

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **38 (1929)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 2

BASEL, 10. Januar 1929

N° 2

BASEL, 10. janvier 1929

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

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Achtunddreissigster Jahrgang
Trente-huitième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TÉLÉPHONE
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques
postaux No V 85

Von der

Wegleitung für die Verteilung der Trinkgelder und Bedienungszuschläge

ist eine
Neuauflage

mit Erläuterungen und Anmerkungen erschienen. Interessenten können Exemplare in beliebiger Anzahl zum Preise von 30 Cts. pro Stück beziehen. Der Betrag kann der Bestellung in Briefmarken beigefügt werden. Bei Bestellung gegen Nachnahme wird 20 Cts. Portozuschlag erhoben.

Zentralbureau S. H. V.

Ablösung der Neujaursgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 7. Januar eingegangene Beträge.
Sommes versées jusqu'au 7 janvier 1928.

Übertrag	Fr.	2795.40
Mmes Bontems, Hôtel Byron, Lausanne	10.—	
M. J. Escher, Hôtel Couronne et Poste, Brig	10.—	
Hr. Rob. Frick, Dir., Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich	10.—	
M. A. von Gunten, Pension Beau-Lévant, Lausanne	10.—	
M. K. Hauser, Parc Hôtel Mooser, Vevey	10.—	
M. M. Julien, Splendid Hôtel, Montreux	10.—	
Hr. C. Kallenberger, Hotel Gott-hard-Terminus, Basel	20.—	
Hr. L. Kirchner, Hotel Maloja-Kulm, Maloja	20.—	
Sig. G. Maestri, Hotels Monte Genesio	10.—	
Total	Fr.	2905.40

Vereinsnachrichten

Fachschule des Schweizer Hotelier-Verein in Cour-Lausanne

Der in No. 51/1928 dier angekündigte höhere Fachkurs (Zwischensaisonkurs) gelangt in der Zeit vom 28. Februar bis 28. März 1929 zur Durchführung. Der Kurs soll speziell der beruflichen Fortbildung jüngerer Hoteliers und höherer Angestellter dienen.

Für Auskünfte über das Kursprogramm, die Zulassungsbedingungen usw. wende man sich an die Direktion der Hotel-Fachschule Cour-Lausanne.

Ein ahnungsloser Engel

Die „Schweizer. Republikanischen Blätter“, deren Redaktor J. B. Rusch keine Gelegenheit vorbegehen lässt, der Hotelier etwas am Zeuge zu flicken, beschäftigen sich in ihrer Altjahrsnummer zur Abwechslung mit der Frage der Trinkgeldbeseitigung, indem sie sich zu dem Problem von einem Mitarbeiter in Genf allerlei krauses Zeug schreiben lassen.

Wir können uns hier nicht mit allen Gedankengängen des offenbar schreibseligen Herrn befassen — die zum Teil eher in den „lustigen Teil“ gehören —, sondern beschränken uns auf die Stellungnahme zu einigen wenigen Punkten des Artikels. Wenn z. B. ausgeführt wird, es sollte möglich sein, dem Dienstpersonal auf der ganzen Linie feste Löhne zu garantieren, was durch „ein Trinkgeldverbot gesetzlich herbeizuführen wäre“, und den Landesbehörden der Erlass eines dahinzielenden Gesetzes nahegelegt

wird, so sagen wir: Hände weg von derartigen Absichten und Massnahmen. Die Schweizer Hotellerie würde sich einen derartigen gesetzlichen Zwang, ein staatlich diktiert Trinkgeldverbot niemals gefallen lassen. Wären die Folgen eines solchen Eingriffes, einer solchen Knebelung der herkömmlichen geschäftlichen Bewegungsfreiheit doch weder für die Prinzipalität noch für das Personal tragbar. Der Gedanke einer solchen Bevormundung kann übrigens auch nur von einem Menschen aufgeführt werden, der an unmöglichen Weltverbesserungsideen krankt oder vor lauter Idealismus den Sinn für die praktische Auswirkung solcher Hirngespinnste total verloren hat. Man kann solche Gedankengänge jedenfalls nur mit Verwunderung registrieren in einer Zeit, wo jeder Laie wissen sollte, dass die Hebung und Förderung des Wirtschaftslebens nicht durch blossen Idealismus möglich ist, sondern mehr denn je auf klarer realpolitischer Geschäftsführung beruht.

Wie wenig der Genfer Mitarbeiter der „Republik. Blätter“ von wirtschaftlichen Dingen und namentlich von der Lage und den Verhältnissen in der Hotellerie versteht, geht des ferneren aus der Bemerkung hervor, die Fixsalariierung des Personals dürfe nicht auf Kosten des Publikums, d. h. in Form von Trinkgeldablösung oder Bedienungszuschlag erfolgen, da die schweizer Preisverhältnisse dies ohne Mehrbelastung des Publikums gestatten. Zumal im Gastgewerbe, in dem noch Preise und Tarife aus der Kriegszeit herrschen, das daher in der Lage sei, die Belohnung der Angestellten auf sich zu nehmen und eine Einbusse des Gewinnes zu ertragen, die im Verhältnis 10 Prozent der Einnahmen ausmachen würde. — Oh, du ahnungsloser Engel, ist man versucht, zu sagen. Die Preise der schweizer. Hotellerie haben seinerzeit mit der Hausse auf dem Lebensmittelmärkte während der Kriegszeit nicht Schritt halten können und bewegen sich noch heute unter dem Niveau des allgemeinen Lebenshaltungindex. Vergleiche mit den Ansätzen der Vorkriegszeit können dies jederzeit erhärten. Wir sind auch bereit, nötigenfalls den Beweisweg anzutreten. Die Hotellerie wäre daher keineswegs in der Lage, die Fixsalariierung des Personals „ohne Mehrbelastung des Publikums“, d. h. ohne Erhöhung der Preise durchzuführen. Sie könnte den Ausfall der Trinkgeld- oder Bedienungsgeld-Einnahmen nicht tragen und müsste daher ein Trinkgeldverbot mit der Erhöhung ihrer ordentlichen Preissätze beantworten. Ein solcher Schritt käme aber einer schweren Schädigung des Fremdenverkehrs und damit der gesamtschweizerischen Volkswirtschaft gleich. Das gesetzliche Trinkgeldverbot, wie es den „Republikanischen Blättern“ vorschwebt, wäre demnach ein zweischneidiges Schwert, kein Fortschritt, sondern ein Rückschritt mit unabsehbaren Konsequenzen. Es sei denn, der Staat übernehme gleichzeitig die Garantie für richtige Verzinsung und Amortisation der im Gastgewerbe angelegten Kapitalien, für die Deckung der Betriebsdefizite und ein angemessenes Arbeitsentgelt für die Hoteliers und ihre Familienangehörigen.

Bis dahin hat es aber noch gute Weile und es liegt daher kein Grund vor, sich länger mit den wirklichkeitsfremden Ideen des Mitarbeiters der „Republikanischen“ zu befassen. Nur noch ein Punkt sei in Kürze gestreift. Wenn der Mann meint, das gesetzliche Trinkgeldverbot dürfe nicht ein schweizer. „Landesproblem“ (sic!) bleiben, müsse vielmehr von allen Staaten so rasch als möglich durchgeführt werden und das

Internationale Arbeitsamt in Genf hätte eine dankbare Aufgabe, diesen sozialen Fortschritt zu fördern, so glauben wir denn doch, diese Stelle habe wichtigere Aufgaben zu lösen, als an der Trinkgeldfrage herumzudoktern. Und wir wundern uns gleichzeitig darüber, dass ein Schweizer Blatt, das noch serios genommen werden will, derart lächerlichen Gedanken seine Spalten öffnen kann. Die „Republikanischen Blätter“ hätten dies wohl auch unterlassen, wenn der Hang zur Demagogie ihren Redaktor nicht blüdings alles akzeptieren liesse, was gegen die Hotellerie gerichtet ist.

Sehnsucht nach billigen Ferienaufenthalten!

Ein Hotelier an einem Wintersportplatz des Berner Oberlandes erhielt unterm 17. Dezember gleich zwei Anfragen einer Zürcher Liegenschaftsagentur, ob er eventuell gewillt sei, sein Haus zu verkaufen. Bejahendenfalls wäre die Agentur in der Lage, Kapselhaber zuzuweisen, es müsse jedoch vorher eine persönliche Besichtigung stattfinden, für welche der Betrag von Fr. 40.— berechnet werde, zahlbar nach erfolgter Expertise im Hotel.

Die Tatsache, dass am gleichen Tag an ein und dasselbe Hotel zwei solcher Anfragen ergingen, legt die Schlussfolgerung nahe, der Agent habe noch weitere derartige Schreiben an Hotels versandt und es sei ihm lediglich um einen billigen Weihnachtsaufenthalt in einem gutbesuchten Wintersportplatz zu tun gewesen. Kalkulierte er doch offenbar damit, dass der Hotelier ihn während des Tages oder der Tage der Expertise kostenlos logieren und verpflegen werde. In dem uns gemeldeten Falle hat der Mann nun allerdings die Rechnung ohne den Wirt gemacht, und es ist zu hoffen, seine eventuellen Anträge haben auch andersorts Ablehnung gefunden. In der Tat gehört schon eine gehörige Dosis Frechheit dazu, einen Hotelier gerade in der Zeit stärkster geschäftlicher Beanspruchung mit einer derartigen Offerte zu behelligen.

Keine unrichtigen Vergleiche, bitte!

Wie verschiedene Konstatierungen ergeben, gefällt man sich in letzter Zeit in der reichsdeutschen Fach- und Tagespresse in ungerechtfertigten Kritiken und diskreditierenden Äusserungen über die schweizer. Hotellerie. Welche Beweggründe dazu Veranlassung geben, ist unschwer zu erraten, wenn man andererseits oder im Zusammenhang damit immer wieder der Klage über die Abwanderung des deutschen Reisepublikums ins Ausland begegnet. Nun liegt es uns allerdings ferne, berechtigte Kritik negieren zu wollen, allein wir leben der Auffassung, dass man, wenn wirklich kritisiert werden muss, sich strikt an die Tatsachen halten und jegliche Diskreditierung des fremden Konkurrenten vermeiden sollte. Dieser selbstverständlichen Anforderung wird indessen nicht überall nachgelebt, wie wir einem Passus aus der Berichterstattung der „Jenaische Zeitung“ über die Herbst-Hauptversammlung des Thüringer Hotelbesitzer-Verbandes vom 6. November abhin entnehmen. Danach ist in der Aussprache über die wirtschaftliche Lage des Hotel- und Gaststättengewerbes speziell auch das Reisen ins Ausland kritisiert und hervorgehoben worden, dass

„der Deutsche in deutschen Hotels besser und billiger lebe als z. B. in der Schweiz. Das schweizerische Hotelwesen sei dem deutschen gegenüber als sehr rückständig zu bezeichnen. Der Deutsche aber sei in der Schweiz viel bescheidener, in seinen Ansprüchen als in Deutschland.“

Und weiter finden wir in einem Bericht der „Deutschen Hotel-Nachrichten“ über die Sitzung des Bäder-Ausschusses des Reichsverbandes der Deutschen Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe vom 15. November in Leipzig folgende Ausslassung:

„Heute kann nicht mehr davon geredet werden, dass das Ausland billigere Preise oder grössere Leistungen für gleiche Preise bietet. Die Schweiz leistet ja zweifellos Tüchtiges seit alters, aber die Preise sind heute nicht billiger, sondern teurer, und das wird auch von der schweizerischen Hotellerie selbst zugegeben. In Österreich und im Tirol mal man wohl hier und dort eine billigere Preisstellung finden, aber die Leistungen sind dann auch dementsprechend!“

Wir überlassen es der Hotellerie Österreichs und des Tirol, auf diese „liebenswürdige“ Apostrophierung ihren eigenen Vers zu machen. Was uns anbelangt, so jucken uns die Finger zu einer gesalzenen Antwort; mit Rücksicht auf die Gebote des Takts und der internationalen Höflichkeit lassen wir es jedoch mit der Bemerkung bewenden, dass die schweizerische Hotellerie, wenn es auf eine genaue Enquête ankäme, sowohl hinsichtlich ihrer Preisgestaltung wie ihrer Leistungen einen Vergleich mit dem Ausland jedenfalls nicht zu scheuen hätte.

Wir wiederholen: gerechte und berechtigte Kritik lehnen wir nicht ab. Im Gegenteil, wir begrüssen sie, da sie im Interesse jedes Berufsstandes und seiner gesunden Entwicklung liegt. Allein wir fragen uns, ob derartige öffentliche Diskreditierungen unter Berufskollegen nicht weit über das Ziel hinausschiessen und, wenn Kritik geübt wird, dabei Herabwürdigungen der Konkurrenz nicht besser unterblieben? Vergleiche sind ja ohnehin meist zweischneidige Schwerter, weshalb dabei stets höchste Objektivität Wort und Feder leiten sollte.

Küchenkalkulation und Betriebsorganisation

(Korresp.)

Die weitaus schwierigste Aufgabe der kaufmännischen Betriebsführung im Hotel ist die Errechnung der Küchenkosten. Je nach der Art und Grösse des Hotels wird an diese Aufgabe verschiedenartig herangetreten. Ein Betrieb begnügt sich mit monatlichen Kalkulationen, andere, hauptsächlich Saisonhotels, erstellen rotätige oder wöchentliche Abrechnungen und wahrscheinlich in nur wenigen grösseren Hotels werden tägliche Kalkulationen durchgeführt.

Die Frage, ob Küchenkalkulationen gemacht werden sollen, steht nicht mehr in Diskussion. Heute handelt es sich um die Frage, welche Art bietet am meisten Gewähr für eine einwandfreie Kalkulation und Kontrolle, denn beides sollte miteinander verbunden sein. Die Kalkulation ohne gleichzeitige Warenkontrolle ist nicht ohne weiteres zu verwerfen, dagegen sollten Nachkalkulationen stets vorgenommen werden. Jedenfalls ist selbst das geringste besser als gar nichts. So wie es die Aufgabe der Kalkulation ist, die Kosten zu errechnen, muss es die Aufgabe der Kontrolle sein, jeden Artikel separat von seinem Eingang bis zu seinem Verbrauch durch den Betrieb zu begleiten, denn nur so ist es möglich, Differenzen in der Kalkulation richtig zu erfassen, indem ohne weiteres ersichtlich wird, ob die Differenzen

vom Lager oder der Kalkulation herrühren. Die Behebung der Unregelmässigkeiten ist der nächste Schritt.

Die Entscheidung, ob rotägige, wöchentliche oder tägliche Kalkulationen das zweckmässigste sind, hängt vom betreffenden Betrieb selbst ab. Für ein Saisonhotel dürften wöchentliche oder rotägige Abrechnungen annehmbar sein, dagegen sind für Stadthotels tägliche Kalkulationen vorzuziehen, besonders für grössere Betriebe. Noch wichtiger als die zeitlich begrenzte Abrechnung ist aber die Art der Kalkulation, denn nur eine Art ist richtig: die, welche genaue Resultate vermittelt.

Beispielsweise werden Kalkulationen gemacht nach dem täglichen Waren-Eingang, Waren- und Fleischverbrauch gleich Verbrauchsverbrauch. Diese Abrechnung ist sehr einfach, aber ebenso unrichtig. Es wird nicht ein einziger Tag geben, für welchen die so erfassten Kosten zutreffen dürften. Dennoch hat diese Ausrechnung einen nicht abzuschätzenden Wert. Die Wirkung auf das Küchenpersonal ist erzieherisch und ein gewisser Überblick über die Kosten wird auch aus einer solchen Kalkulation noch zu entnehmen sein.

Eine andere Art Küchenkalkulation geht dahin, den Verbrauch zu erfassen. Dieses Vorgehen dürfte auf dem richtigeren Wege sein; es kommt aber auch hier auf die Art und Weise an, wie dieses Ziel zu erreichen gesucht wird. Die Ausgaben zu erfassen, bezweckt ja auch die im vorhergehenden Abschnitt behandelte Kalkulationsart. Die Ausführung ist gewöhnlich folgende: Die Abgaben vom Econamat an die Küche werden gewogen oder gezählt und auf speziellen Formularen aufnotiert. Auch in der Küche wird der Fleischkonsum gewogen und aufgezeichnet. Die Ausgaben werden alsdann im Bureau zusammengestellt und verarbeitet. Der Wert dieser Ausrechnungen liegt in der Zuverlässigkeit der Aufzeichnungen über den Verbrauch in Küche und Econamat. Wenn bei dieser Art Kalkulationen in der Folge monatlich pünktlich die Nachkalkulationen vorgenommen werden — gemeint ist die Nachrechnung, ob die kalkulierten Ausgabenbeträge mit den effektiven Ausgaben übereinstimmen —, dürfte die Möglichkeit bestehen, diese Kalkulationen in die richtige Bahn zu lenken, d. h. beim Personal in Econamat und Küche die lückenlose Aufzeichnung durchzusetzen. Sind die finanziellen Ergebnisse der Kalkulationen befriedigend, so ist der Endzweck eigentlich erfüllt. Nehmen wir aber den Fall an, die Kosten der Küche seien übersetzt und die Fehler sollten erfasst werden, so besteht bei dieser Art der Kalkulation wenig Aussicht, regulierend in den Gang der Küche einzugreifen. Die Aufgabe der Kalkulation ist nicht allein, die Kosten auszurechnen, sondern auch über alle Details des Verbrauches zu orientieren, damit nichts verloren geht. Nur einem gut geleiteten, sparsamen Küchenbetrieb ist es möglich, dem Gast das Maximum für den bezahlten Preis zu bieten.

Eine Kalkulation, welche allen diesen Anforderungen entspricht, beansprucht, wie das ganz selbstverständlich ist, einen entsprechenden Aufwand an Arbeit, der sich aber dennoch gut bezahlt macht. Wie bereits erwähnt, zerfällt die Erfassung der Küchenkosten in zwei für sich getrennte Teile: Kalkulation und Waren-Kontrolle. Im Nachfolgenden ist die Durchführung in diesem Sinne von einem grösseren Stadthotel behandelt. Nicht nur die Küchenkontrolle hat Aufzeichnung gefunden, sondern die ganze Betriebsorganisation wird in kurzen Zügen skizziert.

Die Betriebsorganisation (Rechnungswesen) eines grösseren Stadthotels.

Die Buchhaltung ist eingeteilt in

- Hauptbetriebe:** Logierung, Küche, Keller.
- Nebenbetriebe:** Autobetrieb, Zigarren, Telefon, Rebetrieb.
- Hilfsbetriebe:** Heizung, Wäscherei, Handwerker, Waren-Lebensmittel-Lager, Kellerlager.
- Sammelkonten:** General-Unkosten, Saläre, Licht, Kraft, Reklame, Gästelausen, Wasser, Pers. Versicherung, Haftpflicht-Versicherung.

ad A. Die Hauptbetriebe besitzen ein vollständiges Kontensystem für Einnahmen und Ausgaben. Diejenigen Ausgaben, welche nicht direkt nur einen einzelnen Betrieb betreffen,

Stillstand heisst Rückschritt! Nur diejenigen Geschäftsunternehmen, deren Leistungsfähigkeit den Anforderungen der Kundschaft entspricht, vermögen den stets schärfer werdenden Wettbewerb erfolgreich zu bestehen.

Mehr denn je muss heute das Hotel punkto Komfort, technische Installationen, sanitäre Einrichtungen, Innenausstattung usw., aber auch bezüglich moderner Betriebsführung, Service, Küche und Keller mit der Entwicklung, den Zeitansprüchen Schritt halten und Neuerungen seinen Zielen dienstbar machen.

Bestes Orientierungsmittel über Bezugsquellen der verschiedensten Bedarfsgebiete ist der Anzeigenteil unseres Blattes. Man schenke ihm daher im eigenen Interesse fortgesetzte Beachtung und berücksichtige bei Einkäufen vorzugsweise unsere Inserenten.

werden separat gesammelt und am Ende des Rechnungsjahres entsprechend dem Aufwand auf die betreffenden Betriebe verteilt, auch die Amortisationen und Kapitalzinsen, sodass der reine Gewinn ersichtlich wird.

ad B. Die Nebenbetriebe ergeben sich aus dem Bedürfnis. Alle Einnahmen und Ausgaben werden diesen Betrieben gutgeschrieben, bezw. belastet, sodass auch hier der Rein-Ertrag ersichtlich wird.

ad C. Die Hilfsbetriebe dienen nicht dem Erwerbszweck. Sie sind eingeschaltet, um die entsprechenden Kosten zu sammeln (buchhalterisch) und Übersicht über die Ausgaben herzustellen. Die Verluste werden den Hauptbetrieben nach dem geforderten Aufwand belastet.

ad D. Die Sammelkonten sind reine Verrechnungskonten. Sämtliche einschlägigen Ausgaben werden ihnen zugeschrieben, um die Gesamtübersicht zu erstellen. Diese Ausgaben werden monatlich oder jährlich je nach ihrer Natur auf die diversen Betriebe übertragen. Am Ende des Jahres sind die Sammelkonten alle ausgeglichen.

Das Kontensystem obiger Betriebe ergab sich wie folgt:

Hauptbetriebe:

Logierung: 1. Einnahmen: Logis; Bäder; Logis-Personal.

2. Ausgaben: Warmwasserbereitung; Wäsche; Licht; Kraft; Putzmaterial; Putzwerkzeuge; Unkosten; Uniformen; Drucksachen; Zierpflanzen; Saläre; Pers. Verköstigung u. Logierung; Gebäude-Unterhalt (kleinere Kosten); Mobiliar-Ersatz; Mobiliar-Reparaturen; Telefon-Unterhalt; Sonnerie-Unterhalt; Aufzüge-Unterhalt; Reklame; Toilette-Artikel; Verwaltungs-Unkosten; Amortisationen; Kapitalzinsen, Inventur.

Küche: 1. Einnahmen: Diner; Souper; Karte; Table d'hôte; Cafétérie; Personal-Verpflegung; En Ville; Diverses: Knochen, Fett, Schweinefett.

2. Ausgaben: Saläre; Pers. Verköstigung; Pers. Logierung; Wäsche; Licht; Kraft; Geschirr-Ersatz; Küchenwerkzeuge-Ersatz; Glas-, Kristall-, Porzellan-Ersatz; Maschinen-Reparaturen und Ersatzteile; Küchenwerkzeuge-Reparaturen; Casserollen-Verzinnerei; Versäuberungen; Gebäude-Reparaturen (kleinere Beträge); Feuerung; Herd-kohlen, Holzkohlen, Gas; Heizung; Unkosten; Drucksachen; Dolanreinigung; Kaminreinigung; Desinfektion; Frachten; Reklame; Putzmaterial; Seifen; Sand und Sägemehl; Verwaltungskosten; Lebensmittel: monatlich der kalkulierte Betrag in einem Posten. Inventur. Amortisationen; Kapitalzinsen.

Keller: 1. Einnahmen: Flaschenweine in die Stadt; off. Weine in die Stadt; Weine Hotel; Weine Restaurant; Spirituosen gleich wie oben; Bier; Wasser; Weine und Most für Personal.

2. Ausgaben: Einkauf Flaschenweine; off. Weine; Wein neue Ernte; Sauer; Spirituosen; Bier; Mineralwasser; Angestellten-Wein und Most; Frachten; Fassung; Kisten; Flaschen; Korke und Verschlüsse; Saläre; Verpflegung Pers.; Logis Pers.; Licht, Kraft; Mobiliar-Reparaturen; Glas-Ersatz; Unkosten; Drucksachen; Reinigungsmaterial; Unkosten; Zeitschriften; Jass - Utensilien; Reklame; Heizung; Verwaltungskosten; Amortisationen; Kapitalzinsen, Inventur.

Nebenbetriebe:

Auto: Taxi-Einnahmen.

2. Ausgaben: Benzin und Öl; Garage; Unkosten; Reparaturen; Personalalkosten.

Zigarren: Einnahmen; Ausgaben des Rauchmaterials.

Telephon: Einnahmen.

2. Ausgaben: Abonnemente; Taxen; Unkosten; Reparaturen; Personal-Kosten.

Rebetrieb: Einnahmen—Ausgaben.

Hilfsbetriebe:

Heizung: Einnahmen. Ausgaben: Coaks; Unkosten; Reparaturen; Löhne.

Wäsche: Waschanstalt; Seifenmaterial; Feuerung; Fournituren; Reparaturen; Chem. Reinigung; Personal-Kosten.

Handwerker: Löhne, Material.

Lebensmittel-Warenlager: Jeder Artikel ein Konto:

Mehl; Reis; Griss; Butter; etc. etc.

Kellerlager: Jede Weinsorte, Liqueur oder Wasser ein Konto.

Sammelkonten:

General-Unkosten: Bureauaterial; Gäste-Schreib-Utensilien; Allg. Unkosten; Beiträge an Vereine; Beiträge charitative; Versicherungen; Steuern; Festdekorationen; Porti und Telegramme; Sekuritas.

Saläre: Lohnkosten; Arzt und Medikamente in Krankheitsfällen; Gratifikationen; Weihnachtsgeschenkung; Verpflegung; Logis.

Licht: Lampen; Sicherungen; Reparaturen; Strom.

Kraft: Strom; Sicherungen; Reparaturen.

Reklame: Plakat-Reklame; Insertionen; Zuwendungen an Vereine etc.; Reklame-Werbung d. Reisebureaux, Drucksachen.

Gästelausen: Concierge; Hotel; Wäsche.

Wasser, Pers. Versicherung: Ausgaben und Rückzüge.

Haftpflicht-Vers. Prämien und Rückzüge.

Für jeden dieser Betriebe wird am Ende des Jahres eine Betriebsrechnung aufgestellt, deren Saldo in die Gesamt-Betriebsrechnung übergeleitet wird, also in die Hauptbuchhaltung.

Die Kontierung derselben stellt sich wie folgt:

Hauptbuchhaltung.

Aktiven: Gebäude, Mobiliar, Maschinen, Silber, Lingen, Glas, Porzellan, Automobile, Rebland, Wertschriften, Banken, Bargeld, Debitoren.

Passiven: Hypotheken, Kreditoren, Amortisationskonten, Spezialfonds, Kapital Kto. Gesamtbetriebsrechnung.

Neuinvestitionen werden direkt als Mehrwert in das betr. Konto unter den Aktiven belastet.

Die Orientierung der Buchhaltung ist streng nach kaufmännischen Prinzipien gerichtet, wie das für ein Stadthotel das einzige richtige ist (Einteilung in verschiedene Betriebe).

Die Durchführung des Gesamten ist nur möglich durch Verwendung der Rubrikbuchhaltung oder einer andern Durchschreibebuchhaltung. Eine alte Buchhaltung würde zuviel Bücher erfordern und infolge der vielen Details den Zusammenhang mehr oder weniger verlieren. Man darf ruhig behaupten, dass eine gut angelegte Durchschreibebuchhaltung mindestens 50% an Arbeit einspart, wofür man dann die Anlage derselben erweitern kann.

Die Lebensmittelkontrolle

arbeitet wie folgt:

Waren-Eingang: Jeder Artikel wird auf Warenlager verbucht und der Küche erst belastet, wenn er in Gebrauch genommen wird. Das Fleisch kommt sofort in die Küche und wird daher derselben sofort belastet.

Das Warenlager hat für jeden Artikel ein Konto. Beispiel: Ananas-Konserven, Artischaud-Kons., Aprikosen-Kons., Bohnen-Kons., Boeuf, Brot und Kleinbrot, Fische, Volailles, Porc, Gemüse, Früchte etc. etc.

Waren-Ausgang: Der Ausgang vom Warenlager wird durch Gutscheine belegt. Die Küche kann nichts beziehen ohne Gutscheine aus dem Econamat. Diese Gutscheine werden täglich am Warenlager abgeschrieben und ihre Summe bildet die Warenausgabe des Tages. Vermittels der Durchschreibebuchhaltung ist der Vorgang sehr erleichtert. Die einzelnen Buchungen figurieren in den Konten und gleichzeitig auf dem Journal, das die Buchungen fortlaufend registriert.

Für die Erfassung des Fleischverbrauches dient ein spezielles Formular. Jeden Abend muss ein Fleischinventar aufgenommen werden, welches dem abschliessenden Tage als Ausgangsinventar dient und dem folgenden als Eingangsinventar. Die Rekapitulation der Küchenabrechnung figuriert ebenfalls auf diesem Bogen.

Waren-Kontrolle: Die Waren-Kontrolle ergibt sich aus obigem Vorgehen von selbst. Die Prüfung erfolgt monatlich. Zu diesem Zweck wird im Warenlager Inventar aufgenommen, um die Bestände mit denjenigen der Buchhaltung zu vergleichen.

Die Küchenkalkulation

bildet einen Bestandteil der Buchhaltung. Da es nicht möglich ist, durchgehend dem Einnahmenposten den Ausgabenbetrag gegenüberzustellen, muss eine umfassende Zerlegung der Ausgaben gesucht werden, um die Zusammenhänge sofort überblicken zu können.

Das Kontensystem der Küchenausgaben ist eingeteilt in drei Hauptgruppen:

1. Frische Fleischwaren (Lager: Küche).
2. übrige Lebensmittel (Lager: Econamat).
3. Betriebsessen.

Diese Hauptgruppen teilen sich in Untergruppen wie folgt:

1. **Frische Fleischwaren:** Boeuf; Veau; Mouton; Porc; Gibier à poil; Gibier à plumes; Poissons; Hors d'oeuvres; Pièces froides; Charcuterie.
2. **Übrige Lebensmittel:** Saucier; Garde Manger; Patissier; Entremetier; Rotisseur, Cafétérie; Restaurant und Saal; Personal.
3. **Betriebsessen:** Der Betrag wird aus der Buchhaltung des Küchenbetriebs übernommen, wosich alle Ausgabedetails sammeln.

Die unter 1 und 2 erwähnten Untergruppen besitzen ein eigenes Kontensystem, worüber nachfolgend einige Beispiele folgen:

Boeuf: Aloyau; Roastbeef; Filet; Culotte; Côte; Boeuf à bouillir; Langues; Os; Oxtail; Entrecôte, Beefsteak; Trippes; Markbein; Roastbeef röt; Filet röt; Langues cuites; Boeuf cuit.

Poissons: Truites vivantes; Truites mortes; Truites du lac; Saumon; Turbots; Soles; Feras; Brochets; Cabliau; Merlans; Perches; Zander; Bondelles; Ombre; Zugerlét; Boillabaisse.

Saucier: Tafelbutter; Kochbutter; Cepes-Konserven; Champignons-Konserven; Chanterelles-Kons.; Eier; Englische Saugen; Essig; Fécule; Früchte; Gemüse; Gewürze; Mehl; Milch; Öl; Rahm; Senf; Safran; Spargeln-Kons.; Tomaten-Purée; Zitronen; etc.

Garde Manger: Bündnerfleisch; Bündnerschinken; Tafelbutter; Champignons-Kons.; Cornichons; Frische Eier; Kocheier; Erbsen-Konserven; etc. etc.

* * *

Die auf einem speziellen Kalkulationsblatt gesammelten Ausgabeposten, zirka 120—150 Einzelposten, werden täglich mit den entsprechenden Einnahmen, oder wo es nicht möglich ist, mit dem Menu, den Zahlen der verkauften Diners, Soupers und mit dem Betrag der Karte in Zusammenhang gebracht. Befriedigt der wirtschaftliche Ertrag des Tages, so ist die Untersuchung weniger eingehend, ist jedoch das Resultat nicht im vorgesehenen Rahmen, so wird die Untersuchung vertieft. Die Ursachen lassen sich stets mit Sicherheit feststellen und das ist die Hauptsache. Nachkalkulationen erfolgen monatlich.

Nach den vorstehenden Schilderungen könnte man vielleicht glauben, das Ganze sei ein schrecklich komplizierter Apparat und erfordere einen Zeitaufwand, den sich wenige leisten können. Dem ist aber gar nicht so. Die Durchführung dieser Organisation unter Anwendung der Durchschreibebuchhaltung gibt nicht mehr Arbeit, als die nicht mehr zeitgemässe amerikanische Buchhaltung in einfachster Aufmachung.

Die beschriebene Buchhaltung gibt mühe-los Einblick in alle Details eines Betriebes und erst dadurch können sichere Dispositionen getroffen werden, die Voraussetzung für eine wirtschaftliche Betriebsführung sind.

Wieder eine Internationale Kochkunst- ausstellung in Frankfurt a.M.

Der „Internationale Verband der Köche“ in Frankfurt a. M. rüstet wieder mit den beiden dortigen Hotelbesitzer- und Gastwirte-korporationen zu einer „Internationalen Kochkunstausstellung“, die vom 12. bis 23. Oktober 1922 in Frankfurt a. M. stattfinden soll. Noch in frischer Erinnerung ist wohl allen Schweizer Fachleuten, die die letzte Frankfurter Kochkunstausstellung im Oktober 1925 besuchten, der gewaltige Erfolg derselben. Man war sich darüber einig, dass dies die grösste und bedeutendste Kochkunstausstellung war, die die Welt je gesehen hatte. Auch die Schweiz war auf dieser Ausstellung durch eine Gruppe Schweizer Köche in höchst ehrenvoller Weise vertreten, deren Ausstellungsgruppe tagelang von Fachleuten und privaten Besuchern umlagert war und in der gesamten Fach- und Tagespresse höchste Anerkennung fand.

Der Besuch durch die internationale Fachwelt war derartig stark, wie man ihn noch bei keiner ähnlichen Veranstaltung erlebt hatte. Die Ausstellung ist inzwischen weder in Deutschland noch irgendwo im Ausland erreicht noch übertroffen worden. Dies soll nun durch die geplante Ausstellung geschehen. Der Rahmen ist zu diesem Zweck bedeutend grösser als damals gezogen. Man will diesmal nicht nur fertige Kochkunst und das dazu gehörige Tafelwesen zeigen, sondern es soll eine lebende Kochkunstausstellung werden, auf der die Fachleute und das Publikum den gesamten Werdegang der Speisen vom Rohmaterial bis zum fertigen Gericht beobachten können. Ebenso soll die Technik der Küche in ihrer ganzen Mannigfaltigkeit, ferner die Verwaltung und die Kontrolle gezeigt werden. Alle Handhabungen, wie sie die gewerbliche Küche kennt, sollen durch erstklassige Küchenspezialisten vorgeführt und auch dem Publikum nach einer völlig neuen Anschauungsmethode verständlich gemacht werden. Zu diesem Zwecke werden die in eigener Regie der Ausstellung arbeitenden, von ersten Firmen eingerichteten Küchen und Betriebsräume mit Glaswänden versehen, an denen das Publikum vorbeidelfilieren kann. Solche Glas-küchen hatte Frankfurt zwar schon auf seinen Ausstellungen in den Jahren 1900 und 1905, ebenso sah man sie später in Stuttgart und vergangenes Jahr in Leipzig. Aber diese Vorläufer werden gegenüber dem diesmaligen Projekt nur als Versuche gelten können.

Die bewährten Küchen-Kontrollen

RUWAG

ANFANGSGESellschaft FÜR RECHENUNGSÜBERWACHUNG

Kontrollabteilung

Freiestrasse 50 BASEL Telefon Birsig 75.73

CHAMPAGNE

HEIDSTECK & co. MONOPOLE

AGENTS POUR LA SUISSE

JEAN HAECKY IMPORT. S. A.

BALE

Da die Leitung der Ausstellung in denselben bewährten Händen liegt wie 1925, der technische Leiter sogar schon die Ausstellungen in den Jahren 1900, 1905 und 1911 leitete, dürfte die Durchführung des grosszügigen Projektes im Hinblick auf die reichen Erfahrungen der führenden Personen gewährleistet sein. Der „Internationale Verband der Köche“ wird auch an alle Kochverbände, die in dem im Oktober 1928 in Paris gegründeten „Weltbund der Kochverbände“ mit ihm zusammengeschlossen sind, herantreten und sie zur Mitwirkung an seinem Riesenprojekt einladen.

Wie die früheren internationalen Ausstellungen in Frankfurt a. M. wird auch die diesmalige Ausstellung wieder mit einer grossen Ausstellung der gesamten einschlägigen Industrie verbunden sein. Wir werden unsere Leser über dieses, die internationale Fachwelt in jeder Hinsicht interessierende Unternehmen auf dem laufenden halten. C. Pf.-St.

Empfehlenswertes elektr. Installationsmaterial für Hotelbetriebe

Mögen die neuzzeitlichen Drehschalter, insbesondere die des sog. Einheitsmaterials auch noch so vorzüglich sein, so besteht doch eine grosse Vorliebe für die Druckknopfschalter. Es kann nämlich nicht bestritten werden, dass das Drücken eines Knopfes wesentlich einfacher und bequemer ist als die drehende Bewegung eines gewöhnlichen Schalters. Nun gibt es zwar verschiedene Druckknopfschalter, und teilweise sogar rechte gute, aber es fehlt ihnen allen an Einheitlichkeit, die man heute zur Vereinfachung und Verringerung der Installation unbedingt anstreben muss. Bei dem V- und H-Schalter, der von einer Basler Firma und ihren Vertretungen auf den Markt gebracht wird, ist nun diese Einheitlichkeit insofern gewahrt, als man denselben Einsatz sowohl auf Putz unter Verwendung einer weissen oder schwarzen Kappe, oder unter Putz bei Abdeckung durch Spiegelglasplatten, weisse oder schwarze Wulstfrontplatten benützen kann. In versenkten Dosen befestigt man die Schalter am Bajonetttrand durch eine Aufsatzbrücke. Ebenso passen die Druckknopfschaltereinsätze auch in die normalen Mehrfachversenkungen und können zusammen mit den übrigen Einheitsapparaten verwendet werden. Leicht ist auch der Austausch von Drehschaltern oder Steckdosen gegen Druckknopfschalter. Dass sämtliche gefällige Schaltungen wie Serien-, Wechsel- und Kreuzschaltungen bequem hergestellt werden können, ist bei einem Einheitsdruckknopfschalter selbstverständlich.

Der neue Druckknopfschalter fällt schon äusserlich dadurch auf, dass er für alle Schaltungen nur ein einziges Druckstück hat, das infolge seiner breiten Druckfläche eine angenehme leichte und eindeutige Bedienung ermöglicht. Beim Loslassen des Knopfes springt das Schaltwerk in kräftiger Momentenschaltung selbsttätig in die nächste Stellung. Die scharfen Vorschriften,

denen heute die Aus- und Umschalter mit Recht unterworfen sind, werden auch von dem Druckknopfschalter mit Leichtigkeit erfüllt.

Mit der elektrischen Installation in einem Hotelbetrieb ist es eine eigene Sache. Die verschiedenen Räumlichkeiten verlangen so viele Sonderausführungen, dass sich bei den Installateuren eine grosse Unsicherheit bemerkbar macht. Der eine nimmt z. B. in Räumen mit Zementfussboden Porzellanschalter mit abgedichtetem Dekkel, wo ein anderer die leicht zu einer Berührungsgefahr neigenden Gusschalter mit isolierender Auskleidung verwendet. Auch gewöhnliche Trockenschalter sind in solchen Räumen keine Seltenheit. Es zeigt sich also auch hier wieder eine unnötige Vielseitigkeit in der Lagerhaltung, der man aber durch das neue Isolierpanzergehäuse mit Leichtigkeit abhelfen kann. In solche Gehäuse lassen sich nämlich nicht nur nach Wahl Schalter, Steckdosen und Abzweigdosen einsetzen, sondern sie bieten auch weitestgehenden Schutz gegen Berührung. Durch die kräftigen Gehäuse sind die eingeschlossenen Apparate gegen mechanische und chemische Einwirkungen geschützt. Die Installation wird dadurch eine sehr einfache. Gleichgültig ob es sich um feuchte, nasse und schmutzige Räume, Ställe, Garagen, Wäschereien, Remisen usw. handelt, überall hilft das Isolierpanzergehäuse über alle Zweifel und Schwierigkeiten hinweg. Dadurch gewinnt aber auch der im allgemeinen nicht so fachkundige Besteller ein Urteil über den Wert seiner Anlage.

Der Vorteil des Isolierpanzergehäuses würde verlieren, wenn es infolge seiner gleichen Abmessungen von Einsätzen, Sockeln und Dekkeln nicht eine leichte Austauschbarkeit zuliesse. So kann man z. B. ohne weiteres Schalter in Steckdosen umändern, Schalter in Sockelgehäuse mit mehreren Anschlussstutzen zur Ersparnis von Abzweigdosen einbauen, mehrere Apparate kombinieren usw. Das alles sind Dinge, die für das Hotelgewerbe von unschätzbbarer Bedeutung sind, wo erfahrungsgemäss viele Änderungen durch eigenes fachkundiges Personal ausgeführt werden. Wenn man bedenkt, wie sehr die elektrischen Anlagen das Hotelkonto belasten, so muss jeder Hinweis auf Erleichterungen und Verbesserungen gern entgegengenommen werden. Ing. K. T.-Leu.

Technische Rundschau

Neuzeitliche Grossküchenanlagen.

Die Küche ist für den Hotelbetrieb von ausschlaggebender Bedeutung. Ihre Führung entscheidet über den Ruf eines Hauses. Es ist daher nicht verwunderlich, dass der Hotelier bestrebt ist, alle Errungenschaften der Technik zu Nutzen zu ziehen. Begreiflich ist aber auch, wenn er hierbei seine Aufmerksamkeit in besonders hohem Masse der Elektrizität zuwendet, ist sie doch der Inbegriff des praktischen, sauberen, schnellen und wirtschaftlichen Arbeitens. Diese Vorteile mussten sich dem Hotelier geradezu aufdrängen, und in ihm den Wunsch wecken, sie seiner Küche dienstbar zu machen. Und in der Tat, die moderne elektrische Küche erfüllt

die hohen Anforderungen, die an einen Küchenbetrieb gestellt werden müssen, vollständig.

Das Interesse an der elektrischen Küche bildete sich allerdings nicht ohne weiteres heraus. Es gab manche Vorurteile des Küchenpersonals zu überbrücken und Abneigungen gegen die Neuerung zu überwinden. Die Zurückhaltung des Personals war ja auch einermassen begreiflich. Der neue Herd unterscheidet sich schliesslich wesentlich vom Althergebrachten. Er zeigt kein offenes, flackerndes Feuer mehr und auch die in blendender Glut zitternde Herdplatte fehlt. Nachdem sich aber einige Versuchsversuche während längerer Zeit ausgezeichnet bewährten, erwarb sich der neue Herd rasch Anerkennung und Vertrauen. Das Küchenpersonal leidet darunter, dass die glühende Herdplatte eigentlich die Küchenluft ganz unnötigweise erhitzt und die Arbeit in solcher Atmosphäre beschwerlich gestaltet, im Gegensatz zum elektrischen Herd, der nur dort Hitze erzeugt, wo man sie braucht, zudem in einem Wärmegrad, der dem Bedürfnis angepasst ist. Eine wesentliche Vervollkommenung bildete die Einführung der Glührohre. Mit deren Herstellung war die Frage der elektrischen Küche im Hotelbetrieb restlos gelöst. Und was heute an Konstruktionen solcher elektrischen Grossherde auf dem Markt erscheint, bietet volle Garantie für zuverlässigen und wirtschaftlichen Betrieb, weshalb denn auch die Einführung der elektrischen Küche im Hotelbetrieb besonders in der Gegend des Vierwaldstättersees diesen Sommer auf alle Fortschritte gemacht hat. Dort sind 10 Hotels zum elektrischen Betrieb übergegangen und alle erzielten günstige Betriebsergebnisse.

Zum elektrischen Herd werden noch mit Vorteil elektrisch beheizte Kippkessel, kippbare Bratpfannen, Grills Toaster, Backöfen und Wärmeschränke aufgestellt. Die elektrischen Kippkessel dienen speziell zum Kochen grösserer Quantitäten Milch, Kaffee, Gemüse, Siedefleisch etc. und können, weil mit einem Handrad kippbar, mühelos bedient werden. Die kippbaren Bratpfannen, mit einer Restfläche von 56 x 56 cm, werden zum raschen Braten von grösseren Quantitäten Fleisch und zum Backen von Omeletten usw. benutzt. Eine hervorragende Ergänzung zum elektrischen Kochherd ist sodann der elektrische Grillapparat mit in der Höhe verstellbarer Unterhitze, der den Kohlengrill nicht nur ersetzt, sondern in vielen Beziehungen übertrifft. Für einen reibungslosen Betrieb ist noch von Vorteil, wenn man bei der elektrischen Hotelküche die Kaffee- und Teeküche vom Kochherd trennt und hierfür besondere Réchauds oder Spezialapparate aufstellt.

Eine gleicherweise günstige Lösung hat die Frage der Heisswasserbereitung erhalten. Erfahrungsgemäss fallen beim Hotelküchenbetrieb ca. 40 Prozent der Wärmeverzehrung auf die Heisswasserbereitung. Beim elektrischen Betrieb wird das heisse Wasser in speziellen Heisswasserspeichern erzeugt, die gegen Wärmeverluste sehr gut isoliert sind. Da nun die meisten Elektrizitätswerke nachts über den elektrischen Strom billiger abgeben, werden diese Speicher mit Vorteil nachts aufgeheizt. Infolge der guten Wärme-Isolation verliert das Wasser seine Wärme nur sehr langsam und der Küche steht jederzeit

heisses Wasser zur Verfügung. Bestehende Wasserschpeicher, die bis anhin von Kohlenherden aus geheizt wurden, lassen sich mittels eines elektrischen Durchlaufrohres auf einfachste und billigste Art elektrifizieren.

Es ist nun klar, dass nicht alle Hotelbetriebe gleich sind. Am einen Ort ist mehr Pensionsbetrieb, am andern Restaurationsbetrieb und am dritten Ort wird «à la carte» serviert. Es muss somit jeder Betrieb seinen Bedürfnissen gemäss studiert und eingerichtet werden. Der elektrische Herd mit seinen vorzüglichen Ergänzungsapparaten ist aber wie geschaffen, eine Küche den besonderen Betriebsverhältnissen und Wünschen des Hoteliers und des Küchenpersonals anzupassen. Mit dem Elektro-Fachmann reichlich besprochen, lässt sich eine ganz vorzügliche und leistungsfähige Anlage einrichten, bestimmt, bei rationeller Ausnützung ausschlaggebend zur Minderung des Rufes beizutragen. Die moderne elektrische Grossküchenanlage ist in der Hand des guten Koches das beste Werkzeug. Sch.

Kleine Chronik

Handeck (Grimselstrasse). Wie man uns aus dem Oberhasli berichtet, bleibt das Hotel Handeck diesen Winter geöffnet.

St. Moritz. Herr B. Tratschin-Calonder, der bisherige Leiter und Mitbesitzer des bekannten Hotels Calonder, hat das Haus nun käuflich erworben und wird es auf eigene Rechnung weiterführen.

Interlaken-Meiringen. Herr Hotelier Arnold Baumann, derzeitiger Pächter des Hotel Belvédère am Höweg in Interlaken, wird mit Antritt auf 1. Mai 1929 als Zweiggeschäft noch das Hotel du Sauvage-Wildenmann mit dem Restaurant Casino in Meiringen pachtweise übernehmen.

Brissago. Wie gemeldet wird, ist das Grand Hotel Brissago aus dem Besitz der Spar- und Leihkasse Bern um die Summe von 450,000 Fr. an eine Aktiengesellschaft mit Hr. Robert Gehrig (Basel) als Mitteilhaber und Geschäftsleiter übergegangen. Die Geschäftsübernahme erfolgt auf 1. Februar 1929. Der Leiter des Unternehmens, Herr Gehrig, steht mit der Firma Neukomm & Gehrig, Carlton Hotel Tivoli, Luzern, geschäftlich in keinerlei Beziehung.

Luzern. Wie uns mitgeteilt wird, geht die Renovation der grossen Halle des Hotel du Lac ihrer Vollendung entgegen. Durch den zu Beginn dieses Jahres beendigten Umbau des

HOTEL HOFER BASEL

Direct gegenüber dem Schweiz. Hauptbahnhof und Eisbrennbahn
Renoviert im Winter 1927/28. 50 Zimmer mit fliessendem Wasser. 75 Betten. Appartements mit Bad und W. C. Altkanntes Familien- und Passantenhotel. Mittelpf. Für kurzen oder längeren Aufenthalt best. empfohlen
Der Besitzer A. R. CUSTER.

Neues „Wurfspiel“
in Lokalen und im Freien zu spielen
für alle Gäste, liefert Ihnen
JUL. WYSS, DAGMERSELLEN
TELEPHON 17
Patent Nr. 123.534. D. R. Patent 458.569.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

STAATL. FACHINGEN
Das Gesundheitswasser!
In allen guten Hotels erhältlich

WASSERSCHADEN

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

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 70
Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“

HOTEL

mittlerer Grösse, in erstklassigem Fremdenzentrum von Fachmann
zu pachten gesucht event. Kauf.
Offerten erbeten unter Chiffre C A 2911 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZU VERKAUFEN

in grosser Gemeinde am Zürichsee altbekannter
GASTHOF
mit grossem Gesellschaftssaal, Restaurant, Kegelbahn, Stallungen. Passend für Küchenchef. Hohe Anzahlung erforderlich. Gef. Offerten unter Chiffre B H 2912 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hotel

(sehr passend als Omnibus und Tourenwagen)

MINERVA, 6-7 pl.

6fach bereift, mit Ballon démontable (Carrosserie Geissberger), elektr. Licht und Anlasser, 4-Radbremse, Stossdämpfer, Richtungsanzeiger, in tadellosem Zustand, wegen Anschaffung eines leichteren Wagens, zum billigen Preise von Fr. 8,000.— abzugeben. Anfragen unter Chiffre G 1127 Lz. an die Publicitas Luzern.

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

A. GROPP & Co. FORELLEN-VERSAND Brunnen a. Vierwaldstättersee * Telephon 80 Brunnen * Telegr.-Adr.: Forellenzucht

Beste, leistungs-fähigste Firma
Versand im grossen und kleinen nach allen Richtungen



SPEZIALITÄT:
Lebende wie kochen-fertige Portionsforellen

Reiche Erfahrung Strenge Reellität Rationelle Arbeit

sind die Grundpfeiler unserer Leistungsfähigkeit und unseres steigenden Erfolges

Teppichhaus

Schuster & Co. St. Gallen
Gleiche Häuser: Zürich, Tübingen, Berlin



Schuster

Kontroll-Kassen

„National“, bestes amerik. Fabrikat, folge der Prohibition frei geworden, ausserordentlich gute Maschinen, liefert ich mit jeder gewünschten Garantie zu niedrigen Preisen u. günstigen Konditionen. Ich habe in der Schweiz schon viele Hunderte solcher Kassen verkauft und gebe jedem Interessenten die Adressen der Besitzer. Jeder Wunsch bezüglich Grösse, Einteilung etc. kann berücksichtigt werden.
G. Brenner Kontrollkassenhäuser, Zürich, Seefeldstr. 90.

Zu verkaufen:

Verhältnisse halber in grösserer Ortschaft des Kantons Bern ein in bester Lage gelegener

GASTHOF

mit 8 Fremdenzimmern, grossem Tanz- u. Theatersaal, Vereinsaal, Kegelbahn, Speisereihandlung u. zwei Wohnungen. Zinsentnahme Fr. 3,000.— Kaufpreis Fr. 160,000.—, Umsatz in der Wirtschaft Fr. 60,000.—. Nur solide Käufer wollen sich melden unter Chiffre P 18 an Publicitas Bern. Agenten ausgeschlossen.

An Sommer- und Winterkurort (Bündnerland bev.)
HOTEL-PENSION
ca. 30–40 Betten, zu pachten eventuell zu kaufen gesucht. Nähere Angaben u. Chiffre Z O 186 an Rudolf Mosse, Zürich.

Flora-Restaurants, das zu der „Du Lac A.-G.“ gehört, ist Luzern um ein stilvoll ausgestattetes Winter-Restaurant bereichert worden. Die Küche des Restaurants ist mit derjenigen des Hotels verbunden worden, was eine betriebstechnisch rationelle Auswertung der Arbeit gestattet.

Auslands-Chronik

Ein neues Hotel für 10 Millionen Dollars in New York.

(K. K. K.) Die Hotels von S. Gregory Taylor, Montclair Hotel und Buckingham Hotel, in New York werden durch ein drittes Hotel an der 6. Avenue vermehrt, das einschliesslich der Grundstückserwerbskosten von 2 Millionen Dollars (es stand dort ein altes Athletenklubhaus) auf 10 Millionen Dollars zu stehen kommt. Das neue Hotel wird 940 Zimmer aufweisen, die in 35 Stockwerken untergebracht sind.

Zum Abschied der Gäste Dombaumünzen anstelle von Blumen. (R. D. V.) Der Verein Kölner Hotels und gastwirtschaftlicher Grossbetriebe e. V. hat beschlossen, mit allen Kräften die dringenden Instandsetzungsarbeiten am Kölner Dom finanziell zu unterstützen. Die Direktoren der grösseren Hotels werden Dombaumünzen erwerben und diese ihren bevorzugten Gästen zum Andenken überreichen. Sicherlich eine neuartige und sinnige Form der Wertschätzung, die bisher fast nur durch Überreichung schnell welkender Blumen ausgedrückt wurde.

Bozen (Italien). Die Fremdenstatistik der Stadt Bozen verzeichnet für den Monat Dezember 1928 einen Besuch von 425 Gästen. Es bedeutet dies gegenüber dem gleichen Monat des Jahres 1927 eine Zunahme von 23 Personen. Dagegen ist die Zahl der Aufenthaltstage mit 5659 um 2281 geringer als im Vorjahr. Zwei Drittel der Hotelgäste waren Italiener.

Bäderwesen

Aix-les-Bains. (K.K.K.) In Aix-les-Bains tagte kürzlich, von der Bäderverwaltung einberufen, eine Konferenz von Architekten, die Stellung zu einem Projekt der Modernisierung dieser bekannten Bäderstation nehmen sollte. Mit einem Aufwand von rund 7 Millionen Franken soll die Aussenarchitektur, Innenarchitektur und wissenschaftliche Ausstattung der Kurgebäude den „vornehmsten ausländischen Konkurrenz-Bädern“ ebenbürtig gemacht werden. Besonders hat man es, wie während der Konferenz betont wurde, auf den Besuch von Patienten aus Nord- und Südamerika abgesehen, denen bisher die Ausstattung des Badesortes nicht genügt haben soll.

Verkehr

Die neue Schneeschleudermaschine der Wengernalpbahn. (wab-) Nach mehrjährigen Versuchen hat die Wengernalpbahn zur leichteren Offenhaltung der schneereichen Auffahrstrecke zur Kl. Scheidegg (2064 m) eine von der Schweiz. Lokomotiv- und Maschinenfabrik Winterthur konstruierte Schneeschleudermaschine in den Dienst gestellt. Die mannshohe Schneeschicht dieses Winters hat der Maschine eine willkommene Probe auferlegt. Man kann schon heute mit voller Befriedigung konstatieren, dass diese ca. 15 Tonnen schwere Maschine, deren zwei Schaufelräder mit 340 Umdrehungen in der Minute laufen, die Geleise selbst nach Schneefällen von über 1 m restlos freizulegen im Stande ist. Von ganz besonderer Bedeutung ist diese Neuerung für die Kl. Scheidegg, die rasch zu einem bis in den April hinein frequentierten

Wintersportplatz geworden ist. Die Schneeschleudermaschine wird damit zur Garantin der ständigen Erreichbarkeit der höchsten Wintersportgebiete des Berner Oberlandes. Ihre Wirkung sichert gleichzeitig der Jungfraubahn, die von der Kl. Scheidegg aus während des ganzen Winters fahrplanmässig verkehrt, die ständige Zufahrt aus dem Tal.

Fremdenfrequenz

Basel. Im Laufe des Monats Dezember 1928 sind in Basel 12,193 Fremde abgestiegen gegenüber 10,861 im gleichen Monat des Vorjahres.

Engelberg. (Hk.) Die Frequenz scheint in Engelberg am Neujahrstage den Höhepunkt erreicht zu haben. In der Nacht vom 31. Dez. auf den 1. Jan. waren 1793 Gäste hier anwesend gegenüber 1521 im Vorjahre. Die Statistik der Ankünfte vom 14.—29. Dez. zeigt folgendes Bild: Total 1762, wovon Deutsche 423, Engländer 488, Holländer 256, Schweizer 436. Die Logiernächte zeigen bereits die schöne Zahl von 9788.

St. Moritz. In der Zeit vom 1. November bis 29. Dezember stiegen in St. Moritz insgesamt 7582 Gäste ab, währenddem sich deren Zahl in der gleichen Zeitspanne des Vorjahres auf 6375 bezifferte. Die Zunahme stellt sich somit auf 1207 Gäste. — Am 29. Dezember zählte man in St. Moritz 5548 Gäste im Vergleich zu 4269 am selben Tag des Jahres 1927, woraus sich ein Plus von 1279 Personen ergibt.

Graubünden. Die kantonale Fremdenstatistik gibt für die Tage vom 23. bis 29. Dezember 120,699 Logiernächte an gegenüber 117 688 im Jahre 1927. Bei allen Nationen ist ein Plus zu verzeichnen, ausser bei den Engländern, die zum Teil wohl infolge der Krankheit des Königs noch in England verweilen. Im ganzen zählt die heurige Wintersaison bis 29. Dezember 616 749 Logiernächte gegenüber 584,515 im vorigen Jahre.

Zeitschriften

Ala Zeitungs-Katalog 1929. Soeben geht uns die neue 54. Ausgabe des Zeitungs-Kataloges der Ala Anzeigen-Aktiengesellschaft in Berlin für das Jahr 1929 zu. Sie gibt Kenntnis von den auch im verflorenen Jahre zahlreich erfolgten Neuerscheinungen, Abgängen und Verschiebungen auf dem Gebiete des Zeitungswesens. Der gediegen ausgestattete, sachkundig bearbeitete und trotz des reichen Inhalts handliche Band ist, wie die früheren Ausgaben, ein zuverlässiger Ratgeber für jeden Interessenten.

Lustige Ecke

Theorie und Praxis.

„Sag, Freund, was ist denn Theorie?“
„Wenn's klappen soll und klappt doch nie.“
„Und was ist Praxis?“ — Sei nicht dumm:
„Wenn's geht, und keiner weiss warum!“

Fragekasten

Umbau von Wäschenmengen. Kann mir ein Kollege mitteilen, welche Firmen eine mit Gas geheizte Wäsche-Menge auf elektrische Heizung umbauen können? Für gefl. Antwort zum voraus besten Dank. I.U.

Redaktion — Rédaction:

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

„Sitmar“ Società Italiana di Servizi Marittimi

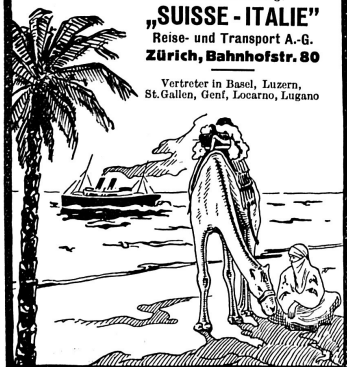
Regelmässige Eil- und Postdampferdienste nach
ÄGYPTEN
LEVANTE
SYRIEN
KONSTANTINOPOL
SCHWARZES MEER
MITTELMEERFAHRTEN

Besonderer Eilbusdienst Europa - Ägypten mit den Luxusdampfern „Esperia“ u. „Asonia“

General-Vertretung:

„SUISSE - ITALIE“
Reise- und Transport A.-G.
Zürich, Bahnhofstr. 80

Vertreter in Basel, Luzern, St. Gallen, Genf, Locarno, Lugano



Champagne MAULER

Zu verkaufen oder zu vermieten schönes Hotel

in der Ostschweiz, an hervorragender Lage, Jahresgeschäft, gut eingeführt, 16 Betten, elektrisch heizbar, grosse, moderne Küche, Bad, gedeckte und offene Terrasse. Näheres durch Chiffre F R 2915 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Glanzola“

die grosse Umwälzung für tadellose Bodenpflege.

Diese Edelwachs-Bodenwische harzt nicht, das Blochen der Böden geht spielend leicht und erzeugt auf Inlaid, Linoleum, Parkett u. s. w. einen dauerhaften, prachtvollen Hochglanz. Erhältlich in eleganten Büchsen à 1/2 u. 1 kg oder öfter. Auf Wunsch mit Fichtenadelöl parfümiert. Verlangen Sie bitte Muster bei Chem. Laboratorium „Ola“, Jos. Peter, Horgen (Zch.).

Nerven-Heilanstalt „Friedheim“ Zihlschlacht (Thurgau)

Eisenbahnstationen: Amriswil, Birschwil Nord
Nerven- u. Gemütskranke
Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telefon Nummer 3
Chefarzt und Besitzer:
Dr. Krayenbühl

GORDON'S G IN L'ÂME D'UN BON COCKTAIL

Agents Généraux pour la Suisse:

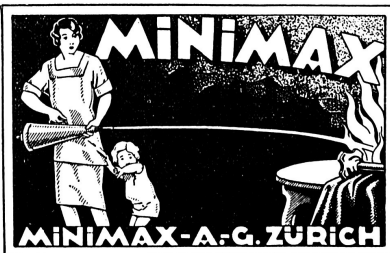
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE

FOR SALE

At chief resort in French Switzerland for Summer- and Wintersports (Alt. over 4,000 ft.)

HOTEL

of 70 beds, which can still be enlarged. Standing in its own grounds, near railway-station, on main thoroughfare, with splendid view that cannot be built off. Good clientele. Can easily be made into first-class establishment. Excellent investment. Will also accept partnership. Apply to cipher R D 2921 Swiss Hotel Review at Basle 2.



MINIMAX-A.G. ZÜRICH



28 Leuchter

sehr gut erhalten, Durchmesser 50 cm, Schalenhöhe 60 cm, Schalenfassung und Knauf in Messing patiniert, Schale in hellem Opalaltesglanz an bloc billig zu verkaufen. Interessenten erhalten jede gewünschte Auskunft unter O. F. 47 Z. durch Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Inserieren bringt Gewinn!

Orchestre Quartett

est cherché par un Grand Hôtel du Tessin pour la Saison du Printemps.
Faires offres avec conditions au chiffre P. P. 2903 de la Revue Suisse des Hôtels à Bâle.

Für Hotelier und Landwirte

Die Leitung

des Hotel-Restaurant mit grossem Landwirtschaftsbetrieb einer gemeinnützigen Institution im soloth. Jura wird hiemit zur Besetzung ausgeschrieben. Gesucht wird erfahrene Hauswart, welches fähig ist, einem gut bürgerlichen Hause vorzustehen, sowie einen Landwirtschaftsbetrieb von ca. 120 Juch. Land zu leiten. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen mit Beschreibung der bisherigen Tätigkeit sind zu richten bis am 20. Januar 1929 unter Chiffre O. F. 81 S. an Orell Füssli Annoncen Bern.

Dispos. de 100.000 fr.

je cherche bon hôtel sur grand passage d'automobiles ou autre. Adresser offres sous chiffre R R 2927 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

ZU VERKAUFEN: 1 Hotel u. 1 Restaurant

beide mit gut freq. Tanz- u. Theatersaal, prima Küche etc. Ersteres an prima Lage in Olten, letzteres ganz in der Nähe von Olten. Zu besichtigen durch R. BOWALD, OLTEN.

Zu verkaufen:

Kl. Hotel

an guter Lage in Genf, stark besucht durch Deutsch-Schweizer, stets besetzte Zimmer, gut besuchtes Restaurant, passend für Küchenchef. Anz. Fr. 24,000.-. Rob. Bowald, Olten.

Seriöser, tüchtiger

Elektro-Reparateur

wünscht Dauerstelle.

Gefl. Offerten u. Chiffre M R 2919 an d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weldner Chef

hat oder weiss Arbeit für jungen, ruhigen, fleissigen KUCH mit prima Zeugnissen aus erstklassigen Hotels. Bitte Offerten unter Chiffre O D 2905 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

erstklassiges

Orchester

per 1. April. Offerten m. Bild, Referenzen und Rückporto an Huguenin, Luzern.

Hotel-Mobiliar

Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

COGNAC MARTELL

Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis DEUX SIÈCLES

LE TAPIS

POINT DE SEDAN

est le tapis préféré et apprécié par hôtelier, ce-à-grâce à sa haute qualité et ses bonnes teintes. Se fait en Carpets et Tapis, Galeries et sur mesures spéciales. Demandez les offres à

w. Geelhaar
Berne
MAISON FONDÉE EN 1860
TUNSTRASSE 7

Avis aux Sociétaires

Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers Cour-Lausanne

Un Cours supérieur d'une durée de quatre semaines, entre-saisons, aura lieu du 28 février au 28 mars 1929.

Il est spécialement destiné aux jeunes hôteliers et employés supérieurs.

Pour le programme et les conditions, s'adresser à la Direction.

La réclame gastronomique

Les divers organes ayant spécialement pour mission de faire de la propagande touristique attirent ordinairement l'attention sur la beauté des paysages, sur les curiosités naturelles, architecturales, artistiques ou historiques d'un pays, sur le confort de ses hôtels, sur ses établissements d'instruction et d'éducation, sur les vertus des sources minérales de ses stations balnéaires, sur les différents sports d'été et d'hiver, sur les facilités des communications, mais rarement, chez nous du moins, sur les avantages gastronomiques des régions à visiter.

Cependant la réclame gastronomique se fait déjà, en France surtout, sur une assez grande échelle et elle acquiert d'année en année un enviable perfectionnement. La propagande gastronomique dirige les voyageurs amateurs de bonne chère sur les contrées, les hôtels, les auberges qui offrent à leur clientèle des mets spéciaux et délicats introuvables ailleurs. C'est l'automobiliste qui est visé particulièrement par cette propagande; affranchi des itinéraires fixes et des horaires, il peut facilement rouler quelques kilomètres de plus pour atteindre le plat rare et succulent. Des grands centres de tourisme, on l'entraîne habilement vers les petites localités environnantes, où il ne prend pas seulement un contact intéressant avec le peuple, mais aussi avec les merveilles inconnues de la cuisine locale. Les vrais gourmets, dont le nombre a singulièrement augmenté après les privations de la guerre et de l'après-guerre, recherchent très volontiers ces spécialités nouvelles pour eux et les retrouvent plus volontiers encore lors de leur prochain passage.

La propagande gastronomique favorise l'industrie hôtelière et les productions locales; elle maintient de bonnes traditions régionales.

L'Italie, à son tour, veut faire connaître au monde ses spécialités culinaires, ses vins et ses eaux de table. Le Touring-Club italien, dont on ne saurait assez louer l'intense activité, va élaborer à cet effet un *Guide de la gastronomie italienne*.

Pour se documenter, il adresse aux hôteliers, aux restaurateurs et aux cuisiniers un questionnaire portant sur les dix points suivants:

1. Légumes verts ou secs, fruits.
2. Viandes et gibier.
3. Poissons de mer et poissons d'eau douce.
4. Fromages et autres produits laitiers.
5. Viandes fumées et conservées.
6. Boulangerie et pâtes alimentaires.
7. Miel.
8. Plats de cuisine.
9. Sucreries, confiserie, pâtisserie.
10. Boissons.

Il est évident que les réponses mentionneront exclusivement les *spécialités* d'une localité ou d'une région. Le nom en sera donné en langage populaire et traduit en italien grammatical, en l'accompagnant d'une brève énumération des principales caractéristiques. On indiquera également si la spécialité est saisonnière ou si elle peut être

obtenue toute l'année, ainsi que sa place et son rôle dans les menus. Pour les vins, on mentionnera le nom précis du cru, la localité d'origine, la couleur exacte et le goût particulier, le degré alcoolique moyen, le mode habituel de conservation, le caractère de vin fin ou de vin commun, d'apéritif, de vin accompagnant le poisson, les viandes ou le dessert, enfin la température la plus favorable pour le mettre en pleine valeur au moment de la consommation. Des renseignements sont aussi demandés sur les liqueurs, les bières et les eaux minérales naturelles.

Sous le rapport des avantages à tirer de la gastronomie locale, avouons-le franchement, notre hôtellerie suisse est quelque peu en retard. Cependant, les spécialités excellentes ne manquent pas chez nous, malgré l'exiguïté de notre territoire. En cherchant un peu, en mettant à contribution nos gourmets réputés, nos admirables cuisiniers de bonnes familles dans les villes et les campagnes — sans oublier celles des presbytères! — et aussi les fins connaisseurs des bons crus de nos coteaux, nous pourrions nous aussi établir un fort intéressant itinéraire gastronomique à l'usage des étrangers. Evidemment, il y aurait lieu de faire un effort, pendant un certain temps du moins, afin d'introduire peu à peu dans notre cuisine hôtelière les innovations désirables; mais avec de la bonne volonté on réussirait certainement à remettre en honneur toute une série de savoureuses préparations culinaires et de vins délicieux, qui ne méritent vraiment pas de tomber dans l'abandon et l'oubli.

Ce fut une faute de trop internationaliser notre cuisine et de n'offrir dans nos menus que ce qui s'offre partout. Cette erreur provient du fait que nos hôtels, précisément pour se mettre à la hauteur de la cuisine internationale, ont des chefs étrangers qui, cela est compréhensible, ne connaissent pas nos plats régionaux. Mais un professionnel de la grande cuisine aurait vite appris les petits secrets et le tour de main de nos vieilles recettes, qu'il perfectionnerait du reste sûrement, grâce à son esprit inventif et à son sens artistique.

Il y aurait bien des moyens de remettre en honneur nos spécialités culinaires: des concours de recettes, des enquêtes faites sur place par des praticiens dévoués, des salons culinaires réservés exclusivement ou partiellement aux mets locaux, la publication de menus servis dans de grandes occasions et comprenant des plats du pays, le signalement des préparations gastronomiques particulières dans les prospectus d'hôtels, toute une propagande par la plume et par la pratique. On finirait à la longue par éveiller l'attention des indifférents et par susciter partout une émulation salutaire. Au surplus, le caractère essentiellement local ou régional des plats a réintroduit limiterait les innovations à un très petit nombre pour chaque établissement, sur lesquelles il baserait sa propre propagande gastronomique.

Du moment qu'à l'étranger on tire soigneusement parti de la gastronomie pour faire de la propagande touristique, il nous est pour ainsi dire interdit, à nous Suisses qui voulons coûte que coûte tenir notre bon rang parmi les pays de tourisme, de perdre du terrain dans ce domaine. Restons encore quelques années dans notre inaction facile et nous aurons à constater un jour les résultats de notre manque d'initiative et de notre secret attachement pour la confortable routine... Mg.

Le coût de l'alimentation en 1928

Le 1er décembre 1928, le chiffre-index de l'Union suisse des sociétés de consommation a été le plus élevé de toute l'année, légèrement supérieur à ceux du 1er jan-

vier et du 1er février 1928, de même qu'à ceux du 1er octobre et du 1er novembre. Les indices les plus bas ont été ceux du 1er avril et du 1er mai. D'une manière générale, ces modifications ne dépassent pas le cadre restreint des influences saisonnières. Comparativement à l'année 1927, les différences sont également insignifiantes.

Mais cette stabilité est plus apparente que réelle. En effet, des fluctuations assez sérieuses se sont produites dans divers éléments du chiffre-index et la stabilité résulte plutôt de compensations.

Si nous considérons les différents groupes d'articles de l'alimentation à la date du 1er novembre 1928, l'indice correspondant du 1er novembre 1927 étant donné entre parenthèses, nous obtenons les chiffres suivants: lait et produits laitiers, 154 (152); graisses et huiles comestibles, 144 (146); céréales, 146 (154); légumes à cosse, 193 (161); viande, 161 (167); œufs, 200 (200); pommes de terre, 116 (100); sucre, miel, etc., 127 (136); thé, café, chocolat, 157 (155); articles usuels, 175 (176).

Il y a donc eu depuis 1927 une forte augmentation (29%) sur les légumes à cosse et sur les pommes de terre (16%). La diminution a été quelque peu sensible seulement sur le sucre, les céréales et la viande.

Le renchérissement des légumes à cosse provient avant tout des haricots, que l'on pouvait obtenir en 1927 pour 52 cent. le kg. En moyenne, alors qu'ils coûtent aujourd'hui 1 fr. 06, à cause de la très faible récolte de 1928 et de l'épuisement des anciens stocks. La rarefaction des haricots sur le marché a développé la demande en autres légumes similaires et a fait hausser leur prix.

Quant aux pommes de terre, leur renchérissement est dû à la sécheresse de l'été 1928, qui a arrêté la végétation des tubercules; les pluies tardives ont provoqué la formation de nouveaux tubercules petits et difficiles à conserver, de sorte que le rendement général de la récolte a été très inférieur à la moyenne.

Le lait et les produits laitiers accusent une augmentation de 1%, due en majeure partie à la faible récolte fourragère qui a diminué la production.

Le miel a subi une hausse assez sensible, par suite des récoltes déficitaires de deux années successives.

Le café a également renchéri, mais ici la hausse est artificielle; elle a été amenée par les mesures de valorisation de l'Institut brésilien pour la défense des prix du café.

La baisse de la viande (4%) est une conséquence de l'abondance de l'offre sur les marchés. L'écoulement du bétail de boucherie a souvent rencontré des difficultés et la vente n'en était possible qu'à des prix à la baisse. La viande de porc a été particulièrement touchée. Les prix seraient tombés beaucoup plus bas sans les mesures prises par les autorités pour empêcher l'importation.

La diminution de prix des céréales (5%) est attribuable à la récolte exceptionnellement favorable de 1928, notamment en ce qui concerne les céréales panifiables. A deux reprises, pour adapter ses tarifs à ceux du marché mondial, l'Office fédéral des céréales a réduit ses prix de vente; ce qui a eu pour conséquence une baisse de la farine, du pain et des pâtes alimentaires.

Les prix des graisses comestibles sont restés stables, tandis que ceux des huiles ont considérablement fléchi à la suite d'une forte production.

Malgré ces fluctuations partielles, l'année 1928, comme ses devancières, n'a guère modifié le coût de la vie, lequel du reste, à moins de circonstances exceptionnelles et imprévues, gardera quelque temps encore son caractère de stabilité relative.

(D'après La Coopération.)

A Montreux en 1928

Sous ce titre, notre confrère M. Hy Croisier a publié dans la *Feuille d'avis de Montreux* une revue locale de l'année dont nous extrayons les passages intéressant l'industrie hôtelière.

Si les récoltes ont quelque peu pâti en 1928, l'hôtellerie, par contre, fut plus favorisée. Après le splendide printemps longuement prolongé, l'été n'a point démenti la réputation de saison montreuise qu'il conquiert d'année en année. Et malgré un automne très calme, la balance économique offre une légère plus-value sur l'année précédente. Le commerce local a subi les mêmes fluctuations.

Ce sont les entreprises d'été qui ont bénéficié en 1928 de la température. Les bains du lac n'ont presque pas désempli durant des mois et la plage a fait des affaires d'or. La nécessité de cet établissement se justifie donc contre l'opinion de quelques pessimistes qui lui prédisaient un fiasco. Les résultats du dernier exercice, publiés en leur temps, ont toute l'éloquence d'une cause gagnée.

Vaut-on quelques chiffres qui donneront confiance à ceux qui sont toujours prêts à la perdre?

Durant les onze premiers mois d'exploitation de 1928, les chemins de fer de la région montreuise enregistrent aux recettes de notables plus-values sur l'année précédente. Celle du M. O. B., par exemple, est de 177.000 francs; elle dépasse 7.300 francs au Territet-Glion et 18.000 francs au Glion-Naye.

Quant aux chiffres des arrivées à Montreux, contrôlés par la Société de développement, ils ont également grandi. En 1925, on a compté 71.047 arrivées; en 1926, 71.428; en 1927, 79.997 et pendant les onze premiers mois de 1928, 83.966. Ce dernier total se répartit comme suit: Suisse, 18.594 personnes; Grande-Bretagne, 17.958; Allemagne, 14.387; Etats-Unis, 12.614; France, 5.285; Hollande, 4.140; Italie, 1.497; Belgique, 1.491; Autriche, 1.059, etc. (Nous répétons à cette occasion que la statistique des *millés* doit être le complément indispensable de celle des arrivées, autrement il est impossible de se faire une idée quelque peu exacte de la valeur économique réelle du mouvement touristique. Rd.).

Les sociétés locales ont donné une foule de concerts et de soirées; elles ont amusé leurs membres et intéressé le public par leurs programmes et leurs manifestations diverses. L'auteur de l'article, en sa qualité de rédacteur, a été invité entre autres à 15 grands bals et galas de danse, à 32 soirées de sociétés, à 22 conférences, à 27 concerts, à 45 spectacles d'opérette et de théâtre, etc. Et les occasions de divertissements: bals d'hôtels, cinéma, kermesses, courses, etc. n'ont pas fait défaut.

La Fête des narcisses a valu à Montreux, en 1928, grâce aux ballets russes, une notoriété mondiale. La réclame qu'elle fait chaque année à la station est le plus heureux placement que puisse faire Montreux. Il faut en remercier les organisateurs.

Le Kursaal, le Perroquet, le Pavillon des sports n'ont pas chômé en 1928, bien que le nombre des soirées dans ces établissements semble vouloir diminuer depuis quelques années. Chacun d'eux en a eu selon ses facilités, ses besoins et ses aspirations. Le rétablissement du jeu viendra bientôt enhardir les organisateurs de spectacles et de concerts.

Pour le tourisme automobile international

L'Association internationale des automobilistes reconnus a récemment transmis au secrétariat de l'Alliance internationale du tourisme une série de vœux du plus haut intérêt pour le tourisme automobile international. Ces vœux sont les suivants:

- a) Que les pays qui n'ont pas encore institué de taxes sur les automobilistes étrangers conservent le statu quo;
- b) Que les taxes de circulation réclamées aux automobilistes étrangers dans certains pays soient supprimées au moins pendant les premiers mois de leur séjour dans ce pays;
- c) Que le principe de la réciprocité soit appliqué, dans tous les pays où une taxe est actuellement exigée, vis-à-vis des nationaux des pays dans lesquels on n'impose pas de taxes de circulation aux automobilistes étrangers;
- d) Que le mode de perception des taxes soit simplifié dans certains pays, notamment en France, le procédé de la perception des taxes au moment de la sortie étant spécialement recommandé;
- e) Que la taxe de circulation ne soit pas exigible dans un pays lorsque l'automobiliste se présente simplement au bureau de douane frontrière de ce pays dans le seul but d'y faire viser son triptique, sans pénétrer plus loin sur le territoire du pays en question.

A la requête de l'Association internationale des automobilistes reconnus, le Comité permanent de la Société des nations, ayant pris connaissance des vœux des trois organisations internationales précitées, a prié le président de sa commission consultative et technique de prendre les mesures nécessaires pour faire étudier la possibilité d'un arrangement général entre

Etats tendant à introduire, pour les taxes de circulation perçues des automobilistes étrangers entrant sur leur territoire, un régime qui, tant par sa nature que par son mode d'application, ne constitue pas une gêne pour la circulation internationale des automobiles de tourisme. Le Comité permanent fait siens les trois vœux concernant l'affranchissement de taxe pendant les deux premiers mois de séjour dans un pays, la simplification de la perception des taxes, notamment la perception à la sortie pour les taxes journalières, enfin la non-perception d'une taxe en cas de simple renouvellement de triptyque sans dépasser le bureau de douane à la frontière.

Le Comité permanent de la circulation routière de la Société des nations signale que, d'après les informations qu'il a reçues, plusieurs gouvernements sont prêts à envisager la suppression de la taxe pour une période d'assez longue durée en faveur des automobilistes d'un pays qui accorderait le même régime à leurs nationaux.

Enfin, le Conseil central du tourisme international, dans son assemblée générale du 12 au 14 décembre à Bruxelles, a longuement discuté les questions douanières concernant les automobiles. Il s'est occupé entre autres de l'apurement des triptyques, de l'unification internationale des modèles de documents douaniers à l'usage des automobilistes et de l'uniformisation des signaux. Il a émis lui aussi le vœu que dans chaque pays les automobilistes étrangers soient exonérés de toute taxe pendant une période de trois mois.

Ce ne sont donc pas les vœux qui manquent! Puisse les prochains mois voir ces vœux unanimes suivis de réalisations. Le tourisme automobile international ne demande qu'à se développer, mais il ne le peut guère sous les régimes divers qui lui sont actuellement imposés.

La fin du Waldorf-Astoria

A New-York également, comme dans beaucoup de capitales européennes, la recherche de nouveaux locaux pour des bureaux d'affaires à installer en plein centre des villes entraîne la fin d'édifices qui avaient une célébrité quasi traditionnelle. C'est ainsi qu'à Paris, depuis la guerre, de nombreux immeubles occupés par des hôtels ont été transformés en sièges de banques ou de représentations industrielles et commerciales. Maintenant c'est le tour de la métropole américaine, où l'on vient d'annoncer l'imminente fermeture et la disparition du plus célèbre des hôtels de la cité.

La nouvelle que le fameux « Waldorf Astoria Hotel » serait bientôt abandonné à la pioche des démolisseurs a produit une vive sensation. En effet, l'hôtel Waldorf Astoria n'était pas seulement l'un des plus vastes parmi les hôtels de New-York, mais il était pour ainsi dire l'hôtel historique de la grande ville, en ce sens que dans ses salons se sont rencontrés les plus importants personnages qui ont visité les Etats-Unis, que dans ses salles à manger ont eu lieu les plus mémorables banquets et que la municipalité y a reçu et fêté ses hôtes de marque.

Les diners du Waldorf Astoria étaient renommés par leur raffinement et leur haute distinction.

Un passage au célèbre hôtel, qui était à New-York ce que le « Savoy Hotel » est à Londres, était considéré comme obligatoire pour tous les visiteurs de la grande ville.

Il va sans dire qu'un pareil immeuble, situé aussi favorablement, ne pouvait pas être vendu seulement pour la valeur du terrain qu'il occupe; c'est pourquoi on estime logique et naturel que les acquéreurs payent le Waldorf Astoria, en vue de sa démolition, la coquette somme de 16 millions de dollars.

Dès que l'édifice actuel sera évacué et démolie, on édifiera sur cet emplacement l'un des plus gigantesques gratte-ciel de New-York, un immeuble colossal de cinquante étages, tous destinés à recevoir des bureaux d'affaires.

(Traduit de l'italien de l'Impero, Rome.)

L'hôtel Waldorf Astoria, bâti après 1890 par William Waldorf Astor, est situé dans la 5e Avenue. Il a été vendu avec l'immeuble voisin, « Astor-Court », dont l'emplacement sera également occupé par le futur gratte-ciel. Le prix de vente total est de 20 millions de dollars.

Le motif de la transaction est pour le moins intéressant. Les vendeurs déclarent en effet que le terrain sur lequel ont été bâtis le Waldorf Astoria et l'Astor-Court a acquis avec les années une valeur trop considérable pour que les bénéfices d'un hôtel puissent assurer à ce capital un rendement convenable. C'est reconnaître qu'en Amérique, aussi bien qu'en Europe, les affaires hôtelières, si brillantes soient-elles, rapportent moins que les affaires tout court.

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers d'Interlaken a tenu le 17 décembre dernier, sous la présidence de M. Ed. Krebs, sa 24e assemblée générale ordinaire. La société a procédé d'abord à l'admission de quatre nouveaux membres; puis elle a entendu le rapport du président, qui a rappelé entre autres la réception de la Société suisse des hôteliers du 15 au 17 juin, la liquidation de différentes questions de tarifs d'hôtels, l'augmentation des cotisations à la Société de développement d'Interlaken et à celle de l'Oberland bernois, la réception de médecins allemands de la Tchecoslovaquie, les études préliminaires pour l'aménagement d'une piscine de natation, la campagne pour l'initiative des kursaals, etc. L'assemblée a approuvé les comptes de la société et ceux de la Journée des hôteliers de la S.S.H. Une longue discussion s'est produite au sujet de la fixation des prix pour 1929. M. Th. Wirth, membre du Comité central et président de la Commission des tarifs de la S. S. H., a renseigné l'assemblée sur les vues de ces deux organes. La section s'est déclarée à l'unanimité favorable au maintien des tarifs actuels, les conditions requises pour une baisse ne s'étant pas encore

produites. Elle demandera au Comité central de la S. S. H. de ne pas se départir de sa manière de voir en ce qui concerne les tarifs des hôtels de luxe. Le comité de la section a été réélu pour une nouvelle période de deux ans. Il se compose de M. Ed. Krebs, président; Rob. Bieri, vice-président; Hs. Häsel, caissier; Herm. Wyder, Guggisberg, dir.; Alf. Beugger, Fr. Feller, A. Weingart et E. Hofweber, membres.

Sociétés diverses

Voyageurs de commerce. — Après les hôteliers, après les grandes institutions de tourisme, après les restaurateurs et cafetiers, les voyageurs de commerce vont unir leurs associations nationales en une vaste alliance internationale. Cette nouvelle alliance sera fondée dans une assemblée qui réunira à Lausanne, du 18 au 20 janvier, les délégués des principaux groupements nationaux de l'Europe. Quelques mois plus tard, en mai 1929, aura lieu à Paris un Congrès universel des voyageurs de commerce, qui étudiera l'ensemble des questions relatives au trafic professionnel international.

La Chambre de commerce vaudoise, dans sa réunion du 20 décembre, s'est occupée, entre autres questions, du projet de loi fédérale sur la formation professionnelle. Après avoir présenté un exposé clair et impartial, le rapporteur, M. Béguin, a constaté qu'il est assez difficile de se prononcer catégoriquement pour ou contre la loi. Quelques orateurs seulement ont pris la défense du projet, tandis que beaucoup l'ont critiqué sur divers points. Ils se sont élevés par exemple contre l'interdiction de donner des cours professionnels après huit heures du soir, contre l'importance donnée aux associations ouvrières, mises sur le même pied que les groupements patronaux et contre l'aggravation des obligations et des responsabilités imposées aux patrons d'apprentissage, que l'on décourage ainsi de former des apprentis de leur branche (beaucoup y ont déjà renoncé sous le régime cependant plus large des législations cantonales).

Société suisse des cafetiers. — Le comité central de cette association s'est réuni en décembre à l'hôtel Terminus à Neuchâtel. Dans le compte rendu des délibérations, nous relevons les questions suivantes: Le repos hebdomadaire du personnel, la votation sur l'option locale, les résultats de la votation sur l'initiative des kursaals, les prix des vins et le développement de vins du pays, l'enseignement professionnel à l'Ecole des restaurateurs à Neuchâtel, l'admission dans l'organisation centrale de la Société des cafetiers d'Appenzell Rhodes Intérieures, la révision des statuts de la Société des cafetiers de Bâle-Campagne, le rapport de la délégation suisse au récent congrès international des cafetiers et restaurateurs, la formation professionnelle des apprentis cuisiniers, les travaux de la Commission professionnelle suisse pour l'industrie des hôtels et des restaurants, le projet d'impôt tessinois sur les vins de luxe et les liqueurs, le rapport sur les travaux de l'Office fiduciaire, le projet de conférence, en janvier,

avec des représentants de la Fédération suisse des maîtres bouchers et de l'Union suisse des paysans, les tarifs des repas et consommations dans les wagons-restaurants et la vente de vins à trop bas prix dans les stands des Foires d'échantillons.

Questions professionnelles

Le hors-d'œuvre. — Voici l'opinion du maître Escoffier au sujet des hors-d'œuvre: « Mon avis, dit-il, est que, selon la plus élémentaire logique, le hors-d'œuvre doit être considéré seulement comme un accessoire, un ornement agréable en soi, mais nullement indispensable. Quand on lui donne une importance et des proportions exagérées, comme cuisine aussi bien que comme architecture, le hors-d'œuvre ne peut que nuire à la belle ordonnance, à la parfaite harmonie de l'ensemble d'un repas. En principe, toutes les préparations lourdes et compliquées doivent être exclues de ce service préliminaire, qui n'a d'autre but que d'exciter l'appétit, et non pas de le satisfaire. Il arrive trop souvent que l'abondance et la variété des hors-d'œuvre, leur aspect séduisant et parfois trompeur incitent les convives à en manger presque à satiété. Vous pouvez leur présenter ensuite les mets les plus succulents, ils les accueillent sans enthousiasme. »

A l'Université hôtelière américaine de Cornell. — Le programme des études des jeunes gens américains placés au Collège de Cornell pour y apprendre la profession hôtelière est particulièrement sévère. Chacun des jeunes étudiants est obligé en outre, pendant ses vacances, en été, de travailler effectivement dans un hôtel. Le succès de ses études dépend en grande partie des résultats obtenus par lui durant ses stages de vacances. Pour apprécier les capacités professionnelles des étudiants au cours de ces périodes, un questionnaire est envoyé aux directeurs d'hôtels qui les emploient et qui doivent répondre aux quatre demandes suivantes: 1. Croyez-vous que le jeune homme puisse réussir dans l'hôtellerie? 2. Dans quel service de l'hôtel voudriez-vous le voir? 3. Pouvez-vous nous signaler ses qualités et ses points faibles? 4. Voudriez-vous l'employer à nouveau? On attache justement une grande importance à ces réponses, car les directeurs d'hôtels employant ces stagiaires sont évidemment les mieux placés pour juger correctement de leurs aptitudes.

Le pourboire immortel. — On sait qu'en Italie le pourboire est aboli et remplacé obligatoirement par le prélèvement d'un pourcentage pour le service. Mais il paraît que le pourboire a la vie dure. Les employés, qui faisaient tant de cas de leur dignité lorsqu'ils réclamaient le pourcentage, semblent avoir oublié tous ces sentiments de noble fierté. Le voyageur qui ne glisse pas, malgré la défense, un discret pourboire dans des mains plus ou moins ouvertement tendues constate bientôt un manque total de courtoisie et même de simple politesse, sans parler de la moindre qualité du service. On voulait le pourcentage; maintenant qu'on l'a

Gerne komme ich wieder

Viel mehr werden sich Ihre Gäste so verabschieden, wenn die Wahl der Tapete, der Möbel- und Dekorationsstoffe den guten Geschmack des Hoteliers verraten. Unsere Beratung in allen Fragen d. Innenarchitektur ist kostenlos, wann dürfen wir Sie besuchen?

KORDEUTER
Tapeten & Stoffe
IM SCHANZENHOF
Zürich, Talstrasse 11
hinter der Kantonal-Bank

SPEZIALITÄT:
Abwaschbare
Salubra- und
Tekko-Tapeten



Bestellen Sie
**Tafel- und Koch-
butter, Rahm
Käse**
bei
**Fuchs & Co., Molkerei
Rorschach**

Inserieren bringt Gewinn!

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels



**ROTHRISTER
ROHRMÖBEL**
OTTO WEBERS WWE, ROTHRIST (AARG.)

Aluminium-Geschirre

in Spezialausführung bei

Schwabenland & Co. A.-G., Zürich
St. Peterstrasse 17 Tel. Uto 37.40

**Genug Betten bei Hochfrequenz
Bequemlichkeit dazu**



Das Bettzeug wird im Möbel versorgt



Bett-Chaiselongue

Erstaunlich ist die Offerde des Selbstfabrikanten
L. Völker, Basel Clarastrasse 47 Gegr. 1874

Kochschule Kurhaus Walchwil

Beginn des nächsten Kurses 28. Januar bis 28. März. Beste Gelegenheit, die einfache und feine Küche gründlich und selbstständig zu erlernen. Familienleben. Referenzen und Prospekte durch

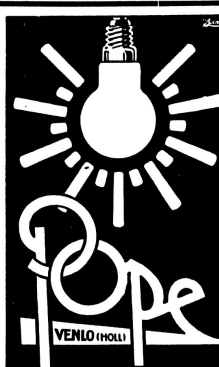
A. Schwyter, Küchengel.

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. u. prakt. Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Büro- und Verwaltungsdienst) der mod. Hotel- und Restaurantbetriebe. — Alle Fremdsprachen. — Freie Wahl der Fächer. — Jeden Monat beginnen neue Kurse. — Man verlange Prospekte! — 120 k.
Gademanns Fachschule, Zürich, Gessnerallee 32

M. M. les Sociétaires

sont priés de réserver leurs commandes aux Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

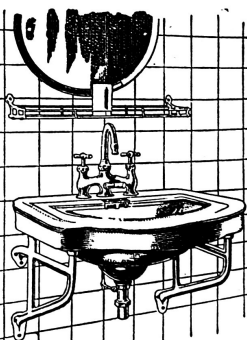


Ein
**Gross-
hotel
schreibt**

Ich kann Ihnen mit Vergnügen mitteilen, dass die in Betrieb gesetzte Beleuchtung mit Ihren Popelampen im Restaurant meines Hotels allgemein den Beifall findet, und ich mit der schönen Beleuchtung absolut zufrieden bin.

Dieses Zeugnis sagt Ihnen alles. Verlangen Sie in Ihrem Interesse bei Ihrem Lampenlieferanten diese erstklassige Lampe.
**GENERALVERTRETUNG FÜR DIE SCHWEIZ:
H. FISCHER, ING., THALWIL**

Dernier perfectionnement



Lavabo „SIMPLON“

le modèle idéal pour chambres d'hôtels

**GETAZ, ROMANG,
ECOFFEY S. A.**

Lausanne — Genève — Vevey

**Articles sanitaires et Dallages
Revetements**

Exposition permanente

**A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen**

Vorteilhafteste Bezugsquelle in

MOBILIAR

für Restaurants, Cafés, Speise-
Säle, Vestibüles etc.

LUZERN HOTEL DU LAC

Jahresbetrieb. Einziges Hotel l. Bg. mit Garten b. Bahnhof, Dampfschiff u. Post. Fliessendes Wasser u. Stadttelefon in allen Zimmern. 50 Privatbäder. Lichtsignale. Bar. Restaurant Flora. Autoboxen. H. Burkard-Spillmann, Direktor.

obtenus, on désire encore l'ancien pourboire par dessus le marché. Aussi la Fédération nationale fasciste des hôtels et du tourisme rappelle-t-elle à toutes les fédérations provinciales que les articles 49 et 50 du Contrat national de travail pour l'hôtellerie interdisent absolument au personnel d'accepter des pourboires et prescrivent de porter cette interdiction à la connaissance des clients au moyen d'affiches spéciales. Or il a été constaté que ces affiches font défaut dans la majeure partie des hôtels. La Fédération nationale invite en conséquence les fédérations provinciales à faire imprimer ces affiches en quatre langues en vue de leur distribution à tous les hôtels.

Informations économiques

Vignoble jurassien. — Durant les dernières vendanges, les gares devant les vignobles du pied du Jura, aux bords des lacs de Neuchâtel et de Bienne, ont expédié 1.014.942 litres de vin nouveau. En automne 1927, les expéditions avaient été bien inférieures, n'atteignant que 240.141 litres.

Dans nos brasseries. — Les Brasseries réunies de Lucerne ont réalisé, pendant l'exercice clos le 30 septembre 1928, un bénéfice net de 398.796 fr. (399.304 fr. pendant l'exercice précédent) et distribué un dividende de 8% sur le capital-actions de 4.350.000 francs. — Le bénéfice net de la Brasserie Wartek à Bâle a été de 305.277 fr. (294.248 fr.) et le dividende de 10% sur le capital-actions de 1.500.000 fr., comme précédemment. — La Brasserie du Saumon à Rheinfelden boucle ses comptes par un bénéfice net de 245.059 fr. (244.512 fr.) et distribue comme en 1927 un dividende de 8% sur le capital-actions de deux millions. — La Brasserie du Lion à Zurich enregistre un bénéfice net de 122.728 fr. (134.130 fr.); elle répartit un dividende de 8% aux actions de priorité A, de 7% aux actions de priorité B et de 7% aux parts de jouissance. — Les Brasseries rhétiques par actions à Coire ont fait un bénéfice net de 168.328 fr. (159.998 fr.) et ont maintenu leur dividende de 10% sur le capital-actions de 1.250.000 francs.

Résultats économiques de l'électrification. — D'après le Bulletin des C. F. F., l'électrification des chemins de fer, telle qu'elle a été réalisée jusqu'à présent, se traduit par une économie de 150.000 tonnes de charbon par an, ce qui améliore d'une vingtaine de millions de francs notre balance commerciale. De fortes sommes affluent dans les caisses cantonales et communales sous forme de droits d'eau (concessions pour les usines électriques) et allègent d'autant le fardeau des impôts. Les travaux de construction des usines et d'équipement des lignes ont valu du travail à des foules d'ouvriers. L'industrie des machines a pu développer une fructueuse activité et recueillir en Suisse des expériences dont elle peut tirer grand profit sur le marché mondial en exécutant les nombreuses commandes similaires reçues des autres pays. Enfin, grâce à la commodité et à la rapidité des transports, la traction électrique rend des

services à l'industrie hôtelière, en contribuant dans une forte mesure à animer le mouvement des étrangers.

Pour améliorer l'élevage du mouton. — Qui ne connaît le docteur Voronoff et sa greffe des glandes de singe qui rajeunissent les vieillards? On sait aussi que ce traitement est extrêmement délicat, qu'il doit être répété pour être efficace et qu'il est si coûteux que seuls des gens très riches peuvent l'essayer. Chansonné et caricaturé partout, le Dr. Voronoff a délaissé les humains pour continuer ses recherches sur les animaux, et particulièrement sur les moutons. Il a fait connaître les résultats de ses expériences dans l'Afrique du nord dans une récente conférence à la Chambre de commerce de Paris. Il greffe, selon un procédé très facile, des moutons très vieux, ou bien très jeunes, avant l'âge de puberté. Dans les deux cas, il obtient une remarquable augmentation de poids en viande. L'aptitude à la reproduction commence plus tôt et finit plus tard. La laine est plus abondante, plus soyeuse et plus résistante. Ces résultats ont été officiellement constatés par une commission internationale de contrôle. Deux vétérinaires peuvent, en huit jours, greffer cent bœufs, pouvant féconder 5.000 brebis, ce qui donne un supplément de 35.000 kg. de viande. La greffe des moutons va être introduite dans les grands troupeaux du Soudan et de l'Algérie, puis en France. Elle est déjà pratiquée en Espagne.

Nouvelles diverses

† **Mme Emmy Hauser.** — On nous informe du décès, survenu le 31 décembre 1928, de Mme Emmy Hauser, née Hildebrand, épouse de M. Karl Hauser, propriétaire du Park Hôtel Mooser, à Vevey, membre de la Société suisse des hôteliers. Nous présentons à la famille affligée l'expression de nos condoléances bien sincères.

Montreux. — La Feuille officielle suisse du commerce annonce que l'hôtel Cecil, à l'Avenue des Alpes, est exploité par M. Robert Rieuprey-Studer, de nationalité française. — La Société immobilière du Kursaal de Montreux a désigné en qualité de nouveaux administrateurs MM. Emile Eberhard, de Murg (St-Gall) et Robert Mojonnet, de Montrichet, tous deux hôteliers, domiciliés à Montreux.

Le Grand Hôtel de Brissago. — A propos de l'information de presse, reprise dans notre No. 1 de 1929, annonçant l'acquisition du Grand Hôtel à Brissago par une société ayant à sa tête M. Gehrig, hôtelier à Lucerne, on nous communique que le nouveau directeur de cette entreprise est M. Robert Gehrig, de Bâle, lequel n'a aucune relation d'affaires avec la maison Neukomm & Gehrig, Carlton Hôtel Tivoli, à Lucerne.

Le Salon de l'auto à Genève. Il y aura cette année deux Salons de l'automobile à Genève, afin que les exposants disposent

d'emplacements suffisants. Le premier, qui aura lieu à la date prévue du 15 au 24 mars, sera réservé aux voitures de tourisme et aux carrosseries tourisme. Le second, du 27 avril au 5 mai, comprendra tous les genres de poids lourds, les motocycles et le premier Salon genevois de l'aviation.

Les peupliers du Valais sont en train de disparaître pour les besoins du commerce. On va prochainement en abattre encore 186 entre Granges et Noes, à la gare de Gampel et entre Schnydrigen et Turtig-Rarogne. Les peupliers constituent cependant l'une des plus agréables caractéristiques de la plaine valaisanne et leur disparition sera profondément regrettée dans les milieux du tourisme. Ce que gagneront les vendeurs et les marchands de bois sera perdu par d'autres milieux économiques.

La vogue des bains à Zurich. — Pendant la saison 1928, les bains de Zurich ont été beaucoup plus fréquentés qu'en 1927. Un million et demi de baigneurs, dont 1.150.000 pour la plage proprement dite, ont profité des divers emplacements de bain, au lieu de 955.000 en 1927. C'est le 15 juillet que l'on a enregistré le plus grand nombre d'entrées à la plage, soit 13.700. Les recettes totales de la plage se sont élevées en 1928 à 154.000 francs, contre 123.000 l'année précédente.

Tourisme d'hiver au Canada. — Le Canada, où le tourisme d'été est florissant depuis longtemps, grâce surtout à la prohibition américaine, s'efforce de se créer un supplément de ressources pour les six longs mois d'hiver. On a fondé à cet effet dans la province de Québec une Association des sports d'hiver. Cette institution nouvelle, avec l'aide des compagnies de transports ferroviaires et automobiles, des hôtels, des fournisseurs de denrées, de la Commission des liqueurs, ainsi que des marchands de fourrures et d'articles de sport, a déjà entrepris une vaste campagne de propagande aux Etats-Unis.

Une école d'industrie hôtelière s'est ouverte le 1er janvier 1929 à Madrid. Les frais sont couverts par des contributions de l'hôtellerie, par des subventions et par des dons divers, ainsi que par le droit d'inscription de vingt pesetas par cours. Ceux-ci se donnent à des jeunes gens employés déjà dans l'hôtellerie et pendant leurs heures de travail. Le programme comprend des cours théoriques et pratiques de cuisine et de service de table, l'étude du français, de l'anglais, de l'allemand et de l'italien, la comptabilité hôtelière, la géographie touristique, historique et artistique, l'organisation des services intérieurs et des conférences hebdomadaires sur la politique sociale, la législation sur le travail, etc.

L'Ecole hôtelière de Turin, fondée par l'Association Pro Piemonte avec le concours des hôteliers, de l'Office du tourisme et des autorités communales et provinciales, donne actuellement son 7me cours annuel. En 1921, le premier cours comptait huit élèves. Le présent cours en comprend 24, dont 15 sont des fils d'hôteliers, pour la plupart propriétaires de petits hôtels de montagne. C'est là précisément le but que se proposait la Pro Piemonte en créant l'Ecole hôtelière de Turin. Les jeunes gens

qui, tout en suivant les cours théoriques, font leur apprentissage pratique dans des hôtels du chef-lieu de la province, ne manqueront pas d'apporter plus tard à l'entreprise paternelle les améliorations nécessaires.

Le nouvel hôtel de Bienne. — On donne à son sujet les détails suivants: Le contrat portant sur l'achat du terrain a été ratifié par le conseil communal de Bienne. Il s'agit de l'emplacement de l'ancienne gare, d'une superficie de 1306 m², pour lequel les acquéreurs paieront 261.000 francs. Une société par actions, au capital de 600.000 francs, dont 450.000 sont déjà souscrits, s'est constituée pour la construction de l'immeuble. Une entreprise bernoise a commencé les premiers travaux. Le nouvel établissement, qui sera de premier ordre et portera le nom d'Elite-Hôtel, est destiné tout spécialement aux gros commerçants étrangers venant à Bienne, centre toujours plus important de l'industrie horlogère suisse, pour y traiter des affaires.

L'enseignement hôtelier à Rome. — Le cours actuel pour secrétaires féminins d'hôtels institué à Rome il y a quelques années sous les auspices du gouverneur, de l'Office national du tourisme et de l'organisation hôtelière sera probablement le dernier, les autorités et groupes intéressés ayant décidé d'ouvrir l'automne prochain une institution plus complète et répondant mieux aux besoins de l'industrie hôtelière italienne, à savoir une Ecole hôtelière féminine. Le cours 1928-29 est fréquenté par les élèves qui ont suivi le cours préparatoire l'année précédente et exceptionnellement par des jeunes filles de plus de seize ans ayant fait des études préliminaires suffisantes et ayant déjà des notions d'anglais et de français. Le programme d'enseignement comprend la technique hôtelière, la comptabilité d'hôtel, les divers systèmes de tenue des livres, la calligraphie et la sténographie, la culture générale, l'anglais et le français, ainsi que les assurances.

Le projet de loi Justin Godart. — A Paris, la commission du commerce, après avoir entendu un exposé de M. Justin Godart, sénateur du Rhône, sur sa proposition de loi concernant le contrôle et la répartition du pourboire, a adopté ses conclusions, ainsi que le rapport qu'elle l'avait autorisé à déposer. M. Godart a expliqué à la commission que son projet de loi n'aurait aucune raison d'être si le pourboire était resté une manifestation bienveillante et discrète à l'égard des salariés; mais il est devenu une partie incontrôlable du salaire et surtout il a donné lieu à des abus de la part des employeurs qui, le plus souvent, opèrent des prélèvements indus au détriment des salariés et procèdent à une répartition arbitraire dans le personnel. La proposition de loi n'a pas pour objet de supprimer le pourboire individuel, comme on l'a prétendu, ni d'imposer la perception d'un pourcentage pour le remplacer, mais de faire verser intégralement au personnel toutes les sommes perçues par l'employeur et centralisées par lui. — Ajoutons que le Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris est intervenu pour faire amender le projet Godart, en vue duquel aucune organisation patronale n'a été préalablement consultée.

In Schweizer Hotels
Schweizer Porzellan



Achten Sie auf diese Fabrikmarke
(an der Unterseite jedes Stückes)
sie bürgt Ihnen für gute
Schweizer Qualität

Für Lieferanten-Adressen oder sonstige Auskunft
wende man sich an die

PORZELLANFABRIK LANGENTHAL A.G.
LANGENTHAL



GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.



Plusieurs milliers de mètres carrés de Linoléum Marque Helvetia

ont été posés dans les hôtels de la Suisse
et en ont augmenté l'hygiène et le confort

Le linoléum Marque Helvetia, produit suisse, est, à prix égal, tout à fait équivalent aux marques étrangères. Les différents genres, avec leurs nombreux dessins adaptés au sens esthétique et aux goûts suisses, vous offrent un revêtement idéal pour les chambres, le vestibule, la salle à manger, la salle de billard, le café-restaurant.

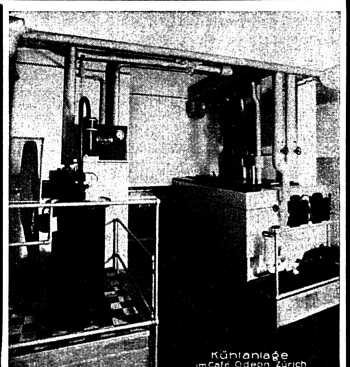
Songez que, tout comme les murs et le plafond, le plancher aussi demande à l'occasion à être rénové et

Examinez la possibilité d'aménager de façon plus avantageuse tel ou tel intérieur de votre maison, grâce à l'emploi d'un modèle judicieusement choisi de linoléum Marque Helvetia.

Là où les dimensions ordinaires des dessins ou leurs nuances ne suffiraient plus pour répondre à des exigences extraordinaires dans l'aménagement des locaux, le Superslip-Linoléum-Mosaïque est tout indiqué pour apporter l'harmonie parfaite du motif et de la couleur.

S. A. du Linoléum à Giubiasco (Suisse)

Linoléum
Helvetia
GIUBIASCO (SUISSE)
tient sa promesse!



Beweise!

Die in letzter Zeit zahlreich erhaltenen Aufträge für die Erstellung der bestbekannten

KÜHLANLAGEN „BAVARIA“

sprechen für die grosse Leistungsfähigkeit und die tadellose Ausführung dieser Anlagen.

Eignen sich für alle Betriebe
in Hotels und Restaurants!
Glases- und Eis-Erzeugnisse
von hoher Qualität!

Vertrauen Sie auf unsere langjährigen Erfahrungen. Wir gehen ihnen mit nützlichen Ratschlägen an die Hand! Offerten und Ingenieurbesuch gratis und unverbindlich

GEBRÜDER BAYER LUZERN
Kühl- und Gefrieranlagen · Telefon 22.08

Wir offerieren Ihnen:

Arrivée-Départ-Bücher
Fremden-Bücher
Weck-Bücher

ab Lager

KOCH & UTINGER, CHUR

Trafic et Tourisme

Francfort-Nice en autobus. — Une société anglaise, qui avait organisé l'été dernier des voyages en autobus en Allemagne, en Tchécoslovaquie et en Autriche, se proposerait d'établir, peut-être déjà dans le courant de janvier, une ligne régulière entre Francfort et Nice. Le trajet serait parcouru dans des voitures de luxe. A l'aller, le voyage s'effectuerait par Carlsruhe, Bâle, Genève, Lyon et Avignon; au retour, par Grenoble, Genève, Berne, Fribourg-en-Brissag et Baden-Baden.

Autocars suisses et français. — Dans l'affaire de la suppression de l'entrée libre de droits dans les zones franches de Savoie pour les auto-cars suisses, la mesure de représailles décidée par la direction générale des douanes suisses est entrée en vigueur le 3 janvier. Depuis cette date, les autocars français voulant entrer en Suisse sont traités d'après le principe de la réciprocité, c'est-à-dire qu'ils sont soumis, comme les autocars suisses voulant entrer en France, au paiement de la taxe douanière complète prévue pour ce genre de véhicules.

A la frontière française. — Commentant les mesures prises à Paris et à Berne à propos de la circulation franco-suisse des autocars de tourisme, maintenant virtuellement supprimée, le *Journal de Genève* écrit: «Tout cela ne fait pas l'affaire des touristes, qui ne peuvent plus user des autocars dans un pays voisin du leur. Et l'on ne peut s'empêcher de déplore à ce sujet que le traité d'arbitrage général signé à Paris et approuvé le 25 septembre 1925 par les Chambres fédérales ne l'ait pas encore été par les Chambres françaises. Si la France, qui a ratifié des traités semblables avec d'autres pays que le nôtre, avait mis celui-ci en vigueur, l'affaire des autocars eût passé devant une commission de conciliation et tout se fût bien vite arrangé. Hélas, à notre époque, les hommes ont des ailes, mais les Etats ont des béquilles. Décidément, à mesure qu'il trouve des moyens de se rendre la vie plus agréable, l'homme en invente d'autres pour la compliquer en proportion. Il n'y a pas là de quoi s'enorgueillir du progrès.»

Horaires d'été. — Le projet d'horaires des C. F. F. pour la période du 15 mai 1929 au 15 mai 1930 a été soumis aux gouvernements cantonaux, qui ont un délai de 25 jours pour proposer des modifications. Il est mis à l'enquête dans les préfectures jusqu'au 14 janvier. Les demandes de changements seront examinées en mars par la Conférence intercantonale des horaires. Le projet de la Direction générale des C. F. F. prévoit, par rapport à l'horaire actuel, une augmentation de près de 400,000 kilomètres-trains. Les kilomètres-locomotives répartis sur la traction électrique représentent le 64,83% du total.

Nouvelle locomotive. — La London and North Eastern Railway Company va mettre à l'essai sur son réseau une nouvelle locomotive qui pourra brûler indifféremment du mazout ou du charbon. Cette machine sera mise en service entre Londres et Darlington. La consommation en combustible est réduite, par cette combinaison, de près de 60%, tandis que la machine pourra remorquer des trains de 400 tonnes à l'allure des express. Ce système combiné à charbon et mazout est susceptible d'apporter des avantages considérables à la traction à vapeur.

Un bon exemple des Anglais. — En Angleterre, les élèves des écoles secondaires et les jeunes gens ou jeunes filles appartenant à des organisations sportives, voyageant en groupe d'au moins dix personnes, jouissent, s'ils sont âgés de moins de 16 ans, d'un rabais de 75% en chemin de fer et de 50% sur les bateaux traversant la Manche. De 16 à 18 ans, le rabais est de 50% sur terre et sur eau. Les étudiants des universités et des autres écoles supérieures jouissent également, en groupes de dix personnes, d'une réduction uniforme de 50%. De rares pays européens accordent également aux sociétés du même genre un rabais de 50% sur les chemins de fer, mais la plupart bornent la réduction à 30 et même à 25%.

Le tourisme en Suisse centrale. — Du 1er avril au 31 octobre 1928, le nombre des touristes descendus dans les hôtels et les pensions de la ville de Lucerne s'est élevé à 186,651, au lieu de 172,277 en 1927. L'augmentation en affluence est donc de 8,3%, ce qui ne veut nullement dire qu'il y ait eu sur le rendement net des affaires une amélioration de même proportion. D'un autre côté, pendant les neuf premiers mois de l'année 1928, les recettes de la Compagnie de navigation sur le lac des Quatre-Cantons ont atteint 2,929,102 fr. (augmentation comparativement à 1927: 195,957 fr.); celles du chemin de fer Vitznau-Rigi, 673,460 fr. (augm.: 14,026 fr.); celles du chemin de fer du Pilate, 299,247 fr. (augm.: 16,680 fr.); celles du chemin de fer Stansstad-Engelberg, 503,764 fr. (augm.: 7,105 fr.) et celles de la ligne Brunnen-Morschach 86,972 fr. (augm.: 4,729 fr.).

Les gares fleuries. — Le concours annuel italien des gares fleuries a eu lieu en 1928 dans les arrondissements ferroviaires de Bologne, Venise et Trieste. Les stations participantes ont été au nombre de 273 sur un total de 507. Le jury a conféré 28 médailles d'or avec prix de 400 lire, 17 médailles d'argent avec prix de 300 lire, 50 médailles d'argent avec prix de 200 lire, 55 médailles de bronze avec prix de 100 lire, 101 médailles de bronze avec prix de 100 lire, plus une centaine de gratifications de 100 lire chacune au personnel subalterne qui avait travaillé également à la décoration. En outre, on a procédé à une inspection des gares dont la décoration florale avait été primée les deux années précédentes, afin de s'assurer de sa continuation. Sur 649 gares récompensées antérieurement, 549 ont de nouveau mérité des

diplômes. Le concours de 1929 aura lieu dans les arrondissements ferroviaires de Milan, Turin et Gènes.

Le trafic pendant les fêtes de l'An a été fort animé, quoique moins important que celui des fêtes de Noël. Les C. F. F. ont dû mettre en marche un grand nombre de trains supplémentaires sur les principales lignes. Tous ces transports ont été très fréquents. Par suite de l'affluence des voyageurs, plusieurs trains ont dû être doublés au départ de Genève et d'autres étaient doublés depuis Lausanne. On a noté un fort échange de voyageurs entre la Suisse allemande et la Suisse française. Les trains venant d'Italie et transitant par la Suisse à destination de la France et de l'Angleterre et vice versa étaient bondés. Par suite des intempéries, les trains français ont subi des retards qui ont eu nécessairement leur répercussion sur les trains des C. F. F. En somme néanmoins, tout s'est passé normalement; une fois de plus nos chemins de fer fédéraux et privés ont démontré ce dont ils sont capables en cas de gros trafic temporaire. La saison d'hiver a vraiment bien commencé.

La seconde période d'électrification. — Au cours de la discussion aux Chambres du budget des C. F. F., le conseiller fédéral Haab a déclaré nécessaire une interruption, pendant quelques années, des travaux d'électrification, notamment pour trouver la force électrique indispensable à l'extension du réseau électrifié. D'autre part, les C. F. F. possèdent encore un grand nombre de locomotives à vapeur en bon état et qui devraient être vendues avec une grosse perte si l'on cessait de les utiliser. La seconde période d'électrification, qui commencera le plus tôt possible, portera sur 420 km. de voies ferrées, à aménager en sept années. Il s'agit, dans l'ordre admis, des parcours suivants: Neuchâtel-La Chaux-de-Fonds, Delémont-Bâle, Delémont-Delle, Wallisellen-Uster-Rapperswil, Bienne-Le Locle, Berne-Lucerne, Rorschach-Buchs, Neuchâtel-les Verrières, Uznach-Ziegelbrücke, Sonceboz-Moutier et Giubiasco-Locarno. Les principales lignes jurassiennes, comme on le voit, figurent en tête du programme.

L'aviation à Bâle en 1928. — L'activité a été satisfaisante en 1928 à l'aéroport de Bâle. Sept lignes ont été exploitées, comme l'année précédente, par quatre sociétés concessionnaires. Le nombre des atterrissages a passé de 2865 en 1927 à 3601 et celui des passagers de 4615 à 6191. Les transports de fret ont passé, pour la poste de 25,000 à 37,700 kg., pour les marchandises de 57,000 à 134,000 kg. et pour les bagages de 46,000 à 74,000 kg. L'augmentation par rapport à 1927 est donc de 33% pour les passagers, de 61% pour les messageries et de 187% pour les marchandises. Les vols locaux ont été de 132 en 1927 à 122 en 1928, mais le nombre des vols d'élèves et d'entraînement a augmenté de 239 à 936, à cause de la création de l'école d'aviation du capitaine Kœpke. La régularité a été de 97,6% en 1927 et de 96,9% en 1928. Comme il s'est souvent produit sur la ligne Allemagne-Bâle-Genève-Espagne des retards empêchant les avions de gagner avant la nuit

l'aérodrome de Genève, où avait lieu la halte nocturne, l'horaire de 1929 prévoit que les grands avions de cette ligne passeront la nuit à Bâle.

Trafic aérien international. — Le 4 janvier a eu lieu à Berlin la Conférence internationale des horaires aériens, à laquelle ont pris part des représentants de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Belgique, du Danemark, de la France, de la Grande-Bretagne, de la Hollande, de la Russie, de la Suède, de la Suisse et de la Tchécoslovaquie. Une entente complète a été obtenue sur l'organisation, pour cette année, des services aériens internationaux. Une deuxième communication rapide a été introduite pour la saison d'été entre Berlin et l'Angleterre, avec un seul atterrissage intermédiaire à Rotterdam. De même, entre Berlin et Paris, une deuxième course aura lieu via Francfort et Saarbrücken, avec, vraisemblablement, correspondance à ce dernier aéroport pour Carlsruhe, Stuttgart et Munich. Les liaisons aériennes avec la Suisse (Bâle, Zurich et Genève) seront maintenues comme précédemment, ainsi que le service des lignes vers l'Italie, l'Autriche et les Etats balkaniques. Comme innovation, on aura probablement une course de l'après-midi Berlin-Vienne; le trajet s'effectuerait directement en trois heures et demie, sans atterrissage intermédiaire. A Berlin, l'avion de Vienne assurera la correspondance pour Malmö, Copenhague et Stockholm. On s'est également mis d'accord en ce qui concerne les tarifs. Les représentants des sociétés européennes de navigation aérienne ont décidé en outre de réduire de 10%, dans tout le trafic européen, le prix des billets de retour.

Riviera française et Riviera du Léman. — Dans un article publié par la *Revue de Lausanne*, M. Gust. Chaudet écrivait dernièrement: «Entre la Riviera française (Cannes-Nice-Menton) et la Riviera suisse (Lausanne-Vevey-Montreux), les échanges touristiques ont toujours été fréquents. Après avoir passé l'hiver dans le pays des mimosas et des azalées, les familles qui recherchent un climat doux et tonique dans un décor de poésie viennent volontiers s'installer sur les rives du Léman. De là, elle rayonnent dans le Jura, dans les Préalpes vaudoises et fribourgeoises et dans le Valais. La région de Lausanne-Vevey-Montreux devient ainsi tout naturellement le centre ferroviaire et touristique vers lequel déferle le flot des voyageurs venant d'Angleterre, du nord de la France et de la Belgique en direction du Simplon et des stations méditerranéennes et vice versa. Il y a un très grand intérêt pour la Suisse romande à ce que les horaires internationaux favorisent ce trafic dans toute la mesure du possible. L'ouverture de la ligne Turin-Cunéo-Nice est un fort atout dans le jeu des simplonistes. De Lausanne à Nice par la nouvelle ligne, la longueur du parcours est de 523 km., alors qu'elle est de 803 km. par Lyon et de 756 par Grenoble. La durée du trajet par Cunéo est de 12 h. 34, pour l'aller et de 14 h. 34, pour le retour, au lieu de 18 heures par les deux lignes françaises. Si le prochain horaire international tient équitablement compte de la relation Lausanne-Nice par le Simplon, la région de la Riviera du Léman prendra une importance nouvelle comme centre ferroviaire international.»

M^c CALLUM'S
ESTABLISHED
1807
Perfection
SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
Oporto and London

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG. TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 53.14. GENÈVE

Seltene Gelegenheit!

Zu spottbilligen Preisen wird solange Vorrat verkauft:

Ca. 60 Dutzend
la. rein leinen Handtücher
abgepasst, Gr. 50x100, la. Crèpegewebe.

Ca. 75 Dutzend
la. rein leinen Handtücher
abgepasst, Gr. 48x100, la. Damastgewebe,

alles erstklassige Qualitätware. Mindestabgabe
3 Dutzend. Ferner:
Ca. 500 Meter
la. rein leinen Gläsertücher,

rot carrier, 50 cm breit, extra solide Qualitätsware. Mindestabgabe 1/2 Stck., ca. 20 Meter. Verlangen Sie Muster unter Chiffre Z J 162 an Rudolf Mosse, Zürich.

Durch Zufall mit sofortigem Antritt

zu vermieten:
Konzert-Café, Unionplatz'
in St. Gallen.

Für kapitalkräftige, tüchtige Wirtsleute prima Existenz. Auskauf beim jetzigen Pächter, Herrn Keller, oder vormittags 9-12 Uhr Löwenbräu Zürich A. G. in Zürich 5, Limmattstrasse 268, Tel. Sehnau 9644.

A vendre

Hôtel-Pension

35 lits, environs Montreux. Prix modéré. Lettres: „Les Iris“, Chexbres sur Montreux.

Im neuen Jahr

Rationalisierung

Wir garantieren für Ertragssteigerung. Unsere Klienten rekrutieren sich aus den verschiedenartigsten Betrieben, angefangen von der kleinen Wirtschaft mit Fr. 20,000.— Jahresumsatz bis zur Hotelgesellschaft mit Millionenumsätzen. Bezüglich Buchhaltung, Inventarkontrolle, Küchenkontrolle u. Kellerkontrolle werden Sie sich an die

Treuhandstelle
des Schweiz. Wirtvereins
Bahnhofstrasse 48, Zürich

Über 11,000 Mitglieder

Der Hotellieferant
ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert

Hote Elite A.
in Biel

Auf dem **Bahnhofplatz** in Biel wird ein **modernes Hotel** mit ca. 60 Betten, grossen Restaurationsräumen und verschiedenen **Geschäftslokalen** erstellt. Das Hotel, sowie die Geschäftsräume sollen **am November 1930** bezugsfertig sein. Wünsche von Interessenten für das Hotel oder die Geschäftsräume können heute noch berücksichtigt werden. Anfragen sind zu richten an das
Notariats-Bureau, Rufer & Flückiger, Biel.

Je cherche à vendre au plus offrant 1 stock de
40 CHAMBRES D'HOTEL

n'ayant pas encore servi, absolument complètes, en bloc ou séparément. Gysler-Rubli, Rensens (Vaud).

Zu kaufen gesucht.
Gut erhaltenes

Hotel-Inventar
ca. 40 kompl. Zimmer samt Küche. Offerten unter Chiffre S R 2507 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht
von jüngerem Küchenchef und Mutter

kleineres Hotel, Gasthof oder Speise-Restaurant
in Stadt oder Stadt-Nähe. Offerten sind zu richten unter Chiffre Q 22 an Publicitäts Basel.

OCCASION!

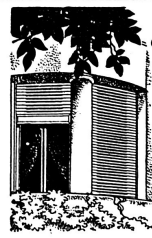
für Hotel, Café-Restaurant oder Tea-Room ein prachtvolles, ganz wenig gebrauchtes
Haupt-Phonoliszt-Violina wie neu, ersetzt ein Orchester von 4 Mann. Wegen Verkauf des Geschäftes um die Hälfte des Kaufpreises abzugeben. Offerten unter Chiffre T M 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

am Vierwaldstättersee

Hotel-Pension

(40 Betten), mit Land. Anfragen unter Chiffre Z 7922 L an die Publicitäts Luzern.



Rolladen

Rollalalousien aller Systeme empfiehlt als Spezialität

WILH. BAUMANN HORGEN

Fiebermesser

Leibbinden, Verbandstoffe, Irrigatorien und alle übrigen Sanitätsartikel. Neue Preisl. Nr. 10 auf Wunsch gratis. Sanitätsgeschäft P. Hübscher, 58 Löwenstrasse, Zürich.



W. P. Bürgin - Ostrtag
Untere Rebgasse 6, Basel.

ROHRMÖBEL



CUENIN-HUNI, C.
ROHRMÖBEL-FABRIK KIRCHBERG (NEM) FRIEDRICHEN (NEM) Reich illust. Katalog zu Diensten

Zu verkaufen
Gashaus mit Handlung

in Ortschaft mit sehr grossem Touristeneverkehr. — Anfragen unter Chiffre OF 1208 Herbeten an Orell Füssli Annoncen, Chur.

Auf März-April 1929 wird von tüchtigen Fachleuten

mittleres Hotel-Pension

zu pachten gesucht
Bevorzugt wird Berner Oberland. Offerten unter Chiffre H. A. 2909 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres gutgehendes

HOTEL

zu mieten oder zu kaufen gesucht
Geft. Offert. unter Chiffre G. H. 2901 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fenster putzen

Sie müheslos mit „**KEMAL**“, ohne Wasser, ohne Leder Macht auch die schmutzigste Scheibe sofort **spiegelblank!**

Erhältlich in den Drogerien.
Dr. E. Stricker, chem. Laboratorium, Kreuzlingen.



*Behaglich
wie im eigenen Heim
sollen sich die Gäste in Ihrem Hause fühlen*

Immer sehr vornehm und einladend werden sich Ihre Fremdzimmer und Gesellschaftsräume ausnehmen, wenn sie geschmackvoll mit indanthrenfarbigen Dekorationen, Gardinen, Behängen, Kissen und Decken ausgestattet sind.

Die ausgewählten und zu harmonischer Wirkung zusammengestellten Farben dieser Stücke werden ihre Schönheit trotz Lichteinwirkung und wiederholten Waschens auf lange Zeit bewahren. Die Anschaffung eines indanthrenfarbigen Gewebes aus Baumwolle, Kunstseide und Leinen ist deshalb immer sehr lohnend.

Indanthrenfarbige Textilien sind an der hier abgebildeten Schutzmarke zu erkennen, das Zeichen für unübertroffene

Wasch-, Licht- und Wetterechtheit

In jedem guten Textilwarengeschäft
sind indanthrenfarbige Stoffe
und Garne zu haben.



Gesucht

in mittleres, erstklass. Haus für die Sommersaison (event. auch Winterstelle):

**1 Küchenchef
Oberkellner
Bureaufräulein
Concierge
Casseroier**

ohne prima Zeugnisse unnützlich sich zu melden. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B 14 Ch an Publicitas A. G., Chur.

GESUCHT

in nur seriöses, gut bürgerliches Restaurant auf 15. Jan. event. später flotte, ehrbare

Serviertochter

nur gesetzten Alters, Tochter mit lauterem Charakter, die flink u. den besseren Service kennt, da Speise-Restaurant, auch im Französischen etwas bewandert ist und Interesse hätte, sich eine dauernde, gute und angenehme Veranstellung bei Familienanschluss zu verschaffen, möge sich mit Referenzen u. Bild an Restaurant Weinfalken, St. Gallen wenden. — Nichtpassendes sofort retour.

Gesucht Küchenchef

(März-Okt.) event. jüngerer in mittelgrossen Betrieb. Referenzen erforderlich. Offerten unt. Chiff. J H 11543 Z an die Schweizer-Annoncen, A.-G., Zürich.

Saaltöchter

21jährig, deutsch und französisch sprechend, gross u. stark, wünscht nächstes Frühjahr

Saison im Tessin zu machen. Hanni Imhof, Hotel Sonne, Herzogenbuchsee.

Zimmermädchen,

ges. Alters, Deutsche, mit gut. Zeugn. u. erstkl. Empf., sucht sofort Stellung in Hotelbetrieb. Angeb. unt. A. B. 2 an Rudolf Mosse, Augsburg.

Koch

tüchtig, solid, spars., Deutsch u. Franz., sucht Engagement für sofort oder nach Überkunft. Tel. Chr. 48,47, Offerten gefl. an R. Gurtner, Gerechtigkeitsgasse 46, Bern.

Junge, begabte **Tänzerin sucht Partner** für d. Wintersaison in Kurort. Off. u. Chiff. R R 2926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Kenner sagen es,
die „delikatesten“ sind**



Frankfurterli

In allen einschlägigen Geschäften!

Lieferant: Wurst- & Fleischwarenfabrik Lenzburg

Eine Notwendigkeit

für einen geregelten Hotelbetrieb ist es, sich zu jeder Zeit schnell und sicher mit allen Stellen im Hause verständigen zu können, wie es

Siemens automatische Telephone

ermöglichen. Für den internen Verkehr bedeutet eine solche Telefonanlage eine Vereinfachung in der Abwicklung der Geschäfte, die gar nicht hoch genug geschätzt werden kann. Wir haben schon für eine grosse Zahl Hotels automatische Telefonanlagen geliefert.

SIEMENS

Elektrizitätserzeugnisse A.-G.

Abt. Siemens & Halske
Zürich Bern Lausanne



Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

VENTE DE L'HOTEL DE LA GEMMI

D'entente entre les co-propriétaires et l'Administration de la faillite Emile Varonier à Sierre, l'Hôtel Wildstrubel à la Gemmi, avec dépendances et mobilier industriel, sur la Commune des Bains de Lochère, se vendra aux enchères publiques à l'Hôtel de la Poste à Sierre à seize heures le sept février 1929, au prix de taxe. Pour l'Administration: F. de Preux, avocat Préposé aux faillites.

Directeur

de maison de tout premier ordre sur la Riviera, connaissant à fond l'hôtellerie, **cherche pour être directeur de confiance**

Offres à E. Straumann, Directeur de l'Hôtel Impérial à Menton.

Kinderfräulein,

Deutsche, 23jähr., kinderliebend und erfahren in Kinderpflege, sucht Stelle in Hotelierfamilie in d. franz. Schweiz. Kann Deutsch- u. Klavierunterricht geben. Wünschete nebenbei auch etwas im Hotelbureau beschäftigt zu werden, um Vorkenntn. aus der Hotelfachschule zu erweitern. Leichte Vorkenntnisse im Franz. Eintritt könnte ab 1. März erfolgen. Gefl. Off. erb. u. Chiffre G F 2922 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann

tüchtig, sucht passende Stellung als **Leiter, Gerant, Chef de Service oder Oberkellner**

in grosses Restaurant oder Hotel der Schweiz oder im Ausland. Gefl. Offerten unter Chiffre T H 2897 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTEUR D'HOTEL

marisé (se enf.) dipl. et sup. connaît. appr. des langues principales, profession et commerce, av. dirigé gr. Etablissements Thermoaux, Hôtels, Casino etc. excell. administrateur et organisateur cherche engagement analogue ou autre, continent ou outre mer (au besoin femme très capable, polyglotte, au crt. profession et tous travaux bureau). Relations int. et références 1er ordre. Entrée à volonté. Ecrire H. J. B. London-Brixton, S. W. 9, 46 Wiltshire Road.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht

von Grosshotel, Vierwaldstätter-See, für Sommer-Saison 1929

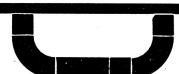
**Küchenchef
Oberkellner
Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Officegouvernante
Empfangschef
Sekretär
Buchhalter**

Es kommen nur bestempfohlene Bewerber mit langjähriger Praxis in Frage. Ausführliche Offerten sind zu richten an H S 2854 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofortigen Eintritt

Leiterin für eine Pension

Es werden verlangt: a) Befähigung für die absolut selbständige Führung eines Betriebes, der im Sommer und Herbst bis zu 70 ständigen Pensionären aufweist; b) Befähigung für die Besorgung der Einkäufe und der Buchführung; c) Sprachkenntnisse: Deutsch und Französisch perfekt. — Es handelt sich um eine Dauerstelle, für welche Gewinnbeteiligung vorgesehen ist. Anmeldungen m. Lebensbeschreibung, Beilage der Zeugniskopien u. Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen unter O. F. 42 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.



Sommer-Saison 1929

gesucht

für Eintritt April/Mai

1 Wine-Butler, einige Chefs de rang

(die drei Hauptsprachen perfekt beherrschend), sowie einige

**Commis de rang, 3 Zimmermädchen,
1 Portier Tournant.**

Nur Bewerber mit erstklassigen Zeugnissen, die bereits in grossen Hotels tätig waren, wollen Offerte mit Photo einsenden. Direktion Hôtel Baur au Lac, Zürich.

Stütze der Hausfrau

welche auch den Service kennt, ist für Jahresstelle in mittleres Pensionathaus der Ostschweiz

gesucht.

Offerten mit Photo, Referenzen und Altersangaben unter Chiffre G L 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Februar

in eine erstklassige Nervenheilanstalt eine

tüchtige Chefköchin

die sowohl in Bezug auf Diätküche wie Pâtisserie perfekt ist. Jahresstelle. Anmeldung unter Chiffre D R 2891 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

in Passantenhotel mit Jahresbetr. in Lugano zu baldigem Eintritt:

Bureaulehrtöchter, deutsch u. franz. schreibend, 13—20 Jahre alt. — Zimmermädchen, deutsch u. franz. sprechend. Kellnerlehrling, 14—15 Jahre, aus der franz. Schweiz bevorzugt; übliche Lehrzeit und Konditionen des S.H.V. Liffier (Chasseur) deutsch u. franz. sprechend, 15—18 Jahre. — Officebursche. — Küchenbursche. — Abwäscher.

Offerten mit Zeugniskopie und Photo sind zu richten an Bahnpostfach 41460, Lugano.

Gouvernante,

gesetzten Alters, für Davoser Pensionshaus (30 Betten) gesucht. Eintritt 1. April. Erfahren und sprachgewandt, angenehme Umgangsformen, verträglicher Charakter, Dauerstellung, Kraft, die bereits in Pensionshäusern gearbeitet, bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre K L 2893 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Brickmarke** bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.

Photohaus W. Hergert, Rombach bei Aarau.
20 Stück nur Fr. 3.—, 50 Stück nur Fr. 5.50.



Die moderne
rot-schwarz
geflammierte
neue

Osmium-Iridium

ist das härteste
und teuerste Me-
tall. Jede SWAN
Goldfeder hat
eine echte Osmi-
um-Iridiumspitze,
welche eine un-
veränderte Schrift
für viele Jahre er-
möglichst. Standard-Modelle
in schwarz oder rot-schwarz
geflammt, von Fr. 22.50 an.

Prompter Versand nach auswärts
Umtausch innert 8 Tagen gestattet
Freie Vorführung in unserer Füll-
halter-Abteilung

KAISER & Co.
BERN A.-G.

Bett

-Decken-Piqué
„ -Reps
„ -Kunstseide
„ -Wolle
„ -Molton

in aparten
licht- und waschenden Farben

Neuhauser & Co.
St. Gallen
Anruf 447



PIC-NIC-PAKETE
BRICELETS
PETIT BEURRE
MELANGE HOTEL

GRIEB & Co.
GROSSHÖCHSTETTEN

BOUCHONS

MACHINES ET
ARTICLES DE CAVE

CHAILLLOT FRÈRES S.A.
GENÈVE

Hotelliers berücksichtigt in
erster Linie die Inserenten
unseres Fachorgans



King George IV
Scotch Whisky
Voss & Cie., Zürich 5
Weinhandlung
Generalvertretung für die Schweiz



ZENTRAL
HEIZUNGEN

Ventilations-Fro-
stungs- & Warmwasser-
bereitungsanlagen
MOERI & CIE
LUZERN

Wollen Sie ein
**Hotel, Kurhaus,
Pension, Gasthof,
Restaurant**
kaufen od. verkaufen
so wenden Sie sich an
d. Liegenschaftsbureau
A. Macck-Küssler
LUZERN
Pilatusstrasse 3a

Seriöse, diskrete Behandlung
zu exakten Bedingungen.
Verlangen Sie Gratis-An-
schaukarte der Verkaufs-
objekte. (202 3)



Porto
Delaforce

PORTO RESERVADO.
TROCADERO PORT.
ROYAL PORT.

Alt-fein-rassig

Generalagentur für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G., BASEL

Hotels! Restaurants! Wirte!

Verlangt in allen Lebensmittelgeschäften



Ravioli
MIGNON TOMMASINI

Mit prima Fleisch gefüllt. Nahrhaft. Schmackhaft. Vorteilhaft.
V. Tommasini & Co. S.A., Teigwarenfabrik, **Mendrisio**
Spezialität in Teigwaren nach Neapolitaner und Bologneser Art.
Hotelliers! Verzichtet auf eigene Herstellung. Kauft die präparierten Ravioli Marke „Tommasini“

„Nun müssen
Papier-Servietten

her!“ sagt die Wirtin 3. Mann,
die häufigen großen Ausla-
gen für Wäsche und nützliche
Inhalten — die Hauptrolle ist
das gute Essen, nicht die Ein-
kerlerte. Grundsätzlich, 3. Mann
gehen Jomelo mit Papierervie-
ten. Und dann hören: Wir wollen
sie mit dem Namen bedrucken,
damit Gäste sie als Andenken
mitnehmen, das bildet eine
billige, billige aber ganz wichtige
Reklame!“ Herr und Frau S.
bestellen sofort und fahren jetzt
viel vorteilhafter. Papierervie-
ten liefert überall in Hets G.
Maurer, Papierfabrik, Spiez.

Schweiz. Bienenhonig

garantiert echt + kontrolliert
Kessell à 2,5 kg. D. I. N. Frk. 14.50
„ 5 „ „ „ „ 28. —

Franko gegen Post-Nachnahme
Verband ostschweiz. landwirtschaftlicher
Genossenschaften (V. O. L. G.) Winterthur

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehö-
Banden, Tuch, Kugeln, Stücke usw.
Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich
F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)

Körbchen mit 24 frischen

NELKEN

direkt von der Riviera, für Fr. 6.— per Nach-
nahme. — Preisangabe für grössere Bestellungen.
Reelle Bedienung garantiert. — **Frl. Wiener**,
104^{te} Corso degli Inglesi, San Remo, Italien.

Eine gute Empfehlung für
JEDES HOTEL

ist tadelloso saubere, schneeweiße, wohlriechende
Bett-, Leib- und Tischwäsche

Dies wird am besten erreicht, wenn Sie die bewährten
ESWA-SEIFEN verwenden und zur Waschlauge
ENKA geben, dann leidet Ihre Wäsche nicht, erfreut aber sicher jedermann.
Sämtliche Bedarfsartikel für Ihre Wäscherei und Glätterei liefert das erste
Spezialgeschäft der Branche nur in Ia. Qualitäten billigst; schreiben Sie an

ESWA ZÜRICH
Dreikönigsstrasse 10

Einkaufs-Centrale für schweizer. Wäschereibetriebe
Empfangen Sie bitte unsere Reisenden und lassen Sie sich die reichhaltige
Musterkollektion vorlegen, es lohnt sich sicher für Sie.

SPEZIALSEIFE
SPEZIALSEIFENPAENE
SPEZIALSEIFENMEHL

mit SALMIK- u. TERPENTIN-Gehalt sind unübertroffen
Prima Referenzen, höchste Anzei-
nungen. — Man verlange Offerten
CHEMISCHE FABRIK STALDEN
(Emmental)

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine
vorzügliche Geschäfts-
empfehlung.



Der moderne Hotelier arbeitet daher nur noch mit dem
sauberen, rationellen Gasherd
und dem stets betriebsbereiten, leistungsfähigen
Gasbratofen

Die gute Küchenorganisation setzt Gas voraus!

Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken



Die Seele der Hotellerie ist die Küche!

Dewar's

WHITE LABEL



THE WHISKY OF DISTINCTION

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

ENGLAND

Gründl. Sprachunterricht
in behaglichem Hause. 1 Minute vom Meer. Zimmer, Pension und Unterricht pro Woche 40 Shillings.
W. THICKE, Granville House, 21, Canterbury Road, MARGATE (England).



Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Teller-Deckchen
Côtelettes-Wanchetten
Crème-Kapseln
empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47



ROHR-MÖBEL
CLARENS-MONTREUX



ROYAL Portable

Der berühmten Royal-Bureau-Maschine ebenbürtig.

Das Fahrrad genügt nicht mehr.

Die Feder genügt nicht mehr.

Der moderne Mann, die tätige Frau brauchen zu Haus die Royal-Portable. Diese leichte Schreibmaschine, in dekorativen Farben gehalten, stellt das Beste dar; sie besitzt Tastatur, Umschaltung, die verschiedenen Ausrüstungen wie Standard-Modelle; Schrift, Anschlag und Festigkeit entsprechen durchaus der großen Maschine.

VERTRETER-ADRESSEN:

ZÜRICH:	Theo Muggli, Bahnhofstrasse 93	Telephon Selnau 67.56
BERN:	A. Muggli, Hirschengraben 10	Bollw. 27.33
BASEL:	Plüss & Cie., Freiestrasse 93	Birsig 60.00
ST. GALLEN:	Theo Muggli (Inh. O. Widmer), Poststrasse	5.97
LUZERN:	Hch. Toggenburger, Theaterstrasse 8	30.50
CHUR:	Jules Escher, Grabenstrasse 394	7.26
LAUSANNE:	Royal Office, Bureau Moderne S. A., 35, rue de Bourg	36.83
LA CHAUX-DE-FONDS:	Royal Office, Bureau Moderne S. A., 64, rue Léopold Robert	Tel. 8.39
GENÈVE:	G. Pozzi, Tour de l'Île 4	Telephon Stand 5.60
OLTEN:	W. Häusler-Zepf, Ringstrasse 17	2.94
WINTERTHUR:	W. H. Schoch & Co., Untertor 7	3.23
BELLINZONA:	Elia Colombi, Piazza Dogana	92

Der Hotellieferant ist in Gefahr
von andern Firmen
überholt zu werden
wenn er nicht inseriert!

LONDON

Vortreffl. englischen Unterricht,
Einselpension in engl. Familien,
gute Verpflegung zu sehr mässigen
Preisen bietet

Prof. Dr. Charles Merk
5 Roland Gardens, London S.W. 7

Grosser Kalbfleisch-Abschlag

fetter, weisser Kalbfleisch
Stutzen und Nierstück pro kg
Fr. 3.—, Bratengeh. und Kote-
letten pro kg Fr. 2.60, Brust
und Hals pro kg Fr. 2.30, 1/2
Stück pro kg Fr. 2.60. Von
2 kg an franko per Nachnahme.
Das Fleisch wird alles von der
Gendarmerei Münster kontrol-
liert, welche auch bei event.
Anfragen Auskunft über unsere
Versand-Metzgerei gibt. Tel.
Nr. 6 Nessler Joss, Metzgerei,
MÜNSTER (Wallis).



Offen und
in Luch-
Padung

Das beliebte Biscuit

Bitte Of-
ferie ver-
langen!

Biscuits Kambly
Trubschachen (Emmenthal)

Gegen Mäuse u. Ratten

Käfer aller Art
hilft unter Garantie als bestes Radikalmittel
„Rifin“

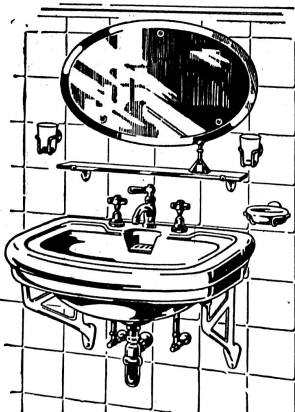
Preis per 1 Kilo-Paket Fr. 10.—
Anwendung sehr einfach. Unschädlich für
Menschen und Haustiere.
Rifin A. G., Mülheim (Thurgau)

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

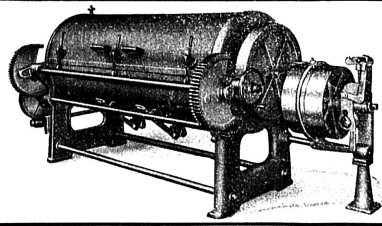


**Votre hôtel sera
toujours au complet**

si les lavabos avec eau courante et tem-
pérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires



WASCHMASCHINEN in modernster Aus-
führung mit halbautomatischer Trommelenleerung

ZENTRIFUGEN TROCKNEAPPARATE GLÄTTEMASCHINEN

O. DÜNNER

WASCHEREIMASCHINEN-FABRIK

AARAU

GOLDENE MEDAILLE: SCHWEIZ.
LANDESAUSSTELLUNG BERN 1914

Sämtliche Hotel-Wäsche

in allen Preislagen liefern billigst

J. Kihm-Keller's Söhne
Wäschefabrik
Frauenfeld
Haus gegr. 1872

„PARAVOL“

der neue, solide, ver-
schleissbare
Klosettrollenhalter
schützt vor Papier-
diebstahl u. gehört in
jedes Hotel, Restau-
rant, Theater etc.
Preise: in hochleinem
Weisslack Fr. 2.80,
Naturmaser Fr. 2.60.
Zu beziehen beim Fa-
brikanten:
Edm. Probst, Gisel-
strasse 17, Gröningen,
Weberverkaufer Bubatt

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

JSOTTA
enthält
keinen
Alkohol