

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 44 (1935)  
**Heft:** 34

**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:** 01.02.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 34

BASEL, 22. August 1935

Nº 34

BALE, 22 août 1935

**INSERATE:** Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb, 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. Postabonnements: 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'ÉTRANGER 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 Riesen

TELEPHON No. 27.934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

### Inhaltsverzeichnis — Sommaire

**Gentleman-Agreement mit der Hotelplan-Genossenschaft — Fach- und Kochkunst-Ausstellung in Zug (Hotelier-Tagung, Bericht über den Eröffnungs- und Pressetag) — Todesanzeige Dr. Lichtenhahn (S. 2) — Mitgliederbewegung — Fachschule Cour-Lausanne (Höherer Fachkurs) — Reiseabkommen Deutschland-Schweiz (Abänderung der Instruktionen betr. Devisen-Einlösung) — Zum Hotelplan — Ein Inserat und eine Polemik — Anregung zur Ausbildung der heranwachsenden Hoteljugend (S. 3) — Fremdenverkehr im Monat Juni — Fach- und Kochkunst-Ausstellung Zug (Eindrücke aus dem Kochkunst-**

**Pavillon) — Marktmeldungen (Preisauflschlag für Kalbfleisch, Schweizer Trauben, S. 9) — Kurzmeldungen.**

**Cours supérieur d'hôtellerie — Prix d'hôtels — Le Plan hôtelier et le Gentleman Agreement — Les effets du Plan hôtelier — La Journée hôtelière à l'Exposition de Zug — Presse et tourisme — L'ouverture de l'Exposition culinaire de Zug — Renchérissement du veau — L'enseignement professionnel en pays vaudois — Le Congrès du vin à Lausanne — Au Comptoir suisse — Dans le Grand-Duché de Luxembourg — Informations diverses.**

## Das Gentleman-Agreement mit der Hotelplan-Genossenschaft

Am 4. Juli 1935 haben wir mit der Hotelplan-Genossenschaft eine Vereinbarung abgeschlossen, wonach sie sich an unsere Minimalpreise, unter Berücksichtigung der Rabatte für Geschäftsreisen zu halten hat, wonach sie im Ausland keine Agenturen errichtet, für die sogenannten Garantiehäuser zu einer Untersuchung Hand bietet und mit weitem Fremdenplätzen und Regionen keine Abschlüsse macht, ohne sich mit dem Schweizer Hotelier-Verein in Verbindung zu setzen.

Wir sahen uns mehrfach veranlasst, die Hotelplan-Genossenschaft auf das getroffene Gentleman-Agreement aufmerksam zu machen und waren nun letzte Woche gezwungen, dem Bundesamt mitzuteilen, dass die Hotelplan-Genossenschaft das Gentleman-Agreement fast in allen Punkten durchbricht und wortbrüchig geworden ist. Vor allem betrifft das die Preisfrage, wo wir feststellen, dass sie durch ihr Vorgehen in den verschiedenen Gegenden namentlich für die Nachsaison die Hoteliers zu Preisabmachungen zwingt und zwingen will, die wesentlich unter den Ansätzen unserer Vereinbarung stehen. Auf unsere verschiedenen Interpellationen gibt die Hotelplan-Genossenschaft überhaupt keinen Bescheid mehr.

Nächste Woche wird anlässlich der Hoteliertagung in Zug unser Zentralvorstand

zusammentreten und zum Verhalten der Hotelplan-Genossenschaft Stellung beziehen.

In diesem Zusammenhang sei auch auf die bedauerlichen ständigen Anrempelungen des Schweizer Hotelier-Vereins in den Inseraten der Hotelplan hingewiesen. Seit Tagen und Wochen haben wir uns bemüht, der Hotelplan-Aktion gegenüber alle Objektivität zu bewahren und sie schliesslich arbeiten zu lassen, damit sie zeigen kann, was sie eigentlich zu leisten imstande ist. Das hinderte die Genossenschaft nicht, nach wie vor ohne jeglichen Grund über unsern Verband und die angeblichen „Verbandsanmassungen“ herzufallen. Unsererseits möchten wir vorderhand nur das Eine festhalten, welches unwiderlegbar ist: Nach den mageren Junifrequenzen, festgestellt durch die eidgenössische Statistik, und im Gegensatz zu den übertriebenen Plagierereien des Hotelplan in den letzten Tagen weisen die Betriebsergebnisse der S.B.B. auch im Juli sogar eine rückläufige Bewegung auf, dergestalt, dass 355 000 Reisende weniger befördert wurden als im gleichen Monat des Vorjahres, was einem Rückgang der Einnahmen von 494 833 Franken oder 3,5% entspricht. Das sind dürre, aber vielsagende Zahlen, über welche man trotz aller Schönfärberei des Hotelplanes über die durch ihn erreichte angebliche Verkehrsbelebung nicht hinwegkommt.

## Hotelier-Tagung in Zug

Dienstag, den 27. August 1935.

Durch die letzte Nummer unseres Blattes hat die Mitgliedschaft S.H.V. erfahren, dass das Organisations-Komitee der Zuger Fach- und Kochkunst-Ausstellung auf Anregung unserer Sektion Zug ins Programm der während der Ausstellung zur Durchführung gelangenden Versammlungen die Veranstaltung einer **Hotelier-Tagung** aufgenommen hat.

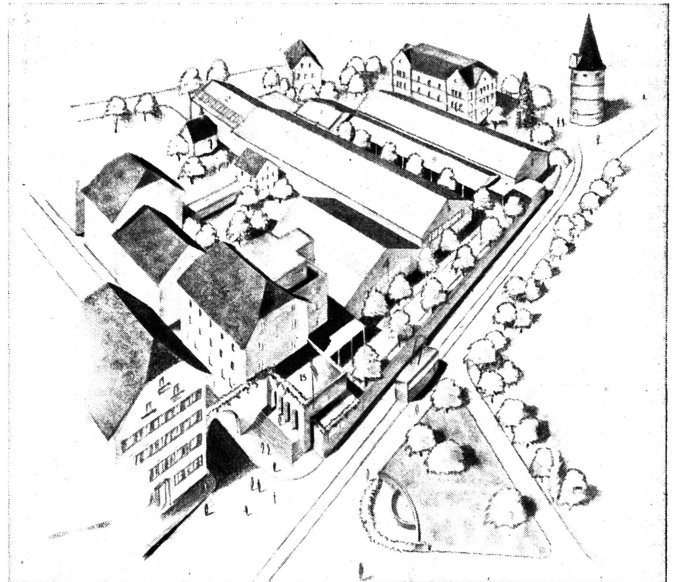
Diese Tagung, die am nächsten Dienstag, den 27. August, stattfindet, soll keine Festlichkeiten bringen, die sich mit dem Ernst der heutigen schweren Krisenzeit nicht vereinbaren liessen. Immerhin wird die Zusammenkunft neben der Berücksichtigung der Ausstellung und der altherwürdigen Stadt am Bankett im Hotel Ochsen auch der Pflege echter Kollegialität und Gastfreundschaft dienen, wie sie dem schweiz. Gastgewerbe traditionsgemäss eigen ist. Ausserdem sollen auch die Berufspflichten nicht ausser acht gelassen werden, da im Laufe des Banketts sich Gelegenheit bieten wird, über die heutigen aktuellen Fragen der Hotellerie, ihre Lage, Sorgen und Nöte zu sprechen.

Als besonderes Moment verdient dabei hervorgehoben zu werden, dass an der Tagung der Zentralvorstand S.H.V. mit dem Herrn Zentralpräsidenten sowie die

Direktion des Zentralbureau anwesend sein werden. Die Vereinsleitung hält im Zusammenhang mit dem Zuger Treffen eine Sitzung in Zürich ab, an welcher die ebenso wichtigen wie dringlichen Geschäfte „Hotelplan“-Aktion und Preisnormierung — um nur diese zwei Traktanden zu nennen — zur Behandlung gelangen.

Im übrigen bietet der rührige Vorstand der Sektion Zug alle Gewähr für gediegene und zweckentsprechende Durchführung der Tagung mit all ihren Ansprüchen an die Pflichten würdiger Gastfreundschaft. Den Zuger Hoteliers wird es zu grosser Genugung und Freude gereichen, anlässlich der Zusammenkunft recht viele Kollegen in den Mauern ihrer lieben alten Stadt begrüssen zu können. Wir geben daher der Hoffnung Ausdruck, dieser erneute Appell zur Teilnahme möge in den Kreisen unserer Mitgliedschaft ein allgemeines Echo finden und die Hoteliers aus allen Gauen des Schweizerlandes sehr zahlreich zur Fachausstellung nach der Stadt Zug führen, die schon aus Gründen der Heimatliebe und Heimattreue uns allen so eng ans Herz gewachsen ist.

Darum, am nächsten Dienstag auf nach Zug zur Hotelier-Tagung!



**Fach- und Kochkunst-Ausstellung für das Schweiz. Gastwirtschaftsgewerbe in Zug**  
17. August bis 5. September 1935 — Flugbild aus Südwest  
(W. Ursprung, Architekt, Zug)

## Fach- und Kochkunst-Ausstellung für das Schweiz. Gastwirtschaftsgewerbe in Zug

17. August bis 5. September 1935.

(Eröffnungs- und Pressetag)

Fünf Jahre sind verstrichen, seit die letzte grosse Veranstaltung dieser Art, die unvergessliche „ZIKA“ in Zürich, ihre Tore geschlossen hat. Seitdem hat mancher Ausstellungszauber uns gefesselt und gefreut; aber von keiner Ausstellung ist speziell für unser Fachgebiet im allgemeinen und für die Küche im besonders soviel Anregung ausgegangen wie von der „ZIKA“, welche die schweiz. Kochkunst mit einem Schlag ins Rampenlicht der breiten Öffentlichkeit stellte und der Küche neuen Inhalt und neue grosse Ziele schuf.

Und nun wird in diesen Tagen in der schönen Stadt Zug, wenn auch in bescheidenem Rahmen, eine Ausstellung durchgeführt, die neben den Gewerbe- und Lieferantenkreisen des Gastgewerbes auch der Elite der schweiz. Köcheschaft abermals Gelegenheit bietet, ihr hohes Können unter Beweis zu stellen. Das Organisationskomitee hat in zäher und mustergültiger Arbeit alles vorgekehrt, was im Rahmen des Möglichen gelegen, um die Ausstellung zu einer glänzenden Veranstaltung auszubauen, die sich vor dem Volke sehen lassen darf und namentlich in den Fachkreisen grösstem Interesse begegnen dürfte. Diesen sehr günstigen Eindruck gewann der Besucher schon am Eröffnungstage vom letzten Samstag, der als offizieller Tag für die Ehrengäste, die Behörden, das Organisationskomitee und die Presse bestimmt war, deren Vertreter sich aus allen Landesgegenden recht zahlreich zur Eröffnung einfanden.

Zum Besuche der Ausstellung orientiert sich der Ortsfremde sehr leicht. Vom Bahnhof ausgehend hat er nur den buntbeflaggten Strassen zu folgen, um schliesslich am entgegen gesetzten Ende des altherwürdigen Städtchens zu landen, bei der Kaserne, die einen Teil der Ausstellung beherbergt, während der übergewiegende andere Teil in angebauten Baracken untergebracht ist. Die Veranstaltung will nicht etwa ein Gesamtbild der letzten Errungenschaften geben,

sondern einen Querschnitt durch die heutigen Bedarfsartikel für das Gastwirtschaftsgewerbe sowie eine Übersicht über dessen Spitzenleistungen auf dem Gebiete der Kochkunst. In der Tat gehören die grössten teils in künstlich gekühlten Vitrinen ausgestellten Kabinettstücke der einheimischen Kochkunst zum Besten, was man seit der „ZIKA“ gesehen hat. Über diesen Teil der Ausstellung wird übrigens an separater Stelle der vorliegenden und kommenden Nummern Bericht erstattet. Die vielen einheimischen Getränke, mit und ohne Alkohol, können in Degustationsständen gleich probiert werden. Die originell dekorierte Fischküche ist eine besondere Attraktion. Wir finden weiter eine Muster-Backstube und eine Musterküche, daneben zahlreiche heimelige Winkel, wo man gerne bei irgend einer von der Traube gereiften oder einer gebrannten Spezialität verweilt.

An der Ausstellung sind über 250 Einzel-firmen vertreten. Man hat prinzipiell nur Objekte zugelassen, die zu mindestens 80% im Lande selbst erstellt werden. Von ganz besonderem Interesse ist die im 2. Stock der Kaserne untergebrachte wissenschaftliche Abteilung. Hier wird jeder Laie in gemeinverständlich Weise mit den Vor- und Nachteilen exklusiver Rohkostnahrung, mit der Bedeutung des Eiweiss, der Kohlehydrate und der Fette vertraut. Man demonstriert, welche Nahrungsmittel als Eiweiss-, Kohlehydrat- und Fettlieferanten in Frage kommen, welche Wirkung bei übermässigem Genuss einer dieser Substanzen auftreten und welche Bedeutung die Vitamine haben. Ein besonderes Interesse darf ebenfalls die Aufstellung über den jährlichen Nahrungsmittelbedarf des Kantonsospitals Zürich beanspruchen. Wir finden da u. a. folgende Angaben: 14,400 kg Kaffee, 10,300 kg Mehl, 297,000 Eier, 78,900 kg Kartoffeln, 70,000 kg Brot, 24,000 kg Rindfleisch, 10,200 kg Schweinefleisch, 500 kg Meerfisch usw. Der gleiche Raum der Ausstellung ist auch als Vortragssaal bestimmt.

Der Pressetag, der um 10 Uhr mit einem Imbiss im Ausstellungs-Restaurant eingeleitet wurde, erhielt eine besondere Note durch die Anwesenheit von Herrn Bundesrat Etter, Ehrenpräsident der Ausstellung, der mit Beifall empfangen und von Trachtenmäden durch einen Blumenstrauß geehrt wurde. Wie in den verschiedenen Reden zur Geltung kam — die man inzwischen in der Tagespresse ausführlicher lesen konnte —, ist die Zuger Ausstellung als letztes Kind der „ZIKA“ anzusprechen. Ein gesunder Optimismus leitete von Anfang an die Initiatoren und Veranstalter. Möge er anhalten und recht lange nachwirken! Die Wanderung durch die Ausstellungshallen zeigt, dass nahezu alle gewerblichen Gruppen sehr enge wirtschaftliche Beziehungen zum Gastgewerbe haben. Man kann füglich sagen, dass die Ausstellung eine Reproduktion der Verbundenheit der verschiedenartigen Wirtschaftsprüfung darstellt. Elektrische Uhren, Vervielfältigungsapparate, Waschmittel, Transportvelos, Aufzüge, Kaffeemühlen, Kühlschränke, Porzellan sind nur wenige Posten aus der vielseitigen Ausstellungs-Musterkarte. Die 282 Stände stellen einen Materialwert von rund Fr. 600,000 dar.

Nach der Besichtigung der Ausstellung folgte um 12.30 Uhr im Theater-Kasino das offizielle Bankett der Ehrengäste, der Behörden, der Presse und der Komiteemitglieder. In bemerkenswerter Ansprache über Zweck, Ziel und Aufbau der Ausstellung entbot der Präsident des Organisationskomitees, Herr Stadtrat Bohny, die Grüsse der Veranstalter und leitete damit hinüber zu einer

## Reiseabkommen Deutschland-Schweiz

### Abänderung der Instruktionen betr. Devisen-Einlösung.

Die in der letzten Nummer hier veröffentlichten Änderungen an den anfangs Juli vom Schweiz. Fremdenverkehrsverband herausgegebenen Instruktionen zum Schweizerisch-Deutschen Reiseabkommen scheinen offenbar nicht überall richtig verstanden worden zu sein. Zur Verdeutlichung der Änderungen halten wir daher nochmals Folgendes fest:

1. Die bisherige Vorschrift, wonach den deutschen Reisenden auf ihre Reisekreditdokumente unmittelbar nach der Einreise eine erste Rate von Fr. 200 ausbezahlt werden konnte, ist in dem Sinne abgeändert worden, dass diese erste Rate auf Fr. 50 herabgesetzt wurde. Zur Auszahlung dieser ersten Rate bedarf es keiner Bescheinigung seitens der Hotels.
2. Die zweite Rate der Reisekreditdokumente im Betrage von Fr. 150 kann innert sieben Tagen nach der Einreise in die Schweiz, die dritte Rate von Fr. 300 frühestens sieben Tage nach der ersten Auszahlung und die vierte Rate mit dem Rest des Monatsbetrages frühestens vierzehn Tage nach der ersten Auszahlung eingelöst werden.

Bei der zweiten, dritten und vierten Auszahlung ist die Bescheinigung eines der Einlösestellen bekannten Hoteliers beizubringen, aus der hervorgeht, dass der Reisende die benötigten Beträge zur Begleichung seiner unmittelbar bevorstehen-

Reihe flotter Tischreden, die dem Anlass in jeder Hinsicht gerecht wurden. Es sprachen u. a. noch die Herren Landammann Knüsel, der Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia, Herr Scheech, der Zentralpräsident der Schweiz. Kochverbandes, Herr Germanier, der Zentralsekretär des Schweiz. Wirtvereins, Herr Dr. Brückmann, der Zentralpräsident des Schweiz. Konditorenverbandes, Herr Metzger, sowie für die Hotellerie Herr Siegenthaler, Präsident der Sektion Zug S.H.V. und Red. A. Matti, Basel. Alle Redner fanden Worte rückhaltloser Anerkennung für die Organisatoren und Förderer der Ausstellung.

Ein Wort verdient noch der ebenso gediegene wie übersichtliche Ausstellungskatalog, mit trefflichen instruktiven Aufsätzen durchsetzt. Einer dieser Artikel, vom 2. Vizepräsidenten des Organisationskomitees, Herrn A. Siegenthaler in Zug, verfasst, beschäftigt sich mit der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Hotellerie und deren Berufsorganisation und bietet der Leserschaft über dieses Thema eine genaue, wenn auch notgedrungen ganz knapp gehaltene Orientierung. Dieser Hinweis genügt wohl, um zu zeigen, dass der Katalog nicht lediglich eine statistische Erfassung bloss der Aussteller darstellt, sondern auch andern Gesichtspunkten dient. Die Stadt Zug, der Zuger Wirtverein und die Fachschulen des Wirtvereins sowie der Union Helvetia gelangen ebenfalls zur textlichen Würdigung. Das dem Katalog beigegebene Rezeptheftchen dürfte eine bleibende Erinnerung an die Zuger Ausstellung darstellen, der wir hiemit erneut einen vollen Erfolg wünschen.

den Reisekosten in der Schweiz verbraucht, die früher eingelösten Beträge für Reisezwecke in der Schweiz verwendete. Dabei ist zu bemerken, dass diese vom Hotelier auszustellenden Bescheinigungen ohne Verwendung bestimmter Formulare abgegeben werden können.

3. Im übrigen sind keine weiteren Änderungen an den Instruktionen eingetreten. Für erhöhte Auszahlungen ist daher nach wie vor der Verbrauchsnachweis zu erbringen. Reisende, die höhere Auszahlungen benötigen, als sie bei Anwendung der ordentlichen Auszahlungsstaffelung erhalten, haben demnach eine entsprechende Bescheinigung der Hoteliers (mit Rechnungsdoppel oder Rechnungsauszüge der Hotels) vorzulegen, um bei den Einlösestellen die benötigten Mehrbeträge ausbezahlt zu erhalten. — Diese Bescheinigungen der Hotels für erhöhte Auszahlungen sind gemäss dem bisherigen Formular auszustellen, das beim Zentralbureau S. H. V. erhältlich ist.

Die eingetretenen Abänderungen der Instruktionen bringen sowohl für die Einlösestellen wie für die Hoteliers eine bedeutende Mehrarbeit. Da die Neuerung indessen im Interesse des Reiseverkehrs und damit der gesamten Volkswirtschaft getroffen wurde, ersuchen wir trotz der vermehrten Inanspruchnahme um allseitige strikte Innehaltung der neuen Vorschriften.

## Zum Hotelplan

Auf das Rundschreiben des S. H. V. betreffend die Erfahrungen mit dem Hotelplan ist am 13. August beim Zentralbureau u. a. folgendes Antwortschreiben eingegangen, das wir auf Wunsch des Verfassers hier zu Kenntnis der Gesamtmitgliedschaft bringen:

1. Der Unterzeichnete als Besitzer zweier Häuser mit je zirka 30 Betten im Tessin und in der Zentralschweiz, wovon das Erstere der Hotelplan-Aktion angeschlossen ist, macht mit dem Hotelplan folgende Erfahrungen: Die tote Saison Juni und Juli wurde in Lugano, in welcher wir in vergangenen Jahren durchschnittlich 3—4 Gäste hatten, durch ein volles Haus abgelöst. Über den gegenwärtigen Monat lässt sich nur sagen, dass Augustgäste früherer Jahre sich dieses Jahr zum Teil der Hotelplan-Aktion bedienen, weil sie billiger wegkommen; natürlich nicht ohne vorher anzufragen, ob sie auch die gleiche Verpflegung erhalten.

2. Zahlenmässig kann ich die Mehrfrequenz noch nicht angeben.

3. Es handelt sich um zusätzlichen Verkehr, eben daraus ersichtlich, weil andere Jahre überhaupt kein Verkehr!

4. Als Haus der zweiten Kategorie erhalten wir pro Gast Fr. 6.50, davon zahlen wir 10 Rp. Kurtaxe pro Tag.

5. Die Verpflegungskosten errechnen wir pro Gast mit Fr. 4 zirka, so dass der Rest des Pensionspreises für sonstige Spesen verwendet werden kann.

Im allgemeinen ist zu sagen, dass für die Verzinsung der Hypotheken in üblicher Höhe kaum oder selten eine Möglichkeit besteht. Dagegen befruchtet dieser zusätzliche Verkehr die Wirtschaft. Die ganze Summe wird für Lebensmittel, Löhne, Licht, Kohlen, Wasser, kleine Reparaturen etc. im Lande verteilt. Der Hotelier macht die Vermittlerrolle, in seinen Händen bleibt nichts oder wenig zurück, einzig fristet er sein Leben und braucht keine Schulden bei den Lieferanten zu machen. Wäre die Hotelplan-Aktion nicht zustande gekommen, hätte er in vielen Fällen sein Leben auf Kosten der Lieferanten fristen müssen.

## Fachschule Cour-Lausanne

Bei genügender Beteiligung gelangt in der Zeit vom 14. Oktober bis 23. November 1935 an der Fachschule S.H.V. ein

### Höherer Fachkurs

(Zwischensaisonkurs) von sechswöchiger Dauer zur Durchführung, der speziell zur beruflichen Aus- und Weiterbildung jüngerer Hoteliers und höherer Angestellter bestimmt ist.

Die Aufnahmebedingungen setzen das Eintrittsalter auf minimal 22 Jahre fest und fordern gute Ausweise über bisherige Betätigung an einem höheren Hotelposten.

Der Kurs ist extern. Das Kursgeld ist zum voraus zahlbar und wird nach folgenden Ansätzen berechnet:

- a) Für Mitglieder S.H.V. oder deren Kinder Fr. 100.—
- b) Für andere Teilnehmer schweizer. Nationalität Fr. 175.—
- c) Für Ausländer Fr. 325.—

Teilnehmer mit regelmässigem Besuch der Unterrichtsstunden erhalten am Schluss des Kurses einen entsprechenden Ausweis.

### Kursprogramm.

Der Unterrichtsplan des höheren Fachkurses umfasst folgende Abteilungen:

1. Technische Hotelinstallationen, per Woche 4 Stunden;
2. Hotelbaukonstruktion, 4 Stunden;
3. Psychologie, 2 Stunden;
4. Hotelbetriebslehre, 2 Stunden;
5. Hotelrecht, 4 Stunden;
6. Versicherungswesen und Haftpflicht des Hoteliers, 4 Stunden;
7. Buchhaltung und Handelslehre, 3 Stunden;
8. Warenkunde, 2 Stunden;
9. Berechnung der Küchen-Gestehungskosten, 2 Stunden;
10. Weinkunde, 2 Stunden;
11. Reiseverkehr, 2 Stunden;
12. Hotelhygiene, 2 Stunden;
13. Hotelpolizei- und Sicherheit im Hotel, 2 Stunden.

Abänderungen dieses Studienprogramms bleiben vorbehalten; desgleichen gelangt der Kurs nur bei genügender Beteiligung zur Durchführung. — Anmeldungen sind an die Direktion der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne zu richten.

Zunehmend verlangen alle Gäste die Herabsetzung des Pensionspreises auf die Höhe der Hotelplan-Aktion, der Preisdruck nimmt also zu. Weil nun durch den Preisabbau im allgemeinen seit 1930 die Lebensmittel und andere Preise im Durchschnitt um 25—30% gesunken sind, so sind ebenfalls die Sachgüter, Liegenschaften und die Hotels im besonderen durch das Fehlen der Auslandsgäste, mindestens um 50%, also die Hälfte ihres früheren Wertes gesunken. Bisher versuchte man, diese Diskrepanz zwischen Buch- und Ertragswert einer Hotelierschaft durch das Sanierungsverfahren zu verkleinern, in der Annahme, dass auf 7 magere Jahre wieder 7 fette folgen werden;

## Ein Inserat und eine Polemik

Ausgerechnet im „Aufgebot“ vom 14. August macht man uns den Vorwurf, dass wir ein aufgegebenes Inserat des Herrn Fred Dolder, Hotel St. Peter und Schlosshotel Hertenstein, nicht aufgenommen hätten, worin Herr Dolder für sein Hertenstein-Personal Wintersaisonengagements sucht, das aber folgende Stellen enthält:

„Alle diese Herren sind zurzeit in meinem gutgehenden Schlosshotel Hertenstein beschäftigt und können von mir bestens empfohlen werden. Ich bin bereit, jenes Haus, welches denselben Winterbeschäftigung bietet, durch gemeinsame Werbung bei der ausgedehnten Kundschaft meiner verschiedenen Betriebe tatkräftig zu unterstützen.“

Die Redaktion des „Aufgebot“ fragt dann an, ob es dem Organ eines vom Staat subventionierten Verbandes gestattet sei, Inserate zurückzuweisen, welche darauf abzielen, Personal unterzubringen. Dazu möchten wir bemerken:

1. Es ist uns völlig neu, dass der Schweizer Hotelier-Verein vom Staat subventioniert ist. Im Gegensatz zu andern grossen Landesverbänden hat der Schweizer Hotelier-Verein, trotzdem er eine der wichtigsten Wirtschaftsgruppen unseres Landes darstellt, vom Staat noch nie einen Rappen Subvention erhalten und ist den Staat auch noch nie um eine Subvention angegangen.

2. Wir können nicht Inserate aufnehmen, bei denen in der ausgesprochenen Weise, wie es vorliegend geschieht, für die betr. Häuser Reklame gemacht wird, und zwar ausgerechnet von einem Betriebe, der aus bekannten Gründen dem Schweizer Hotelier-Verein nicht angehört. Unser Blatt gehört gerade in bezug auf Stellendienst der Mitgliedschaft und muss auch der Mitgliedschaft reserviert bleiben. Wenn ein Outsider in unserem Blatt inseriert, können wir ihm nicht mehr Rechte einräumen als unsern eigenen Mitgliedern. Gerade das Moment der gemeinsamen Werbung, welches Herr Fred Dolder in den Vordergrund stellte, schliesst die Annahme eines solchen Inserates vollständig aus. Es trägt zudem, was vielleicht der Redaktion des „Aufgebot“ nicht bewusst sein konnte, spezifisch-polemischen Charakter.

3. Wir stellen mit Interesse fest, dass sich jetzt gerade das „Aufgebot“, welches beinahe den Gedanken des Korporationstaates vertritt, eines Betriebes annimmt, welcher sich mit Absicht stets ausserhalb der Korporationen



## Todes-Anzeige

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

Herr  
**Dr. med. Fritz Lichtenhahn**  
Besitzer des Jugendkurhaus Prasura Arosa

am 9. August im Alter von 54 Jahren an einer Operation gestorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben, bitten wir, dem verstorbenen Vereinsmitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

## Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen.		Demands d'admission.		Betten	Lits
Mme Maistre-Beytrison, Hôtel Pension du Pigne, Arolla					16
Frl. Josefine Hausmann, Casa Angolo, Ascona					10
Frl. Maria Villiger, Pensione Casa Sole, Ascona-Moscia					16
Hr. J. Wurm, Hotel Bolgenschanze, Davos-Platz					27
M. J. Bezençon, Clinique Vermont, Leysin					35
Hr. F. Thomaschet, Hotel Stelvio, St. Maria					35
Hr. Pasquale Biffi, Hotel Pension Record, St. Moritz					25
Frau E. Sickfeld-Lotz, Kinderkurheim Solaria Alpina, St. Moritz					25
M. A. E. Agassiz, Parc Palace Hôtel, Grasse (France)					P. M.

den; wer aber die Volkswirtschaft in der Praxis studiert und seine Überlegungen nicht auf überlebte Ideen basiert, der weiss, dass wir mit unserer heutigen Geldordnung unweigerlich alle dem Ruin entgegenstehen, und dass der sogenannten Hotel-Sanierung und dem Hotelplan-Zwangsnachlassverfahren noch etwas ganz anderes folgen muss, um wieder gesunde Verhältnisse zu schaffen.

6. Häuser, die nicht am Verkehrsmittelwege liegen, wie Berghotels und kleine Ortshotels, werden durch die Hotelplan-Aktion Einbusse erleiden, bedingt durch die Raslosigkeit der Feriengäste, die lieber viel herumfahren und ihre Generalabonnements ausnutzen. W.

stelt, und wir stellen weiter mit Interesse fest, dass ausgerechnet Herr Fred Dolder sich an das Korporationsblatt gewendet hat in dieser Inseratenfrage, trotzdem er noch in seinem letzten Schreiben an uns vom 30. Juli in dieser Angelegenheit von Verbandswirtschaftler spricht. Wie reimt sich das zusammen?



## Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.



## LIQUEUR Grand Marnier

Generalagentur für die Schweiz: Jean Haecky Import A.G., Basel

**An die Mitgliedschaft des S. H. V.**

Beantwortung unserer Zirkulare.

Unsere Mitgliedschaft wird hiemit dringend gebeten, die Antwort- und Fragebogen unserer kürzlichen Zirkulare in Sachen Minimalpreise und Erfahrungen mit der „Hotelplan“-Aktion — umgehend zurückzusenden. Diese Erhebungen liegen im Interesse aller unserer Mitglieder, weshalb sie durch Beantwortung unserer Fragebogen dazu beitragen müssen, dass wir die Erhebungen zweckentsprechend durchführen können.

Zentralbureau.

**Eine Anregung zur Ausbildung der heranwachsenden Hotel-Jugend**

(Korr.)

Wie schwer es heute fällt, den Jünglingen im Hotelfach die erforderliche Ausbildung zu erteilen, das wissen wir alle. Wohl besitzen wir sehr gute Schulen zur Heranbildung junger Hotelkräfte; jedoch mit den Schulen allein ist es nicht getan, das Leben im Hotelfach erheischt mehr denn je praktische Menschen! Dann sind die Schulen für einen Grossteil der Väter von jungen Hotelleuten zu teuer; der Ertrag im Hotelwesen ist infolge der bestehenden wirtschaftlichen Verhältnisse auf ein Minimum gelangt; die noch vorhandenen Mittel im Gastgewerbe sind zum grössten Teil aufgezehrt.

Was soll geschehen mit diesen jungen Kräften, damit ihnen Gelegenheit geboten werden kann, vorwärts zu gelangen? In unsern jungen Jahren war es ein leichtes, in der Welt draussen die erforderliche Ausbildung im Hotelfach sich aneignen zu können. Mit wenig Mitteln und ohne grosse Schwierigkeiten konnte der vorwärtsstrebende junge Mann sein Glück in der Fremde finden, da Auslandsaufenthalte leicht erreichbar waren. Ganz anders sieht diese Sache heute aus. Den jungen Menschen sind die Türen ins Ausland verschlossen. Nur unter grossen Schwierigkeiten und einem gut gestopften Portemonnaie kann der Jüngling Arbeit im Ausland finden; er ist auf sein kleines Land „die Schweiz“ angewiesen. In unserem Lande selbst sind aber die Chancen zum vorwärts gelangen ebenfalls sehr klein. Mit gewissen Sorgen sieht daher heute ein Grossteil von Vätern der Ausbildung der Söhne im Hotelfach entgegen. Auslandspraxis, wobei nur Austausch

in Betracht fällt, ist stets noch mit grossen Unkosten für die Jungen verbunden und nebenbei sehr schwer erhältlich.

Ich anerkenne die grosse Arbeit unseres Hotelbureau in Basel, diejenige vieler Kollegen und auch ethischer erster Angestellten, die keine Mühe scheuten, dem jungen Hotelnachwuchs im Ausland ein „Vorwärts“ zu ermöglichen. Die bestehenden Verhältnisse reichen jedoch nicht aus, all den Jünglingen die gebührende Ausbildung ohne zu grosse finanzielle Opfer der Eltern zu gewähren. Angesichts dieser Nachteile für unsere Jugend muss versucht werden, Remedur zu schaffen, und das wäre durch die Selbsthilfe unter den Mitgliedern des S.H.V. selbst! Meines Erachtens sollte es möglich sein, mit Hilfe unseres Hotelbureau eine Auskunftsstelle zu schaffen, wo die jungen Kräfte gegenseitig ausgetauscht werden könnten, also ein Austausch unter den jungen Hotelleuten im Lande selbst, um auf diese Weise mehr Chancen zu besitzen, die erforderliche Hotelpraxis in den jungen Jahren zu erlangen.

Nach einer Tätigkeit von einem Jahre oder einer Saison in dem einen Geschäft sollte im Einverständnis mit dem Prinzipal ein gegenseitiger Austausch zur weitem Ausbildung im Hotelfache ermöglicht werden, ohne stets längere Zeit auf Arbeit warten zu müssen.

Wir sollten auch mehr darnach trachten, dass unsere jungen Eidgenossen — Deutsch-Welsch- und Italienischschweizer — gegenseitig ausgetauscht werden können, um auch auf diese Art sich besser schätzen und kennen zu lernen.

**Der Fremdenverkehr in der Schweiz im Juni 1935**

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt.

Trotzdem die Pfingstfeiertage im Gegensatz zum Vorjahre auf den Juni fielen, stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung für die ganze Schweiz nur von 20,0 auf 20,6 Prozent. Von 7334 erfassten Betrieben (Vorjahr 7500) mit 167'000 Betten (172'000) wurden 308'600 Arrivées (303'600) und 1083'500 Logiernächte (1080'600) gemeldet.

Wohland	Arrivées		Logiernächte	
	Juni 1934	Juni 1935	Juni 1934	Juni 1935
Inland	198'169	192'960	661'080	649'716
Ausland	105'448	115'704	418'662	433'798
Total	303'617	308'664	1'080'651	1'083'514

Die Gesamtzahl der Logiernächte ist somit annähernd gleich geblieben. Während die Zahl der Übernachtungen der Inlandgäste etwas zurückging, ist sie für die Auslandsäste um rund 1500 (3,6 Prozent) gestiegen.

Dass die geringe Besserung in der Hauptsache dem Pflingstverkehr zu verdanken ist, zeigen auch die Frequenzzahlen einzelner Fremdenorte. So waren vor allem die belebtesten Pfingstaufstiege im Tessin und am Vierwaldstättersee stärker besucht als im Vorjahre; auch einzelne Stationen am Genfersee konnten ihre Besetzungsziffern etwas erhöhen. Im Tessin fällt

auf, dass die Frequenzzunahme gegenüber dem Vorjahre in Locarno grösser ist als in Lugano, wo eine Reihe von Gaststätten dem Hotel-Plan schon im Juni angegeschlossen war. Über die Auswirkungen dieses neuen Reiseunternehmens auf den gesamten Fremdenverkehr lässt sich heute noch kein Urteil abgeben.

Von den Städten weist einzig Basel einen wesentlichen Mehrbesuch aus (Beginn des Eidgenössischen Sängersfestes am 29. Juni). Die Zahl der geschlossenen Saisonbetriebe war mit 394 höher als im Vorjahre (329).

**Fach- und Kochkunstausstellung für das Schweizerische Gastgewerbe 1935 in Zug**

Von C. Pfister-Storck, Weggis

**Eindrücke aus dem Kochkunstpavillon**

Nach einigen Wegen durch die industrielle Ausstellung erreicht man den Kochkunstpavillon, wird dann angenehm überrascht durch die Traulichkeit des Raumes und seine zweckmässigen Dispositionen. Die Erfahrungen der früheren Kochkunstausstellungen sind hier verwertet worden. Vor allem: es bleibt Raum zur Zirkulation des Publikums, das sich dem Einweg-Zwang fliehen muss und willig fügt wird. Es ist eine Fläche von 320 qm verfügbar, welche gut ausgenutzt wird. Längs der Wände sind Kühl- und Trockenschränke mit Doppelverglasung, Ventilation und Beleuchtung, sowie in den vier Ecken Raum und kleine Bühnen für Tafelarrangements angebracht, auch für Schaustücke, die keine Schränke beanspruchen, sind Tische und Gestelle vorhanden. Die Kühlschränke an den beiden Seitenwänden, zur Aufnahme von Schaustücken aus Fleisch, Fisch und Gemüse bestimmt, haben sich, soweit man das am ersten Tag beurteilen konnte, als zweckmässig erwiesen. Vor allem hat das lästige Anlaufen der Scheiben, welches die Sicht verunreinigt, vermieden werden können. Auch der Trockenschrank an der Mittelwand, in welchem Pâtisseries- und Confiterieswaren und Schaustücke aufgestellt werden, ist zweckmässig. Ein Blumenarrangement verschönert den Raum und teilt denselben mit dem Ehrengabenschrank, in welchem wir ein vornehmes Teeservice, Ehrengabe des Schweizer Hotelier-Vereins, bemerkten, in zwei Teile, welche die freie Zirkulation des Publikums ermöglichen.

Wie wir vernehmen, haben sich eine Reihe Sektionen des Schweizerischen Kochverbandes, Hotels, Bahnhofbuffets und Restaurants und Einzelaussteller für die Dauer des Salon culinaire angemeldet, so dass die Besucher auf alle Fälle auf ihre Rechnung kommen werden. Am Eröffnung- und Pressetag, 17. August, hatte eine Gruppe Zürcher Köche ausgestellt. Es fehlt hier der Raum, um alle Aussteller mit Namen anzuführen. Wir begnügen uns in der Folge, die markantesten Objekte anzuführen und sie kurz zu kennzeichnen. Unsere Kritik ist unabhängig von derjenigen der offiziellen Jury. Wir kennen den Aussteller während unserer Beurteilung nicht, wir arbeiten ohne den Katalog.

Eine Bemerkung mag hier angeführt werden über eine Beobachtung betr. die Einstellung von Ausstellern gegenüber der Jury. Letztere ist zusammengesetzt aus Fachleuten, die sich z. T. selber als hervorragende Kochkünstler an Aus-

stellungen bewährt haben, z. T. als alte erfahrene Praktiker von Ruf bekannt sind und das Vertrauen der Berufsorganisationen geniessen, denen sie angeschlossen sind und die sie vertreten. Dieses Forum urteilt nach anderen Gesichtspunkten als der Aussteller. Wenn daher ein Aussteller zwecks Auskunftserteilung herbeigerufen wird, so hat er kurz, klipp und klar Auskunft zu geben und eine Diskussion zu vermeiden. Eine solche ist eine unerwünschte und nicht angebrachte Einmischung in die Arbeit der Jury. Der Takt verbietet dem Aussteller, sich während der Arbeit der Jury an seinen Objekten in Hörweite aufzuhalten! Wer glaubt, benachteiligt zu sein, mag einen schriftlichen Rekurs einreichen, die Jury wird die Arbeit des Rekurrenten nochmals überprüfen und endgültig urteilen.

Der Jury möchten wir nahelegen, mit der Zuteilung des ersten Ranges sehr streng zu sein und diesen nur Spitzenleistungen zuzuerkennen. Die Erfahrungen verschiedener Kochkunstausstellungen haben gelehrt, dass sich die Leistungen von Tag zu Tag überbieten. (Es soll dies keine Einmischung in die Angelegenheit der Jury bedeuten, sondern eine Bemerkung zuhanden der Aussteller!) Der Zweck solcher Ausstellungen soll ja sein: Höchstleistungen zu zeigen, Fehler, welche ihm die Jury aufdeckt (und welche er selber nicht erkennt hat), inskünftige zu vermeiden. Wer sich dem Urteil einer Jury nicht unterwerfen kann, soll entweder nicht oder dann „Hors concours“ ausstellen.

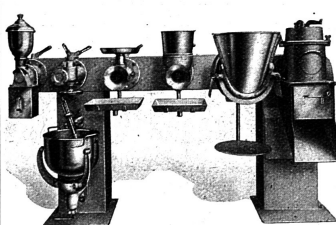
Bevor wir zur Besprechung der einzelnen Objekte übergehen, sei eine allgemeine Beurteilung des Salon culinaire des ersten Tages gestattet. Es war ein Publikumserfolg, der Fachmann war jedoch etwas enttäuscht, keine eigentlichen Spitzenleistungen zu sehen, wie wir gewohnt sind, solche bei Schweizer Köchen zu erwarten.

Von der **Neuen Trinkgeldordnung der Schweiz. Hotellerie mit Trinkgeldverteilungsschema**

sind Separatdrücke zu 20 Cts. plus Porto erhältlich durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2.

**Kombinierte Patent Grossküchen-Maschine**

Unvergleichlich in Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit der Verwendung. Anpassung an jeden Betrieb durch entsprechende Kombination von 3 bis 6 und mehr Apparaten, ein- oder beidseitig des Getriebekastens angeordnet. Antrieb durch nur einen Motor. Jeder Apparat stets betriebsbereit und von den andern unabhängig einschaltbar. Ruhig im Oelbad laufende, vollständig eingeschlossene Getriebe.




**F. AESCHBACH AG. AARAU**  
Maschinenfabrik-Backofenbau-Kühlanlagen

Besichtigen Sie unsere Einrichtung am Bäckerkstand der Kochkunstausstellung Zug

Beachten Sie den Stand 42, Halle I

**Schweizer Porzellan**



Unsere **Geschirrspülmaschinen**

aus rostfreiem Chromstahl bieten Vorteile wie

1. Betriebssicherheit
2. Grösste Stückfundenleistung
3. Geringster Heisswasserverbrauch
4. Einfache Bedienung

Verlangen Sie unverzüglich Details, damit Sie die Vorteile selbst erkennen.



**SCHWABENLAND**  
& CO. A.G. - PETERSTR. 17 ZÜRICH  
KÜCHEN- UND KONDITOREI-EINRICHTUNGEN

**Der beste und billigste Stahlgrill von Fr. 3.90 bis Fr. 6.75**



**Melior (Patent)**  
Stand 114 Stand 183  
Halle III Halle IV

Besuchen Sie unsere Stände in der **Zuger Hochausstellung**  
MELIOR VERTRIEB: F. Bondanini, Renens b. Lausanne

**Kellers Sandschmierseife u. Sandseife**

sind garantiert säure- und giftfrei. Zum Reinigen von Nickel, Kupfer, Metall, Gummi, Marmor, Holz, wie auch als Händereinigungsmittel sind sie seit 30 Jahren unübertroffen und vorteilhaft in der Anwendung.

**Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen**

Zu verkaufen **Café-Restaurant**

in grosser Ortschaft des Berner Jura gelegen. Geht. Offerten unter Chiffre A. 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Ich komme**  
überall hin, um Abschüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

**Emma Eberhard**  
Bahnhofstrasse 100, Zürich  
Telephon Klotten Nr. 37  
Revisionen - Expertisen

Per sofort zu verkaufen sehr gut erhaltene, im Geschäftszentrum liegende **Hotel-Pension**

mit Aussicht auf den See. 30 Betten. Verkaufspris Fr. 38'000.—, Anzahlung Fr. 28'000.—. Offert. gef. unter Chiffre H. P. 2841 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Englische Sprachschule in London mit od. ohne Pension**

The Mansfield School of English, 6 Nicol 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.

**Hôtel de Londres, Montreux**  
à louer (conviendrait à couple travailleur, mari chef de cuisine). Maison moderne à proximité de la gare et du bateau. Passage, pension, clientèle. 28 chambres de maîtres. Petit mobilier à fr. 20.000 au comptant. Conditions de crise. Venir visiter. Il ne sera pas répondu aux lettres.

Zur Einrichtung eines kleinen Privatchalet in der Zentralschweiz von einem Wohn- und fünf Schlafzimmern und geschl. Veranda, wird aus einem guten Hotel vollständig

**INVENTAR**

(Möblier, Linge, Porzellan und Glaseschirr, Kücheneinventar, einige Terrassen- und Gartenmöbel) zu günstigen Bedingungen zu verkaufen gesucht. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre F. V. 2847 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de Réception-Caissier**

Stütze des Besitzers, strebsam, aggressive Kraft, Ende Zwanziger, mit Kenntnis in Acquisition und Reklame, für Zweisaison-Geschäft Winter und Sommer gesucht. Offerten mit Bild, Referenzen, Lohnansprüchen unter Chiffre D. R. 2844 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Direktion**

sucht tüchtiger Hoteller mit geschäftskundiger Frau, beide sprachenkundig. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre D. R. 2798 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Kleineres Hotel-Restaurant**

(Jahresbetrieb) an prächtiger Lage am See, bei Genf, mit gutem Umsatz umständelbar per 1. Oktober oder 31. Dezember 1935 sehr günstig zu vermieten. Gute Gelegenheit für tüchtigen Küchenchef. Angebote mit Referenzen erbeten an: Hausbesitzerverein Basel, Hutgasse 4, Telephon 27.946.



### Cours supérieur d'hôtellerie

Un cours supérieur de six semaines (entre saisons) aura lieu à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne

du 14 octobre au 23 novembre 1935

Il est spécialement destiné aux jeunes hôteliers et aux employés supérieurs. Pour y être admis, il faut être âgé d'au moins 22 ans, avoir occupé des places supérieures dans des hôtels et être muni de bonnes références. Les élèves sont externes. Le prix de l'écologie pour six semaines, payable à l'avance, est de 100 fr. pour les membres de la S.S.H. ou leurs enfants, de 175 fr. pour les autres élèves de nationalité suisse et de 325 fr. pour les élèves de nationalité étrangère. Une attestation peut être délivrée sur demande aux élèves qui ont suivi régulièrement l'enseignement. Le cours n'aura lieu que si le nombre des inscriptions est suffisant.

Le programme comprend les installations techniques modernes des hôtels, la construction et l'aménagement des hôtels, la psychologie hôtelière, l'exploitation des hôtels, la jurisprudence, les assurances et la responsabilité civile, la comptabilité et les connaissances commerciales, la connaissance des marchandises, le calcul des prix de revient, l'oenologie, le tourisme, l'hygiène hôtelière, la police et la sécurité dans les hôtels.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction de l'Ecole hôtelière, Lausanne-Cour.

### Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la S. S. H.

### Prix d'hôtels

Une vague de défaitisme passe sur l'industrie hôtelière suisse. On y perd le courage de réagir contre les prétentions démesurées d'une forte partie du public voyageur. Pour avoir des clients, on pratique des tarifs de hasard, qui n'ont plus rien de commun avec les principes et les calculs du commerce, en fermant les yeux, comme l'autruche devant le péril, sur le résultat final de cette politique.

L'activité du Plan hôtelier, il faut le déclarer franchement, a fortement contribué à répandre dans le public l'idée que l'hôtel est trop cher. D'autre part, certains journalistes, qui se soucient peu de rester objectifs et véridiques, ne cessent d'entretenir et de propager la même idée. Ils ne tiennent pas compte de cette partie des frais généraux que l'hôtellerie est dans l'impossibilité de réduire, ni du degré de confort du logement, ni de la qualité de la cuisine, ni des agréments assurés par l'hôtelier à ses hôtes. L'hôtel devrait être un paradis gratuit. L'hôtelier, qui trop souvent ne sait déjà plus comment faire honneur à ses engagements, devrait travailler à perte. Et on ne se gêne pas de confondre déloyalement le restaurant et l'hôtel, en mettant la faute de l'un sur le compte de l'autre. Le public est mal renseigné sur la vraie situation des hôtels.

Nous disons que le défaitisme se propage dangereusement dans notre industrie hôtelière. Est-ce que nous constatons le même phénomène dans les autres branches de l'industrie et du commerce? Voyons-nous les paysans, en présence des réclamations générales contre la cherté des produits agricoles, jeter le manche après la cognée et livrer leurs denrées à n'importe quel prix? Voyons-nous les commerçants céder aux marchandages et se priver de tout bénéfice pour le plaisir de développer leur clientèle?

Les maîtres d'état travaillent-ils à perte pour avoir de l'ouvrage? Est-ce que les bouchers, les boulangers, les laitiers, les marchands de légumes font des concessions extraordinaires aux hôteliers qui se sacrifient pour les hôtes? On est forcé de le reconnaître: l'hôtellerie est seule à «se laisser faire».

Il est certain que l'hôtellerie suisse est lourdement handicapée par la cherté de ses prix de revient. Les gouvernements des Etats qui sont nos concurrents dans le mouvement touristique international s'efforcent de réduire le coût de l'existence. Chez nous, l'idéal est de maintenir la vie chère par des droits de douane exorbitants, des restrictions et des interdictions d'importations, des impôts directs ruineux, des taxes sur tout ce qui est susceptible d'en faire l'objet. Et l'on voudrait que l'hôtelier suisse pratiquât des tarifs inférieurs à ceux des hôtels de l'étranger. Notre hôtellerie est écrasée entre ses charges de tous genres et les prétentions de la clientèle moderne, qui veut vivre à meilleur compte et avec beaucoup plus de confort en vacances qu'à la maison. Notons en passant que nombre de ces villégiatures qui trouvent tout trop cher à l'hôtel n'ont pas même réglé leurs propres fournisseurs avant de partir en séjour. Par en haut et par en bas, auprès des pouvoirs publics et auprès du public voyageur, l'hôtelier se heurte à un mauvais vouloir désespérant.

Mais ce n'est pas tout; il en rencontre encore à son niveau, c'est-à-dire chez des collègues qui sont avant tout des concurrents, qui publient et pratiquent des prix de pension dérisoirement bas. Il est vrai que ces gâcheurs de prix de pension cherchent à se récupérer sur les extras. Si l'on cause avec des pères de famille de retour des vacances, l'antienne est toujours la même: «La pension était bon marché, mais les prix des extras étaient prohibitifs.» Les hôteliers qui ont adopté ce système causent un préjudice énorme à leur profession et se font à eux-mêmes un tort dont ils ne calculent malheureusement pas la gravité.

Si un commerçant, pour soutenir la concurrence, est obligé de vendre une marchandise meilleur marché, il est contraint de se rattraper sur la qualité, c'est-à-dire de débiéter une marchandise qui lui revient moins cher. De même l'hôtellerie, si elle ne veut pas travailler à perte avec des prix trop bas pour les conditions dans lesquelles elle se trouve, doit réduire ses prestations pour diminuer ses frais de revient. Or les «retour de vacances» se plaignent déjà de n'avoir plus trouvé les mêmes agréments. Des stations où les manifestations de société constituaient une attraction très forte n'offrent plus grand-chose à leurs hôtes dans ce domaine. Les orchestres ne sont plus ce qu'ils étaient auparavant. Les repas sont de moindre qualité et moins soignés comme présentation. Bref, l'hôtellerie suisse, à cause du gâchage des prix, est bel et bien en train de se déclasser peu à peu et de renoncer à l'un des principaux facteurs de sa renommée mondiale.

Quelles sont les conclusions à tirer des quelques idées que nous venons d'exposer?

Il faut absolument que l'esprit de solidarité entre collègues reprenne son ancienne force dans notre industrie hôtelière suisse, si nous voulons réagir efficacement contre le défaitisme. Et la partie saine de l'hôtellerie ne doit pas reculer devant des mesures énergiques pour mettre à la raison les éléments qui ruinent leurs confrères en se ruinant eux-mêmes.

Que l'on pratique des prix aussi bas que possible, mais compatibles encore avec les tarifs de l'organisation professionnelle, par conséquent avec les principes commerciaux, hors desquels il n'y a pas de salut.

Que l'on revise encore une fois, s'il le faut absolument, la réglementation des prix, mais qu'on ne l'abolisse pas, autrement le déclassement des catégories supérieures entraînera infailliblement la débâcle de la moyenne et de la petite hôtellerie, un désordre désastreux sera le prélude de la chute finale.

Et que l'on réagisse vigoureusement contre tous ceux qui égarent l'opinion. C'est en éclairant le public que nous obtiendrons de lui aide et protection contre une politique économique erronée, ruineuse en tout cas pour l'hôtellerie, malgré la haute importance de cette industrie pour notre économie nationale. Mg.

### Le Plan hôtelier et le Gentlemen-Agreement

Le 4 juillet 1935, nous avons conclu avec la Coopérative Hôtelplan un accord aux termes duquel cette entreprise, entre autres, devait s'en tenir à nos prix minima avec application du rabais pour voyages collectifs, ne devait ouvrir aucune agence à l'étranger et ne devait étendre son action à aucun centre ou aucune région de tourisme sans se mettre d'abord en relations à ce sujet avec la Société suisse des hôteliers.

A plusieurs reprises, nous avons dû attirer l'attention de l'Hôtelplan sur les dispositions du Gentlemen Agreement. La semaine dernière, nous avons été forcés d'informer l'Office fédéral compétent du fait que la Coopérative Hôtelplan viole presque tous les points de l'accord en question et ne tient pas la parole donnée. Ceci concerne surtout les prix, où nous constatons qu'elle contraint et veut contraindre les hôteliers, pour l'arrière-saison spécialement, à accepter des tarifs très inférieurs à ceux prévus dans l'accord. Au surplus, l'Hôtelplan ne daigne plus répondre à nos interventions.

A l'occasion de la Journée de l'hôtellerie à l'Exposition culinaire de Zoug, la semaine prochaine, notre Comité central se réunira et discutera de l'attitude à prendre en présence des agissements du Plan hôtelier.

Il faut souligner à ce propos les attaques regrettables et incessantes à l'adresse de notre Société contenues dans la publicité de l'Hôtelplan. Depuis longtemps nous nous efforçons d'observer à l'égard de l'Hôtelplan la plus stricte objectivité et de lui laisser sa liberté d'action pour qu'il puisse montrer ce dont il est capable. Cela ne l'a pas empêché de continuer à nous critiquer comme auparavant et sans le moindre motif.

Pour notre compte, nous répondrons par une simple constatation irréfutable. Après la maigre affluence de voyageurs du mois de juin, confirmée par la statistique fédérale, et en contradiction avec les phrases redondantes publiées ces jours derniers par l'Hôtelplan, les résultats d'exploitation des C.F.F., en juillet également, accusent un recul du trafic. Les C.F.F., en effet, ont transporté en juillet dernier 355.000 voyageurs de moins que pendant le mois correspondant de l'année passée. Les recettes voyageurs ont diminué de 494.883 francs, ou de 3,5%. Ces chiffres sont d'une éloquence impressionnante. Ils montrent ce qu'il faut croire des affirmations prétentieuses du Plan hôtelier sur l'animation du trafic touristique qu'il serait parvenu soi-disant à réaliser.

### Les effets du Plan hôtelier

Répondant à l'enquête de la S.S.H. sur les expériences auxquelles a donné lieu l'action du Plan hôtelier, un sociétaire nous a envoyé en date du 13 août une intéressante lettre dont voici la traduction:

«Je suis propriétaire de deux maisons, chacune d'une trentaine de lits, l'une située au Tessin, l'autre dans la Suisse centrale. La première est affiliée au Plan hôtelier et j'y ai fait les expériences suivantes:

La saison morte de juin et juillet, pendant laquelle j'avais en moyenne trois ou quatre clients, m'a donné cette année maison pleine. En ce qui concerne le mois d'août, on peut seulement dire pour le moment que les clients de ce mois recourent en partie au Plan hôtelier pour s'en tirer à meilleur

compte, mais non pas sans s'informer auparavant s'ils seront traités de la même manière que les autres clients.

Je ne suis pas encore en mesure de fournir des chiffres précis sur l'augmentation du taux d'occupation. Il s'agit bien chez moi, pour juin et juillet, d'un trafic supplémentaire nouveau, puisque les autres années il n'y avait pas de trafic!

Comme maison de la deuxième catégorie, nous recevons du Plan hôtelier 6 fr. 50 par jour et par client, sur lesquels nous payons 10 centimes par jour pour la kurtaxe. Nous évaluons à 4 fr. les frais d'entretien journalier d'un client; le reste du prix de pension peut donc être utilisé pour la couverture d'autres dépenses. D'une manière générale, il faut dire qu'il ne subsiste guère, ou que très rarement, une possibilité d'assurer le service des intérêts hypothécaires dans la mesure usuelle. Par contre, le trafic supplémentaire amené par le Plan hôtelier est profitable à l'économie publique. Toutes les sommes payées par ces voyageurs se répartissent dans la contrée en denrées alimentaires, salaires, lumière, combustibles, eau, petites réparations, etc. L'hôtelier joue le rôle d'intermédiaire. Il ne lui reste rien en propre, ou très peu seulement. Mais il gagne sa vie et n'est pas contraint de faire des dettes auprès de ses fournisseurs. Sans le Plan hôtelier, il aurait dû vivre aux dépens des fournisseurs.

D'un autre côté, tous les clients réclament de plus en plus l'abaissement du prix de pension au niveau de celui du Plan hôtelier. La pression sur les prix se développe donc. La baisse des prix des denrées alimentaires et autres marchandises a atteint depuis 1930, d'une manière générale, 25 à 30%. Les immeubles, et les hôtels en particulier à cause du manque de clientèle étrangère, ont perdu au moins le 50% de leur ancienne valeur. Jusqu'à présent, on a tenté de raccommoder cette fissure entre la valeur comptable et la valeur de rendement d'une entreprise hôtelière par la procédure d'assainissement, dans l'idée que les sept années maigres seraient suivies de sept années grasses. Mais celui qui étudie l'économie publique dans la pratique, et qui ne base pas ses réflexions sur des idées d'un autre âge, sait qu'avec notre système actuel nous courons tous à la ruine; il sait en particulier qu'il faut trouver tout autre chose à la place de la procédure forcée de concordat hypothécaire si nous voulons créer de nouveau une situation saine et normale.

Les maisons qui ne sont pas situées à la portée du trafic, comme les hôtels de montagne, souffriront de l'action du Plan hôtelier. Il en sera de même de la petite hôtellerie locale, à cause du besoin continu de mouvement et de déplacement des clients de vacances, sans cesse en excursion pour utiliser le plus possible leur abonnement général.»

\* \* \*

Un autre membre de la Suisse centrale nous écrit, les mêmes idées étant exprimées aussi du reste par d'autres correspondants encore:

«De partout nous entendons parler de prétendus succès du Plan hôtelier. Des notes dans les journaux célèbrent sans cesse ces succès. Ces rapports de presse feraient croire que le Plan hôtelier nous vaut, directement ou indirectement, une brillante saison.

Cela peut être exact pour certaines maisons recevant chaque samedi des clients du Plan hôtelier. Mais il en va tout autrement dans notre contrée. Il est vrai qu'une certaine amélioration du trafic touristique est indéniable, mais une partie de cette augmentation doit être attribuée, outre la clientèle nouvelle du Plan hôtelier, au beau temps et à la concentration du mouvement des touristes sur les quelques semaines d'été. Chez nous spécialement, nous constatons un recul sensible dans l'affluence des hôtes. Nous l'attribuons au fait que le Plan hôtelier nous a enlevé des clients, lesquels ont marché ailleurs pour jouir de prix meilleur marché.







Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel N° 34

Offene Stellen - Emplois vacants

Handlungs-Lingere für Passantenhotel, Ranges gesucht. Jahresstelle, Eintritt 1. Oktober. Gründliche Kenntnisse im Weinhandel erforderlich. ...
Barmard, seriös, gut präz., sucht Stelle zu baldigem Eintritt, nähme auch Stelle an zu besserer Herrschaft für Kinder und Service. ...
Barmard, ges. Alters, tüchtig u. fachgewand, Kenntnisse der Hauptsprachen, gegenwärtig in erskl. Fremdenbar tätig, sucht Engagement für kommende Winteraison in gute Bar. ...

Salle & Restaurant

Barmard, seriös, gut präz., sucht Stelle zu baldigem Eintritt, nähme auch Stelle an zu besserer Herrschaft für Kinder und Service. ...
Barmard, ges. Alters, tüchtig u. fachgewand, Kenntnisse der Hauptsprachen, gegenwärtig in erskl. Fremdenbar tätig, sucht Engagement für kommende Winteraison in gute Bar. ...
Barmard, der 4 Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig in erskl. Bar tätig, sucht sich auf September zu verändern. Gute Zeugn. u. Referenzen zu Diensten. ...

Chätsch, 38 J., auch tüchtig in Pâtisserie, sucht Stelle in der Hotel-Pension oder Klinik im Engadin. ...
Chätsch, mit guten Zeugnissen, 37 Jahre alt, sucht passendes Engagement per 15. September oder Winteraison-1. Sept. ...
Chätsch, Pâtissier, jung, aus erstem Hause Zürich, sucht Arbeit u. Winteraison-empl. Jahresstelle in erstem Haus. ...
Chätsch, 23 Jahre, tüchtig, seriös, sucht Stelle als Handwerker in einem grossen Hotel, wo er sich in alle Zweige des Gebäudes einarbeiten kann. ...

Alain-Portier-Condacteur sucht Winterstelle. Bevorz. engl. Haus bis zu 60 Betten. ...
Alain-Portier, 22 Jährig, sprachkundig, treu und zuverlässig, sucht Saison- oder Winterstellen als Portier oder Saisongang. ...
Alain-Portier, 25 Jahre alt, tüchtig, seriös, sucht Stelle als Kassier in einem Hotel, wo er sich in alle Zweige des Gebäudes einarbeiten kann. ...

Stellengesuche - Demandes de Places

Chätsch, 38 J., auch tüchtig in Pâtisserie, sucht Stelle in der Hotel-Pension oder Klinik im Engadin. ...
Chätsch, mit guten Zeugnissen, 37 Jahre alt, sucht passendes Engagement per 15. September oder Winteraison-1. Sept. ...
Chätsch, Pâtissier, jung, aus erstem Hause Zürich, sucht Arbeit u. Winteraison-empl. Jahresstelle in erstem Haus. ...

Cuisine & Office

Aide de cuisine, connaissant la pâtisserie, cherche place de saison ou à l'année. Bonnes références à disposition. ...
Chätsch, 38 J., auch tüchtig in Pâtisserie, sucht Stelle in der Hotel-Pension oder Klinik im Engadin. ...
Chätsch, mit guten Zeugnissen, 37 Jahre alt, sucht passendes Engagement per 15. September oder Winteraison-1. Sept. ...

Etage & Lingerie

Etageverwalter, tüchtig, erfahren und arbeitsfreudig, sucht passende Stelle. ...
Glätli, tüchtig, sucht Jahresstelle in gutem Haus als Lingerie- oder Wäscheverwalter. ...
Ingrä-Stöferin, gute, mittlere Hotel, sucht Stelle in Hotel für Herbst u. Winter in die Berge. ...

Divers

Bursche, 23 Jahre alt, sucht Stelle zwecks Erlernung der franz. Sprache als Küchen- oder Officemburche. ...
Bursche, jung, 19 Jahre alt, sucht Stelle im franz. zu erlernen als Hausdienster-Küchenburche oder Portier. ...
Bursche, 25 J., militär. Anfänger, sucht Stelle als Küchen- oder Kellerburche, ist auch mit Kleinverf. vertraut. ...

Bureau & Reception

Hoteltöchter, 25jährig, deutsch, franz., engl. u. italien. sprechend, im Hotellwesen vertraut, speziell Bureau, Buchhaltung, Kassen, Korrespondenz, Rezeptoren, zuverlässig, suchte Herbstaison passende Stelle bei besch. Annehmlichkeiten. ...
Sekretärin, 32 J., deutsch, franz., engl. u. ital. sprechend, mit Buchhaltung u. allen Arbeiten des Hotellwesens vertraut, sucht Jahresstelle als Hotel- oder Winter-Sekretärin. ...

Loge, Lift & Omnibus

Alein- oder Etageportier, solid, mit Sprachkenntnissen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Zeugnisse zu Diensten. ...
2171 Saaltheater, Zimmermädchen, kl. Hotel, Locarno.
2172 Saaltheater, 2 güttemplehne Zimmermädchen, sofort.
2173 Gouvernante-Stütze, 1. Sept., erskl. Hotel, Bielersée.

Loge, Lift & Omnibus

Alein- oder Etageportier, solid, mit Sprachkenntnissen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Zeugnisse zu Diensten. ...
2171 Saaltheater, Zimmermädchen, kl. Hotel, Locarno.
2172 Saaltheater, 2 güttemplehne Zimmermädchen, sofort.
2173 Gouvernante-Stütze, 1. Sept., erskl. Hotel, Bielersée.

Loge, Lift & Omnibus

Alein- oder Etageportier, solid, mit Sprachkenntnissen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Zeugnisse zu Diensten. ...
2171 Saaltheater, Zimmermädchen, kl. Hotel, Locarno.
2172 Saaltheater, 2 güttemplehne Zimmermädchen, sofort.
2173 Gouvernante-Stütze, 1. Sept., erskl. Hotel, Bielersée.

Vakanzenliste des Stellenvermittlungsdienstes

Hoteltöchter, 25jährig, deutsch, franz., engl. u. italien. sprechend, im Hotellwesen vertraut, speziell Bureau, Buchhaltung, Kassen, Korrespondenz, Rezeptoren, zuverlässig, suchte Herbstaison passende Stelle bei besch. Annehmlichkeiten. ...
Sekretärin, 32 J., deutsch, franz., engl. u. ital. sprechend, mit Buchhaltung u. allen Arbeiten des Hotellwesens vertraut, sucht Jahresstelle als Hotel- oder Winter-Sekretärin. ...

Concierge par excellence

Inserieren bringt Erfolg!
Gewandter, sprachkundiger
Concierge
sucht Stelle f. Herbstaison
Suche ein tüchtiger, sprachkundiger, seriöser Concierge, der sich mit ca. Fr. 3000.— am Geschäft interessiert würde. ...

Concierge par excellence

Inserieren bringt Erfolg!
Gewandter, sprachkundiger
Concierge
Suche ein tüchtiger, sprachkundiger, seriöser Concierge, der sich mit ca. Fr. 3000.— am Geschäft interessiert würde. ...

TeilhaberIn gesucht

Welche reiche Wirtshäuser oder Hotellbesitzer aus guten Häusern (Büffelalm, Alpstein oder Kletterin) wäre genötigt, sich mit ein. Wirtshaus zu gemeinsamer Übernahme eines pass. Geschäftes (Verb.-Rest., event. kl. Hotel) zu verbinden. ...

Hoteliersverein

Hoteliersverein

Hoteliersverein

Hoteliersverein





Wir haben keine Zeit, auf unseren Lorbeeren auszuruhen . .

Der Name unserer Produkte ist heute wohlbekannt, aber wir wollen uns nicht mit dem zufriedengeben. Worte sind rasch vergessen, nur eines hat Bestand: die Tat! Seit Bestehen unserer Fabrik haben wir stets vorwärts gearbeitet und immer nur den Vorteil unserer sich stetig vergrößernden Kundschaft vor Augen gehalten. Unser Umsatz ist stetig gestiegen. Wir danken dies unserer knappen Berechnung und unserem Grundsatz: Direkt beim Bauer kaufen, um besser und billiger zu liefern.



**Conservenfabrik St. Gallen A.G.**

Telephon 80.68

Schweizerische Fach- u. Kochkunst-Ausstellung in Zug

Diese neue Lips-PATENT-Hochleistungs-

**Universal-Küchen-Maschine „Kombinator“**

wird in Halle I Stand 30 ausgestellt und vorgeführt. Sie ist im Betrieb in der Küche der Ausstellungs-Wirtschaft.



Vorder-Ansicht mit Passier-Vorrichtung

„Kombinator“

- schlägt Rahm, Eiweiss und Mayonnaisen
- rührt Spätzli-, Kuchen- und andere Teige
- mischt gehacktes Fleisch und Gemüse
- reibt Käse, Mandeln, Nüsse, Paniermehl
- schneidet Suppenbrot, Kartoffeln, Rüben
- hackt Fleisch, Gemüse etc.

Zusatz-Apparate: Passier-Vorrichtung, Glace-Vorrichtung, Kaffee-Mühle, Salz-Mühle, Schleifstein

**JAKOB LIPS, Maschinen-Fabrik, URDORF (Zürich)**

**la Bündnerfleisch**

la Rohschinken, mit und ohne Bein  
„ Rospäck  
„ Salsize nach Hausmacherart  
in anerkannt bester Qualität beziehen Sie vorteilhaft bei

**TH. DOMENIG A.-G., AROSA**

älteste Firma der Branche.

**Weltausstellung Brüssel 1935 goldene Medaille.**

Besuchen Sie uns bitte an der Fach- u. Kochkunstausstellung in Zug, 17. VIII.—5. IX. 1935.

**Die Wiederholung**

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

**Aufzüge**



Schweizerische  
**Wagons- & Aufzügefabrik A.G.**

Schlieren-Zürich  
Telephon 917411

**Sämtliche Hotel-Wäsche**

in allen Preislagen liefert billigst

**Kühm-Keller's Sohn**

Wäschefabrik  
**Frauenfeld**  
Haus gegr. 1872

**Emmentalische Forellenzucht Stalden**

in Emmental      Telephon Konolfingen 21

Bezugsort der vorzüglichen

**Portionforellen**

lebend oder küchenerfertig. Exakte Grösse. Prompte Lieferung.



MODELL Nr. 293

Der unübertrefflich bequeme Sessel aus massiv gebogenem Holz, mit Rohrsitz und -Rücken

Er steht u. a. an folgenden Orten:  
Rest. z. weissen Stab, Basel  
Restaurant St. Peter, Zürich  
Sport-Hotel Altein, Arosa

Horgen-Glarus Stühle sind beste Schweizerarbeit

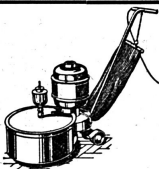
**A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS**  
*in Horgen*

Gegründet 1882 - Telephon Nr. 924 603

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

Habe noch eine grössere Partie  
**küchengeräucherte, harte Schinken**

zu verkaufen.  
H. Stalder, Metzgerei, Rüegsbach i. E.



**Abgesehen von der willkommenen Erleichterung**

verbrauchen Sie mit der Bodenputzmaschine Universal bedeutend weniger Putzmaterial. Also noch eine grosse Einsparung. Kennen Sie die Universal schon?

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen



**la Salami**

zu Fr. 4.— per Kilo gegen Nachnahme versendet  
**ENRICO CROCE**  
Bellinzona

**Walliser Aprikosen**

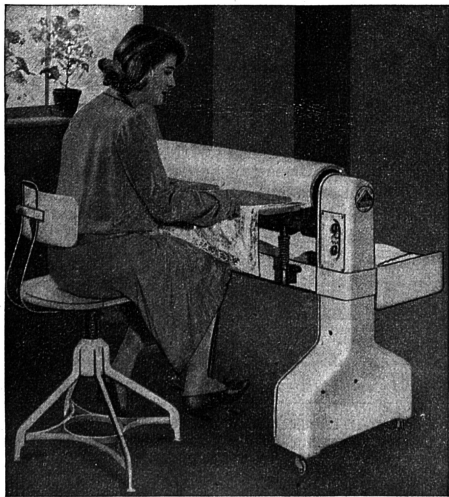
Brutto	8 kg	10 kg	20 kg
für Fleisch	5.50	10.—	19.—
Mittlere	5.—	9.—	17.—
für Konfitüre	4.—	7.50	14.—

Franko. **DONDAINAZ**, Charraz



**APERITIF**  
**Bürgermeisterli**  
Spezialität seit 1815

**PROTOS-BÜGELMASCHINE MIT ELEKTRISCHER HEIZUNG**



bei geringem Stromverbrauch, grösste Leistung, grösste Schonung der Wäsche. Ueber 500 Maschinen in Schweizerhotels im Betrieb. Preis Fr. 900.— Nur beste Referenzen.

**SIEMENS ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE A.G. ZÜRICH**

P 178 Z

**2 Gläser - zum Beispiel -**



Der Unterschied fällt auf. Die Wahl wird Ihnen und Ihren Gästen nicht schwer. Peinlich sauberes Geschirr und Besteck, fleckenlos glänzende Gläser und Teller schafft Ihnen PER in kürzester Zeit. Mühelos, ohne bürsten und kratzen verschwindet jede Kruste und jeder Fleck. Spülen Sie auch ruhig mit PER die feinsten Gläser und Silbersachen, Sie werden Freude daran haben. Für 10 Liter heisses Wasser genügt 1 Esslöffel PER = 2 Rappen.

Ihre Wahl ist getroffen! **PER**

So oder so —  
**Das eine bringt Aerger, das andre macht froh!**

DR 1

HENKEL & CIE. A.G., BASEL