

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **44 (1935)**

Heft 26

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

hatte in Lüttich die anschliessende Bude ebenfalls unter dem Unwetter gelitten, während die andern Hallen, unversehrt, in Reih' und Glied sich stramm präsentierten. Nur in Antwerpen fand ich einige Tage später den Sunlight-Seifen-Pavillon ausgebrannt. Das ist ein Pech oder Unglück für sich, wie z. B. der Brand des schönen Baues der Niederlande mit reichem Inhalt an der letzten Kolonial-Ausstellung in Paris.

Wo aber bleibt bei den unansehnlichen, ich möchte beinahe sagen: übertrieben einfachen, sogenannten Zweckbauten das wärschaft Schweizerische, die Gründlichkeit, welche im Ausland so hoch eingeschätzt wird? Es ist wirklich jammerschade, diese gute Eigenschaft

unseres Volkes und seiner Erzeugnisse bei solchen Gelegenheiten nicht ganz besonders, und auf der ganzen Linie, im besten Licht zu zeigen. Für Auslandschweizer, sei es in Frankreich, Belgien oder anderswo, ist das von hoher Tragweite.

Als ich die Ansicht aus der „Illustration“ an der Tafelrunde zirkulieren liess, tönte es aus aller Munde: Es sieht aus wie ein Jahrmarktstand, ein kleiner Güterschuppen mit Vordach, eine Einzelbox für Auto, eine Lagerhütte auf freiem Felde für Karbid und andere Explosivstoffe oder wie der aufgeklappte Lieferungswagen der Migros, bereit, die Fülle seiner Gaben „als Dienst am Kunden“ zu verteilen.

Aus den Sektionen S. H. V.

Hotellerverein Glarnerland und Walensee.

(G.) Unter der Leitung von Herrn Präsident Höhn tagte Dienstag, den 4. Juni 1935, im Hotel Glarnerhof, Glarus, bei nahezu vollständiger Beteiligung unsere diesjährige Frühjahrs-Hauptversammlung. — Nach herzlicher Begrüssung durch den Vorsitzenden erfolgte die Verlesung des von Herrn Zugenbühler vortrefflich abgefassten Protokolls. — Unter Mutationen wird Herr Spinner, Schlosshotel Mariahalden, Weesen, neu in die Sektion aufgenommen. Die Jahresrechnung, geführt von Herrn Streif, ergibt bei Fr. 6067.65 Einnahmen und Fr. 4857.50 Ausgaben einen Vermögensbestand von Fr. 1204.15, und weist pro 1934 einen Rückschlag von Fr. 284.70 auf. Die Rechnung ist von Herrn Durrer revidiert worden und findet unter bester Verdankung an den Rechnungssteller einstimmige Genehmigung. — In seinem interessanten Jahresbericht weist der Vorsitzende eingangs auf die geleistete grosse Arbeit der Zentralleitung hin. Herr Höhn als Mitglied des Zentralvorstandes S.H.V. lässt uns da so recht einen Einblick tun in den grossen, weitverzweigten Aufgabenkreis, den unsere Verbandsbehörde zu bewältigen hat. Unsere Sektion hätte sich im verlossenen Geschäftsjahre in der Hauptsache mit der Abwehr von Baugesuchen, die das Hotelbauverbot betrafen, zu befassen. Leider waren

unsere Bemühungen nicht in allen Fällen von Erfolg begleitet; denn mit Vorliebe werden heute solche Baugesuche mit alkoholfreien Wirtschaftsbetrieben kombiniert. Der flott abgefasste Jahresbericht berührt dann in kurzen Zügen noch die weitere Vereinstätigkeit und schliesst mit einem warmen Appell zu neuer tatkräftiger Zusammenarbeit. — Ueber die Delegiertenversammlung des S.H.V. orientiert Herr Zugenbühler und verweist auch auf die ausführlichen Berichte in der „Hotel-Revue“. Anschliessend wird eine Mittagspause eingeschaltet. Nach dem Hause alle Ehre bereitet, folgt dann als aktuellstes Traktandum die Berichterstattung über den „Hotel-Plan“. Der Vorsitzende skizziert ausführlich den ganzen Werdegang, verweist auf die Situation am 25. April bei der ersten Besprechung mit Herrn Duttweiler und gibt die hauptsächlichsten Bestimmungen des den Hotels von der „Hotelplan“ vorgeschlagenen Vertrages bekannt, wobei er auch auf die verschiedenen orientierenden Publikationen in der „Hotel-Revue“ verweist. Nach kurzer Diskussion wird dem Zentralvorstand das volle Vertrauen ausgesprochen, zu den Beschlüssen der Präsidentenkonferenz das volle Einverständnis abgegeben und der Hotelplan in seiner jetzigen Form abgelehnt.

Es folgt hierauf die Bestimmung der Jahresbeiträge an das Verkehrsbüro, den Kant. Verkehrsverein, Kant. Gewerbeverband und der Vereinigung „Pro Klausuren“, die mit Ausnahme der letzteren in der bisherigen Höhe wieder bestätigt werden. Anschliessend erfolgt eine Diskussion über die Beitragspflicht der Mitglieder. Da bisher hierin grosse Ungleichheit herrschte (Sommer- und Winterbetriebe), macht der Vorstand nach eingehender Prüfung den Vorschlag, die Beitragspflicht auf eine andere Basis zu stellen. Als Grundlage soll die Berechnung nach Logisnächten dienen. Die Mitglieder des Wintervereins sollen hiezu ebenfalls beigezogen werden. Für diese würde dann eine Grundtaxe erhoben, zuzüglich der Logisbeitrag an das Verkehrsbüro. Dadurch sollen auch die Hotels der Wintervereinsmitglieder zu höhern Beiträgen herbeigezogen werden und die bisherige allzu einseitige Belastung unserer Mitglieder einem gerechten Ausgleich begegnen. Nach kurzer Diskussion wird dieser sehr glücklichen Lösung beigegeben. Der Vorstand erhält Auftrag, zuhanden einer nächsten Versammlung auf dieser Grundlage ein Beitragsschema auszuarbeiten.

Infolge vorgerückter Zeit konnte ein Bericht über die Propagandatätigkeit des Verkehrsbüros leider nicht mehr entgegengenommen werden; denn durch eine glückliche Idee waren einige Nachmittagsstunden dem Besuche des herrlichen Klöntals reserviert. Bei herrlichem Sonnenschein führten uns in sehr verdankenswerter Weise die Autos einiger Kollegen an den tiefblauen Klöntalsee, wo dann inmitten einer einsigenschönen Gebirgszenerie die Tagung bei einem gemühtlichen Plauderstündchen einen flotten Abschluss fand.

Fremdenstatistik

Basel. (Mitget.) In den durch die Erhebungen des Kantonalen Statistischen Amtes erfassten 42 Hotels mit 225 Betten der Stadt Basel sind im Monat Mai 14,438 (Mai 1934: 15,517) Gäste abgestiegen, die zusammen 23,949 (Mai 1934: 23,858) Logiernächte aufwiesen. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Fremdenbetten betrug 34,8% (Mai 1934: 34,3%).

Erleichterung der Devisenbestimmungen im Reiseverkehr Italien-Schweiz

Die vor wenigen Tagen beendeten schweizerisch-italienischen Wirtschaftsverhandlungen haben zu einer Vereinbarung betr. die Verabfolgung von Devisen an italienische Reisende geführt, die sich in folgende Punkte zusammenfassen lässt:

1. Die Reiseagenturen können den Italienern, die zu Ferien und Erholung in die Schweiz reisen, Hotelgutscheine und Gutscheine für Pauschalreisen ausstellen. Dabei können sie anstelle der Touristen die vorgeschriebenen Formalitäten zwecks Freigabe von Devisen erledigen.
2. Die Gutscheine können in ausreichender Höhe für 3 Monate pro Jahr in Anspruch genommen werden.
3. Die Touristen können ausser den Gutscheinen die normale Freigrenze von 2000 Lire (in Noten von 50 und 100 Lire) ausführen.

Wir ersuchen unsere Mitgliederhotels, bei Zuschriften und Bestellungen italienischer Reisender diese letzteren anzuweisen, sich betr. Devisenzuteilung um nähere Auskunft an die italienischen Reisebureaux zu wenden. Über weitere Einzelheiten gibt das Sekretariat des Schweizer Fremdenverkehrsverbandes in Zürich gerne Auskunft.

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

Hotel-Crehandbureau Dr. Traugott Münch
Umwandlung in Aktiengesellschaft
Zürich 2 Richard Wagnerstrasse 25

2 Worte genügen:

Hero Lenzburg

Keine langen Erklärungen, denn „Hero Lenzburg“ ist seit 50 Jahren der Inbegriff erstklassiger Conserven und Confitüren frischester Ernte aus eigenen Kulturen. Und für den Hoteller bedeutet „Hero Lenzburg“: Grosse Auswahl, prompte Lieferung, zufriedene Gäste, Erfolg!

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Vente juridique d'un hôtel

Lundi 22 juillet 1935, à 10 1/2 heures, à la salle du tribunal, Maison de Justice, à Fribourg, l'office vendra en seconde enchère, les immeubles art. 2980 aa, 3555 et 2845 aabb du cadastre de la ville de Fribourg d'une contenance totale de 902 mètres, sis Boulevard de Pérolles no. 1b soit

L'Hôtel de Fribourg

comprenant Café-restaurant-brasserie, pinte, salons, salles à manger, salle des fêtes, bar, dancing, 60 chambres avec 75 lits, 30 chambres de bains, etc. et tous les accessoires nécessaires à l'exploitation.

Taxe cadastrale Fr. 1,168,860.—.

Hôtel moderne de 1er rang situé en face de la gare de Fribourg.

L'adjudication sera donnée au plus offrant et dernier enchérissieur. Office de faillites de la Sarine à Fribourg.

Gute Occasionsmaschinen:

- 1 „van Berkel“ Aufschnittschneidemaschine mit vorzüglichem Messer, Fr. 325.—
- 1 „Liliput“ Aufschnittschneidemaschine, kleines Modell, neu, Fr. 375.—
- 1 Handschneidemaschine „Westfalia“, 17 cm Schnittbreite, Fr. 75.—
- 1 elektr. Schneidemaschine „Helvetia“ 20 cm breit, für 250 Volt Fr. 150.—
- 1 elektr. Küchenschneffel, kompl., für 380 Volt Drehstrom, Fr. 160.—
- 1 elektr. Kaffeemühle, 0,2 PS, für 220 Volt Wechselstrom, Fr. 110.—

Sämtl. Maschinen sind vollständig durchverdielt u. neu gespritzt. Zwischenverkauf vorbehalten. Nähere Auskunft durch Telefon 869 378. Apparate- und Maschinenfabrik vormals Zellweger A.-G. Utter.

Sehr gute Existenz in Davos! la Kapitalanlage!

Wertvolles, gepflegtes

Hotelgeschäft

ca. 30 Betten, eine wirkl. gefreute Sache, gut gehend u. mit neuer, gediegener Kundschaft, Haus u. Inventar tadello los unterhalten u. geordnet, ist zu verkaufen

und zwar nur ganz besonderer Umstände wegen. Erforderliche Barmittel ca. Fr. 30—40 000.—. Erfahrene Köchin oder im Hotelfach geübter Kaufmann, beide mit den Verhältnissen bestens vertraut, würden sich evtl. aktiv mitbeizugeben. Verkäufer lässt auch gerne Hypothek stehen. Ged. Off. unter Chiffre D. S. 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL

mit Restaurant und Terrasse, 30 B., trotz Krisis gut frequentiertes Geschäft, la Lage an einer, klass. Winter- u. Sommerkurort des Berner Oberlandes, mit Zentralheiz- und fliessendem Wasser

sehr günstig zu verkaufen.

Anzahlung Fr. 30 000.—, Kaufpreis Fr. 130 000.—, Offert. unt. Chiffre B. O. 2890 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für tüchtigen 20jährigen Koch, der aus d. Holzunschule entlassen ist, S T E L L E A L S

Commis oder Aide de cuisine

in gutem Betriebe. Gute Referenzen. Offerten erbeten an A. Biner, Chef de cuisine, Préfargier-Marin, Telephone 78.10.

Grand Café-Restaurant à Genève

établissement réputé et de tout premier ordre, cherché associé ou commanditaire disposant d'une cinquantaine de mille fr. Affaire très intéressante faisant actuellement plus de 800.— fr. de recettes moyennes journalières. Unique occasion, pour chef de personnel ou chef de cuisine, de se faire très bonne situation indépendante. Ecrire sous chiffre V 61467 X Publicitas, Genève.

Hotel-café-restaurant

à remettre centre de Lausanne, à 40 000 fr. Fortes recettes. Joindre lettre pour réponse. S. B. Berger, génard. Gd. Pont 10, Lausanne.

Inserieren bringt Erfolg!

Restaurant

mit grössern und kleinern Räumen, Kegelbahn, Tanzsaal etc.

zu verkaufen

Das Geschäft ist prächtig gelegen und bietet für gut aussiehende Fachleute (Küchenchef) mit Fr. 70 000.— prima Existenz. (Wird wegen vorgerücktem Alter in nur gute Hände verkauft). Offerten unter Chiffre P 4299 Sn an Publicitas Solothurn.

Eptinger

hat sich bei Gicht-, Nieren-, Blasen- u. Magenleiden vorzüglich bewährt

Versand von frischen Früchten und Gemüse

in- und ausländischen

M. Ravasio, Chur Telephone 900

Sichere Existenz für Hoteller

Pension in Zürich in sehr guter Lage, Nähe Hochschulen, 32 Betten, alle Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warm-Wasser, alles erstklassig neu ausgestattet, Lichtsignale, Lift, Heizung, Frigor, überall Teppiche, reichlich neue Wäsche und Geschir, sodass keine Anwendungen nicht in Frage kommen.

Zu verkaufen an Interessenten, die entsprechende Anzahlung leisten können, wegen schwerer Krankheit des Besitzers. Offerten an Brügger, Zürich, Bahnhofplatz 5.

Sehr erfolgreicher, mit allerbesten Ausweisen und Empfehlungen verehener

Direktor

mit weitverzweigten intern. Beziehungen, Leiter eines starkbesuchten, grossen Sommerhotels, sucht für Herbst- u. Frühjahrsaison Direktion eines grossen oder Winterresort Hotels, Eventl. kommt Pacht oder Kauf in Frage. Gefl. Offerten unter Chiffre E. R. 2678 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel A. G. sudri

für mittleres Hotel-Restaurant, gutes Jahresgeschäft, auf Vereinbarung einen best empfohlenen

Leiter

mit fachtechnischer, arbeitssamer Frau, ausführliche Offerten mit Referenzen und Photos unt. Chiffre D. B. 2691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

National

Chief de cuisine

45 ans, suisse français parlant allemand, avec bonnes références capable et sobre

cherche engagement

Entrée à convenir, place à l'année de préférence. Offres sous Chiffre A. S. 2695 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Junger, tüchtiger, solider Bursche, 29 Jahre alt, sucht Stelle zur Ausbildung in sämtl. Kellararbeiten

Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre R. B. 2691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Registrier-Kassen

Occasions

für alle Betriebe, mit Garantie.

Verkauf - Umtausch Miet- u. Reparaturen Papierrollen

Billigste Preise

F. Ernst, Ing. Aktiengesellschaft Zürich 3

Weststrasse 50-52 Telephone 32.028/32.984



A nos Sociétaires

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient d'éprouver notre Société en la personne de notre membre

Monsieur

Alfred Zumoten-Lagger

Hôtel des Etrangers
à Lœche-les-Bains

décédé le 20 juin 1935 à l'âge de 72 ans.

En nous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre collègue défunt.

Au nom du Comité central:

Le Président central:
Dr H. Seiler.

Echanges de personnel avec l'Angleterre

Nos lecteurs n'ignorent pas qu'il existe entre l'Angleterre et la Suisse une entente prévoyant l'échange annuel entre les deux pays de 200 employés d'hôtels. Malgré tous les efforts pour tirer pleinement parti de cet accord dans l'intérêt de notre hôtellerie, il a été impossible jusqu'ici à l'organe d'exécution en Suisse, à savoir l'*Hôtel-Bureau*, service de placement de la S. S. H. à Bâle, de trouver dans le pays assez de postes pour les employés anglais faisant l'objet des échanges. De ce fait, nous ne jouissons que partiellement des avantages prévus dans l'accord anglo-suisse en question.

La formation première et le perfectionnement du jeune personnel, en ce qui concerne les connaissances professionnelles comme les langues, constituent aujourd'hui l'un des principaux problèmes qui se posent à l'hôtellerie. Des stages dans les pays étrangers de langue différente, et notamment dans les pays de langue anglaise, sont spécialement et absolument nécessaires si nous voulons nous assurer la préparation d'un bon personnel d'hôtel pour l'avenir. Les échanges avec l'Angleterre sont donc dans l'intérêt de toute l'hôtellerie suisse, d'autant plus que, chacun le sait, il y a chez nous une forte pénurie d'employés capables de parler l'anglais, en particulier dans le personnel du service.

Nous demandons instamment par conséquent à tous les hôtels occupant des employés des catégories en cause de seconder de tout leur pouvoir les efforts de la S. S. H. pour développer les échanges de personnel avec l'Angleterre. Ils rendraient ainsi de précieux services non seulement à l'hôtellerie en général, mais aussi aux bons jeunes employés suisses soucieux de leurs progrès et qui attendent depuis des années la possibilité de faire un stage en Angleterre.

Les hôtels en mesure d'engager, avec entrée en août, septembre ou octobre, un sommelier, un cuisinier ou un secrétaire anglais, sont priés de la façon la plus pressante de collaborer à nos efforts et de s'inscrire auprès de l'*Hôtel-Bureau*, Gartenstrasse 46, à Bâle.

La cuisine suisse

(Extraits du rapport de M. Meng-Marti, président de la Société vaudoise des cafetiers, au Congrès du tourisme à Montreux.)

Comme l'a fort bien dit M. Muret, la

bonne cuisine ne supporte ni la standardisation, ni la rationalisation. Bon et bon marché sont deux qualités qui tendent à s'exclure en gastronomie beaucoup plus qu'on ne le croit communément. A notre époque de bourses plates, les restaurateurs les plus connus ont beaucoup de peine à établir des calculs de cuisine judicieux et nous avons besoin de toute notre énergie pour empêcher que notre cuisine ne tombe au niveau de celle des pensions alimentaires. Si la statistique irréfutable de la Société suisse des cafetiers, organisation professionnelle de 14.000 membres, démontre que le 64% des établissements compris dans le relevé ne réalisent pas de bénéfices, cela tient essentiellement au rendement insuffisant de la cuisine.

Y a-t-il en Suisse une cuisine nationale? Nous avons des spécialités régionales, mais nous n'avons pas de cuisine nationale comme la Bavière ou le Tyrol, sans parler de la cuisine française.

La Suisse est le plus ancien pays touristique de l'Europe moderne. Notre hôtellerie a dû répondre aux exigences d'hôtes des nationalités les plus diverses et prendre elle-même un caractère international. Nos employés eux-mêmes ont reçu une formation cosmopolite. Avant la guerre, l'hôtelier devait avoir travaillé en Angleterre et en France pour pouvoir avancer en Suisse. Les cuisiniers, tout spécialement, devaient avoir acquis leurs aptitudes en France, car alors déjà la renommée de la cuisine française était internationale. La cuisine française remplaça dans nos hôtels la cuisine des recettes régionales.

Au milieu du siècle dernier, on faisait une bonne cuisine régionale dans les auberges de nos campagnes. La patronne s'occupait des fourneaux et gardait comme la prunelle des yeux le secret des recettes héritées des ascendants. Le cafetier s'occupait lui-même de la cave et l'on buvait chez lui les meilleurs vins du pays.

L'apparition des chemins de fer fit le vide sur nos grandes routes et dans leurs auberges. La cuisine et les soins aux vins furent négligés et beaucoup de spécialités culinaires se perdirent.

Aujourd'hui l'automobile ressuscite la route et l'auberge, mais la formation des restaurateurs n'est plus la même. La plupart d'entre eux sont des cuisiniers formés à l'école française, dans un hôtel de nos villes et parfois dans un grand hôtel. Ils n'ont jamais eu l'occasion de connaître nos plats nationaux. Tout ce qu'a dit Escoffier est sacré pour eux. En outre, ces restaurateurs ont appris la réclame, si bien que les voyageurs leur donnent la préférence, laissant dans l'oubli les vieilles auberges où l'on pratique encore la cuisine du pays.

Cependant le voyageur d'aujourd'hui veut autre chose que la cuisine internationale. Nous faisons de même lorsque nous sommes à l'étranger. On recherche directement les spécialités culinaires locales. Aussi ferons-nous bien à l'avenir de porter plus d'attention sur nos plats nationaux.

Une de nos préparations les plus caractéristiques et les plus anciennes est certes la fondue, mais la plupart des nos cuisiniers seraient dans l'embarras s'ils devaient la préparer. On connaît généralement parmi nos spécialités les plats bernois et les viandes des Grisons et du Valais, mais même le jambon grison figure sur la carte des hôtels sous son nom international: jambon de Westphalie. Et pourtant ce jambon, bien séché à l'air, tout particulièrement celui de Tavetsch, est fort supérieure aux spécialités westphaliennes. Une saucisse aux choux ou au foie, selon la recette vaudoise, est un plat qui mérite d'être largement connu. Nous avons aussi des spécialités délicates et légères qui peuvent très bien s'allier à la plus fine cuisine. Un « Ballen » de Hallwyl avec une sauce aux herbes, un « Roeteli » de Zoug ou un filet de perche, appréciés comme il faut, se mesurent avec n'importe quelle sole. Le foie de cabri à la glaronnaise

fait un plat d'une parfaite délicatesse. Peu d'entre nous savent qu'il existe à Schwyz un mets qui a de grandes analogies avec l'Irish Stew et que l'on sert sous le nom de « Schafkabis ». Et combien d'autres exemples serait-il possible de citer.

On pourrait sûrement multiplier et améliorer ces plats régionaux, de manière à les rendre dignes de figurer sur la carte des hôtels. Il suffirait pour cela que nos écoles de cuisine se missent à enseigner ces recettes.

Notons que dans tous les pays à cuisine nationale caractéristique, ce sont les cuisinières, gardiennes des bonnes vieilles traditions, qui tiennent le sceptre. Il en fut ainsi chez nous dans le passé.

Relevons aussi que la cuisine régionale n'emploie que les produits du pays. Il en résulte que cette question intéresse directement notre agriculture, qui doit s'efforcer d'améliorer la qualité de ses livraisons de toutes sortes, pour seconder efficacement la renaissance de nos spécialités culinaires.

Nos plats nationaux, dont plusieurs sont un peu lourds et archaïques, exigent l'accompagnement d'un vin racé. Le vin suisse et la cuisine du pays vont ensemble et se complètent. Nos vins tendrement parfumés et pétillants des bonnes caves mériteraient d'être mieux connus des étrangers.

En résumé, la bonne cuisine régionale est surtout l'affaire des restaurants et des auberges. Mais il n'en est pas moins certain que l'hôtellerie, comme l'a dit M. Buttiaz, est appelée elle aussi à donner à cette cuisine un réel essor.

Notre propagande

Bons conseils à renouveler

Il faut absolument adapter la propagande aux conditions nouvelles. Cela signifie que, l'argent disponible se faisant rare, il ne faut l'employer qu'à bon escient. Une économie exagérée serait une faute; certaines dépenses reconnues profitables doivent être maintenues; d'autres peuvent être supprimées sans le moindre inconvénient.

En ce qui concerne la propagande individuelle, celle que fait chaque maison pour son propre compte, il est nécessaire de mieux réfléchir et de cesser une bonne fois de conclure à la légère des contrats de publicité sans valeur. Il faut se méfier comme de la peste des courtiers beaux parleurs voyageant pour des éditeurs inconnus. Il ne faut pas se gêner de solliciter des conseils d'organes en mesure de connaître la valeur probable des offres reçues. Ce sont là des principes élémentaires, connus de tout le monde dans l'hôtellerie. Mais s'y conformer-t-on toujours?

Le budget de publicité étant restreint d'une part, et la maison se remplissant beaucoup moins d'autre part, il s'agit de se débrouiller avec courage et persévérance, dans un esprit d'initiative sans cesse en éveil.

La première et la plus fructueuse propagande à faire est celle qui s'adresse aux anciens clients, à ceux que l'on a vus partir satisfaits de leur séjour à l'hôtel. En se rappelant à leur souvenir, on réussit fréquemment à les décider à faire un nouveau séjour. Quelques cartes-vues bien réussies ajouteraient leur éloquence discrète à la recommandation et au prospectus. Si ces hôtes sont empêchés de venir, ils seront néanmoins touchés de l'attention et conseilleront l'hôtel à des amis et connaissances.

Mais les anciens clients ne peuvent pas tous être regagnés et pour combler les vides il faut en chercher de nouveaux. Ici une faute est très commune. On adresse ses prospectus au hasard et on fait de la publicité dans des journaux sans savoir exactement à quelles catégories de lecteurs ces organes sont surtout destinés. Chaque hôtel, pour ainsi dire, a une classe spéciale de clients: amateurs des sports aquatiques ou des sports terrestres, gens du monde qui aiment le mouvement, les distractions, les

fêtes, gens fatigués qui ne demandent que le silence et le repos, automobilistes, commerçants, etc. Connaissant son genre de clientèle, pourquoi l'hôtelier fait-il encore de la publicité dans des journaux et revues qui ne sont pas lus par cette classe sociale, par cette catégorie de voyageurs, de touristes et de séjournants? Toute cette publicité doit être supprimée, quelle que soit la faconde des courtiers, parce qu'elle est condamnée d'avance à l'insuccès. C'est de l'argent jeté à la rivière, alors qu'on en a tant besoin ailleurs.

A l'heure actuelle, nombre d'hôtels font beaucoup trop de publicité à l'étranger et pas assez dans le pays même. La publicité à l'étranger se comprend pour les grandes entreprises hôtelières qui reçoivent une clientèle en majeure partie cosmopolite. Mais l'hôtel moyen, le petit hôtel, la masse de nos établissements ont tout avantage à laisser à la publicité collective à laquelle ils participent le soin d'amener des étrangers dans la station. En choisissant bien les journaux du pays, par contre, on atteint sûrement toute une clientèle possible et l'on peut en outre conclure des contrats de publicité moins onéreux et avec des conditions beaucoup plus avantageuses, surtout en ce qui concerne l'emplacement favorable des insertions.

Mais si l'hôtelier, individuellement, doit couper impitoyablement toutes les branches gourmandes de sa propagande, les associations et institutions qui font de la réclame collective ont exactement le même devoir. L'argent dont elles disposent a été péniblement réuni et il serait impardonnable de le jeter à tout vent sans discernement. Trop souvent des comités se laissent séduire par des courtiers à la langue bien pendue et passent des commandes imprudentes qui rongent leur budget. Quand plus tard le moment arrive de faire de la publicité bien meilleure dans des villes susceptibles de fournir une solide clientèle touristique, le budget est déjà épuisé. On peut citer des exemples de ce genre, où la propagande collective a été purement et simplement sabotée. Jamais un projet d'organisation de la publicité collective ne devrait être mis à exécution sans avoir été approuvé en assemblée générale des intéressés.

Chaque organe chargé de faire de la publicité collective établit d'avance un budget. Il le fait mûrement, posément, sans subir l'influence de quelque beau parleur. Il ne faut s'écarter de ce budget dûment approuvé par les fournisseurs de fonds que pour des raisons imprévues d'une importance exceptionnelle. Le souci constant de ne jamais sortir du cadre du budget empêchera bien des imprudences. Ainsi seulement des économies seront possibles sans nuire à l'efficacité de la réclame.

Il semble qu'il ne devrait plus être nécessaire de répéter toutes ces choses. Mais il en va de l'hôtelier et de la publicité comme de la ménagère avec le pétrole et la benzine: on a beau mettre en garde, les « accidents » continuent.

Association des stations balnéaires de la Suisse

Cette association a tenu son assemblée générale de printemps le 3 juin au Grand Hôtel de Baden, sous la présidence de M. le Dr Christoffel, de Coire. Le rapport annuel exposait d'une façon concise comment avaient été traitées pendant l'année écoulée les affaires les plus importantes de l'association, ainsi que la situation présente des stations balnéaires suisses. L'hôtellerie balnéaire souffre peut-être davantage encore de la crise que les autres catégories d'hôtels. Evidemment une partie de sa clientèle se compose de malades dont l'état réclame une cure, quelle que soit la dureté des temps, mais combien d'autres personnes devraient aussi faire une cure et s'en privent actuellement par motif d'économie. En outre, la pression générale sur les prix d'hôtel s'exerce dans les stations balnéaires aussi bien qu'ailleurs, ce qui interdit d'avance un rendement convenable des entreprises. — Le rapport fournissait également des indications sur l'activité du vorort dans le domaine de la propagande balnéaire (publicité collective, brochures, etc.) et traitait finalement le problème de l'appui de la Confédération aux stations de cures. En cette matière l'Association des stations balnéaires est

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Transfert du secrétariat général. — L'Alliance internationale de l'hôtellerie a décidé, dans le but de faciliter et de resserrer les rapports entre la présidence et le secrétariat, que ce dernier sera transféré tous les trois ans dans la ville de domicile du président. Le nouveau président nommé au congrès de l'Alliance à Bruxelles était sir Francis Towle, domicilié à Londres, le secrétariat quittera son bureau de Paris, au No 97 de la rue de Rome, pour le transférer à Londres. A partir du 5 juillet, sa nouvelle adresse est la suivante: 11, Southampton Row, London W. C. I.

Sociétés diverses

La Société suisse des cafetiers a tenu son assemblée annuelle des délégués le 12 juin à Thoune. Elle comptait 160 représentants de plus de 14.000 cafetiers et restaurateurs de toutes les régions du pays. L'assemblée a approuvé le rapport annuel, qui donne des précisions sur l'activité du comité et des commissions spéciales. Elle adopta ensuite les comptes et le budget et maintint les taux actuels des cotisations des sociétés. Une élection complémentaire à la commission de vérification et la confirmation des membres de l'office de contrôle furent rapidement liquidées. Un rapport détaillé de M. le Dr Walter Wellauer, de Bâle, sur l'impôt sur la bière et les contrats avec les brasseurs fut suivi d'une discussion animée. Plusieurs orateurs se plaignirent du fait que les brasseries, malgré leur situation financière favorable et les longues négociations menées avec elles, n'aient pas pris à leur compte la totalité de cet impôt et ont ainsi rejeté une partie sur les cafetiers et les restaurateurs déjà lourdement chargés. M. le Dr Brückmann, secrétaire de la société, M. le Dr Ammann (St-Gall), M. Herzog, membre du conseil d'administration et M. Meng (Vevey), parlèrent ensuite, en sens divers, de l'impôt fédéral sur les boissons. Puis M. le Dr Bodmer traita le problème de la clause de nécessité et de la crise dans le métier de cafetier, en appuyant abondamment son exposé de chiffres et de statistiques. L'assemblée, au cours de la discussion qui suivit, examina les moyens susceptibles de remédier aux difficultés présentes. Puis elle s'occupa, après rapport de M. Meier (Thurgovie), de l'instruction professionnelle. Outre les cours réguliers de Zurich et de Neuchâtel, les cafetiers peuvent suivre dans plusieurs cantons des cours professionnels spéciaux. Le certificat de capacité professionnelle éliminera peu à peu les gâtemétiers. Après avoir décidé de tenir à Vevey l'assemblée des délégués de 1936, l'assemblée approuva une motion de M. Maître (Porrentruy) demandant des démarches pour réagir contre la tenue de pensions, cantines et autres établisse-

ments concurrents par des fonctionnaires ou employés de la Confédération, des cantons, des districts ou des communes touchant déjà un traitement fixe. Il y eut ensuite une soirée familiale et la journée du lendemain fut consacrée à une excursion en bateau sur le lac de Thoune, avec réception, à Gunten.

Renseignements financiers

Chemin de fer Viège-Zermatt. — Les comptes du dernier exercice accusent un excédent de recettes d'exploitation de 308.076 fr. et 45.526 fr. d'autres recettes, dont 30.000 fr. de subventions et de prélèvements sur les fonds. Le solde actif net est de 17.495 fr., reporté à nouveau. On a constaté une légère reprise du trafic, représentant une amélioration de 2,5% environ. Mais encore une fois le capital n'est pas rémunéré. Les fonds spéciaux de réserve et de renouvellement s'élèvent à 1.357.000 francs. Le capital social reste à 5 millions et la dette obligatoire à 3,5 millions. A l'actif du bilan, le compte d'immobilisation s'élève à 9.395.000 francs. Le compte des récents travaux de protection s'élève encore, après amortissement annuel, à 390.000 francs.

Nouvelles diverses

Une école de yachting a été fondée sous les auspices du Yacht-club et de l'Association des sociétés de développement de la région du lac de Thoune. Depuis la mi-juin, elle donne sur le lac, sous une direction compétente, des cours de yachting.

Action de secours juridique. — Le 21 juin, le Conseil national, en votation finale, a accepté l'arrêté sur l'extension et la prolongation des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie, par 101 voix, sans opposition. — Le même jour, également en votation finale, le Conseil des Etats a accepté cet arrêté par 28 voix, sans opposition.

Fribourg. — On nous signale que M. C. Amser, membre de la S. S. H., précédemment au Quellenhof à Baden et directeur de plusieurs autres entreprises hôtelières connues, notamment de l'Hôtel Giessbach, a entrepris dernièrement l'exploitation du Grand Restaurant Continental à Fribourg, vis-à-vis de la gare. Nous lui présentons nos meilleurs vœux de succès.

Les premières enchères publiques de l'Hôtel de Fribourg en faillite ont eu lieu le 17 juin. L'estimation officielle était d'un million de francs, mobilier compris. Aucun amateur ne s'est présenté. Une seconde enchère aura lieu en juillet. L'adjudication se fera à tout prix, mais on estime qu'elle atteindra probablement entre 700.000 et 800.000 francs.

Trafic et Tourisme

La route de Gandria devait être ouverte au mois de juillet, mais la nature de certains rochers a imposé des travaux supplémentaires de protection contre les éboulements. Dans certains endroits particulièrement dangereux, on a été obligé de construire des galeries et de solides tunnels. L'inauguration ne pourra pas avoir lieu avant le mois d'octobre. Par ses multiples travaux d'art, la route de Gandria présente quelque analogie avec l'Axenstrasse, la célèbre route du lac des Quatre-Cantons. Par la nouvelle route, on se rendra en automobile, en trois heures et demie, de Lugano à St-Moritz. On espère que tout le trafic touristique du sud-est de la Suisse sera heureusement influencé par l'ouverture de la route de Gandria.

Tourisme interne. — Alors que certains journaux, de la Suisse romande tout spécialement, se transforment en agences de voyages et envoient nos compatriotes faire de longues excursions à l'étranger, tout en acceptant volontiers des colonnes entières de publicité de nos hôtels et de nos stations suisses, les C. F. F. et les compagnies privées dont les lignes aboutissent à la ligne du Simplon organisent pour chaque dimanche, du 23 juin au 8 septembre, un train spécial de Genève à Brigue et retour, avec un horaire permettant de passer la journée entière dans les Alpes. En outre, il y a des billets valables pour l'aller individuel le samedi et retour le dimanche par le train spécial et retour isolé dans les dix jours.

Bâle. — Les 42 hôtels et pensions de la ville de Bâle, avec 2225 lits, ont enregistré en mai de cette année 14.438 arrivées et 23.949 nuitées. Le taux d'occupation moyenne a été de 34,8%. En mai 1934, on avait noté 23.858 nuitées et un taux d'occupation de 34,3%. Les Suisses ont fourni 6546 arrivées et les étrangers 7892, dont 3341 pour l'Allemagne, 1579 pour les Pays-Bas et 1015 pour la France. Les principaux chiffres de nuitées se répartissent de la manière suivante: Suisse 11.945 (1934: 10.076), Allemagne 5222 (6226), Pays-Bas 1844 (2534), France 1486 (1907), Grande-Bretagne 799 (879), Etats-Unis d'Amérique 634 (296), Belgique et Luxembourg 457 (472), Autriche 369 (441), Italie 350 (415), Tchécoslovaquie 119 (90). Le total des nuitées d'étrangers a été de 12.004 (13.782), très légèrement supérieur à celui des nuitées fournies par les Suisses.

Oberland bernois. — Le 18me rapport annuel de la Coopérative hôtelière de l'Oberland bernois pour l'exercice 1934-35 indique que pendant la saison d'été 1934 les 63 stations climatiques et de séjours d'été de l'Oberland ont enregistré 203.100 arrivées, contre 191.800 durant l'été 1933. L'augmentation est de 6%. Les nuitées ont été au nombre de 962.000 contre

764.000 l'été précédent, ce qui représente une augmentation de 26%. Le taux de l'occupation moyenne a été de 27,5%, au lieu de 20,7 pour l'été 1933 et la durée moyenne des séjours a été de 4,8 journées au lieu de 4. Pendant la saison d'hiver 1934-35, on a noté 21.516 arrivées, contre 22.454 l'hiver précédent, dont celles de 10.760 Suisses et de 13.756 étrangers. Sur les 239 235 nuitées du dernier hiver, 63.428 ont été fournies par les Suisses et 175.807 par les étrangers. La durée moyenne des séjours a été de 13 journées pour les étrangers et de six journées pour les Suisses.

Berne. — Les 54 hôtels et pensions de la ville de Berne ont enregistré en mai 12.786 arrivées, contre 12.101 en mai 1934, 12.821 en mai 1933 et 11.936 en mai 1932. L'augmentation du nombre des arrivées par rapport au mois de mai de l'année passée est de 5,7%. Les nuitées ont été au nombre de 27.066, au lieu de 26.182 l'an dernier, ce qui représente une augmentation de 3,4%. L'amélioration constatée en mai de cette année est due exclusivement à la clientèle du pays. En effet, les Suisses ont fourni 9516 arrivées contre 8229 en mai 1934, tandis que les étrangers ont fourni 3270 arrivées en mai de cette année contre 3872 l'année dernière. La diminution du nombre des étrangers est due surtout à l'Allemagne (1290 arrivées contre 1516) et à la France (512 contre 851). Le taux général d'occupation moyenne a été de 39,7% (38,1). Le pourcentage a été de 23,2 dans les hôtels de 1er rang (22,3), de 47,2 dans les hôtels de 2me rang (43,3), de 40 dans les hôtels de 3me rang (37,7) et de 46,1 dans les pensions (49,8).

Nouveau service aérien. — Une compagnie anglaise de navigation aérienne aurait décidé d'entreprendre le plus tôt possible l'exploitation d'un service entre Londres et la Riviera romande. On organiserait en Angleterre des vols de grand tourisme à destination des bords du Léman, ainsi que des randonnées de weekend, qui amèneraient des contingents réguliers de visiteurs britanniques dans la Riviera romande et dans les stations environnantes de plaine et de montagne. Ainsi la Suisse romande serait reliée à Londres, comme la Suisse allemande, par un grand service aérien direct. L'initiative émane de hautes personnalités britanniques. Une société suisse créerait d'autre part à Villeneuve, entre cette ville et l'embouchure du Rhône, un aéroport pour avions et hydravions. La plus grande partie des terrains seraient déjà achetés. Comme la même compagnie anglaise envisage l'exploitation d'une ligne vers l'Orient, l'aéroport de Villeneuve deviendrait une escale de grand transit aéronautique international.



WHITE HORSE WHISKY

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

Wir desinfizieren und vertilgen überall,
WANZEN
KÄFER, MOTTEN
MÄUSE etc.
Grösste Spezialfirma der Schweiz
DESINFECTA AG.
Zürich, Tel. 32.330
Löwenstrasse 2
Bern, Telefon 24.527
Seilerstrasse 25
Lausanne, Tel. 34.578
Av. de Cour 58

NUR ECHT VON EMEYER
APERITIF
Bürgermeisterli
Spezialität seit 1815

ZU VERKAUFEN

Kurhaus
an prima Verkehrslage der Sants-Bahn, nur an tüchtige Fachleute. Bescheid. Anzahlung. Offerten unter Chiffre K. S. 2688 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Geschäft zu mieten od. zu übernehmen. Offerten unter Chiffre T. E. 2687 an die Hotel-Revue a Basel 2.

Paris
Tüchtigem Hotel-Fachmann ist Gelegenheit geboten, sich an einem bestrenommierten **Hotel im Zentrum der Stadt Paris zu beteiligen.** Regelmässige gute Kundschäft, beste Verbindungen mit den bedeutendsten internationalen- und Weltreisebüreaux. Interessenten wollen sich wenden unter Chiffre P. S. 2688 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
Pour cause de santé, au 2/3 de sa valeur, un **hôtel de montagne** pouvant loger près de 100 personnes, situé dans le Bas-Valais. Belle situation. Bonne clientèle. Grandes facilités de paiement. Offres sous chiffre A. Z. 2679 à l'Hôtel-Revue a Bâle 2.

Beste Existenzmöglichkeit Pension
durch Kauf einer gut eingeführten nachweisbar rentierenden
an bester Lage Basels mit allem mod. Komfort (Bad, Toi., Zentralheiz., Lift). Seriöse Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre F. O. 2696 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Agenten verbeten.)

PAPIERWAREN
Friture- u. Tortenpapiere, Lunchsäcke, Picnic-Beutel, Bonsbücher, Schreibpapiere, Papierservietten, Zahnstocher, Klosettpapiere
Verlangen Sie unsern Katalog
K A I S E R
& Co. A.-G. — Telefon 22.222 — Bern
PAPIERWAREN FÜR HOTELBEDARF

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Hotelfachmann
für baldige Übernahme eines grossen
Hotel
der Westschweiz mit Einlage von mindestens Fr. 50.000.— gesucht. Ausserordentlich ertragreiches Geschäft. Offerten unter Chiffre O. F. 2416 B. an Orell Füßli-Annancen Bern.

Zu vermieten: KASINO
Auf 1. Februar 1936 wird das bezugsbereit. Das umgebaute Gebäude enthält grössere Restaurationslokale u. Gesellschaftssäle, mit den notwendigen Wohn-, Dienst- und Nebenräumen. Fachkundige, tüchtige und kapitalkräftige Bewerber erhalten nähere Auskunft bei der unterzeichneten Anstalt, wo auch die Mietbedingungen eingesehen werden können. Schriftliche Anmeldungen sind bis zum 30. Juni 1935 einzureichen an:
Güteramt der Stadt Winterthur
Winterthur, den 17. Juni 1935. Lindenstrasse 4, Telefon 21.311

Mandel-Cornets
Chocolat-Rollen
Chocolat-„Kübeli“
Hüppen
Fruchttörtchen
Bricelets
in bester Qualität u. zu zeitgemässen Preisen beziehen Sie stets am vorteilhaftesten von dem bekannten Haus für Dessertspezialitäten
Walter Hug & Co.
Zypressenstrasse 71
Zürich 4

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Tüchtiger Hotelier
erste Kraft, in allen Branchen durchaus versiert, mit eigenem, grossem Sommergeschäft,
sucht Direktion für d. Winter eventl. Pacht
Beste Verbindungen im In- und Auslande mit Reise-Agenturen. Näheres durch Chiffre E. R. 2684 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prima Emmentaler Käse
Spezialität für Hotels
Lemann & Co., Langnau im Emmentaler - Käse en gros - Begründet 1786

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 30-40 Rp.; Rhabarber per kg 15-20 Rp.; Spargeln inländische per kg 130-140 Rp.; Spargeln ausländische per kg 110-120 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 80-90 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 60-80 Rp.; Blumenkohl klein per Stück 45-55 Rp.; Kopsalat gross (zirka 300 g) per Stück 15-20 Rp.; Kopsalat klein (zirka 100 g) per Stück 10 Rp.; Karotten per kg 50-70 Rp.; Zwiebeln per kg 30-40 Rp.; Lauch per kg 30-35 Rp.; Kartoffeln per 100 kg von Fr. 12/13.- an; Kartoffeln neue ausländische per kg 30-40 Rp.; Kieferlebensper kg 65-75 Rp.; Aukerkerbensen per kg 40-50 Rp.; Bohnen grüne per kg 75-85 Rp.; Tomaten ausländische per kg 70-80 Rp.; Gurken grosse per Stück 45 bis 55 Rp.

II. Früchtemarkt: Aprikosen ausländische per kg 90-110 Rp.; Pfirsiche per kg 130-150 Rp.; Kirschen inländische per kg 80-90 Rp.; Kirschen ausländische per kg 70-80 Rp.; Erdbeeren inländische per kg 100-120 Rp.; Erdbeeren ausländische per kg 90-110 Rp.; Trauben ausländische blaue per kg 170-190 Rp.; Trauben ausländische weisse per kg 170-190 Rp.; Äpfel, ausländische Extra-Auslese per kg 70 bis 80 Rp.; Birnen, ausländische Extra-Auslese per kg 70-90 Rp.; Zitronen per Stück 4-6 Rp.; Bananen per kg 110-120 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 10 bis 11 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 9-10 Rp.; ausländische Eier per Stück 7-8 Rp.; alles Grosse 53-60 Gramm; leichtere Ware billiger.

I. Zu den Fleischpreisen:

Table with columns for locations (Luzern, Bern, Basel, Zürich, St. Gallen, Graubünden, Lugano, Montreux, Lausanne, Genève) and various types of meat (Rind, Kalb, Schwein, etc.) with prices per kg.

II. Zu den Geflügelpreisen:

Table with columns for locations and various types of poultry (Guggeli, Poulets, etc.) with prices per kilo.

Preise vom 15. Juni 1935 VI. Erhebung im Jahr 1935

Preise vom 15. Juni 1935 VI. Erhebung im Jahr 1935

Regenbogenforellen

Table with columns for locations and prices for rainbow trout (Regenbogenforellen) in different portions.

Vermählungsanzeige. Wie man uns mitteilt, wird Fräulein Louise Hermann, Tochter der Frau Billwiler vom Sporthotel Merkur in Arosa, sich demnächst mit Herrn Paul Zuber verheiraten. Wir entbieten dem sympathischen jungen Paar unsere besten Glückwünsche!

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes wurde infolge eines Versehens Herr Heinz Sommer, alt Hotelier in Thun, gleichzeitig als Vertreter des V. B. O. im Vorstand der Genossenschaft erwählt. In dieser Eigenschaft antwortet nicht Herr Sommer in Thun, sondern Herr Fritz von Almen, Grossrat und Hotelier in Lauterbrunnen, Präsident des Vorstandsausschusses des Verkehrs-Vereins Berner Oberland. — Wir ersuchen unsere Leser, von dieser Berichtigung gefl. Kenntnis nehmen zu wollen.

Saison-Eröffnungen

Gletsch: Hotel Rhonegletscher, 22. Juni. Zermatt: Hotel Mont-Cervin, 22. Juni. Furkassasse: Hotel Belvédère, 25. Juni. Rifflalp-Zermatt: Hotel Rifflalp, 25. Juni. Grindelwald: Grand Hotel Baer, 29. Juni. St. Moritz: Rosatsch Hotel Excelsior, 29. Juni. Zermatt: Hotel Monte Rosa, 30. Juni. Engelberg: Grand Hotel & Kurhaus, 1. Juli. Gstaad: Royal Hotel & Winter Palace, 1. Juli. St. Moritz-Dorf: Hotel Caspar Badrut, 1. Juli. Cresta-Celerina: Privat-Hotel Solaria, 3. Juli.

Redaktion - Rédaction: Dr. Max Riesen

Advertisement for Chianti-Dettling featuring a bottle and the text 'Chianti-Import seit 1867' and 'Arnold Dettling Brunnen'.

Briefkasten der Redaktion

Berichtigung. In dem in unserer letzten Nummer veröffentlichten Bericht über die Generalversammlung der

Kleine Chronik

Freiburg. Wie man uns meldet, hat unser Vereinsmitglied Herr C. Amsler, früher im Hotel Quellenhof Baden und Direktor verschiedener anderer bekannter Hotelunternehmen (Hotel Giessbach etc.), kürzlich die Führung des Grand Restaurant Continental in Freiburg übernommen. Wir wünschen besten Erfolg.

Basel. Das Hotel Bristol am Bundesbahnhof ist mit Antritt am 20. Juni von Herrn W. Rügner übernommen worden. Herr Rügner war in den letzten Jahren in verschiedenen grösseren Hotelbetrieben als Oberkellner beschäftigt und betätigte sich gelegentlich auch als Mitarbeiter unseres Blattes. Mögen ihm in seinem neuen Wirkungskreis die erhofften Erfolge beschieden sein.

Advertisement for Glanz-Eternit featuring a sink and the text 'HEIMELIG! frohlockt der Gast, und Sie, Herr Hotelier, haben den Nutzen, wenn als Schutzwand hinter Zimmer Toiletten das wohlliche, farbrige'.

Advertisement for 'Mundus' protection cover with text 'Schutzglocke für Esswaren „Mundus“ Eine hygienische Notwendigkeit!'.

Advertisement for Aufzüge (Elevators) from Wagons- & Aufzügefabrik A.G. with logo and contact information.

Large advertisement for Maggi's products with headline 'Preisabschlag auf Maggi's Bouillonprodukten' and details of prices for various items like Bouillonwürfel, Gekörnte Fleischbrühe, etc.

Advertisement for automatic coal stoves with headline 'DIE AUTOMATISCHE KOHLENFEUERUNG' and technical details about the 'LOWE' brand.

Advertisement for 'Hôtel à vendre à Lausanne' with address and contact details.

Advertisement for Bordeauxflaschen (Bordeaux bottles) from Glashüttli Bülach A.G.

Advertisement for Bleichwaschmittel (Bleach) from Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen.



Herr Ministerialrat Gieseke a. D. aus Potsdam

ist oft bei uns in der Schweiz zu Gaste. „Det Jebirge, det sollte mal in Berlin stehen!“ Aber da dem nicht so ist, kommt er eben jedes Jahr in die Schweiz, jetzt sowieso, nachdem der Herr Reichsbankdirektor Schacht das gute Beispiel gegeben hat. Uebrigens ist Herr Gieseke Vegetarier, und in Berlin kriegt er als Gemüse immer so „n'en Quark“, da freut er sich auf seine Ferien, denn in der Schweiz sind die Gemüse immer „ff“. Auch heute hat ihm sein Hoteldirektor eine Büchse Conserven eingepackt, von den Besten hat er gesagt!

Wir kaufen unser Obst und Gemüse direkt beim Bauer, deshalb liefern wir besser und billiger.



Conservenfabrik St. Gallen A.G.

Telephon 80.68

**. . . aber gewiss,
nur bei Inserenten
kaufen!**

Ich komme
überall hin, um Abschlüsse,
Nachtragungen, Neueinrich-
tungen, Inventuren zu besor-
gen u. Bücher zu ordnen.
Emma Eberhard
Bahnhofstr. 100, Zürich
Telephon Klotten Nr. 37
Revisionen - Expertisen



Unentbehrlich
für Hotels, Restaurants
u. Pensionen ist unser
hochfeine
Zika-Schinken
in Dosen
Qualitäts-Vergleiche
überzeugen!
Prompter Versand überallhin
OTTO RUFF
Wurst- und Konserven-Fabrik
Zürich - Telephon 37.740

AUF RUF

an alle Liebhaber
eines erfrischen-
den und rassigen
Tafe! Getränkes
ohne Alkohol! In
aller Kürze: ver-
sucht es doch mal
mit NEA-Orange
und NEA-Citron!



Die saftigsten
Tafelgetränke
der Schweiz

Gratis

und diskret versenden wir
unsere Prospekte über hy-
gienische und sanitäre An-
gaben. — Gef. 30 Rp. für
Versandspesen beifügen.
Casa Dara, 430 Rive, Genf

**Dem Gast muss man
alles bequem machen!**

Auch das Telefonieren. Er soll auswärtige
Nummern rasch nachschlagen können. Oft
braucht er Geschäfts- oder Privat-Adressen aus
andern Städten, oder er muss sich über die Zu-
gehörigkeit und Lage von Ortschaften orientieren.
Ist er Kaufmann oder Industrieller, dann hat er
sich längst an den Gebrauch des

**Schweizerischen
Telephon-Adressbuches**

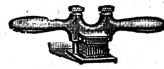
gewöhnt, weil ihm dieses universelle Nach-
schlagewerk über alle diese Fragen erschöpfende
Auskunft gibt.

Lassen Sie den Gast beim Telefonieren dieses
Buch nicht vermissen. Er wird es Ihnen danken.
Zudem leistet es Ihnen selbst viele Dienste.

Die Ausgabe 1935/36 erscheint un-
mittelbar nach den amtlichen Ver-
zeichnissen. Preis Fr. 15.—.

Schweizerisches Telephon-Adressbuch, Bern

Ein grosser Fehler wäre es,
die Saison anzufangen, ohne den



**Fleischzartmacher
„Coupax“**

Keine Hackmaschine!

welcher die Fasern und Nerven zerteilt und **Jedes
Fleisch so zart wie Filet macht**, ohne
Spuren zu hinterlassen, noch Saft zu verlieren.

Enormer Erfolg. Der Apparat macht sich schon
in wenigen Wochen bezahlt u. ist ein Leben lang ge-
brauchsfähig.

Grösste Zufriedenheit der Kundschaft!
Von der kleinsten Pension bis hinauf zum Palace-Hotel,
über 3000 Kenner in der Schweiz verwenden „Coupax“
täglich.

Hand-Modelle:

„Junior“ Fr. 52.— für Pensionen,
„Standard“ Fr. 80.— für kl. und mittl. Hotels.

Hebel-Modell:

„Express“ Fr. 300.— bis 340.— für grosse Be-
triebe mit mehr als 40 Gästen.

Prompte Sendungen gegen Nachnahme.
Prospekte und Zeugnisse zu Diensten.

Alleinvertreter für die Schweiz:
Th. Petresco, 26, avenue Soret, Genf

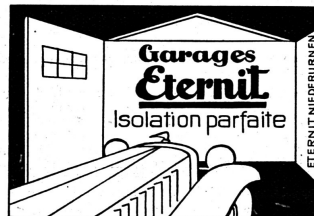
Liegestuhlstoffe

und Liegestühle

Moderne Streifen, hohe Qualität
Schoop & Co., Zürich

RUSSISCHES BILLARD

das Entzücken eines jeden Spielers.
Gratis wird das Billard franko ins Restaurant geliefert,
ohne jede Verbindlichkeit.
Billardfabrik P. Brunner - Zürich 8
Eisengasse 3 — Telephon 25.660



MODELL Nr. 254

Der sehr bequeme Sessel aus
massiv gebogenem Buchenholz,
mit Rohrrücken und Polstersitz.
Ein gediegenes neues Modell.

Er wurde bestellt für den
Erfrischungsraum Globus, Basel

Horgen-Glarus Stühle
sind beste Schweizerarbeit



Gegründet 1882 - Telephon Nr. 924 603

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

Unkrautvertilgungsmittel

„TURSAL“

SCHWEIZERFABRIKAT
Bestes und weitaus billigstes Mittel zur Ver-
tilgung des Unkrautes auf Plätzen, Strassen,
Gartenwegen etc. Prospekte gratis.
Echtheitlich b. d. meisten Samenhandlungen, Drogerien
u. Gärtnern, sowie dir. ab Fabrik in jedem Quantum.
Elektrochemie Turgi (Aargau)

**Ersparnisse
in der Küche**

Noch nie musste, wie gerade dieses Jahr, mit dem
Rappen gerechnet werden. An allen Ecken und
Enden heisst es für Sie, die Ausgaben aufs Äusserste
einzuschränken.

Vergleichen Sie folgende Preise mit den bisher
bezahlten, und Sie werden sehen, dass sich durch
regelmässigen Bezug unserer Produkte in der Küche
noch eine hübsche Summe einsparen lässt.

Kaspar-Speisefette

„Kaspar-Gold“ mit 15 % Naturbutter, erstklassig Fr. **2.50**
„Blau“ körnig „ „ „ **1.50**
„Haka-Weichfett“ (Erdnussfett) mit 15 % Naturbutter „ **1.90**
„Haka-Weichfett“ (Erdnussfett) „ „ **1.55**

Kaspar-Margarine

„Extrafein“ mit 15 % Tafelbutter,
für feine Pâtisserie „ „ **2.60**
„Extra“ mit 15 % Naturbutter, „ „ „ **2.40**
„Prima“ mit 15 % Naturbutter, „ „ „ **2.20**
„Haka-Crème“ mit 15 % Naturbutter, vegetabil „ „ **2.60**

Wir garantieren, dass Ihr Chef auch bei diesen be-
scheidenen Preisen ausgezeichnet kochen wird.

Sollten Sie mit einem dieser Erzeugnisse nicht voll
und ganz zufrieden sein, so nehmen wir die angebro-
chene Packung anstandslos zum vollen Preis zurück.

Schreiben Sie uns noch heute.



HANS KASPAR & Co., Zürich 3

Trustfreie Speisefettfabrik
Binzstr. 12 - Telephon 57.730