

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 44 (1935)
Heft: 35

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

N^o 35
BASEL, 29. August 1935

N^o 35
BALE, 29 août 1935

INSERATE: Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins



Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Vierundvierzigster Jahrgang
Quarante-quatrième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max 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

Reiseabkommen Deutschland-Schweiz — Deutsche Kohle und Fremdenverkehr — Zum Hotelplan — Presse und Hotelplan — Schweizer Hotellerie am Scheidewege — Aus Bund und Kantonen (S. 3) — Fach- und Kochkunst-Ausstellung in Zug — Eindrücke vom Kochkunstpavillon — Marktmeldungen (S. 9) — Preisauflschlag auf Kalbfleisch und Schweinefleisch —

Schweizer Comptoir in Lausanne — Kurzmeldungen.
Avis mortuaire Francis Echenard — Médailles de mérite — Tourisme germano-suisse — La démocratisation du tourisme — Art et tourisme — Francis Echenard — Le problème du vin indigène — Le soleil médecin — Dans les casinos français — Informations diverses.

Reiseabkommen Deutschland-Schweiz

Durch die Tagespresse ist der Hotellerie bekannt, dass das Reiseabkommen Deutschland-Schweiz, das bekanntlich auf den deutschen Kohlenlieferungen nach unserem Lande basiert, in seinen Auswirkungen nicht derart spielt, wie sich die schweizerischen Unterhändler und Behörden bei dessen Abschluss vorgestellt haben. Da der Reisebesuch aus Deutschland in der laufenden Saison eine erfreulich starke Entwicklung verzeichnete, überstieg bis Ende Juli der Devisenbedarf des deutschen Reisepublikums (bzw. dessen Abhebungen auf dem Reisekonto) die Kohlenlieferungen Deutschlands um nahezu 30 Millionen Franken, die bisher aus Vorschüssen des Bundes gedeckt wurden. Diese vom Standpunkt unserer Wirtschaftspolitik unhaltbare Sachlage veranlasste unsere Landesbehörde zur Ergreifung vorsorglicher Massnahmen, um das weitere Ansteigen der deutschen Schuld auf Sonderkonto des Reiseabkommens zu verhindern. Nach vorausgehenden Besprechungen über die Sachlage mit den am Reiseverkehr interessierten Kreisen fand daher am 22. August abhin in Bern unter Vorsitz von Herrn Bundesrat Obrecht eine Konferenz mit Vertretern des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes statt, an der für die Hotellerie der Zentralpräsident S. H. V., Herr Dr. Seiler, teilnahm.

Hauptgegenstand dieser Konferenz bildete neben der Erörterung über die im Reiseverkehr der deutschen Kurgäste in der Schweiz entstandene Sachlage die Beratung von Massnahmen, um die heutige ernste Situation zu mildern. Trotz der in letzter Zeit steigenden Kohlenimporte wiesen die Behördenvertreter auf die dringende Notwendigkeit hin, vorbeugende Massnahmen zu treffen in dem Sinne, dass die Ausstellung von Reisechecks in Deutschland auf Ende August sistiert werde, um Zeit für Weiterverhandlungen mit dem deutschen Reich zu gewinnen. Eine Ausnahme von dieser Einschränkung wurde allerdings für die Herbstsaison-Gebiete Tessin und Genfersee ins Auge gefasst und dabei weiter vorgesehen, dass System der Reisechecks durch ein System von Reisebons bzw. Hotelgutscheinen zu ersetzen, eine Massnahme, die notwendig erscheine, um die Kontrolle der Bons in Händen zu behalten und Missbrauch zu verhüten.

Die Vertreter des Fremdenverkehrs haben gegen diese Lösung schwerste Bedenken und Einwände erhoben, indem sie mit eindringlichen Worten darlegten, dass jede Beschränkung des deutsch-schweizerischen Reiseverkehrs im höchsten Grade unerwünscht sei und indem sie gleichzeitig den Ausweg vermehrter Kohlenbezüge (zur Schaffung einer Kohlenreserve) vorschlugen. Dies hielt jedoch die Behörden nicht davon ab, die angedeutete einschränkende Massnahme zu treffen. Immerhin soll in den kommenden Wochen nach Mitteln und Wegen gesucht werden, um auf die Wintersaison hin eine zweckmässige Lösung zu treffen.

Wie Berichten aus dem Bundeshaus an die Tagespresse zu entnehmen ist, hat der Bundesrat diesen Anträgen des Volkswirtschaftsdepartements am letzten Freitag, den 23. August, zugestimmt und

seine Beschlüsse den deutschen Behörden bekanntgegeben, mit dem Ersuchen, die Ausgabe von Reisechecks für den Touristenverkehr nach der Schweiz mit sofortiger Wirkung einzustellen. An Stelle der bisherigen Reisechecks soll dagegen ein Versuch mit der Ausgabe von Reisegutscheinen mit regionalbeschränkter Gültigkeit für die Fremdengebiete Tessin und Genfersee gemacht werden. Diese Neuregelung ist vom Bundesrat als Zwischenlösung gedacht, um die Grundlagen für die definitive Regelung auf die Wintersaison hin zu schaffen, welche Regelung im Kontakt mit den interessierten Kreisen beraten und getroffen werden soll. Dabei ist überdies noch hervorzuheben, dass die Einlösung der bereits ausgestellten Reisechecks durch die Neuordnung in keiner Weise berührt wird. Bereits ausgestellte Reisechecks werden daher noch honoriert, auch wenn sie erst in einiger Zeit zur Einreise nach der Schweiz Verwendung finden.

Soweit die heutige Sachlage, wie sie sich nach den Verlautbarungen der letzten Tage aus dem Bundeshaus ergibt. Der Zentralvorstand S. H. V. beschäftigt sich in seiner dieswöchigen Sitzung mit den ganzen ernsten Situation, die aus diesen Schwierigkeiten für das gesamtschweizerische Gastgewerbe entstanden sind. Wer werden demnach auf die Angelegenheit in den nächsten Nummern unseres Blattes noch eingehender zurückkommen, möchten aber heute schon feststellen, dass die Hotellerie an den eingetretenen Schwierigkeiten nicht die geringste Schuld trifft. Der Schweizer Hotelier-Verein hat schon bei Beginn der Verhandlungen über das Reiseabkommen mit Deutschland davor gewarnt, die Bedeutung des deutschen Reisebesuches zu unterschätzen, indem er für die früheren Normaljahre den Betrag aus dem Reisebesuch Deutschland-Schweiz mit 120 bis 130 Millionen Franken, sowie den seither eingetretenen Rückschlag mit höchstens 50 % auf 60 Millionen Franken pro Jahr errechnete. Diese Berechnung des S. H. V. wird durch die heutige Entwicklung bestätigt, und wir können daher nur unserm lebhaften Bedauern Ausdruck geben, dass seinerzeit bei den Verhandlungen entgegen unsern Anregungen auf bloss 35 bis 40 Millionen abgestellt wurde, eine irrtümliche Einschätzung des Reiseverkehrs aus Deutschland, die uns nun die heutigen Schwierigkeiten eingetragen hat. Dabei ist allerdings nicht zu vergessen, dass seitens der Reichsregierung die Einreise deutscher Gäste von den Kohlenbezügen der Schweiz abhängig gemacht wurde, welche eben leider nur den Betrag von 30—40 Millionen ausmachten.

Der S. H. V. hat sodann auch bei den jüngsten Besprechungen in Bern alle durch die Sachlage gebotenen Anstrengungen gemacht, um die durch die Neuregelung beschlossene regionale Beschränkung auf einzelne Herbstsaisongebiete zu verhindern. Leider ohne Erfolg. Wir schliessen uns daher den aus allen Landesgegenden gegen diese Lösung bei uns einlaufenden, sehr zahlreichen Protesten an, handelt es sich doch um eine einseitige Bevorzugung bestimmter Gegenden, die von der Hotellerie aller andern

Verkehrsgebiete als Ungerechtigkeit und schwere Beeinträchtigung ihrer Interessen empfunden werden muss. Die Behörden sind unseits auf die hieraus zu gewärtigenden Folgen und Schwierigkeiten aufmerksam gemacht worden, doch bot sich vorerhand leider keine andere Lösungsmöglichkeit, wollte man nicht die Gefahr heraufbeschwören, dass der ganze Reisebesuch aus Deutschland behördlicherseits überhaupt abgedrosselt, bzw. kontingiert werde. — Angesichts dieser ohnehin grossen Schwierigkeiten löst in Hotelkreisen sodann noch die Tatsache, dass auch bei der Neuregelung im Abkommen Kapitalinteressen bevorzugt zu werden scheinen, ein gewiss verständliches Gefühl der Verbitterung aus. Man wird dies ohne weiteres verstehen, wenn man weiss, dass die in der Schweiz liegenden deutschen Kapitalien (Fluchtgelder) bei Abschluss des Verrechnungsabkommens, wenn überhaupt, so doch nur in ungenügender Weise miteinbezogen wurden; wodurch sich eine eklatante Bevorzugung der Gläubiger- und Kapitalinteressen ergibt, da der Grundsatz „Arbeit geht vor Kapital“ dabei wiederum sehr stark vernachlässigt wurde.

Die Situation ist auf alle Fälle heute ausserordentlich ernst. Und es ist nur zu hoffen, es möge der Geschicklichkeit unserer Behörden gelingen, in den weiteren Verhandlungen mit Deutschland auf den Winter und für das nächste Reisejahr eine Lösung zu

finden, welche bei aller Wahrung des Gesamtwohles unseres Volkes auch die Interessen der Hotellerie nach keiner Seite hin beeinträchtigt. * * *

Zum Schlusse stellen wir auf Grund amtlicher Meldungen zusammenfassend noch fest:

1. Deutsche Reisende, welche sich in der Schweiz aufhalten und Kreditdokumente besitzen, die vor dem 2. September 1935 ausgestellt wurden, können diese Kreditdokumente gemäss den Bestimmungen des bestehenden und nicht gekündigten Reiseabkommens selbstverständlich nach wie vor einlösen;
2. das Gleiche trifft zu für die deutschen Reisenden, die nach dem 2. September für alle Gebiete der Schweiz einreisen, sofern sie noch im Besitze von Reisekreditdokumenten sind, die vor dem 2. September ausgestellt wurden;
3. andere deutsche Reisende, die nach dem 2. September 1935 zu Kuraufenthalten nach der Schweiz einreisen, müssen im Besitze der neuen Hotelbons sein, deren Organisation in den nächsten Tagen festgelegt wird, die aber nur Gültigkeit haben für die Gebiete des Kantons Tessin und des Genfersees.
4. Die Neuregelung erstreckt sich auch auf deutsche Gäste von Sanatorien, Kuranstalten und Bädern, die vom 2. September an ebenfalls dem System der neuen Gutscheine unterstehen.

Deutsche Kohle und Feriengäste

Unter diesem Stichwort beschäftigt sich die „N.Z.Z.“ im Leitartikel ihrer Nr. 1444 vom 20. August mit den Schwierigkeiten, die sich hinsichtlich der Durchführung des Reiseabkommens Deutschland-Schweiz in den letzten Monaten eingestellt haben, weil der Reisebesuch aus Deutschland in der If. Saison einen weit stärkeren Umfang annahm, als vorausgesehen wurde, und daher die Abhebungen der deutschen Gäste auf Reisekonto den Ertrag des Kohlenimportes der Schweiz aus Deutschland erheblich übersteigt. Die „N.Z.Z.“ zieht dabei auch die Interessen der schweiz. Kapitalgläubiger Deutschlands mit in den Kreis ihrer Betrachtungen, indem sie sich auf den Standpunkt stellt, der Fremdenverkehr habe zum Schaden anderer mitinteressierter Gruppen bei Abschluss des Verrechnungsabkommens eine einseitige Begünstigung erfahren. Wörtlich schreibt sie zu diesem Punkte:

„Gegen diese Bevorzugung des Fremdenverkehrs, die auf Beginn des laufenden Jahres eingeführt worden ist, sind von Anfang an kritische Stimmen laut geworden, denn die Reservierung eines so bedeutenden Teiles des schweizerisch-deutschen Handels- und Zahlungsverkehrs für die Interessen eines einzelnen Wirtschaftszweiges mochte leicht zu einer Benachteiligung anderer Gruppen führen. Nachdrücklich liess sich diese Kritik aber erst vernehmen, als im „Osterabkommen“ die Benachteiligung offensichtlich zutage trat, das Bankenkonsortium gleichzeitig seine bis dahin zur Einlösung der deutschen Zinscoupons gewährten Vorschüsse einstellte, und den Finanzgläubigern bis auf weiteres statt Zinsen nur noch „Fundingbonds“ von zweifelhaftem Wert in Aussicht gestellt wurden.“

Zu diesen Auslassungen des Zürcher Blattes geht uns aus Basler Industriekreisen folgende Stellungnahme zu, die wir aus dem Grunde hier wiedergeben, weil sie sich mit den bezügl. Interessen des Fremdenverkehrs nahezu restlos deckt. Der betreffende Industrielle schreibt uns:

„Wie Sie wissen, betrachte ich die Leistungen der schweiz. Hotellerie in mehreren

Beziehungen durchaus nicht für ideal und ich komme nächsten darauf zurück. Das hindert mich aber nicht, zu erkennen, dass in der schweizerischen Wirtschaft, zu welcher auch die Hotellerie gehört, viel mehr Leute ihr tägliches Brot finden als aus den deutschen Wertschriften.

Die schweizerischen Besitzer deutscher Wertschriften verdienen m. E. keinen Schutz; denn hier handelt es sich nicht um Sparer, sondern um Spekulanten, die hochverzinsliche Obligationen kaufen, 6, 7 und 8% Obligationen, und welche sich nun, nachdem die Spekulation misslungen ist, in das bedierende und bescheidene Kleid des armen geprellten Sparers kleiden möchten. Gerade die unsinnige Höhe des Zinsfußes von 6, 7 und 8% zeigten aber an, dass hier eine Spekulation vorliegt.

Wenn diesen „Sparern“ unsere schweizerischen 4—5% Obligationen nicht gut genug waren und sie an Stelle derselben ausländische Titel wegen der höhern Rendite kauften, so sollen sie nun auch die Folgen tragen. Das wäre ja noch schöner, wenn diese Spekulanten auf dem Umwege von Staatsverträgen und Clearing-Abkommen für ihre Spekulationsverluste entschädigt würden. Schon morgen würden sich mit gleichem Recht die Spekulanten in Ungarn- und Balkanleihen melden, übermorgen diejenigen in südamerikanischen Anleihen und auf den Abschluss von Staatsverträgen und Clearing-Abkommen dringen, alles zum Nachteil der allgemeinen schweizerischen Wirtschaft.

Ich habe bisher die „N.Z.Z.“ für ein Organ gehalten, das sich für die schweizerische Wirtschaft und für die Hunderttausende, die in derselben ihren täglichen Lebensunterhalt finden, einsetzt, nicht aber für eine Zeitung, die sich sogar in einem redaktionellen Leitartikel für einige Spekulanten verwendet, die für ihre Verluste schadlos gehalten werden wollen.“

Zum Hotelplan

(Korresp. H. S.)

Die Mitteilungen des Herrn „W.“ in letzter Nummer der „Hotel-Revue“ über den Hotelplan sind wirklich interessant. Die angegebenen Zahlen beweisen schlagend, dass der Hotelier mit den von der HOPLA bezahlten Preisen nicht auf seine Rechnung kommt, das heisst, dass er die Betriebskosten nicht decken kann, trotz allen gegenteiligen Beteuerungen des Herrn Duttweiler.

Dieser Hotelier erhält also für jeden HOPLA-Gast Fr. 6.50 für Kurtaxe gehen ab „ -10 Fr. 6.40

dem trinkgeldberechtigten Personal kommen zu „ -65 dem Hotelier kommen zu Fr. 5.75

Nach den eigenen Angaben des Hoteliers kostet die Küche (es wird sich hier nur um die verbrauchten Waren handeln, was sowieso recht bescheiden ist) „ 4-

Für alle übrigen zahllosen Ausgaben verbleiben also Fr. 1.75

denn normalerweise machen die Auslagen für die Küche (Warenkonto) nur 40-45% der Gesamtausgaben aus. Dies stimmt auch überein mit den Erhebungen von Dr. Münch in seinem Buche „Das Hotelunternehmen im Lichte betriebswirtschaftlicher Lehre und Praxis“. — Mit welchen Einnahmen soll der Hotelier diese ändern 55-60% der Ausgaben decken?

Doch machen wir noch eine andere Rechnung: Nehmen wir an, das Hotel mit 30 Betten habe eine gotägige Vollbesetzung; über die Küchenkosten hinaus (wir wollen annehmen, dass die Fr. 4.— pro Tag und

Person wirklich richtig sind) verbleibt ihm eine Einnahme von $30 \times 90 \times \text{Fr. } 1.75 = \text{Fr. } 4725.-$

Einzig an Löhnen muss dieses Haus wenigstens Fr. 800.— pro Monat rechnen (1 Koch, 1 Köchin, 1 Küchenmädchen, 1 Küchenbursche, 1 Office-mädchen, 2 Saaltöchter, 1 Zimmermädchen, 1 Sekretärin. Dabei nehmen wir an, dass der Hotelier und seine Frau tüchtig mitarbeiten und für sich selbst keinen Lohn berechnen) $3 \times \text{Fr. } 800.- = 2400.-$ Verbleiben somit Fr. 2325.—

Mit diesem Betrag sollen nun alle anderen Betriebsauslagen gedeckt werden: Generalunkosten, Steuern, Telephon, Telegraph, Versicherungen, Drucksachen, Wasser, Elektrische Kraft, Brennmaterial, Besorgung der Hotelwäsche usw.

Dass für Amortisationen nichts übrig bleibt, ist klar; es kann aber auch nicht vom allernotwendigsten Unterhalt von Mobilien und Gebäude die Rede sein. Die Frage aber, die noch weit wichtiger ist, ist die: Wie kann der Hotelier sich und seine Familie in der sogen. toten Zeit ernähren? Wie kann er für die Erziehung seiner Kinder aufkommen? Wie soll er auch nur das Nötigste für die Zeiten der Krankheit und des Alters auf die Seite legen?

Es wird die Zeit kommen, wo die Schweizer Hotellerie mit grosser Bitterkeit an diese HOPLA-Aktion zurückdenken wird, wenn sie sich nicht noch rechtzeitig von diesem Abenteurer abwendet.

Presse und Hotelplan

In Kreisen der Hotellerie und des Reiseverkehrs gibt man der Verwunderung darüber Ausdruck, dass eine Anzahl Schweizer Zeitungen — und namentlich die grossen und grössten Blätter — dem Geld zuliebe zu Insertionen der „Hotelplan“-Genossenschaft Hand bieten, welche von Verdröhen der Tatsachen strotzen und keine Gelegenheit vorbegehen lassen, die Berufsverbände, und das sind doch schliesslich die Berufsleute selbst, in den Dreck zu ziehen. So stehen in den Ausgaben der grossen Blätter vom letzten Samstag wiederum Auslassungen über den Schweizer Hotelier-Verein wie folgt:

„Die Preisnormierung des SHV war schon erledigt lange bevor der H. P. auf den Plan trat — denn zugegebenermassen wurde sie häufig, und nicht zuletzt von den Sektionspräsidenten, Delegierten etc. umgangen. Es herrschte im SHV dieselbe goldene Regel, die in vielen andern Verbänden oberstes Gesetz ist: Der Ehrlich-Naive ist der Dupierte und der Geschickte und Skrupellose macht das Geschäft.“

Wir sind bei der Tagespresse mehrfach in dem Sinne vorstellig geworden, dass sie auch im Anzeigenteil derartige Ausfälle, die der Wahrheit in keiner Weise entsprechen, unterlasse. Vorläufig mit dem negativen Erfolg, dass diese Zeitungen dem schönen Geld zuliebe die aggressiven Inserate nach wie vor aufnehmen und nichts dazu tun, diesen Anzeigen eine anständige Form zu sichern. Diese Zeitungen gehen eben auf „das Weggeli und den Batzen“ aus, wobei sie unter „Batzen“ die Hotelanzeigen verstehen und darauf spekulieren, dass die Hoteliers trotz all der Angriffe ihre Werberinserate dennoch aufgeben. Nun, da könnten

Die Schweizer Hotellerie am Scheidewege*)

(Korrespondenz aus Mitgliederkreisen)

Der Aufsatz in No. 32 vom 8. August unserer Fachzeitung entspricht leider ganz und gar den momentanen Verhältnissen. Seitdem letztes Jahr die Pauschalarrangements eingeführt worden sind, gibt es nur noch Minimalpreise und man muss noch zufrieden sein, wenn zu diesen Bedingungen einige Gäste Kuraufenthalt machen. Wohin steuert unser einstmals so nutzbringendes Gewerbe? Es lohnt sich, diesbezüglich einen kurzen Rückblick auf den Ursprung und seine Bedeutung zu machen.

Unsere Vorfahren bewohnten wie wir ein an Naturschönheiten gesegnetes Land. Doch bestand damals leider keine Möglichkeit für die Bevölkerung, sich durchzubringen. Gewanderten durch die Verdienstlosigkeit wanderten viele aus in fremde Länder, um ihre Dienste anzubieten. Tausende unserer Söhne sind als angeworbene Söldner auf Schlacht-

*) Zufolge Platzmangel wiederholt zurückgestellt.

feldern gefallen. Viele sind im Laufe der Jahrhunderte im Ausland oder im Kampfe gegen die Naturgewalten untergegangen. Abertausende haben, fern vom Vaterland, sich eine neue Heimat gesucht und gefunden. — Den englischen und andern Bewunderern unser Alpen ist es zu verdanken, dass unser Land bekannt wurde und infolgedessen einen beispiellosen Aufstieg nahm. Von allen Herren Ländern strömten bis zum Kriegsausbruch die Reisenden in die Schweiz und liessen Millionen liegen, die der Volkswirtschaft zugute kamen. Bahnen, Strassen wurden erstellt, ja ganze öde Bergtäler bebaut und sicherten die Existenz, d. h. brachten Arbeit und Verdienst nicht nur einer Interessengruppe, sondern auch der Allgemeinheit. Durch die Fremden wurden auch unsere Erzeugnisse im Ausland bekannt und im gleichen jähren Anstiege marschierten auch die Export-Industrien,

an denen wiederum beinahe eine Million Leute, rund $\frac{1}{4}$ des Schweizervolkes, interessiert ist.

Die Bedeutung des schweizerischen Gastgewerbes wird leider unterschätzt. Und doch ist das Hotel ein grosser Haushalt, der bereits, abgesehen vom Gebäude, von der Einrichtung, während des Betriebes beinahe beständig alle Wirtschaftsbranchen befruchtet. Schon zum Frühstück kommen Milch, Butter, Käse, Konfitüre, alles einheimische Produkte, zur Verwendung; zum Mittag- und Abendessen: Fleisch, Gemüse, Eier, Früchte, Weine usw. Daneben die notwendigen Reparaturen, Verbesserungen, die unvermeidlich sind. Was liegt näher, als diesem Zweige die grösste Aufmerksamkeit zu schenken?

Der Krieg, der sämtliche umliegende Länder arg mitgenommen, hat den Zustrom der Fremden abgeschnitten. Man könnte meinen, dass alles ringsum verarmt sei und nicht mehr in die Ferien gehen könne. Dem ist aber nicht so. Denn während die Schweiz, die als eines der ersten Länder den Fremdenverkehr einführte, jährlich an Zustrom abnimmt, haben verschiedene andere Länder alle erdenklichen Anstrengungen gemacht, um diesen Geldzufluss in ihr Land zu leiten. Nicht dass die andern Länder mehr bieten können. Die Schweiz ist und bleibt der Traum und der Wunsch der meisten Ausländer als Reiseland. Doch während das Ausland uns überflügelt und dessen Regierungen alle zur Verfügung stehenden Mittel anwenden, um die Fremden zu locken, Gastgewerbe und unsere Pionierarbeit werden wir gemieden, während unsere Pionierarbeit auf diesem Gebiete von andern ausgenutzt wird. Im Interesse unserer Volkswirtschaft sollte auch alles getan werden, damit wir nicht als Preisinsel gemieden und verlassen bleiben und den Anschluss, auch in andern Beziehungen (dem Export), an unsere Nachbarn verpassen. Gibt es einen andern Grund für dieses Ausbleiben der Ausländer als unsere hohe Lebenshaltung? Nein!

Warum ist denn eigentlich unser Preisniveau so hoch, wo doch von jedem Bedarfsartikel ein riesiger Überfluss besteht und in andern Ländern künstlich, mit Regierungshilfe, ganze Ernten vernichtet werden, damit sich der Preissturz nicht katastrophal für die Erzeuger auswirke. Sollten wir mit unserem hohen Kurs nicht eigentlich in der Lage sein, billiger zu leben als unsere Nachbarn, deren Geld weniger Kaufkraft hat. Haben denn die Zölle, die wir erheben, noch ihre Berechtigung, nachdem es sich erwiesen hat, dass der jetzige Zustand ein Dauerzustand ist, der sich noch bedeutend verschlechtern wird? Treibt nicht jede neue Zollerhöhung die Schraube unserer Lebenshaltung nach oben und vermindert damit die Kaufkraft? Bedingt nicht jede neue Verfügung einen mehr oder weniger grossen Beamtenapparat, der einen schönen Teil der aus dem Volke gepressten indirekten Steuern aufzehrt, und somit seinem Zweck entwendet. Während nämlich die Bürokratie sich allmählich dem Gipfel der Vollkommenheit nähert, kollern Gewerbe, Landwirtschaft, Exportindustrie, Hotellerie einen steilen Abhang hinunter. Es wird dazu kommen, dass diese schon geschöpften Volksmassen die Mittel nicht mehr aufbringen, um diesen Haushalt zu bezahlen. Die Lage der Gemeinden, Städte, Kantone, der Bundesbahnen sowie des Bundes beweist zur Genüge, dass unsere Fährde ein Leck hat, das sich eher vergrössert als verkleinert, und gelegentlich (bildlich gesprochen) untergehen könnte.

Gibt es einen Ausweg, um aus diesen unvermeidlich sich vergrössernden Schwierigkeiten zu kommen?

Bis vor kurzem hiess es „Anpassung und Abbau“. Gewiss würde Verschiedenes in unserem Staatshaushalt weniger kosten, falls von oben herab Einschränkungen stattfänden. Sicher würde auch das Defizit der Bahnen dadurch kleiner. Ist jedoch damit dem immer mehr vorwärtsschreitenden Schrumpfungprozess der Gewerbe, beinahe der ganzen Volkswirtschaft, geholfen und das Elend aufgehoben? Kann überhaupt noch ein Abbau in Frage kommen, wenn die Lebenshaltung steigt? Immer aussichtsloser wird eine Anpassung und ein Abbau, es sei denn, dass unter Anpassung ein allgemeiner Zusammenbruch zu verstehen ist, sodass

also auch die heute noch wirtschaftlich Starken ruiniert werden und somit kein Unterschied mehr besteht. Und doch gibt es eine Lösung.

Entweder:

1. wir machen eine systematisch durchgeführte Anpassung an die Weltpreise, durch eine 30-35%ige Entwertung, ohne von der Goldwährung als solche abzugehen. (Belgien hat kürzlich, trotz ungünstigen schweizerischen Zeitungsmeldungen, eine Anpassung vorgenommen und erfreut sich heute einer überaus starken internen Wirtschaftsbelegung, wo zu wohl der wieder stark aufgelebte Fremdenverkehr zu einem guten Teil beigetragen hat.)

Oder aber:

2. wir verpulvern weiterhin unsere Munition, um uns wie bisher gegen die Notwendigkeit einer unvermeidlichen Anpassung zu wehren, bis wir zuletzt von der Goldwährung ohne Gnade und Barmherzigkeit abgetrieben werden, ohne Plan und ohne Ziel dem Spiel der Spekulation und der Panik überlassen, wodurch unser Fränkli bald nur noch den Kaufwert von 10 Rappen haben dürfte.

Der Zweck der Goldwährung war, einen Preisausgleich zwischen den verschiedenen Ländern herbeizuführen, wodurch auch normalerweise ohne technische Eingriffe der Kurs von selbst stabil blieb. Durch die Folgen des Krieges und absichtliche Aufspeicherung des Goldes ist die sogenannte Goldwährungs-Parität vom durchschnittlichen Preisniveau scharf nach aufwärts gegangen, sodass ein Teil der Welt nicht weiter bereit war, übertriebene Einschränkungen vorzunehmen, um weiterhin eine überwertete Goldwährung zu halten. Es ergibt sich daraus leider die bekannte Tatsache, dass wir in der Schweiz, obwohl unser Geld 40% über einem Teil der europäischen Länder liegt, eher noch einige Prozent weniger Kaufkraft im Inlande besitzen. Es kommt daher für uns **nur eine gesunde, feste Währung in Frage**, die weder über- noch unterwertet ist und diese erfordert eine Herabsetzung des Goldgehaltes der Schweizerwährung um 30-35%. Eine Verteuerung der Lebenshaltung würde dieses nicht bedingen, da durch Herabsetzung der Steuern und Zölle auf Lebensnotwendigkeiten ein Ausgleich ohne weiteres vorgenommen werden könnte. Rohmaterialien waren selbst vor dem Kriege nicht teurer wie heute bei durchschnittlich 30-35% entwertetem Gelde; und der Anteil des Rohmaterials im Fertigfabrikat ist in den meisten Fällen so klein, dass die vergrösserte Absatzmöglichkeit schon die Differenz ausgleicht. Der Umstand allein schon, dass durch eine kaufkräftige Währung der Fremdenverkehr wieder belebt würde, bedeutet für die Schweiz eine im allgemeinen unterschätzte Erlösungsmöglichkeit von der immer mehr um sich greifenden Krisenverleumdung. Unsere obersten Behörden könnten aus den Erfahrungen der andern Länder Nutzen ziehen und durch Verfügungen (ev. rückwirkende) verhindern, dass der gemeinen Spekulation und dem Schiebertum, auf Kosten des Volkes, die Tore geöffnet werden, desgleichen die Presse ersuchen, keine Politik zu treiben, die geeignet ist, den Einnahmehausfall durch unser Gewerbe zu vergrössern und somit den Ruin zu beschleunigen.

Für den Fall, dass, wie zu erwarten ist, keine Anpassung erfolgt, sollten wir mit allen Mitteln jede Aktion zur Förderung unseres Gewerbes unterstützen und speziell die Propaganda im Ausland mit allen Kräften entfalten. M. J.



Generalagentur für die Schweiz: Jean Hoeddy Import A.G., Basle

Aus Bund und Kantonen

Zur Lage auf dem Weinmarkt.

Letzte Woche fanden im Bundeshaus zu Bern unter dem Vorsitz von Bundesrat Obrecht Konferenzen mit den am Weinmarkt interessierten Kreisen statt zur Besprechung von Massnahmen zur Linderung der Weinschwemme. Von der letztjährigen Ernte im Ausmass von rund 800,000 Hektoliter (Durchschnittsernte der letzten zehn Jahre: 500,000 Hektoliter) soll noch über die Hälfte unverkauft sein und dabei steht eine neue Rekorderte vor, die auf rund eine Million Hektoliter geschätzt wird. Zu einer direkten Preisstützung oder auch nur zu einer Preisnormierung hat sich das Volkswirtschaftsdepartement nicht entschliessen können. Dagegen stellte es sich auf den Boden der Anpassung der Ausschankpreise und legte in diesem Sinne einen Plan vor, wonach die Weinimporteure hätten angehalten werden sollen, die noch eingelagerten letztjährigen Vorräte fest zu übernehmen, wobei für die Verwertung gewisse Modalitäten (Verschnitt ausländischer Rotweine durch Schweizer Weisswein) hätten aufgestellt werden sollen. In der letzten Konferenz mit den Weinimporteuren wurde gegen diesen Plan energische Opposition erhoben, da das daraus resultierende Risiko für den Weinimport und den Weinhandel untragbar sei. Es wurde daher die Abwälzung dieses Risikos auf den Bund gefordert, was vom Volkswirtschaftsdepartement angesichts der Finanzlage des Bundes mit aller Entschiedenheit abgelehnt wurde. Über einstimmig herrschte dagegen dahin, dass die Lage für die Weinbauern und Besitzer von grossen Weinvorräten sehr ernst sei und zum mindestens eine Lösung dahin gesucht werden müsse, dass vorerst einmal für die in grosser Quantität und bester Qualität zu erwartende Ernte 1935 Platz zu schaffen sei.

Der Chef des Volkswirtschaftsdepartements hat Ende der Woche dem Gesamtbundesrat über diese Situation und Verhältnisse Bericht erstattet. Wie die Tagespresse meldet, fand indessen auch der Bundesrat noch keine abschliessende Lösung. Vielmehr wurden weitere Verhandlungen als notwendig erachtet und der Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartements ermächtigt, bzw. beauftragt, in den nächsten Tagen mit den interessierten Kreisen erneut Kontakt zu nehmen.

Bekämpfung der Verkehrsunfälle auf der Strasse.

Im Hinblick auf die ausserordentlich starke Zunahme der Strassenverkehrsunfälle seit Bestehen der einheitlichen Regelung des Strassenverkehrs in der ganzen Schweiz hat der Bundesrat kürzlich an die Kantonsregierungen ein Kreisschreiben gerichtet, mit der Aufforderung, dem auf 1. Januar 1933 in Kraft getretenen Bundesgesetz über den Motorfahrzeug- und Fahrradverkehr wirksamste Nachachtung zu verschaffen. Als Mittel zur Bekämpfung der Strassenverkehrsunfälle nennt der Bundesrat die zweckmässige Verkehrserziehung der Strassenbenützer (Verkehrsunterricht schon in der Schule), die schärfere Ahndung von verkehrsgeschädigenden Übertretungen der Verkehrsregeln sowie die bessere Kontrolle des Strassenverkehrs überhaupt durch Verkehrspolizisten usw. — Das eidgen. Justiz- und Polizeidepartement ist beauftragt, in Verbindung mit den zuständigen kantonalen Departementen für die einheitliche Durchführung der in diesem Kreisschreiben enthaltenen Empfehlungen und Anordnungen besorgt zu sein.

Fähigkeitsausweis im Wirtegewerbe.

Unter Hinweis auf das am 7./8. September nächsthin dem Berner Volk zur Abstimmung unterbreitete „Gesetz über die berufliche Ausbildung“ richtete Mitte August der Wirtverein des Kantons Bern an den Regierungsrat eine Eingabe mit dem dringenden Gesuch, im Zusammenhang mit dem neuen Gesetz eine Verordnung über den Fähigkeitsausweis im Wirtsgewerbe zu erlassen, möglichst mit Inkraftsetzung auf den 1. Januar 1936. Zur Begründung verweist der Wirtverein auf seine früheren, zum Teil mehr als 20 Jahre zurückliegenden Eingaben in der gleichen Materie und führt dabei u. a. Folgendes aus:

„Wenn die Bemühungen für die Verbesserung der beruflichen Ausbildung von Erfolg begleitet sein sollen, so bedarf es einer umfassenden Regelung. Vor allem aus wird es dringend notwendig sein, dafür zu sorgen, dass auch der Betriebsinhaber, resp. Lehrmeister, sich über gewisse Berufskennnisse ausweisen kann. Im Gastwirtsgewerbe ganz besonders ist eine Verbesserung in dieser Hinsicht dringend notwendig.“

Der Industrielle, der Kaufmann, wie jeder Handwerker vermögen ihre Berufe nur auszuüben, wenn sie dieselben erlernt haben und den Nachweis ihrer Lehrzeit, ihres Könnens zu erbringen imstande sind. Nur der Wirtberuf ist heute noch frei und steht jedermann zur Ausübung offen, obschon der richtige Betrieb einer Wirtschaft tüchtige, besonders berufliche und kaufmännische Kenntnisse verlangt, die gelernt und geübt werden müssen. Für die mit dem Wirtberuf aus engste verbundenen Tätigkeiten in Küche, Service und Bureau wird schon lange zu ihrer selbständigen Ausübung ein Ausweis über ihre Fähigkeiten verlangt: der Koch muss eine Lehrzeit von zwei Jahren, der Kellerer eine solche von 1½ Jahren durchgemacht haben; beide müssen sich am Ende der Lehrzeit einer Prüfung unterziehen. Der Wirt aber, dessen Betrieb die Berufe des Koches, des Kellerers, des Küfers und des Kaufmannes in sich enthält, muss gar keine Lehre machen, obschon er von allem Kenntnis haben sollte.

Um diesen Missständen abzuhelfen, gibt es ein geeignetes Mittel, das ist die Einführung des Fähigkeitsausweises. Nur ist ein altes Postulat des Schweizerischen Wirtvereins; es verlangt, dass jeder, der sich um ein Wirtschaftspatent bewirbt, dasselbe nur dann soll erhalten können, wenn er sich vor Fachexperten durch eine Prüfung darüber ausweist, dass er die Fähigkeiten und Kenntnisse besitzt, eine Wirtschaft richtig zu führen.“

Literatur

Die Pfändung im Schweizerischen Recht. Dr. Eduard Gyax, Verlag Organisator A.-G., Zürich. Fr. 1.—. Sowohl bei Kaufleuten wie bei Privaten bestehen viele Unklarheiten über die Pfändung. Diese kleine, leicht verständlich geschriebene Broschüre beleuchtet darüber, was man in der täglichen Praxis über diese Frage wissen muss, um nicht zu Schaden zu kommen oder zu Unrecht gepfändet zu werden. Wer an diesen Fragen Interesse hat, kann sich in diesem kleinen Büchlein billiger unterrichten, ebenso in dem Büchlein „Der Eigentumsvorbehalt“ vom gleichen Verfasser und im gleichen Verlag zum gleichen Preis.

Fach- und Kochkunstausstellung für das Schweizerische Gastgewerbe 1935 in Zug

Von C. Pfister-Storck, Weggis

Eindrücke vom Kochkunstpavillon (Fortsetzung)

Die Besichtigung des Kochkunstpavillons durch die schweizerische Köchenschaft ist ausserordentlich rege und steht derjenigen der ZIKA nicht nach. Es werden eine Anzahl Restaurationsplatten auf den täglichen Praxis vorgeführt, daneben Schautafel der höheren Kochkunst, wie wir sie an grösseren Internationalen Ausstellungen nicht vollkommener sehen können, sind es doch Schweizer Internationale, die auch hier ihr Können zeigen. Bemerkenswert neben den Darbietungen der Köche sind diejenigen der Hotel-Pâtissiers und der Konditoren. Infolge Raumangels müssen wir uns damit begnügen, hier in erster Linie die Objekte aus Betrieben, welche dem Schweizer Hotelier-Verein angehören, zu besprechen.

- Katalog**
- 77 **La Stéphanie à la ville de Zoug.** Eine Omelette, etwas zu braun, mit Pfirsichschnitzchen à part.
- 66a **Caprice Hota-Club.** Übersulztes Pfirsich- und Orangen-Compote, flankiert von einer lustigen Zuckerkulturne; auf grossem Fussball eine Torhüterfigur.
- 38—43 **Une Revue culinaire au Corso** mit folgenden Gängen:
- 38 **Consommé double d'Artistes**, in Tassen (Garnitur nicht erkennbar, sollte in klarer Glaschale beigegeben werden).
- 39 **Trites froides à la Greta Garbo.** Schöne kalte (etwas zu grosse) Forellen, überglänzt, 5 grosse Blumen aus roten Pfefferkornen geformt und mit Caviar gefüllt.
- 40 **Pâté à la Rudolf Bernhard.** Eine reich gefüllte kalte Pastete, gut gerastet. Die Zungen schnitten als Umlage hätten besser durch einige Pastetenschnitten und schöne Aspécroustons ersetzt werden können.
- 41 **Jambon Marguerite à la Grock.** Dem Schinken sind die härteren Teile ausgelöst, zu einer Fülle verarbeitet und mit Speck und Gansleber vor dem Kochen in die ursprüngliche Form gebracht worden. Beim Anschneiden des Schinkens ersehen sich grosse Margueriten in der abgeschnittenen Scheibe erkennbar; eine originelle Idee. Der Schinken ist weiss chafroidiert mit modernem Trüffeldekore belegt, und ruht auf grossem Silberplatt, welches mit einem regelmässigen Mosaikboden aus Schinkenstücken und Trüffeldekore belegt ist. Leider ist der Schinken mit einem schwarzen Knochen besteckt, welcher den ganzen günstigen Eindruck der Platte zu nichte macht.
- 42 **Mousse de Volaille à la Mascotte.** Auf grosser flacher Kristallschale angerichtet, mit einer Trüffeldekore, ein Tänzerpaar darstellend, belegt.
- 43 **Oeufs pochés à la Fredy Scheim**, auf Tomaten aufgesetzt, je eine Fratze in Trüffelauflage als Dekor, mit einem Rand von zart geschnittenen Monatsrettigcheiben und Trüffelputzen.
- 44 **Poisée de tous les fromages suisses.** Eine etwas überladene Käseplatte: Aus einer aus Butter geformten Milchbrante rollen Stücke unserer bekanntesten Schachtelkäsesorten, umgeben von grösseren Stücken Schnittkäse; ein stark duftendes Stillleben.

- 54 **Roastbeef à la Buffet Zug.** Warm gedachte Restaurationsplatte, schönes Roastbeef, mit gebratenen Kartoffeln, Oliven, Spargeln, Artischockenböden, aus länglich geschnittenen Carotten geformte Tönchen, mit Erbsen gefüllt (letzteres lässt sich im coup de feu wohl nicht durchführen). Sonst eine zügige Restaurations- oder Table d'hôte-Platte.
- 55 **Plat d'été, Sommerplatte.** Bestandteile: Gebratenes Huhn, roher Schinken und Bündnerfleisch in zierlicher Anrichtweise. Umgeben halbe Tomaten mit Gemüsesalat, gefüllt, darauf hartgekochte verzierte Eier, mit Aspice überzogen. Letztere etwas trübe.
- 7 **Zugerrüel**, eine Zuger Pâtissierespezialität in Form der „Röteli“, auf Platte mit Seerosen in Zucker.
- 4 **Tee-Puppe** mit Pâtisserie, das Kleid der Puppe ist aus Chokoladepätzli gebildet. Die Pâtissieredekorationen sind im Verhältnis zu Puppe zu gross geraten.
- 5 **Schokolade-Bonbonnière**, gefüllt.
- Nougat-Aufsatz.** Elegant im Aufbau, auch hier sind die Pâtissierestücke zu gross ausgeführt. Es ist nicht ausser Acht zu lassen, dass bei solchen Objekten keine 20er oder 25er Stückli aufgelegt werden dürfen, sondern kleine „Bouchées“, der Eleganz des Hauptstückes und des Anlasses angepasst, alles soll zierlich sein.
- 33 **Pâté feuilleté, 6 espèces différentes.** 2 Plateaux mit Blätterteig-Pâtissiererie. Zwei Skulpturen aus **Cacooeuvre**: Elefant und Engelskopf. Wir begreifen hier einer neuen Technik der Konditorkunst, der Holzschneiderei oder Bildhauerei abgelauscht. Es braucht wirklich einen Bildhauer, um solche Skulpturen aus dem Rohmaterial herauszubringen. Der Engelskopf ist lebensgross und mahnt an eine Schnitzerei an einem Kirchgestühl.
- 13 **Chocolaerlei auf Marzipan**, eine Flusslandschaft darstellend.
- 69 **La Pâtisserie Mignonne**, eine Serie eleganter kleiner Stücke zum Tee oder als Nachstück.
- 67 **Le Gâteau de Siam.** Mit Zuckerkulturne in Form eines Elefanten.
- 45 **Bavarois de Leman** auf **Château de Chillon**. Eine Arbeit, der wir jeden kulinarischen oder gastronomischen Wert absprechen, trotzdem sie von Fleiss und grosser Arbeit zeugt. Solche Schautafeln sind in der Schweizer Kochkunst erledigt.

Der Tafel-service:

Gleich links beim Eingang zum Kochkunstpavillon zieht eine Gruppe unsere Aufmerksamkeit auf sich: Geschnitztes Buffet, Tisch, Stabellen usw. in einem gutbürgerlichen Landgasthof, ein festlich gedeckter Tisch für 4 Personen mit folgendem Menu:

- Gemüsesuppe
- Käsepastete
- Bauernschinken
- Schmalbraten
- Petersilienkartoffeln
- Grüner und Tomaten-Salat
- Frisches Kompote
- Löffelbiscuit.

Die Menükarte ist für sich ein Schmuckstück, ebenso die Weinkarte, welche nur Schweizerweine enthält.

Kochkurse

Schweiz. Hotelfach-Schule Luzern, Telefon 25.551

Beste Gelegenheit für Hotelangestellte, sich die fehlende Küchenkenntnis anzueignen. Dauer 6 Wochen. Beginn: 9. Sept., 31. Okt. Prospekt sofort auf Verlangen.

Blonder Honig

zu verkaufen 100 kg zu Fr. 350 das kg, garant. echt, Ernte 1935. R. Grandchamp, Oron (Waadt).

Erster Mix-Kurs

diesen Herbst am 18. September in der bekannten American-Mixing-Station in Winterthur und Zürich. Prospekt und Anmeldungen durch den Kursleiter K. Gyr, Florida-Bar, Winterthur.

Studenten der englischen Sprache

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

Egypte - Saison d'hiver

on demande pour Hotel de 1er rang:
1 **Maitre d'hotel**, présentant bien, sérieux,
1 **Lingère**, très au courant du travail
1 **Tennis trainer - danseur**, mondain, parlant anglais
1 **Garde-malade**, diplômée, parlant anglais
Très bonnes références exigées - Coupon Suisse int. Offres sous chiffre P. T. 2878 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hoteller wünscht Winterposten für seinen Besten empfohlen

Chef de cuisine, sowie Pâtissier-Aide
Gefl. Offerten unter Chiffre H. N. 2887 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Prof. Angl., spécialisé dans les langues, reçoit dans sa famille Monnaie ou Demoselle désirant apprendre la langue anglaise. Maison confortable, près de la plage. Faculté pour tous les sports. Termes raisonnables. **JAMES DAVIS (M.B.S.T.)** Windsor Ho., Canterbury Bd., **HERNE BAY**, Kent, Eng.

Vornehmes Hotel

in Budapest in schöner Lage mit gutem Fremdenverkehr, helles Zimmer, u. Hotel- und Restaurant, in sicherer Zukunft, in Pengo vorrätig bei **zu verkaufen**, aus Familienbesitzungen **zu verkaufen**. Anfr. unter „Vornehmes Hotel“ an Rudolf Mosse, Zürich.

Hotel-Sekretär-Kurse

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

Welder Hoteller

ist in der Lage, einem Hoteller gewöhnlich in Hotel- und Restaurantbetrieb, doch ganz tüchtiger, sehr soliden und äusserst pflichttuenen Fachmann, Schweizer (Familienvater), 42 Jahre alt, mit besten und lückenlosen Zeugnissen und Referenzen erster Etablissements, ein

Posten als Oberkellner

für Winteraison evtl. Sommer und Winter oder Jahresposten zu offerieren? — Offerten erbeten unter Chiffre C. O. 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

jüngerer, vorh., ein einschneidende Sparmassnahmen gewöhnt, in Hotel- und Restaurantbetrieb, mit grossem Bekanntheitskreis und Letter eines mitl. Sommerbetriebes **sucht passendes Winterengagement** Gott. Offert unter Chiffre D. R. 2843 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zündhölzer

Kunstfeuert und Kerzen jeder Art, Schuhcreme „Ideal“, Bodenwäsch, Bodenöl, Stahlspinn, Essig-Essenz 80%, etc. liefert in bester Qualität billigt!

G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltdorf (Zch.) Geogr. 1800, Gold, Metalle Zürich 1894. — Erlangen Sie Preisliste und Prospekte.

Ich komme

überall hin, um Abschlüsse, Nachrechnungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Kloten Nr. 37
Revisionen - Expertisen

IN 2 MONATEN

lernen Sie bei uns eine

Fremdsprache

garant. in Wort u. Schrift (2-8 Stunden täglich). Bei Nichterfolg Geld zurück. Auf Wunsch auch 2, 3 u. 4 Wochen-Kurse. Sprachdiplom in 3, Handelsdiplom in 6 Monaten. — Sprach- u. Handelschule Farné, Baden 33.

Directrice

expérimentée, connaissant 4 langues, cherche place de directrice ou pour la saison d'hiver. Inait volontiers à l'étranger. Prétentions modestes. Offres sous chiffre L. O. 2802 à l'Hotel-Revue à Basel 2.

Oberkellner

28 Jahre alt, in Palaco-Hotel tätig, sucht Winterengagement in gutes Haus. Vier Hauptsprachen perfekt. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre C. N. 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In jedes Hotel

gehört **PURC Fass** - u. Flaschenputzmittel, das Mittel gegen Essigsäure, „Grüdisgeschmecke“, Pflanzensalze. **PURC putz prima**, ist selbst in schwierigen Fällen vielfach erprobt. Büchlein à Fr. 1.50 u. 2.50 erhältlich in Drog. Fabr. H. Hältor-Gretler, Wallisellen-Zch.

Zu verkaufen nur gemündetshalter ein erstklassiges Sommer- und Winterkurort

Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft mit bedeutendem Umsatz. Für grosse Familie sehr gute Existenz. Grössere Anzahlung nötig. Evtl. würde ein kleineres Geschäft od. Renditehaus in Zahlung genommen. — Zu erfragen unter Chiffre H. R. 2877 der Hotel-Revue, Basel 2.

Am 23. Sept. u. 28. Okt. beginnen neue

Hotelsekretär-Kurse

Gründlicher, fachm. Unterricht in Sprachen, Hotelbuchführung, Hotelbetriebslehre, Menukunde, Maschinenschrift, etc. Stellungsvermittlung. — Gratisprosp.

Handels- und Deckerschule Bern

Wallgasse 4, Tel. 35.440

irrigatore

bruchbänder, gummielast, gummielast und alle übrigen sanitätsartikel — neue prolatio 10 mit Guttschein gratis, verschi. Sanitätsgeschäft **P. HUBSCHER, Zürich** Seefeldstr. 4 (Falkenschloss)

ENGLAND

Gründl. Erlern der engl. Sprache in kürz. Zeit, verbunden mit all. Konf. ein. Aufenth. in mod. Haus. Erstk. gepr. Lehrkraft. Familienleben, Sport, Unterhalt. Alle Zimmer li. w. u. k. Wasser. Vorkurs. Schweiz. Küche, Gemütl. Aufenth. Klausur. Preis Fr. 35.— pro Woche, alles inbegr. Zahlr. Schw. Ref. Anfragen an J. Madlener, „Coombe-Lawns“, School of Languages, Bellinge Road, Herne Bay (Kent) England.

Hotel-Ehepaar

in leitend. Stellung (Grossbetrieb) sucht Vertrauensposten als

Stütze des Patron

oder auch **Leitung**. In Frage kommt noch **Mietung** selbständiger Lokalität von gut gehendem Restaurant, und ev. späteren Kauf. — Offerten unter Chiffre N. O. 2868 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Conciergerie

mit prima Referenzen und guten Umgangsformen, sucht **Jahres- oder Saisonstelle**. Frei ab 15. Sept. Gefl. Offerten an Conciergerie Palace Hotel, Luzern.

Englische Sprachschule in London

mit od. ohne Pension
The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10
Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Tüchtiger, flottes, sprachkundiger

Oberkellner

mit besten Referenzen und guten Umgangsformen, guter Organisator, 30jährig, zurzeit in erstklassigem Bade-Hotel in St. Moritz tätig, sucht ähnlichen Posten für die Herbst- und Winteraison. Offert erbeten unter Chiffre W. H. 2881 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann

mit grosser In- und Auslands Erfahrung a u c h t

Direktion

für Jahresgeschäft, vorzugsweise Winterportplatz. Beste Referenzen unter Chiffre H. R. 2814 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

- 87 Hochzeitsstafel, 12 Gedächtnis, ein grosser runder, festgedeckter Tisch für eine goldene Hochzeit. (Hier hätten goldfarbene Blumen besser gepasst als rote Rosen und Lobelien, nichtdestoweniger war das Arrangement reizend.)
- 89 Table dressée pour un diner de 6 personnes dans un salon privé de l'Hôtel. Ein luxuriöses Tafelarrangement, würdig dem Rang unserer besten Hotels angepasst.
- 90 Ein Bridge-Tea in der Zerstube. Der Benennung gemäss eine gemütliche feine Ecke mit allem Drum und Dran zu einer Bridge-Partie mit Damen, begleitet von feinen Canapés von Caviar, Lachs, Schinken usw. und feinsten süßen Nichtigkeiten.

Eine Hauswirtschaftliche Gruppe hatte eine Serie gut ausgedachter und nett ausgeführter Gerichte ausgestellt; eine Koch- und Haushaltungsschule in Zug eine prächtige Kollektion selbstgezoGENER Gemüse- und Fruchtkonserven in grossen Gläsern. Zu bewundern war die Exaktheit mit der die Gläser aufgefüllt waren.

Einer Kollektion Appenzeler Bierfladen müssen wir hier noch gedenken. Es ist eine Spezialität für sich. Die Zuckermalereien auf den grossen Bibern, Typen aus dem Appenzelerleben darstellend, haben hohen künstlerischen Wert, sind dem Appenzelerleben abgelauscht; Semmenball mit Hackbrettmusik, — das Zischgeil am Scheideweg zwischen dem Seppetoni mit dem gefüllten Geldsäckel und dem Baarti mit dem Lebkuchenherz in den Händen; Zischgeil schied nach dem Herzen! Die Auffassung des Bildes ist einfach köstlich; dann die Stickerinnen, Alpzenzen, Liebesszenen usw. Man möchte die Bilder an die Wand hängen.

Der 21. August stand im Zeichen der Bahnhofbuffets SBB, Bern und Lausanne, welche mit grossem Geschütz aufwarteten: Restaurationstafeln aus dem täglichen Betrieb.

Bern:

- 120 *Traité de rivière „Bon pêcheur“*. Bachforelle in Weisswein mit Weissweinsauce überzogen. Salpicon von Champignons, Trüffel, Edelkrebse nach Bordelaiser Art.
- 121 *„Homard des Gourmets“*. Gekochter ganzer Hummer, gefüllt mit frischen Morcheln mit Rahmsauce, belegt mit Hummerschalen nach Newburgh und kleinen Fischküssen nach Nantua, überglänzt, Trüffelscheibe.
- 122 *Médaille de ris de veau „Jokey Club“*. Kalbsschnitzel gespickt, in Butter, auf Crouton angerichtet, verlorenes Ei, Gänseleberschnitte, Champignonkopf, Trüffelscheibe. Garnitur: Spargelspitzen, Kartoffeln „fondante“.
- 123 *Rognon de veau „Buffet“*. Geschnetzelte Kalbnieren, in Butter, gehackte Schalotten gedämpft, mit Kognak flambiert, mit Weisswein abgelöscht, Kalbsfond, frische Morcheln, in Rahmsauce, Strohkartoffeln.
- 124 *Saltimbocca Romaine*. Kleine dünne Kalbfleischschnitzel mit Salbnienblatt und Rohschinken in Butter gedämpft, Artischockenquartel und Tomates concassées darauf. Garnitur: Spinatblätter nach italienischer Art, Römische Nocken.
- 125 *Poussin de Bremgarten aus Primeurs*. Kücken von Bremgarten in Butter gebraten. Garnitur: Neue glacierte Karotten, Blumenkohl, Gurken gedämpft, gefüllte frische Champignonköpfe, Olivenkartoffeln, Jus à part.
- 126 *Côte de marassin „Vignerone“*. Wildschweinkotelette gespickt, in Butter gedämpft,

mit Weisswein und einer leichten Poivrade abgelöscht, darauf Trauben mit Kognak gedämpft dressiert. Garnitur: Körbchen von einer Schnitte Lyonerwurst, gefüllt mit Steinpilzen nach Bordelaiser Art, Pastetchen von Kartoffeln, gefüllt mit kleinen Erbschen.

- 127 *Entrecôte Espagnole*. Entrecôte auf dem Rost gebraten, garniert mit Eierpflanzen-Ragout und gebackenen Zwiebeln, Garnitur: Frische Bohnen gedämpft mit Pfefferkörnern und Ballontüpfeln.
- 128 *Foies d'artichauds Lucullus*. Gedämpfte Artischockenböden, gefüllt mit frischen Champignons in Rahmsauce, belegt mit einer Schnitte Emmentalerkäse, gratiniert, darauf ein Spiegelei.
- 129 *Aubergines Egyptiennes* (kalt). Eierpflanzenauflauf erkalten lassen und die Form einer Eierpflanze geben, mit frischen Tomaten überziehen.

Alle diese Restaurationsplatten waren erstklassig und vom Publikum und den anwesenden Fachleuten gebührend gewürdigt. Die drei grossen folgenden Schaustücke waren Klasse in ihrer Art.

- 130 *Délisse de la Méditerranée à ma façon*. Grosse Langouste in Spinneform angerichtet, gefüllt mit feinem Fischsalat, welcher ein zartes Trüffeldekori aufweist, mit Krebschwänzen und Scheren garniert. Garnitur: Mörser aus Tomaten, Spargelspitzen und frischen Champignons, Fass aus Eiern mit Kaviar, Körbchen von Artischockenböden, gefüllt mit ausgestochenen Gemüsen. Sauce Côte d'Azur, bestehend aus Mayonnaise mit Ketchup, fein geschnittene Sellerieknollen und Kerbelkraut.
- 131 *Nouveauté de la Grande chasse Forestière*. Dekorierte Eule aus Fasansenmüse, umlegt mit gefüllten Schnepfen, Rebhühnern, Wachteln, Kramsvögeln, welchen auch die mitgekochten und ausdekorierten Köpfe aufgesetzt waren (eine ulkige Gesellschaft). Garnitur: Körbchen von Walderdbeeren, Heidelbeeren, halbe gedämpfte Äpfel, gefüllt mit Johannisbeergelee mit Meerrettig, Champignons von Gänseleberpurée, Orangenviertel mit Orangengelee. Sauce Singapore: Cumberlandsauce mit Ananasfeinrippen.

132 *Coupe Souvenir de Napoli*. Schaustück des Pâtissiers, symbolisiert das Volks- und Kunstleben Neapels. Sockel, Mandeln und Zweige sind aus gezoGENER Zucker, Zitronen, Orangen, Mandarinen aus gelasbenem Zucker, zweifarbige Teerosen (Neueit), Eisebercher, bestehend aus Salat von Melonen, Pfirsichen, Ananas, Bananen, parfümiert mit Grand Marnier, durch die Tülle dressiertes Vanilleeis mit gerösteten Mandeln bestreut, Karameglitter mit Flamme und Rauch des Vesuv aus Schokolade, garniert mit Schlagschnee. Garnitur: Schibi, unteres aus Sahneteig, oberes mit Süsstige belegt, mit feiner Biskuitmasse, mit Mandarinen parfümiert, gefüllt, Segel aus Hüpenmasse.

Die zehn folgenden Restaurationsplatten des Buffet CFF Lausanne sind mit Ausnahme von Nr. 139 warm gedacht; die Verkaufspreise sind beigefügt (2 Couverts = prix pour un couvert).

133 *La Soupe au poisson à la Muret*, in Glasküschel, Champignonsköpfe, Kartoffelgratinieren.

- 135 *Le Gratin d'Ecrevisses à l'Aubergerie*, in flacher, viereckiger Gratinsschüssel mit sechs grossen Trüffelscheiben
- 136 *Les Pieds de porc „Maison“*, in Madeira-sauce mit Morcheln. Zweifellos eine zügige Platte.
- 137 *Le Coqulet sauté Sédunoise*. Mischstratzli mit Speckstreifen, Schlosskartoffeln, Eierschwämmen, sautiert, in Cocotte serviert.
- 138 *Les Tripes à la Mode de Chez-nous*, mit Lauch, Stangensellerie, Karotten, Kartoffeln, in Cocotte braisiert.
- 139 *Le veau „Bouffier vaudois“* (kalt). Eine Waadtländer Wurstspezialität, die nicht zu verachten ist.
- 140 *Les Crêpines de ris de veau à la Genevoise*, mit grosser Trüffelscheibe, Umlagen: Herzoginkartoffeln, Spargelspitzen, Erbschen.
- 141 *L'Epave d'agneau du Valais à la Jardinière*. Praktische, billige Platte mit Bohnen, gebratenen Kartoffeln, Tomaten, Blumenkohl Gurken in Olivenform pochiert; von jedem etwas und nicht viel.
- 142 *La Pointe de Boeuf en Daube*. Eine flotte Restaurationsplatte, schönes Ochsensteck, ein Daube geschmort mit kleinen Bouquets von Karotten, kleinen Perlzwiebeln, Kalbsfuss.
- 143 *La Pâté de Lapereau C.F.F.* Eine grosse, schöne Formpaste, gut verteilte Einlage. Der Teig ist zu dick und zu wenig ausgebacken. Sonst ein schön gearbeitetes Schaustück. Verrät französische Schule.
- 144 *Les Délisses de Sole Valençay*. Auf grosser Platte ein Timbale von Krebschwänzen mit Krebsbutter und Trüffeldekori. Als Umlagen je 3 Seezungenfilets, chaudiéiert (zu lobig ausgefallen), mit Auflage von Krebschwänzen als kleines Seeungeheuer (oder waren es junge Tazzelwürmer?) zusammengesetzt. Originelle Platte, der aber der letzte feine Schliff und Ausarbeitung von Details fehlte.
- 145 *La Sellé de Chevreuil Strassbourgeoise*. Schön glacierte Rehkrücken mit Auflage von Gänselebercheiben, diese wieder mit Trüffelscheiben belegt. Umlage ganze Trüffel, lang gestreckt; ein Steinbock jedoch hat einen anderen Körperbau und sein Sprung ist anderer Art. Die eigentliche Plat Opéra, im Detail befriedigend ausgearbeitet, weist aber den Fehler auf, Materialien auf sich zu vereinigen, die nun einmal nicht auf der gleichen Platte zusammengehören; Geflügel und Wassertiere, seien es nun Fische oder Hummer, sind unvereinbar auf einer Platte. Beim Zerlegen des Poulets und der Hummer werden die einzelnen Stücke unfehlbar miteinander in Berührung kommen und Saucen abstreifen. Zu den schönen Aspiciwürfen mit Foie-gras gehört sicher keine Mayonnaise! Die Platte hätte auf zwei kleinere verteilt werden sollen. Das Prinzip, dass

zahmes Geflügel nicht mit Wild und Säugetieren auf eine Platte angerichtet werden soll, darf auch durch Willkür nicht durchbrochen werden. Im übrigen zeugt die Platte viel Fleiss und Können.

150 *Surprise de Cantaloup Radja*. Eine grosse Poularde-Galantine in Form einer Melone. Ausführung, Form und Füllung sind gut. Die Melone ist im Anschnitt gezeigt, schöne Schnitten sind auf der grossen Platte ausgelegt, welche ein Mosaikboden in schwarz-weiß zeigt.

151 *Indische Reistafel*. Eine Auslage, die grösstes Interesse erweckt. Eine grosse Schüssel nach indischer Art, gedämpft weisser Reis, luftig, leicht, daneben auf grossem Metallplafau etwa anderthalb Dutzend kleine Schälchen aus chinesischem Porzellan mit den kleingeschnittenen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten der indischen Küche, uns gewöhnlichen Europäern unbekannt und gefahrlos! (Der werden gelegentlich eine besondere Besprechung einer solchen Reistafel bringen.) Auf europäischen Platten und Schüsseln wird sodann die Reistafel für den Service im Restaurant gezeigt. Selbstverständlich spielt Curry eine grosse Rolle bei allen diesen Gerichten.

Der 23. August war der Tag der Berner Kochlehre, welche 18 Mann stark unter ihrem Fachlehrer anriekte, Fachklasse II für Kochlehre der Gewerbeschule Bern. Die Ausstellung der jungen Leute, welche je nach ihrer Lehrauer Arbeiten aus ihrer täglichen Beschäftigung ausstellten, fand ungeteilte Hochachtung. Sie zeigten von systematischer Schulung.

- 179 *Theoretische Abhandlung und Berechnung*
180 *Mise en place*
181 *Hors-d'oeuvre*
182 *Hors-d'oeuvre*
183 *Consommé mit Einlagen*
184 *Parésstücken mit Einlagen*
185 *Fisch, Mise en place*
186 *Mayonnaise und Ableitungen*
187 *Vinaigrette und Ableitungen*
188 *Fleisch, Mise en place*
189 *Kartoffel-Schnittarten*
190 *Kartoffel-Schnittarten*
191 *Gemüse-Schnittarten*
192 *Gemüse-Schnittarten*
193 *Käseplatte*
194 *Eier und ihre Verwendung*
195 *Eier und ihre Verwendung*

Alle diese Lehrarbeiten konnten von der Jury mit erstem Rang beachtet werden. Zu bemerken ist, dass das Prinzip war: Jede Arbeit musste vom Lehrling selber gewählt werden, das verwendete Material durfte ein Minimum von Geld kosten.

Die erste Ausstellungswoche war ein voller Erfolg. (Fortsetzung folgt)

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

NERVI Hotel-Pension Bürgi
DAS FERIE-PARADIES
zu allen Jahreszeiten
RUD. ZANGGER Mitgl. S. H. V.

Voranzeige Der etzige **Mixkurs** (und Weinkunde) bis Frühjahr 1936 findet statt vom 10.-18. Oktober auf Verlangen. Frühzeitig anmelden. Telefon 25.591
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

An die Herren Hoteliers der deutschen Schweiz!
Meinem Sohn, der seit 1. Juni in einem Hotel in Nizza tätig ist, droht die Wegweisung aus Frankreich. Dieses Verhängnis kann vermieden werden, wenn ein Franzosen-Buß in die Schweiz als Austausch platziert werden kann. Welcher Hotelier der deutschen Schweiz wäre in der Lage, einen Franzosen zu beschäftigen?
Adresse: Jak. Thüring, Handlung, REDDEN (Luzern).

Die Direktion des Kurhauses Bad Pfäfers sucht für ihr bestgeschultes Personal geeignete Winterstellen:
Bureaufräulein, Küchenchef evtl. Chef de partie, Aide de cuisine, Casserolier-Küchenbursche, Portier-Hausbursche, Obersaaltochter, Restaurationtochter, Kellerbursche (besorgt sämtliche Hausreparaturen selbständig).

Tochter
Gesucht per Mitte September in Hoteliersfamilie an Höhenkurort, eine gebildete, durchaus zuverlässige
katholischer Konfession, die versteht, einen kleinen geordneten Haushalt selbständig zu führen, zwei grössere 12- und 15-jährige Kinder zu beaufsichtigen (mögl. auch Musik und Badegänge). Offerten mit Bild, Altersangabe, Zeugnisse und Referenzen an Chiffre G. E. 2875 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sparsamer Küchenchef
mit In- und Ausland-Praxis, sucht sich finanziell und aktiv zu beteiligende. Offerten mit Bild, E. R. 2883 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stuhlblättern und Saalstühle
Offerten unter Chiffre O 6102 Q an Publicitas Basel.
Gratis
versende ich meine Prospekte über hygienische und sanitäre Artikel. Geht 30 Rp. für Versandspesen beifügen. A. Bimppe, Sanitätsartikel, Case Rive 430, Genf

Echange
Quel est l'hôtelier qui prendrait à son service, pour faciliter l'échange d'un saisonnier, un jeune anglais en qualité de commis ou volontaire de cuisine, restaurant ou bureau admissible pour la date du 15 septembre. Ecrire sous chiffre P. S. 2884 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Leiterin
(Schweizerin) zur selbständigen Führung einer Fremdenpension in bekanntem Sportort. Offerte mit Zeugnissen, Photo und Referenzen an Chiffre OF 2512 R an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

1ère fille de salle
ayant plusieurs années de pratique, très au courant de la salle ou restauration, cherche place à l'année dans Hôtel ou bon Restaurant. Certificats de leur ordre. Adresser offres chiffres B. N. 2875 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Eleg. Einfänger Vorzügl. Arrangeur
grosse, feine Ercheinung, gut. Geschlechter, deutsch, franz., u. engl. sprechend, jahrelang in erst. Häusern mit glänz. Erfolg tätig, sucht
Wirtengengagement
allein oder mit Partnerin bei bescheid. Ansprüchen. Ernstl. Referenzen. Angebote an Chiffre R. W. 2871 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Schule Oertlimatt-Krattigen
Erstklassige Schreib- und Sprachschule für Hotelfach, Handel und Verkehr, offen für jedermann. Dauer zehn Wochen, 30. September bis 7. Dezember 1935. Über 300 Unterrichtsstunden durch engl. Dipl. Lehrkräfte. Schlussprüfung mit Diplom. — Prospekte und Referenzen R. Zahler, Oertlimatt, Krattigen.

Sonniges Folkestone
Sehr bequemes Heim, schönste Lage. Nur englisch gesprochen. Gegenüber Tennisplätzen und Parkanlagen. 2 Minuten von den Bäss am Meer. Auto. Unterricht. inkl. Preis ab 25.50 pro Woche. Alle Sportmöglichkeiten 30 Castle Hill Avenue. Folkestone, England.

Köchin gesucht
erfahren, tüchtig, gesund, guter Charakter
in Krankenhaus, Nähe Zürich. Offerten mit guten Referenzen u. Lohnansprüchen erwünscht unter Chiffre K. H. 2854 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion Oberkellner
sucht tüchtiger Hotelier mit geschäftskundiger Frau, beide sprachenkundig. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre D. R. 2798 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Tüchtiger gewandter, sprachenkundiger,
Oberkellner
mit besten Referenzen und Umgangsformen, sucht Organisations- mehrerer Jahre in erstem St. Moritzer Hotel tätig, sucht ähnlichen Posten oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre B. R. 2833 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

VENTE D'IMMEUBLES
(Grand-Hôtel de Clarens)
ENCHERE UNIQUE
Jeudi 26 septembre 1935, à 16 heures, en Maison de Ville, aux Fianches-Montreux, l'Office des faillites de Montreux procédera à la vente aux enchères publiques des immeubles provenant de la faillite de la Société en commandite DUFFING & Cie, Grand-Hôtel de Clarens, savoir: Commune de Châtelard-Montreux. A Clarens, le Grand-Hôtel de Clarens, 88 chambres, 100 lits, chauffage central, eau courante dans plusieurs chambres, place et jardin, le tout d'une superficie de 16 a. 47 ca. — Estimation officielle fr. 410,000.— — Valeur assurance incendie fr. 470,700.— Mention d'accessoire de fr. 221,532.—, valeur non comprise dans la taxe. — Taxe de l'Office des faillites fr. 350,000.— y compris les objets mobiliers et matériel, considérés comme accessoires des immeubles, et estimés par l'Office fr. 36,931.—. — Conditions de vente et tous renseignements à l'Office des faillites soussigné. Cette faillite étant traitée en la forme sommaire, l'adjudication sera donnée au plus offrant.
Montreux le 20 août 1935. Le préposé aux faillites: J. Marguet.

HOTEL
zu pachten evtl. zu kaufen gesucht
von tüchtigem Fachmann. Ausf. Offerten erbeten unter Chiffre M. D. 2883 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wäscherin
Gesucht per sofort tüchtige
in Lungensanatorium. Jahresstelle. Maschinenbetrieb. — Offerten mit Zeugnisfotos und Lohnansprüchen an Aarg. Heilanstalt Birmelweid bei Aarau.

Koch (chef de partie)
in Jahresstelle. Es wollen sich nur solche melden, die in allen Zweigen der erstklassigen Küche bewandert und an exakte Arbeit gewöhnt sind. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild, Altersangabe, Zeugnisse und Lohnansprüchen an Chiffre K. H. 2878 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor
Tüchtiger Fachmann mit langjähriger Praxis und weitverweigten intern. Beziehungen sucht baldmöglichst passendes Engagement. Auch als
fähiger Mitarbeiter des Prinzipals.
Evtl. kommt Pacht oder Kauf in Frage.
Gefl. Offerten unter Chiffre J. T. 2885 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



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

Francis Echenard

Directeur de l'Hôtel de la Paix à Lausanne

décédé le 22 août 1935, des suites d'un accident d'automobile, à l'âge de 50 ans.

En vous 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.

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.

Tourisme germano-suisse

On sait que l'accord touristique germano-suisse est en dehors de l'accord général sur les compensations des paiements. Cette réglementation a été maintenue lors des négociations du printemps dernier pour la révision de l'accord primitif sur les compensations. L'organisation du mouvement touristique d'Allemagne en Suisse prévoyait que la contre-valeur de nos importations de charbon allemand serait versée à un « compte de tourisme » ouvert à la Banque nationale suisse. Les montants des devises dont l'exportation était permise aux touristes allemands pour venir en Suisse devaient être compensés par les fonds dont disposait ce compte de tourisme.

Malheureusement les choses ne se sont pas passées comme l'avaient prévu nos négociateurs. Les touristes allemands ont été plus nombreux en Suisse qu'on ne s'y attendait et les achats de charbon n'ont pas atteint les quantités escomptées. Alors qu'on évaluait nos achats de charbon allemand à 42 millions de francs annuellement et les dépenses des voyageurs allemands en Suisse à 3 millions de francs par mois ou 36 millions par an, les devises distribuées aux touristes allemands dépassaient, au printemps dernier déjà, de 18 millions de francs la valeur de nos achats de charbon. Aujourd'hui la différence est de près de 30 millions. En juillet dernier par exemple, le montant des devises touristiques allemandes pour la Suisse a été de 12,3 millions et nos importations de charbon n'ont atteint qu'une valeur de 5,2 millions. Les différences accusées par le compte de tourisme devant être couvertes par la Confédération, on aboutissait à la longue à un état de choses intenable pour nos finances publiques.

Une réunion a eu lieu le 22 août à Berne entre le chef et de hauts fonctionnaires du Département fédéral de l'économie publique d'une part et plusieurs personnalités de la Fédération suisse du tourisme d'autre part, entre autres M. le Dr H. Seiler, prési-

dent central de la Société suisse des hôteliers, pour étudier les remèdes à apporter à la situation.

Malgré l'augmentation des importations de charbon allemand constatées ces derniers temps, les représentants de l'autorité ont exposé l'urgente nécessité de suspendre à la fin d'août la délivrance des devises en Allemagne, afin d'arrêter les déficits du compte de tourisme et de gagner du temps pour une reprise des pourparlers. Mais comme pour deux régions de la Suisse, le Tessin et les rives du Léman, la saison ne fait que commencer, on proposait de remplacer le système des différents documents de crédit par celui des bons d'hôtels, établis seulement pour les deux régions susdites. Ainsi on faciliterait le contrôle et on empêcherait les abus.

Les représentants du tourisme ont évidemment formulé de graves objections contre des propositions pareilles, en exposant la place extraordinairement importante prise par le tourisme allemand en Suisse. Ils ont suggéré des achats plus forts de charbon pour la constitution de stocks. Mais l'autorité a persisté dans sa manière de voir, tout en laissant envisager pour les prochains semaines la recherche d'une autre solution plus favorable.

D'après les communiqués lancés dans la presse, le Conseil fédéral a approuvé le vendredi 23 août déjà les propositions du Département de l'économie publique et a immédiatement porté cette décision à la connaissance des autorités allemandes. C'est ensuite seulement que le public suisse a été mis au courant des choses par les journaux.

La nouvelle mesure porte un coup fatal à l'hôtellerie suisse, surtout dans certaines régions particulièrement fréquentées par les touristes allemands, les Grisons en premier lieu.

Cette semaine-ci, réuni à Zurich, le comité central de la Société suisse des hôteliers examine la situation nouvelle et étudie les moyens de surmonter les grosses difficultés qui en découlent pour notre hôtellerie. Nous aurons donc l'occasion, dans notre prochain numéro, de revenir sur ce thème épineux.

Mais dès aujourd'hui nous tenons à établir que l'hôtellerie suisse n'est absolument pour rien dans les difficultés qui viennent de surgir. Déjà lors du début des pourparlers pour la conclusion d'un accord touristique germano-suisse, notre société a mis en garde contre le danger de sous-estimer la valeur du tourisme allemand en Suisse. Elle a fait valoir que dans les années normales d'avant-guerre les touristes allemands dépensaient dans notre pays de 120 à 130 millions de francs, de sorte qu'en tenant compte de la diminution de 50% survenue depuis lors dans le mouvement touristique germano-suisse on devait estimer les dépenses des voyageurs allemands à 60 millions au moins par an. La justesse de ce calcul a été confirmée par les événements. Il est profondément regrettable que nos négociateurs aient tablé sur 36 millions seulement. C'est là qu'il faut chercher l'origine des difficultés actuelles.

La S. S. H. s'est efforcée en vain d'empêcher la limitation de la délivrance de bons d'hôtels pour deux régions seulement. Nous recevons de nombreuses et vives protestations d'autres régions du pays contre la solution choisie à Berne. Mais il faut se rendre compte que l'on courrait le danger de voir le trafic touristique germano-suisse complètement suspendu, ou du moins fortement contingenté, pour un temps indéterminé.

L'hôtellerie est très défavorablement impressionnée d'autre part du fait que des intérêts capitalistes, pour ne pas dire des intérêts de spéculateurs, semblent devoir être privilégiés dans le nouvel ordre de choses, alors qu'une saine politique protège le travail avant le capital.

Il faut espérer que nos autorités réussiront, lors des prochains pourparlers avec l'Allemagne, à obtenir des conditions plus stables et plus avantageuses pour l'hiver et l'été prochains, des conditions qui, tout

en sauvegardant les intérêts généraux de notre économie nationale, ne sacrifient pas les importants et légitimes intérêts de l'hôtellerie. Du reste, ces deux catégories d'intérêts sont liées si étroitement qu'un nouvel accord nuisible à l'hôtellerie en restreignant le tourisme germano-suisse porterait préjudice par le fait même aussi à notre économie nationale.

* * *

Nous tenons à établir ce qui suit d'après des informations reçues de source officielle:

1. Les voyageurs allemands qui se trouvent actuellement en Suisse et qui sont en possession de documents de crédit établis avant le 2 septembre 1935 peuvent évidemment procéder au change de ces valeurs conformément aux prescriptions en vigueur jusqu'à présent.

2. Il en va de même pour les voyageurs allemands arrivant dans n'importe quelle région de la Suisse après le 2 septembre, à la condition que leurs documents de crédit aient été établis aussi avant le 2 septembre.

3. Les voyageurs allemands venant faire des séjours en Suisse après le 2 septembre et qui ne se sont pas procuré leurs documents de crédit avant cette date devront être porteurs de bons d'hôtels, dont l'organisation sera établie incessamment, mais qui ne seront valables qu'au Tessin et dans la région du Léman.

4. La nouvelle réglementation s'étend aussi aux clients allemands des sanatoriums et des établissements de bains et de cures diverses, qui seront soumis également, à partir du 2 septembre, au système des bons.

La démocratisation du tourisme

Elle doit être envisagée avant tout du point de vue économique. Les anciennes classes touristiques, c'est-à-dire les classes riches, ne demanderaient pas mieux aujourd'hui encore que de faire du tourisme dans les mêmes conditions qu'autrefois; mais les phénomènes économiques survenus depuis quelques années les en empêchent. Et ce sont encore des phénomènes économiques qui permettent aux classes moyennes et même à de nombreuses catégories d'employés et d'ouvriers de faire du tourisme à leur tour.

La démocratisation du tourisme est une conséquence directe de la démocratisation politique, qui a mis le pouvoir aux mains des masses et a provoqué l'étatisation. Les masses se sont empressées de profiter de leur majorité numérique pour rejeter commodément les charges de l'Etat sur les classes supérieures. Là où les classes riches n'ont pas été tout simplement spoliées de leurs fortunes par des révolutionnaires, c'est à leur revenu qu'on en veut, et dans des proportions trop souvent iniques et ruineuses. La plupart des Etats sont insatiables parce qu'ils vivent, eux, sur un large pied dans leurs administrations parasitaires. L'Etat prend de l'argent où il y en a, c'est-à-dire chez les riches et dans les industries et les commerces qui marchent encore, malgré les mesures prises par l'Etat lui-même et qui gênent la production aussi bien que le commerce. La fortune acquise comme la fortune en formation doivent aujourd'hui couvrir la plus grande partie des dépenses démesurément enflées de l'Etat. Comme conséquence inévitable, les anciennes classes touristiques qui pouvaient largement dépenser dans leurs voyages se voient maintenant confisquer, par les impôts directs et indirects comme par les multiples et lourdes taxes de tous genres, les sommes qu'elles consacraient jadis aux vacances et aux distractions. Toute proportion gardée, ces classes doivent se restreindre et compter autant et plus que les classes inférieures.

A tout cela ajoutons la dépréciation des monnaies, encore une spoliation de l'Etat démocratisé sur la fortune acquise. Ainsi se fondent les plus beaux revenus, ainsi ont été appauvries les anciennes classes

touristiques. — D'un autre côté, nous voyons dans une situation relativement favorable des classes entières que les institutions nouvelles ont mises à l'abri de tout souci matériel. L'assurance-maladie, l'assurance-accidents, les pensions, l'assurance-vieillesse garantissent jusqu'au bout des conditions d'existence sinon brillantes, du moins commodes, sous le haut patronage de l'Etat, bon père de famille pour cette catégorie de citoyens qui font la masse des électeurs. Dans ces milieux, on peut tranquillement dépenser au fur et à mesure tout ce que l'on gagne et conséquemment faire aussi du tourisme, pour changer du cinéma et autres distractions.

Cette transformation n'a pas échappé aux organisateurs de voyages. Délaissant plus ou moins les classes aisées qui ne peuvent plus se payer des déplacements de vacances, ils ont préparé des voyages à la portée des bourses moyennes, les voyages à forfait, individuels ou surtout collectifs, pour bénéficier de rabais sur les tarifs de transport et d'hôtels. Les prix d'hôtels, en particulier, ont fait l'objet d'une pression extraordinaire. Ces voyages populaires ont fini par mettre le tourisme à la mode dans des classes qui autrefois ignoraient totalement les séjours de vacances.

Obligées bon gré mal gré de s'adapter au nouvel état de choses, les compagnies de transport ont réduit considérablement leurs prix dans la plupart des Etats. En Suisse, il est vrai, du moins pour les habitants du pays, nous ne connaissons encore que les billets spéciaux, les abonnements et les trains occasionnels à prix réduits. De la sorte, les classes populaires voyagent presque à chaque weekend dès que des rabais quelconques leur ont été signalés.

* * *

Voilà les principales origines de la démocratisation du tourisme. Quels en sont les effets dans l'industrie hôtelière?

Ils sont désastreux pour une partie de l'hôtellerie, très désagréables pour une autre partie et presque profitables à d'autres catégories d'établissements.

La quasi disparition du touriste au portefeuille bien garni et dépensant largement a porté un coup fatal à l'hôtellerie de luxe, aménagée et organisée exclusivement pour recevoir la clientèle riche. Le luxe coûte cher dans les conditions actuelles de l'existence. Dans nombre de centres de tourisme de l'étranger, on voit les hôtels de luxe simplifier tout leur appareil ainsi que leur cuisine et transformer leur exploitation pour être en mesure de recevoir des clients à meilleur compte. La démocratisation du tourisme provoque le déclassement des grands maisons.

Les établissements de premier rang profitent quelque peu de la réception d'une clientèle qui autrefois descendait dans les hôtels de luxe. Mais cette clientèle a contracté la manie du marchandage et dans des hôtels encore de premier ordre voudrait payer des prix de maisons de seconde classe. Ici encore on a grand-peine à résister à la pression qui s'exerce sur les tarifs. Pour obtenir de la clientèle, on se met à pratiquer d'une manière générale les prix qui auparavant étaient réservés aux cas de logement dans des chambres de moindre valeur; on simplifie tout ce qui peut être simplifié, y compris la cuisine. Ici encore, il y a déclassé-

ment. Les maisons qui s'en tirent le moins mal dans le nouvel état de choses sont celles de deuxième et de troisième rang, les préférées naturellement des touristes pour qui le luxe est plutôt un désagrément qu'un besoin. Mais tout n'est pas rose ici non plus. D'un côté, la clientèle marchande également, déclarant que pour tel ou tel prix on pourrait descendre maintenant dans tel ou tel hôtel d'un rang supérieur et beaucoup plus confortable. Le déclassement des hôtels des catégories supérieures pèse lourdement sur ceux des catégories inférieures. D'autre part la clientèle nouvelle, ignorant ou voulant ignorer les charges de l'hôtellerie, dé-

pense le moins possible à l'hôtel pour se payer d'autant plus de plaisir en dehors de l'hôtel. De sorte que la démocratisation de l'hôtellerie, en somme, n'est pas aussi favorable à la moyenne et petite hôtellerie qu'on pourrait se l'imaginer en considérant seulement le nombre des visiteurs.

Les entreprises de transport ne s'en tirent guère mieux. Elles auraient beaucoup de voyageurs sans les restrictions incompréhensibles apportées à la circulation internationale des personnes et des marchandises, restrictions qui empêchent non seulement les voyages de plaisir, mais aussi les voyages d'affaires. Pour remplir les convois de gens qui peuvent encore voyager malgré toutes les barrières, les transports doivent baisser les prix aussi bien que les hôtels. Et les classes supérieures de voitures roulent à perte. Comme dans l'hôtellerie, les possibilités de bénéfice réel et net se réduisent d'année en année.

Tous les fournisseurs des industries touristiques, ceux de l'hôtellerie particulièrement, l'artisanat et surtout les métiers de luxe souffrent de la démocratisation du tourisme.

Beaucoup d'optimistes s'imaginent que ces phénomènes économiques sont passagers et parlent encore de crise. En réalité, cette prétendue crise n'est que la manifestation extérieure du passage à un état de choses nouveau, qui durera autant que sa cause essentielle: la démocratisation outrée de la politique, qui permet d'empêcher démesurément sur les fortunes et les gros revenus, de pratiquer une économie nationaliste et égoïste, n'ayant plus les larges vues internationales de la politique d'autrefois. Les dictatures sont naturellement chauvinistes et ne valent guère mieux pour le tourisme international. Pour rénover le tourisme dans ses traditions d'avant-guerre, il faudrait de telles transformations politiques et sociales qu'il serait téméraire et insensé de les espérer pour un avenir plus ou moins rapproché.

La conclusion est profondément triste, mais d'une logique implacable: encore une fois il faut s'adapter. Après avoir jeté des millions après la guerre dans les modernisations, le confort et les embellissements, il faut maintenant démocratiser l'hôtel pour un tourisme démocratisé. Mais un certain nombre d'établissements, espérons-le, seront en mesure de conserver leur haute tenue, pour maintenir à travers toutes les difficultés la réputation de la grande hôtellerie et recevoir les touristes non démocratisés. Car heureusement il y en a encore.

Art et tourisme

M. François Fosca a publié dans le *Journal de Genève* du 31 juillet dernier un remarquable article intitulé: *Le tourisme d'art en Suisse*, où il insistait sur la nécessité de mieux faire connaître au dehors les trésors artistiques de la Suisse. Ces trésors ne sont connus à l'étranger que d'un nombre relativement restreint d'initiés, alors qu'ils devraient être largement appréciés et visités.

« La Suisse, dit M. Fosca, fait une publicité adroite et judicieuse pour ses montagnes, ses terrains de sport, ses cliniques, ses établissements d'instruction; mais on ne comprendra jamais pourquoi elle ne rappelle pas aux touristes étrangers qu'elle possède également des beautés artistiques. Depuis quelques années, nos wagons de chemins de fer s'ornent de photographies qui représentent des sites de notre pays. J'ai vu maints paysages des Alpes ou des lacs, mais *jamais* une œuvre d'art d'un de nos musées, un monument remarquable par son architecture. »

Si la Suisse ne peut pas offrir au touriste, comme œuvres d'art, l'équivalent de ce qu'il trouve dans les pays voisins, elle possède deux très importants musées de peinture et de sculpture, celui de Bâle et celui de Genève, et de nombreux musées secondaires qui méritent d'être vus, par exemple celui de Winterthur. Elle a d'incomparables trésors d'art religieux, notamment à St-Maurice et à Coire. Elle a des monuments qui vont de l'époque romane à nos jours et des petites villes qui forment des ensembles délicieux.

On objecte que le public qui s'intéresse aux beaux-arts est moins nombreux et moins dépensier que le public sportif. Mais attirer cette dernière catégorie de touristes n'empêche pas d'attirer aussi l'autre. Et les

sportifs se trouvent être aussi souvent des artistes, qui iraient volontiers voir des villes pittoresques ou des musées de peinture.

Mais la simple publicité ne suffirait pas. Il faudrait organiser des manifestations spéciales et particulièrement des expositions d'art, consacrées tantôt à un artiste, tantôt à une époque, tantôt à telle ou telle catégorie d'objets d'art. De pareils efforts auraient un double résultat, matériel et spirituel. Matériel, parce qu'ils nous amèneraient des visiteurs; spirituel, parce que bien des étrangers se rendraient compte que nous ne sommes pas uniquement une nation de portiers d'hôtels et de fromagers, que nous avons des traditions et une culture.

Outre la publicité régulière, surtout dans les revues d'art, et les manifestations périodiques, il faudrait faire rédiger par des écrivains bien renseignés de petits livres, consacrés chacun à un centre artistique suisse et soigneusement illustrés. Nombre d'ouvrages écrits à l'intention des touristes n'effleurent pas même le sujet de *l'art en Suisse*. Le beau livre *Kunstführer der Schweiz*, de Hans Jenny, devrait être traduit en français le plus tôt possible. Il convient aussi de signaler *l'Abregé de l'histoire de l'art en Suisse*, de Doris Wild, qui figure en tête de la dernière édition du Baedeker sur la Suisse. Dans la 33^{me} édition de la série des « Joanne » consacrée depuis 1841 à la Suisse, l'éditeur Monmarché publie un aperçu artistique de M. Daniel Baud-Bovy, président de la Commission fédérale des beaux-arts et des arts appliqués et dit dans sa préface: « Cet aperçu étonnera peut-être plus d'un lecteur habitué à l'envisager en Suisse que les beautés de la nature et lui révélera tout un côté trop négligé de cet admirable pays. »

« On m'objectera probablement, dit en terminant M. Fosca, que ce que je réclame est du domaine de l'utopie, qu'il est inutile de dépenser de l'argent pour amener en Suisse une vingtaine de personnes qui achèteront quelques cartes postales, mais ne boiront pas un cocktail et ne loueront pas de skis. Je ne crois pas que mes suggestions soient utopiques et, comme je l'ai dit, je suis persuadé que du point de vue matériel comme du point de vue spirituel il y aurait tout à y gagner. »

Francis Echenard

Le jeudi 22 août, à 2 h. 30 du matin, M. Francis Echenard, directeur de l'Hôtel de la Paix à Lausanne, a succombé à la Clinique Cecil, dans cette même ville, aux blessures qu'il avait reçues dans un terrible accident d'automobile survenu la veille vers 21 heures, devant le cimetière de Morges. M. Echenard, qui conduisait sa voiture en direction de Genève, accrocha un cycliste de Nyon, M. William Dufour, qui a succombé également à l'infirmerie de Morges le jeudi 22 à une heure du matin. Après l'accrochage, l'automobile de M. Echenard, en se portant sur la gauche, entra en collision avec une voiture française conduite par M. Edgar Pawly, physicien, de Paris, ayant avec lui sa femme, sa fille et sa sœur, Mme Marie Ayoub, tous en séjour à l'Hôtel Royal à Lausanne. Des occupants de la voiture française, jetés violemment les uns contre les autres, trois furent blessés, M. Pawly au nez, une dame au menton et une autre eut la jambe brisée. Quant à M. Echenard, sa voiture s'écrasa contre le mur du cimetière et lui-même fut projeté sur le trottoir où il resta étendu sans connaissance. Le docteur Adert, de Morges, constata que M. Echenard et le cycliste Dufour avaient tous deux une fracture du crâne.

M. Francis Echenard, né le 28 juillet 1885, était originaire d'Ormont-Dessus. Il était neveu de Louis Echenard, l'hôtelier réputé qui avec Escoffier attacha son nom à la création à Londres des hôtels Ritz, Savoy et Carlton.

Le jeune Echenard se lança dans la même profession que son oncle, où il fit une carrière brillante. Quand éclata la révolution russe, il dirigeait à St-Petersbourg le grand Restaurant Contant, au Canal Catherine. Comme tant d'autres Suisses de Russie, il déposa à la légation suisse la fortune qu'il avait amassée. La légation, naires. M. Echenard rentra en Suisse au prix de grandes difficultés et complètement ruiné. Il se fixa à Lausanne en 1920. Grâce à son intelligence et à son esprit d'initiative, à sa réputation et à son habileté professionnelles, il ne tarda pas à se refaire une situation. Il dirigea d'abord l'Hôtel des Palmiers, puis l'Hôtel Central Bellevue.

En 1927, M. Echenard fonda avec quelques amis une société en commandant le capital de 250.000 francs pour l'exploitation de l'Hôtel de la Paix, dont il prit la direction en remplacement de M. Henri Baudenbacher.

M. Echenard était membre du comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. La nouvelle du tragique accident de Morges causa à Lausanne une vive émotion, car le directeur de l'Hôtel de la Paix y était avantagusement connu et y jouissait de nombreuses sympathies. Il avait du reste épousé une Lausannoise, Mlle Magda George.

Nous présentons nos biens sincères condoléances à Madame Echenard et à toute la famille si douloureusement frappée.

Le problème du vin indigène

La conférence convoquée par le Département fédéral de l'économie publique pour examiner avec les intéressés les moyens de faciliter l'écoulement des vins indigènes s'est réunie le 20 août au Palais fédéral, sous la présidence de M. le conseiller fédéral Obrecht. Elle a duré près de quatre heures. Etaient représentés à cette réunion l'Association des négociants en vins et l'Association des importateurs de vins, particulièrement et directement intéressés aux vins indigènes du Département. Les délégués ont demandé quelques jours de réflexion pour donner une réponse définitive.

On sait que la grande difficulté réside dans l'encaissement de la forte récolte de cette année. Les possibilités de logement ont été développées par des constructions neuves ou des aménagements en divers centres viticoles romands. Mais cela est très insuffisant. Il faut absolument libérer des vases encore occupés par les stocks des récoltes antérieures. On espère résoudre les difficultés de la production en charge de stock de vin blanc de 1931 et des années précédentes doit être assumé par la Confédération, ce que le Département a refusé d'admettre. Le Conseil fédéral, après avoir entendu un rapport du chef du Département de l'économie publique, a constaté l'échec de la tentative d'entente et décidé néanmoins de poursuivre les pourparlers avec les milieux intéressés.

Les importateurs de vins et les négociants en vins se sont rassemblés le 22 août au Palais fédéral à Berne, afin de prendre position au sujet des propositions du Département de l'économie publique. Après une discussion nourrie, ils ont estimé ne pas pouvoir accepter la solution envisagée par l'autorité. A leur avis, le risque néonant de la perte en charge de stock de vin blanc de 1931 et des années précédentes doit être assumé par la Confédération, ce que le Département a refusé d'admettre. Le Conseil fédéral, après avoir entendu un rapport du chef du Département de l'économie publique, a constaté l'échec de la tentative d'entente et décidé néanmoins de poursuivre les pourparlers avec les milieux intéressés.

Il est à noter que le manque de place éventuel pour l'ensavoyage de la prochaine récolte concerne exclusivement les cantons de Valais, du Val d'Aoste et de Genève. Le canton de Neuchâtel n'a jamais eu de peine à écouler sa récolte. Celle de cette année, du reste, n'est pas de beaucoup supérieure à celle de l'an dernier dans les vignobles neuchâtelois.

Ces temps-ci, presque jour pour jour, les journaux romands publient des lettres où l'on se plaint de prix exagérés payés pour du vin dans des hôtels et des restaurants, même en Suisse romande. Nous ne pouvons nous empêcher de constater que ces abus causent à notre profession beaucoup plus de préjudice qu'on ne se l'imaginer dans nos milieux. L'hôtelier se fait du tort à lui-même, parce que sa clientèle s'abstient de consommer ces vins trop chers, et il fait du tort à l'ensemble de l'hôtellerie en contribuant à répandre dans le public des opinions extrêmement défavorables à l'industrie hôtelière. Or on n'aurait pas pu être indifférent à l'égard de l'opinion publique à son égard. Aujourd'hui le public veut trouver à l'hôtel non seulement des vins en bouteilles, mais aussi des vins ouverts, vendus à des prix abordables. Le public a connu par les journaux les prix de vente du vin payés aux producteurs après les vendanges. Il connaît d'autre part le taux de la marge raisonnable de bénéfice. Il s'indigne quand, entre le producteur et le consommateur, la marge raisonnable est dépassée, et parfois largement dépassée. On peut voir par exemple, dans deux localités pas très éloignées l'une de l'autre d'un petit canton de la Suisse centrale, un hôtelier vendre la bouteille d'Yvorne 3 fr. 50 et son collègue de l'autre centre de tourisme 7 francs, juste le double. Pourquoi l'hôtelier, qui a su s'adapter aux exigences nouvelles en adoptant le petit menu, ne pourrait-elle pas s'adapter aussi en ce qui concerne le vin?

L'hôtelier, plus que jamais, doit être commerçant. Le stock de vin qu'il a en cave, il doit l'écouler, et pour cela il doit raisonner juste, comme les commerçants des autres branches. Il ne peut pas toujours se dire: telle marchandise de mon stock m'a coûté tant; je veux la revendre tant. Il faut considérer l'ensemble du stock et pour l'écouler diminuer si c'est nécessaire certains tarifs, comme le fait un négociant qui réduit des prix en liquidation partielle, pour réunir ses approvisionnements. A quoi servent des stocks qui ne se vendent pas et qui ne représentent que de l'argent qui dort sans rien rapporter? Nous pouvons nous attendre à une prochaine baisse générale des prix du vin. D'un autre côté, la mode est au vin nouveau. Comment liquiderons-nous nos vins démodés trop chers si nous ne savons pas faire des concessions en temps utile? La routine est incompatible avec le vrai commerce.

Les producteurs comme les négociants ont pu constater combien l'impôt fédéral sur le vin a entravé l'écoulement et ralenti les affaires sur le marché viticole. Mais sous le prétexte de l'impôt on a pratiqué partiellement des prix évidemment surfaits. La commission chargée de l'examen de la gestion de la division fédérale de l'agriculture a souligné dans son rapport que dans des cafés de la Suisse allemande on paye le vin trois fois la valeur du prix d'achat touché par le vigneron. De tels prix, déclare la commission, sont certainement une cause du recul de la consommation du vin. Nous espérons que vous que nos autorités interviennent pour empêcher de tels abus.

Dans son numéro du 19 août, la *Gazette de Lausanne* faisait suivre une correspondance de la note suivante: « Notre correspondant n'est pas le seul à penser que les prix exorbitants exigés dans nos hôtels et restaurants sont la cause essentielle de la mévente de nos vins suisses. Tous ceux qui, pendant cette période de vacances, ont vu l'écoulement des vins indigènes en Suisse et se sont arrêtés dans des hôtels, auront dû constater avec tristesse que nos vins en bouteilles, en raison de leurs prix inabordables pour le touriste moyen, sont délaissés au profit de quelconques « rouges » étrangers qui se vendent beaucoup moins cher. Pourquoi ne peut-on pas, dans la plupart des hôtels, obtenir du bon vaudois ouvert à un prix raisonnable? »

Le correspondant en question, après avoir fait allusion aux « nombreux millions » que le contribuable suisse doit sacrifier pour venir en aide à l'hôtellerie (il serait probablement bien étonné lui-même s'il savait à quoi se réduisent

en réalité ces « nombreux millions »), déclare: « Il me semble que les autorités fédérales ont le devoir de prescrire aux hôteliers des prix raisonnables pour la vente des vins indigènes. Les hôteliers font des frais parfaitement inutiles lorsqu'ils s'imaginent en imposer au consommateur en lui présentant une carte de vins pourvue de 30 à 40 marques différentes, dont le sommelier sait à peine prononcer les noms et dont il ignore les particularités; les consommateurs les plus exigeants préfèrent de beaucoup avoir à choisir entre une douzaine de marques connues, parmi lesquelles se trouvent quelques crus suisses authentiques. »

Que les cafetiers, les restaurateurs et les hôteliers ne se fassent pas d'illusions. S'ils persistent dans la même politique des prix du vin, la consommation se fera de plus en plus dans les ménages privés et non pas chez eux. Que l'on s'informe des énormes quantités de vin vendues aux particuliers, en détail, par les sociétés coopératives de nos grandes villes. Les magasins d'épicerie en vendent beaucoup également. La Société centrale d'épiciers « Usgo » à Olten, Lausanne et Zurich a lancé dernièrement une campagne pour le développement de la vente des vins indigènes par ses membres et présente son action comme une entraide nationale. Est-ce que la menace de cette concurrence peut laisser impossibles les tenanciers d'établissements publics?

Diverses mesures sont envisagées pour porter remède à la mévente actuelle des vins blancs suisses.

Tout d'abord, des modifications seront apportées au système actuel des importations de vins étrangers. Des prescriptions spéciales permettront le coupage de vins rouges étrangers avec des vins blancs du pays. On cherchera à intensifier la vente directement aux particuliers par les associations viticoles, qui ouvriront au besoin dans les villes importantes des cafés où l'on pourrait consommer les vins de leurs sociétés à des prix raisonnables et passer des commandes. La vente en caisses de bouteilles d'un litre sera étendue. A ce propos, un autre correspondant de la *Gazette de Lausanne* lui écrivait il y a quelques jours: « Nous, propriétaires viticulteurs de La Côte, offrons les premiers choix à 1 fr. 30 le litre, verre perdu. Qu'on ne vienne pas raconter que ces vins ne se vendent pas. Ayant tenté cette année des expéditions par caisses de 25 bouteilles, j'ai eu le plaisir de voir plusieurs clients qui en avaient commandé d'abord une ou deux caisses, revenant à la charge pour avoir le double ou le triple, à tel point que je me suis trouvé à sec avant d'avoir tout livré. »

D'autre part, on prépare la vente en grandes quantités de raisin de table suisse. La Fédération romande des vigneronnes a dressé, avec la collaboration des importateurs de raisin, un plan d'organisation, avec contrôle à Lausanne, pour effectuer les livraisons et les contrôler dans chaque commune viticole. Dès maintenant, les vigneronnes veillent à ce qu'ils puissent présenter un raisin sain, bien marié et de qualité irréprochable. On songe également au vin sans alcool. C'est ainsi que la municipalité de Lausanne a décidé de transformer, à titre d'essai, une partie de la récolte de ses vignes de Pully en vin sans alcool. Des informations sont prises pour savoir quelle quantité de vin sans alcool on peut préparer avec garantie d'écoulement.

Le soleil médecin

(Par M. le prof. Dr A. Rollier, Leysin)

La question de l'héliothérapie si étendue qu'elle ne peut être traitée d'une façon complète dans les limites de cet article. Nous nous bornons à étudier son rôle thérapeutique dans les tuberculoses des os, des articulations, des glandes, du péritoine etc.

Convaincu que les foyers de la tuberculose ostéoarticulaire ne sont que les manifestations d'une maladie générale, nous lui avons opposé dès le début de notre activité, un traitement qui exerce son action non seulement sur les localisations, mais sur l'organisme tout entier, dont l'état influe l'évolution de la maladie. C'est pour réaliser ce traitement à double effet que nous pratiquons l'héliothérapie générale, appliquée méthodiquement au corps tout entier, afin de remplacer ce dernier dans son milieu naturel, au contact direct de ces deux régénérateurs de vie: l'air et le soleil. Mais pour permettre à l'organisme de s'y adapter, elle doit être conduite suivant une technique et un dosage rigoureux dont nous avons établi les règles. L'héliothérapie générale, inséparable du bain d'air, doit être directe, c'est-à-dire appliquée au corps nu, sans l'interposition d'un vêtement, c'est-à-dire intéressant la surface entière du corps, lentement progressive en étendue et en durée, dérivative enfin, c'est-à-dire commencée et terminée sur les extrémités afin d'exercer toujours une action décongestive. Ajoutons que le bain de soleil doit être strictement individualisé, adapté au climat et à la saison où il est pratiqué, à l'état de résistance du sujet qui lui est soumis, dosé et réglé suivant les réactions générales et locales de l'organisme.

Ainsi réalisée, l'héliothérapie est tout à la fois traitement général et local. Le bain de soleil méthodique est le régénérateur de l'organisme et le meilleur reconstituant du terrain; il est d'autre part le traitement rationnel des lésions de la tuberculose chirurgicale grâce à l'action décongestive, cicatrisante, résolutive et recalcifiant des radiations solaires. On peut affirmer qu'il n'est pas un organe du corps humain qui échappe à l'action bienfaisante du soleil justement dosé. Une des raisons qui nous conduisent à la pratique de cette héliothérapie générale, c'est la conviction du rôle important

Von der
**Neuen Trinkgeldordnung der
Schweiz. Hotellerie mit Trink-
geldverteilungsschema**
sind Separatdrucke zu 20 Cts. plus Porto
erhältlich durch das Zentralbureau des
Schweizer Hotellerie-Vereins, Basel 2.

que joue la peau irradiée dans la lutte de l'organisme contre la tuberculose. La peau n'est pas seulement un organe de protection et d'excrétion. Elle est un organe essentiel de circulation. On sait que certaines radiations du spectre amplifié de l'action de dilatation et de contraction des artères du derme et des capillaires. En provoquant un afflux de sang de la profondeur vers la surface, la cure de soleil générale opère une décongestion des viscères thoraciques et abdominaux et facilite leurs fonctions vitales. — L'exposition des téguments à l'air et au soleil intensifie les fonctions si importantes du système nerveux qui vient s'épanouir dans la peau. Celle-ci est le substrat de la formation et d'élimination; à son état normal, elle est aussi le principal organe d'immunité du corps humain; c'est en elle que se débloquent ou se déposent les corps immunitaires. C'est à l'action du rayonnement qu'il faut attribuer la formation dans la peau de la vitamine D, indispensable à la formation des os et au développement du squelette. Sous l'action d'irradiation de forte intensité, les téguments subissent une coloration nommée pigment qui donne à la peau cette teinte plus ou moins bronzée qui n'est que l'image de la santé à la condition de rester dans les limites normales et de ne pas avoir été provoquée par une insolation excessive, si à la mode actuellement. La peau normalement pigmentée redevient l'admirable vêtement prévu par le Créateur; elle devient presque insensible aux morsures du froid, des coups de soleil, des brûlures du chaud. Enfin, on ne voit presque jamais sur la peau bronzée de furoncles, d'acné ou d'eczème; et les plaies les plus rebelles se cicatrisent rapidement au contact de l'air et du soleil.

Mais l'action du rayonnement solaire ne s'arrête pas à la peau, elle s'exerce aussi sur la musculature, qui se raffermi et se développe toujours d'une façon harmonieuse, même chez les malades les plus immobilisés. Cette action si remarquable du soleil sur les muscles peut s'expliquer par l'augmentation du sang et du phosphore dans la surface cutanée au travers des couches musculaires sous-jacentes.

L'action solaire s'étend d'une manière tout aussi favorable au système osseux, grâce aux propriétés du rayonnement de recalcifier la structure osseuse. Au début de notre activité, nous en avions signalé l'utilité pour la guérison du rachitisme. Elle contribue tout autant à celle de la tuberculose des os qui s'accompagne toujours d'une décalcification de toute la région des foyers bacillaires. Cette recalcification consécutive à une augmentation du calcium et du phosphore dans le sang contribue pour une grande part à la cicatrization des lésions osseuses. Notre collection de plus de 80.000 clichés radiographiques démontre à l'évidence qu'il n'est pas de foyer du squelette, si profond soit-il, qui échappe à cette action recalcifiante et cicatrisante.

L'influence de l'héliothérapie sur le moral des malades est aussi tout typique pour être passée sous silence. Il suffit de voir la joyeuse animation et l'entrain qui règnent en maîtres sur une galerie de cure solaire pour se rendre compte de la sensation profonde d'euphorie et de bien-être qui accompagne le bain de soleil et d'air judicieusement dosé. On sait que nous avons associé à ce dernier la cure de travail, qui s'est révélée un facteur de guérison tel que nous l'avons érigé en un véritable système thérapeutique en créant la Clinique de Cure.

L'application de l'héliothérapie générale a entraîné les réformes dans le traitement des tuberculoses chirurgicales: suppression des opérations mutilantes et des grands appareils plâtrés, création d'une orthopédie rationnelle dont le principe est de laisser libre accès à l'air et au soleil sur la totalité du corps.

En résumé, les résultats obtenus par le traitement héliothérapeutique des malades atteints de tuberculose chirurgicale offrent les caractéristiques suivantes: relèvement de l'état général, recatification des foyers, des os, des ligaments et du squelette, cicatrization des plaies et des fistules. Elle favorise le retour des fonctions artérielles, évite les mutilations irréparables et rend à la société non plus des infirmes obligés de vivre à sa charge, mais des individus capables de gagner leur vie et de reprendre leur rôle social et familial. Les méthodes d'héliothérapie sont appliquées avec une grande efficacité à Léman, Montana, Devos et Arisa. Ces stations d'altitude jouissent d'une très forte insolation même en hiver, et sont pourvues des installations techniques les plus perfectionnées, ce qui explique les résultats surprenants qui y sont obtenus. (ONST)

Dans les casinos français

La statistique du produit des jeux dans les casinos de France revêt une importance considérable pour le monde thermal, climatique et touristique, car elle dénote d'une manière assez exacte le succès ou l'insuccès de la saison. Celle de 1934 se caractérise par un arrêt dans la descente catastrophique de cette ressource au cours des années précédentes. Le petit tableau suivant indique le total du produit des jeux dans les casinos français depuis 1929:

1929.	fr. 405.900.000
1930.	338.000.000
1931.	248.000.000
1932.	511.800.000
1933.	146.275.000
1934.	1.046.044.000

D'une manière générale, les casinos moyens et petits n'ont pas prospéré l'année dernière; seuls quelques grands casinos ont progressé dans la perception de leurs recettes.

La plus forte recette, soit 16.300.000 fr., a été enregistrée à Touquet-Paris-Plage, au lieu de 14.330.000 fr. en 1933. Viennent ensuite le casino Mun à Nice avec 10.703.000 fr. contre 8.600.000 l'année passée, le casino de Deauville avec 9.909.000 fr. contre 9.052.000, le casino d'Enghien, qui a été en gros reculé avec 9.494.000 fr. contre 12.643.000, le casino de la Jette-Promenade à Nice avec 9.466.000 fr. contre 8.728.000, le casino Mun à Cannes avec 8.244.000 fr. contre 7.511.000, le Grand Casino à Vichy, qui a été aussi en recul avec 7.671.000 fr. contre 8.700.000, le casino d'Aix-en-Provence avec 6.807.000 fr. contre 3.880.000, le casino de Biarritz, en diminution également, avec 6.774.000 fr. contre 7.403.000, le casino de Palm-Beach avec 4.995.000 fr. contre 3.837.000, le casino de Charbonnière avec 4.094.000 fr. contre 4.881.000, le casino

d'Aix-les-Bains avec 3.492.000 fr. contre 3.990.000, le casino de Vittel avec 2.740.000 fr. contre 2.940.000, le casino de Trouville avec 2.411.500 fr. contre 2.217.000.

Parmi les casinos ayant réalisé d'un à deux millions de francs, nous trouvons en progrès sur l'année dernière ceux de l'Eldorado à Nice, de Pau et de Royan, et avec un recul ceux de Dieppe, d'Evian-les-Bains (1.043.000 fr. contre 2.176.000), de Juan-les-Pins, de la Baule et le casino Fleurs à Vichy.

La plupart des casinos ayant encaissé moins d'un million de francs de recettes sont en recul plus ou moins marqué sur l'année précédente; qu'on en tienne cependant un amélioré leur situation.

En somme, la crise générale qui sévit sur le monde thermal, climatique et touristique se reflète dans les chiffres ci-dessus, mais beaucoup pensent en France que les années 1933 et 1934 ont marqué l'étape la plus basse et que l'année 1935 sera plus propice que ses devancières au mouvement des touristes.

Sociétés diverses

Heimatschutz. — L'Association pour la protection de la Suisse pittoresque possède maintenant un secrétariat permanent, dirigé par M. E. Laur, président de l'Association des costumes suisses à Zurich. Elle a soutenu pendant l'exercice écoulé diverses restaurations de témoins du passé et des entreprises favorables à la beauté du pays. Dans sa prochaine assemblée du 7 septembre à Otten, l'Association examinera un certain nombre de questions intéressant le tourisme et les sociétés de développement, notamment la lutte contre la réclame en plein air.

Informations économiques

Pour les vins de Sion. — La commune de Sion a pris une mesure spéciale pour protéger ses vins contre la concurrence illicite. Les producteurs de la commune recevront pour chaque quantité de 500 litres de vendange un timbre destiné à être collé plus tard sur les factures. La présence du timbre prouvera aux acheteurs que les vins reçus auront réellement été récoltés sur le territoire de la commune de Sion et sur la rive droite du Rhône.

Le prix de la viande. — On a constaté à la dernière foire au bétail de l'important centre agricole de Payerne une assez forte hausse des prix de porc gras, qui deviennent rares. Ils sont maintenant au prix ferme de 1 fr. 10 à 1 fr. 30 le kilo poids vif. Le marché au bétail d'élevage était abondamment fourni, mais le bétail de boucherie était beaucoup moins abondant, malgré la fermeté des prix. Les paysans persistent du reste à vouloir ignorer le véritable engraissement, comme il se pratique dans les pays qui étaient autrefois nos fournisseurs.

Consommation de la bière. — L'Allemagne, qui avait produit 59.995.000 barils de bière en 1913, n'en a produit l'an dernier que 31.390.000. La Grande-Bretagne est tombée de 50.108.000 barils à 21.633.000. En France, en revanche, de 10.944.000 barils avant la guerre, la production a passé à 14.297.000, probablement au détriment du vin. Aux Etats-Unis, la production est descendue de 68.318.000 barils en 1913 à 42.816.000 en 1934. Mais il ne faut pas oublier que ce pays se relève seulement du régime de la prohibition et qu'il se trouve dans une situation économique particulièrement défavorable.

Contre le renchérissement en Allemagne. — Le ministre allemand de l'Agriculture a déclaré récemment que le but de l'organisation du marché est d'amener les produits alimentaires par le chemin le plus court du producteur au consommateur. Ce chemin ne doit pas être encombré par un nombre excessif d'intermédiaires. D'autre part, ni le producteur, ni l'intermédiaire nécessaire, ni le consommateur ne doivent être grevés de frais inutiles. L'application de ces principes obligera un certain nombre d'intermédiaires superflus à chercher un autre gain-pain, mais cela n'est pas inévitabile. — On ferait bien de méditer ces paroles dans certains milieux de l'île de vie chère.

Bétail de boucherie. — On a amené au récent marché au bétail de boucherie d'Yverdon 60 pièces de bétail, dont 4 taureaux, 7 bœufs, 23 génisses et 26 vaches. Quelques sujets seulement étaient bien engraisés. Les génisses ne l'étaient en général pas suffisamment. On comprend donc ces constatations, les marchands des grands centres se soient abstenus et que le 45% seulement du bétail amené ait été vendu. Des primes pour une valeur totale de 280 francs ont été délivrées aux éleveurs des meilleurs sujets présentés. Les prix du kilo poids vif ont été les suivants: taureaux, de 85 à 90 centimes; bœufs, de 1 fr. à 1 fr. 10; génisses, de 1 fr. 05 à 1 fr. 15, maximum 1 fr. 20; vaches, de 85 centimes à 1 franc.

L'Italie et notre fromage. — L'année dernière, l'Italie nous avait encore acheté 36.000 quintaux de fromage. Depuis lors, elle a prélevé 36% de moins sur les produits suisses et elle a édité de sévères prescriptions pour empêcher la sortie des devises. Les importateurs italiens de fromage suisse, très demandé en Italie, versent les sommes dues dans les banques, mais les exportateurs ont mille peines d'obtenir cet argent. Le commerce du fromage de Suisse en Italie se trouve ainsi presque paralysé. Les pourparlers économiques entre la Suisse et l'Italie devant reprendre dans quelque temps, il est possible que l'on envisage un accord de clearing. Espérons qu'à cette occasion on pensera aux nécessités du tourisme. Et puisque notre fromage ne se vend pas, ne pourrait-on pas, pour liquider les stocks, nous le vendre un peu meilleur marché en Suisse?

Renseignements financiers

La Société des Grands Hôtels belges avait réalisé durant l'exercice 1933/34 un solide actif net d'environ 300.000 francs, avec un produit net d'exploitation de 3.965.702 francs. Pendant

l'exercice 1934/35, clôturé le 30 juin, les recettes brutes ont atteint 4.451.129 fr. et les frais généraux ont reculé de 3.635.979 fr. à 3.004.302 francs. Le bénéfice d'exploitation a dépassé 800.000 fr.; mais à cause surtout d'amortissements massifs sur les immeubles, l'exercice bouclé par un solide déficitaire de 9.512.083 francs. Au début de septembre, une assemblée extraordinaire décidera de la dissolution ou de la prolongation de la société pour une nouvelle période de 30 ans.

Pour ceux qui cherchent des crédits. — L'Office suisse d'expansion commerciale commerciale: Nous nous voyons à nouveau contraints de signaler l'activité de diverses maisons étrangères qui, par la voie de la presse, offrent au public suisse de lui procurer des crédits, prêts sur hypothèques, etc. Les contrats sont conçus de telle manière qu'ils permettent aux dites maisons, une fois en possession des prestations de leurs clients, de se soustraire à l'exécution de leurs obligations conventionnelles. Selon nos informations, plusieurs entreprises étrangères, dont trois de Londres, procèdent aujourd'hui de la sorte en Suisse. Pour tous renseignements, s'adresser à l'Office suisse d'expansion commerciale, Borsenstrasse 10, à Zurich.

Nouvelles diverses

Pour loger le vin vaudois. — L'Association viticole de Bex a voté les crédits nécessaires pour l'installation de cinq caves en ciment d'une contenance totale de 100.000 litres et pourra ainsi loger toute sa récolte. L'Association viticole d'Aubonne, qui dispose encore d'un stock de 30.000 litres de la récolte de 1934, a décidé la construction de quatre caves en verre pour loger 84.000 litres.

La Journée des Suisses à l'étranger a eu lieu cette année le 25 août à Baden. Elle comptait une centaine de participants de nombreux colonies suisses dans divers pays. A côté de diverses questions patriotiques, l'assemblée s'est occupée de la taxe militaire des Suisses à l'étranger et de leur droit de vote en Suisse. On a examiné également la question de la propagande touristique et commerciale faite à l'étranger par les colonies suisses. Une plus étroite collaboration est envisagée à cet effet. On a élu le Secrétaire suisse de l'étranger, l'Office national suisse du tourisme et l'Office suisse d'expansion commerciale.

Le Congrès de la vigne et du vin siège cette semaine à Lausanne. Il comprend 330 notabilités du monde viticole de 21 nations d'Europe et d'Amérique. En même temps siège aussi à Lausanne le congrès des médecins amis du vin, où sont réunis 150 médecins appartenant à 11 nations. Le dimanche 25 août, la Commission internationale permanente de la viticulture a tenu séance sous la présidence du baron Acerbo, ancien ministre d'Etat à Rome. A la même heure siégeait, sous la présidence du Dr Portmann, sénateur de la Gironde, professeur à la faculté de médecine de Bordeaux, le Comité médical international pour le vin. Le dimanche soir a eu lieu au Lausanne-Palace une réception à laquelle assistaient 350 délégués. Le congrès proprement dit de la vigne et du vin, présidé par le Dr Ferni Fies, directeur de la station générale d'analyses de Lausanne, a commencé ouvert le 26 août à 9 heures par un discours de M. Ferdinand Porchet, conseiller d'Etat, en remplacement de M. le conseiller fédéral Obrecht, empêché. Il n'y aura pas moins de 21 rapports. Au cours de sa première séance, le congrès a entendu des rapports sur l'examen critique, technique et pratique des variétés de raisins pour la vigne et par la table, sur la sélection des deux sortes de raisins et la génétique de la vigne. L'étude de ces questions sera reprise par plusieurs sous-commissions en vue du prochain congrès de Lisbonne. La discussion a permis de connaître les résultats de précieuses expériences faites dans divers pays. Puis on s'est occupé dans plusieurs rapports de la lutte contre les insectes et les maladies de la vigne et des soins culturaux au point de vue de la technique. — La première séance du congrès médical, le président, M. le Dr Portmann, de Bordeaux, a défini la position des médecins qui, indifférents à toute polémique, ont le seul souci, au cours de leurs travaux, d'étudier sur un plan strictement scientifique les qualités alimentaires, hygiéniques et thérapeutiques du vin. Il s'est élevé contre toute campagne qui, dans l'intérêt du vin, tente de faire croire que tout buveur de vin devient un ivrogne. Les médecins amis du vin ne défendront jamais que les vins sains pris à dose modérée et combattront avec énergie l'abus du vin et l'usage des vins frelatés. Les deux principaux rapports de la séance traitaient des vitamines des raisins et du vin et de l'usage du vin dans les maladies diététiques de la nutrition.

Trafic et Tourisme

Oberland bernois. — Depuis le 18 août et pendant la saison d'automne, les entreprises de transport de l'Oberland bernois (une quinzaine de lignes de chemin de fer et les bateaux des lacs de Thoune et de Brienz) délivrent des abonnements à demi-taxe. L'abonné reçoit une pièce de légitimation lui donnant le droit d'obtenir des billets de simple course ou d'aller et retour à demi-taxe. Cet abonnement coûte 10 francs et il est valable dix jours, le dimanche y compris. On peut se le procurer à tous les guichets des entreprises précitées.

Zurich. — L'hôtellerie de la ville de Zurich a enregistré en juillet 28.600 arrivées, c'est-à-dire 3300 de moins qu'en juillet 1934, se répartissant en 18.000 étrangers, 18.000 nationaux. Les nuitées, au nombre de 73.000, sont en recul de 12.000 sur le chiffre de juillet de l'an dernier. La Suisse a permis de noter 29.418 nuitées (juillet 1934: 32.050) et l'étranger 43.599 (52.370). L'Allemagne a fourni 19.300 nuitées (19.740), la France 5016 (6526) et l'Autriche 2868 (3626). Le raccourcissement des séjours a été sensible, en particulier chez les Allemands.

Circulation routière. — Le Conseil fédéral a attiré dernièrement l'attention des gouvernements cantonaux sur le grand nombre d'accidents survenant sur nos routes suisses, en recommandant de faire preuve de plus de sévé-

rité à l'égard des conducteurs fautifs. Dans les cas revêtant quelque gravité, on ne doit pas reculer devant le retrait du permis de conduire. Le contrôle routier doit être intensifié. Le Conseil fédéral estime que la stricte observation, par les conducteurs de véhicules à moteur, des prescriptions en vigueur sur la circulation routière est indispensable, si l'on veut éviter le retour à la limitation de la vitesse. Il faudra veiller également à l'éducation des autres usagers de la route.

Berne. — Les 55 hôtels et pensions de la ville de Berne ont enregistré en juillet dernier 14.334 arrivées (16.005 en juillet 1934) et 27.857 nuitées (31.137). Le nombre des hôtes a donc diminué de 1671, soit de 10,4% et celui des nuitées de 3280, soit de 10,5%. On a noté l'arrivée de 6543 étrangers et de 7793 nationaux (9377). Le recul est par conséquent du presque entièrement à la clientèle suisse. L'Allemagne a fourni 2363 hôtes (1598), la France 1474 (2055), l'Italie 433 (372), les Pays-Bas 414 (466), l'Autriche 342 (214), les Etats-Unis d'Amérique 332 (280), la Grande-Bretagne 310 (263), la Belgique 255 (600), etc. Le taux d'occupation a diminué dans toutes les catégories d'établissements et descend de 40% en moyenne, contre 44,7% en juillet 1934.

Trafic des cartes postales. — La Direction générale des postes a lancé dernièrement le communiqué suivant: Les nouvelles prescriptions postales internationales, arrêtées par le congrès du Caire et appliquées depuis le 1er janvier 1935, exigent que les cartes postales et les cartes illustrées expédiées comme imprimés soient affranchies au recto (côté de l'adresse). Les timbres-poste appliqués au verso ou à cheval sur le recto et le verso doivent être considérés comme nuls et les lettres de cette nature sont frappés d'une surtaxe à la charge du destinataire. Les expéditeurs sont donc priés, dans l'intérêt de leurs correspondants, de prendre note de cette prescription. Les marchands de cartes illustrées rendront service à leurs clients en les renseignant à ce sujet. — Les hôteliers et leur personnel feront bien également, ajouterons-nous, d'avertir de cette disposition leur clientèle touristique.

L'hôtellerie des Grisons a enregistré du 1er au 10 août 212.261 nuitées, au lieu de 211.838 pendant la décade correspondante de 1934 et 145.387 pendant la décade précédente de 1934. On a noté 22.449 arrivées et 23.009 départs. Principaux chiffres de nuitées suivant la nationalité des hôtes: Suisse 125.529 (même décade 1934: 144.670), Allemagne 48.274 (34.785), France 9235 (11.606), Pays-Bas 703 (10.450), Italie 6221 (8831), Grande-Bretagne 4725 (6010), Etats-Unis d'Amérique 2726 (2575), Autriche 2036 (2538), Belgique et Luxembourg 1078 (1661), 1.021.177 pendant la période correspondante de l'an dernier.

Le trafic aérien suisse, après ses progrès de cet été, a continué à se développer en juillet, surtout en ce qui concerne les voyageurs. Il est vrai qu'il a été largement favorisé par le beau temps. Les aérodrômes de Bâle, Zurich, Genève et Berne ont enregistré en juillet, seulement pour les courses régulières de l'horaire, donc sans compter les vols alpestres et autres vols spéciaux, 10.057 passagers. La majeure partie de ce trafic revient à la Swissair, dont les services vers l'Europe occidentale ont obtenu de très bons résultats encourageants. La ligne de Paris — desservie par les Douglas à 14 places de cette compagnie, avait en moyenne sept passagers par jour et celle de Londres une douzaine de passagers. La régularité du trafic a dépassé 98% pour toutes les lignes et il ne s'est produit aucun accident. — L'aéroport de Genève-Cointrin a noté en juillet, en 500 vols réguliers, 2053 passagers payants, contre 1281 en juillet 1934. La plus grande partie de cette augmentation est due au grand trafic de la ligne Barcelone-Genève-Stuttgart-Berlin. Le service Genève-Lyon-Paris accuse aussi une amélioration. De l'aérodrome de Genève, plus de 1000 vols de tourisme, d'entraînement et d'école ont été effectués en outre en juillet dernier.

Notre tourisme en juin. — Bien que les fêtes de Pentecôte soient tombées cette année sur le mois de juin, le taux général d'occupation moyenne des hôtels, pour la Suisse entière, ne s'est élevé pour ce mois de l'année que de 31,6% fédérale, qu'à 20,6%, contre 20% en juin 1934. La statistique comprenait 7334 entreprises (un peu moins que l'an dernier) avec 167.000 lits (1934: 172.000). Elle accuse 308.664 arrivées (303.617) et 1.083.514 nuitées (1.080.651). On constate qu'en juin le fameux Plan hôtelier n'a guère fait sentir son action, puisque le nombre des nuitées n'est que de 2863 supérieur à celui de juin 1934, malgré les fêtes de Pentecôte. Alors que le nombre des nuitées des habitants de la Suisse a reculé quelque peu, celui des nuitées d'étrangers s'est augmenté de 15.000 environ, soit de 3,6%. Cette légère amélioration est due évidemment au trafic de Pentecôte, ce qui est démontré le reste par les indications de différents centres de tourisme. C'est ainsi que les buts habituels d'excursions de Pentecôte dans le Tessin et sur le lac des Quatre-Cantons annoncent plus de visiteurs que l'année passée au mois de juin. Les stations du Léman ont aussi partiellement amélioré leur taux d'occupation. Il est intéressant de noter qu'au Tessin l'augmentation du trafic touristique a été plus forte à Locarno qu'à Lugano, où dépendait une série d'établissements travaillant déjà avec l'Hôtelplan. Dans les villes, Bâle, son signal a été l'augmentation, à cause du commencement de la fête fédérale de chant le 29 juin. — Le nombre des entreprises hôtelières fermées en Suisse au mois de juin était de 394, contre 329 en juin de l'an dernier.

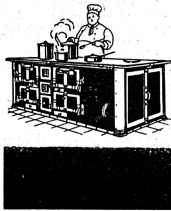


la Bündnerfleisch

la Rohschinken, mit und ohne Bein
"Rohspeck"
"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.—8. IX. 1935.



Gebr. Krebs, Oberhofen

Telephon 93.19 bei Thun

Spezialfirma für moderne Kochherd-Anlagen, komplette sanitäre Hotelinstallationen, Zentralheizungen, Warmwasseranlagen, Oelfeuerungen.

Vertreterbesuch, Projekt u. Offerten kostenlos u. unverbindlich - la Referenzen - Techn. Bureau

Kommen Sie zu **Die Kollektion**
7
Orinieren Sie sich über diese Musteransammlung **neurologischer Druck** sachlich, bevor Sie Ihren nächsten **Druckauftrag** vergeben

Gebr. Frey A.G. Zürich
Buch-Stein-Offet- und Kupferdruck
Telephon 26 887



Zu beziehen durch die Schweizer Comestibles-Geschäfte

„AKO“ das unübertroffene, garantiert chlorfreie Bleichschmittel
Seifenmehl - Spezial und Seifennudeln
garant. reine Seife, liefert vorteilhaft
Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

HEIMELIG!

frohlockt der Gast, und Sie, Herr Hotelier, haben den Nutzen, wenn als Schutzwand hinter Zimmertolletten das wohlliche, farbige

Glanz-Eternit

verwendet wird. Höchste Hygiene, da abwaschbar. Niederer Preis. Auf jeder Unterlage montierbar. - Muster, Prospekt und Kostenvorschläge durch



Glanz-Eternit A.G. Niederürnen

REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der **HOTELLERIE**



Ist heute überall selbstverständlich. Wenn Sie unsere beliebte Zuckerpackung nicht kennen sollten, senden wir Ihnen gerne Muster mit Angabe des nächsten Lieferanten.

ZUCKERMÜHLE RUPERSWIL A.-G.
Fabriken in Ruperswil bei Aarau und Egnach bei Romanshorn



16. SCHWEIZER COMPTOIR LAUSANNE
7-22. SEPTEMBER 1935
EINFACHE BILLETTE ZUR RÜCKREISE GÜLTIG

Aus **BRUNNEN'S** Quellen . .
Kommen die feinsten **FORELLEN!**



Exakte Grössen u. zuverlässigste Bedienung
A. GROPP & CO. A.-G., BRUNNEN
Telephon 80 Telegramm-Adr.: Forellenzucht

National
Registrier-Kassen
Occasionen für alle Betriebe, mit Garantie.
Verkauf - Umlauf Miet - Reparaturen Papierrollen
Billigste Preise
F. Ernst, Ing.
Aktiengesellschaft
Zürich 3
Weststrasse 50-52
Teleph. 32.028 / 32.984

BOUCHONS Schlittler
Gebr. Schlittler, Näfels
la Salami
zu Fr. 4.- per Kilo gegen Nachnahme versendet
ENRICO CROCE Bellinzona

Heidelbeeren
auserlesen z. Sterilisieren
1 x 5 Kg. Kistl. Fr. 4.20
2 x 5 Kg. Kistl. Fr. 8.10
3 x 5 Kg. Kistl. Fr. 12.-
Zu gleichen Preisen:
PREISEL- UND BROMBEEREN
franco Nachnahme.
Eigene Produktion in **VELTLINER-WEINEN**
P. L. ZALA (Alpina) Campascio (Graub.)

Kartoffeln

Wir sind Verkäufer von **Speise-Kartoffeln**
Idéal Mille-Flours Böhms Industrie
Waggons von 5 bis 10 Tonnen zu den günstigsten Bedingungen. - Verlangt Offertenangaben bei der Landwirtschaftlichen Genossenschaft des Broysbesitzer Stiffts, am See, Telephon Nr. 55.

Revue-Insertate haben Erfolg!

Rheinweinflaschen

1/2 und 1/4 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder- sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.
Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Wenn der Direktor des Hotels



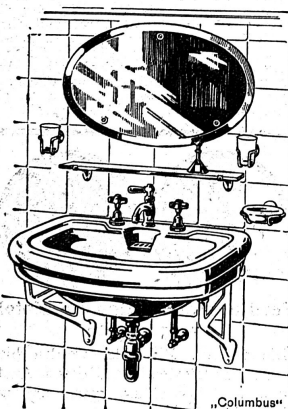
den guten Eindruck seiner Gäste sichern will, serviert er **als Zutaten nur das Beste**
Die original und einzig echte
Englische Worcestershire Sauce
stammt von
LEA & PERRINS

In grossem Wintersportort in Graubünden, mit ständig steigender Frequenz ist modernes, gut eingerichtete
Haus von 75 Betten zu vermieten.
Günstigste Lage an Hauptstrasse, Nähe von Bergbahnen etc. Anfragen unter Chiffre F. R. 2864 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vente juridique d'un hôtel
Mardi 3 septembre 1935, à 11 heures, à la salle du tribunal, Maison de Justice, à Fribourg, l'office vendra en deuxième enchère les immeubles art. 533 et 534 du cadastre de la ville de Fribourg d'une contenance totale de 576 mètres, Rue de Lausanne nos. 25, 25a et 25b soit
l'Hôtel Touring
comprenant café-restaurant-brasserie, salles, 22 chambres, chambres de bains, etc. et tous les accessoires nécessaires à l'exploitation.
Taxe cadastrale Fr. 250.267.-
Hôtel complètement remis à neuf avec eau courante dans toutes les chambres Chauffage central. Ces immeubles seront adjugés au plus offrant et dernier enchérisseur.
Office des failites de la Sarine à Fribourg.

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien - Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



„Columbus“

Votre hôtel sera toujours au complet

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

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

Marquissette und Tüll

uni und gemustert, reiche Kollektion
Schoop & Co., Zürich

Insertate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Hotelier
Schweizer, verheiratet, fach- u. sprachenkundig, sucht
HOTEL
eventl. mit Restaurant
zu pachten.

Jahres- oder Zweisaison-Betrieb. Offerten unter Chiffre H. R. 2862 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kleineres Hotel-Restaurant
(Jahresbetrieb) an prächtiger Lage am See, bei Genf, mit gutem Umsatz umsatzdehalber 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.

Verhältnisselbster sofort oder nach Uebereinkunft zu übergeben
Café Restaurant du Château

mit grossen Lokalitäten in einziger Lage und nächster Nähe von Schloss Chillon. Geöffnetes und garantiert rentables Geschäft. Eignet sich gut für Oberkellner, Concierge oder Küchenchef. Beschneiden Miets und raselle Uebergabe. - Anfragen gefl. an P. Frauenfelder-Luthy, Restaurant du château, Chillon (Vaud).

Albert Luthi, agt. aff. autorisé par Conseil Etat, membre group. hôtellerie de France
cherche pour clients sérieux Hôtels préf. Suisse romande
offre le plus grand choix à Genève affaires intéressantes:
Hôtels, restaurants, brasseries, cafés
renseignements ent. gratuits. 2 Tour Maitresse, Genève.

In der Stadt Basel zu verkaufen eventl. zu vermieten
HOTEL
an prima Lage. Für Facheute sichere Existenz. Auskunft nur gegen ca. 50 in Marken. Offerten unter Chiffre F 5516 Q an Publicitas, Basel.

In Leukerbad zu verkaufen wegen Aufgabe des Geschäftes, infolge Todesfall in der Familie

Hôtel des Etrangers

(Fam. Zumhofen-Lager). Sommer- und Winteraison. 40 Betten. Schöne, isolierte Lage. Grosser Garten. Rendite nachweisbar. Günstige Zahlungsbedingungen. Beschäftigung im Betrieb. - a. A. H. Schröter, Notar, Visp.