Sandseifen**
sind seit 25 Jahren die anerkannt besten Putzmittel

Von 50 kg an franko Fabrikstation. Reduzierte Preise. Muster u. Offerte gratis. Erste Referenzen und Auszeichnungen.

Chemische und Seifenfabrik Stalden (EMMENTAL)

Können Sie **Büchlektionen**?

Orientieren Sie sich über diese **Modellsammlung** neuerlicher Druckmaschinen, bevor Sie Ihren nächsten Prospekt-Auftrag vergeben

Gehr. Fr. A. G. Zürich
Buch-Stein-Offen- und Kupferdruck
Telephon 26.887

HOTEL'S
Jahres- u. Saisons-Geschäfte

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

G. Kuhn, Zürich
Hotel-Immobilien
36 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strenge Diskretion

TWINING'S LONDON

weltberühmter **CEYLON-TEE**, 1 kg - Büchsen 9.60 franco. **DEPOT ZÜRICH**, En gros u. detail, A. Frick, Waaggasse 5, Paradeplatz, Telefon 59.060.

Stalden Forellen
sind vorzüglich in Qualität!
Forellenzucht Stalden (Emmental)
Telephon Konolfingen 21

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

Paprika frisch gemahlen, Marke Edelstaus
Fr. 2.50 p. Kilo

Ceylon Tee feinstes Orange Tee
Fr. 4.60 p. Kilo

Gratismuster zur Verfügung!

Hoh. Schweizer, Klaragraben 31, Basel
Tel. 25.008

Original National

National Kontrollkassen

Fabrikneu oder Occasionen **nur** in der Fabrik-Filiale Zürich, Werdmühlstrasse 10, Tel. 52.680

National

5 Jahre Fabrikgarantie und Gratisunterhalt auf neuen Kassen. (2 Jahre auf Occasionen-Kassen.)

REGISTRIERKASSEN GES. A. G. DAYTON
HIL. ZÜRICH WERDMÜHLESTR. 10

Infolge Krankheit des Besitzers wird prima rentierendes

Berg-Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft, mit starkem Sommer und Winterbetrieb, **äusserst günstig verkauft.**

Das Objekt liegt im schönsten und schneerestehten Skigebiet der Zentralschweiz und ist mit Bergbahn zu erreichen. 100 Zimmer, grosses Inventar, kürzlich renoviert. Mit in den Kauf gegeben wird auf Wunsch grosse Oekonomie ca. 90 Aushalten Wald, Weid u. Wiesland. Ausserst günstiger Preis, Anzahlung nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre D. R. 2083 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Amor

ALBERT Berne.

Amor Schokolade-Confiserie- und Biscuits-Fabriken A.G., Bern

Gratis und diskret versenden wir unsere Prospekte über hygienische und sanitäre Artikel. - Gef. 30 Rp. für Versandposten beifügen. Casa Dara, 480 Rive, Genf

HOTELIERS!
Berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organs!

Zum **Kochen und Braten**

für Salat und Mayonnaise

verwenden Sie nur

Speiseöl AMBROSIA

The Thomas School of English
435/7 Oxford Street, London W.1. Bestes System. Kleine Klassen. Bescheldene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Dufourhaus A.G. in Basel
Dufourstrasse 42
bietet

Existenz

für **Wiri** (Koch) für unsere **Holbeinstube**. Kl. Qualitätsrestaurant mit Kegelbahnen und Gesellschaftszimmer,

für **Dame**, geschäftsgewandt, für **Apartmenthouse** im 3., 4. u. 5. Stock, Lift, Gesellschaftsraum, Dachgarten,

für **Geschäftsmann** als Mieter für **Laden u. Büros**

Auskunft:
Eckenstein & Kelterborn
Architekten, Nauenstr. 63a, Basel.

Sämtliche Hotel-Wäsche
in allen Preislagen liefert billigst

Kihm-Keller's Sohn
Wäschefabrik
Frauenfeld
Haus gegr. 1872