

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **29 (1920)**

Heft 42

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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

INSERATE: Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 75 Cts., Reklamen Fr. 1.50 per Pettzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 2.—. Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: (Jahrl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Für das AUSLAND werden die Frankokonten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 50 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag Parait tous les Samedis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 50 cts., réclames r. 1.50 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 2.—. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: Douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'étranger, on compte en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 50 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Pro memoria.

Die Inhaber von Sommerhotels werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten

statistischen Heft betr. Fremdenfrequenz die für unser Zentralbureau bestimmte

Kopie der Rekapitulation im Laufe dieses Monats einzusenden, soweit dies nicht bereits geschehen ist.

Das Zentralbureau.

Vereinsnachrichten.

Verschohen!

Das vorläufige Schicksal der Vorlagen über die Hotelreuehandgesellschaft und die Notverordnung zum Nachlassvertrag hat uns schmerzlich berührt. Und doch lassen wir die Hoffnung auf eine geordnete Regelung nicht fahren! — Unser letztes Zirkular an die Sektionen zur Ergänzung des Materials, das die zwingende Notwendigkeit der beiden Aktionen allerdings längst schon dargelegt hat, wurde gut aufgenommen und zum Teil gut beantwortet. Dieser Tage haben wir Gelegenheit, es zuständigen Ortes zu verwerten. Unverzagt!

Zur gefl. Beachtung.

Die Traktanden der ausserordentlichen Delegiertenversammlung und das Hauptdiskussionsthema des Vorabends müssen in den Sektionen einlässlich vorbesprochen werden. Zur «Hausordnung» erbitten wir die längst verlangten Bemerkungen und Vorschläge. Auch schriftliche Äusserungen einzelner Mitglieder zu allen diesen Fragen sind uns willkommen.

Preisnormierung.

Wie aus den Erfahrungen unseres Preiskontrollen und aus Reklamationen ans Zentralbureau hervorgeht, wird an einzelnen Orten den Bestimmungen der Ziffer 17 des Preisregulativs nicht nachgelebt. So gibt es noch immer einzelne Betriebe, die regelmässig oder mit Interwallen über die vorgesehene Maximalleistung hinaus ohne Preis-erhöhung noch eine Extra-Gemüseplatte servieren, wobei dann mitunter auch ein zweiter Fleischgang mitläuft. Eine solche Umgehung des Minimalpreisregulativs ist bedauerlich. Wir müssen unbedingt auf strikte Respektierung der diesbezüglichen Vereinsbeschlüsse dringen und ersuchen alle Mitglieder, an den festgesetzten Bestimmungen der Preisnormierung im Interesse der Einzelnen wie des Ganzen festzuhalten. — Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass es nur Erstklasshotels gestattet ist, beim Diner eine Gemüseplatte (ohne Fleischbeilage) als weiteren Gang zu servieren. Der Rang dieser Häuser gelangt dafür auch bei den Minimalpreissätzen entsprechend zum Ausdruck.

Die Union Helvetia schreibt uns:

Luzern, den 12. Oktober 1920.

Tit.

Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins Basel.

Es ist aus Angestelltenkreisen bei uns das Begehren gestellt worden, Stellung zu nehmen gegen die in der letzten Nummer Ihres Verbandsorganes an alle Ihre Mitglieder gerichtete Aufforderung, dem Hotel-Bureau Bern sämtliche Personalengagements mit Angabe der genauen Personalien jeweils mitzuteilen, gleichgültig, ob diese Engagements durch Ihr Bureau zustande kamen. Die Antragsteller erblicken in dieser Aufforderung den Versuch, diejenigen Angestellten zu ermitteln und zu verfolgen, die ihre Stellen auf anderem Wege suchen und finden als durch die Vermittlung des Hotel-Bureau, aus einem Widerspruch mit gewissen, früher von Ihrer Verbandsleitung abgegebenen Versicherungen und als ein Beweis für die Existenz schwarzer Listen und für die Absicht, die Angestellten-schaft unter die vollständige Abhängigkeit einer einseitig orientierten Institution der Arbeitgeberschaft zu zwingen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Einladung

Ausserordentl. Delegiertenversammlung

Mittwoch, 27. Oktober 1920, vormittags 8½ Uhr, im Saal des Hotel Schweizerhof in Olten.

TRAKTANDEN:

1. Protokoll der letzten Delegiertenversammlung.
2. Der Gesamtarbeitsvertrag. Referenten: HH. Stiffler und Kurer.
3. Die finanzielle Situation. (Erhöhung der Mitgliederbeiträge, etc.). Ref.: HH. Stiffler
4. Preisnormierung pro 1921. Referent: Hr. Haefeli. [und Haefeli.]
5. Hotelführer 1921. Referent: Hr. Dietschy.
6. Stellenvermittlungsbureau. Referent: Hr. Emery.
7. Die rechtliche und die finanzielle Hilfsaktion (Ergänzung und Abänderung des Bundesgesetzes über Schuldbeitreibung und Konkurs betr. den Nachlassvertrag und Hotelreuehandgesellschaft). Referenten: HH. Kluser und Kurer.
8. Hotelhausordnung. Referent: Hr. Egli.
9. Verschiedenes.

Art. 29 der Statuten: Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und der Einzelmitglieder.

Die jeder Sektion zustehende Vertreterzahl wird in nachstehender Weise bestimmt: bis 1000 Gastbetten 1 Delegierter 2001—3000 Gastbetten 3 Delegierte

1001—2000 2 Delegierte über 3000 4
Je fünf Einzelmitglieder eines Verkehrsgebietes können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen, der dem Zentralvorstand rechtzeitig vor Abhaltung der Delegiertenversammlung anzumelden ist.

Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder und eventl. vom Zentralvorstand eingeladene Gäste.

Jeder Delegierte hat nur eine Stimme. Die Stimmabgabe erfolgt frei auf Grund der gewählten Diskussion. Bei Abstimmungen entscheidet das einfache Mehr der Stimmenden. Bei Stimmengleichheit hat der Zentralpräsident Stichentscheid.

Bei Wahlen gilt das absolute Mehr; sie sind geheim, sofern die Delegiertenversammlung nicht offene Abstimmung beschliesst.

Am Vortag der Delegiertenversammlung, 26. Oktober, abends 8½ Uhr, findet im Hotel Aarhof, Olten, ein

Diskussions-Abend

statt, zu dem auch Nichtdelegierte Zutritt haben.

Als Diskussionsgegenstand ist vorläufig bestimmt:

Die Trinkgeld-Frage.

Zwecks richtiger Logierung derjenigen Teilnehmer am Diskussions-Abend und an der Delegiertenversammlung, die bereits Dienstag nachmittags und abends in Olten eintreffen, ist Anmeldung bis 23. Oktober beim Quartierbureau des Schweizer Hotelier-Vereins im Hotel Schweizerhof in Olten angezeigt.

Ebenfalls bis zum 23. Oktober sollen die Namen der von den Sektionen bezeichneter Delegierten dem Zentralbureau gemeldet werden.

Ohne Gegenmeldung gilt, dass die bereits am Abend des 26. Oktober eintreffenden Teilnehmer in den ihnen für das Logis zugewiesenen Hotels soupiieren.

Am 27. Oktober findet um 12½ Uhr ein gemeinsames Mittagessen im Hotel Schweizerhof statt. Nachher Fortsetzung der Verhandlungen.

In der Erwartung einer zahlreichen Beteiligung entbieten wir den Sektionen und Mitgliedern achtungsvolle Vereinsgrüsse.

Für den Zentralvorstand:

Der Zentralpräsident: Anton Bon. Der Direktor des Zentralbureaus: Kurer.

Bevor wir den Antrag an die entscheidenden Oberinstanzen weiterleiten, möchten wir doch nicht unterlassen, zuvor anzufragen, welche Gründe zu der fraglichen Aufforderung veranlasst haben. Für einige aufklärende Mitteilungen sind wir sehr verbunden.

Hochachtungsvoll
Zentralbureau der Union Helvetia:
(sig) Baumann.

Der beanstandete Passus lautet:
«Plazierungsdienst.»

Unsere Vereinsmitglieder werden hiemit ersucht, sich in ihrer Korrespondenz mit dem Hotel-Bureau in Bern möglichst promptheit zu befleissen. Abgeschlossene Engagements — ob sie durch unsern

Stellendienst oder andere Bureaux zustande kamen — sind mit Angabe des vollen Namens des Engagierten dem Hotel-Bureau umgehend zu melden. Desgleichen ist die sofortige Rücksendung nicht verwendbarer Offerten dringend geboten. Dies mit Rücksicht auf die reibungslose Abwicklung des Vermittlungsdienstes.

Wo steht da ein Wort, das zur Vermutung oder Verdächtigung gemäss obigem Schreiben Anhalt böte? Auch nicht ein einziges, wenn man sie nicht mit Böswilligkeit deuten und verdrehen will! Es bleibt bei unseren Erklärungen vor dem Vertreter des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes und dem Obmann der Berufszentrale, die wir in Gegenwart von Herrn Baumann unlängst machten. Unser

Bureau plazierte organisierte und unorganisierte Angestellte, ohne jede Nachfrage, Spionerei und hinterlistige Zwängerei! Aber Raschheit, Ordnung und Vermeidung von unnötigen Unkosten muss in den Stellenvermittlungsbetrieb im Interesse von Angestellten und Patronen.

Wer von den bei uns Angemeldeten sonstwie angestellt wird, gleichviel durch wen, melde sich bei uns als angestellt an. — Wer anstellt, wieder gleichviel durch welches andere Bureau, nachdem er auch unsere Dienste beansprucht, melde das ebenfalls! — Die Namen der betreffenden Stellenbureaus brauchen wir nicht, die Namen der Angestellten nur, um Doppel- und Dreispurigkeit zu vermeiden! — Aus keinem anderen Grunde! — Lasse man doch einmal dieses Missrauten und diese Verdächtigung! K.

Schweizerwoche 1920

16. bis 30. Oktober.

Wir machen unsere Vereinsmitglieder nochmals auf den heutigen Beginn dieser nationalen Veranstaltung aufmerksam, an der intensivst mitzuwirken auch Pflicht der schweizerischen Hotelier ist. Bringe man in den Hotels und Kurhäusern das Schweizerwochenplakat allüberall zum Anhang. Wo es bisher noch fehlt, da lasse man es sich vom Sekretariat der Schweizerwoche in Solothurn sofort zusenden.

Zum Schutze des weiblichen Hotel- und Wirtschaftspersonal.

Als vor etwa Monatsfrist in Basel das neue kantonale Arbeitszeitgesetz in Kraft trat, wurde in der Tagespresse aus Kreisen des weiblichen Servicepersonals die Frage aufgeworfen, wo die Töchter, die am Platze keinen Familienanschluss haben, die durch das neue Gesetz reichlich zugemessene Freizeit zubringen sollen. Es hiess da u. a.: «Was sollen diejenigen machen, die am Orte fremd sind und nur irgendwo ein Zimmer bei fremden Leuten gemietet haben; sie sind auf den Aufenthalt im Zimmer oder aber — auf die Strasse angewiesen, und welche Gefahren das für einzelne unter ihnen mit sich bringt, braucht nur andeutet zu werden.»

Diese Frage hat nun für einen Teil des weiblichen Servicepersonals bereits ihre Antwort gefunden! Wie das «Basler Volksblatt» in seiner Nummer vom 9. Oktober melden kann, eröffnete ein gemeinnütziges Komitee im Totengässlein No. 14 für katholisches weibliche Wirtschaftspersonal ein Lokal, in welchem sich Töchter, die zum Wirtschafts- und Hotelpersonal gehören, in ihrer Freizeit beliebig aufhalten können, von morgens 8 Uhr bis abends. Sie finden dort Gelegenheit zur Lektüre, Erledigung ihrer Korrespondenz und zur Unterhaltung mit Kolleginnen und sind dabei frei und ungestört. Das Komitee gibt sich der Hoffnung hin, dass seine gute Absicht bei den betreffenden Berufsgenossen entgegenkommen findet und die gebotene Gelegenheit ausgiebig benutzt wird.

Wir möchten nicht verfehlen, dem verehrlichen Komitee für seine gemeinnützige Tat auch an dieser Stelle den besten Dank auszusprechen und ersuchen zugleich unsere Mitglieder auf dem Platze Basel, ihre weiblichen Angestellten auf das neuerrichtete Unterkunftslokal aufmerksam zu machen. — Das Beispiel von Basel dürfte auch anderwärts nachgeahmt werden. H.

Zum Reorganisationsprogramm der Fachschule.

Von A. Matti.

Die Frage der Reorganisation unserer Hotelfachschule in Lausanne beschäftigt die Vereinstleitung schon seit längerer Zeit, sie kam jedoch erst richtig in Schwung und erlangte allgemeines Interesse, als unser Zentralvorstandsmitglied, Herr Golden-Morlock, am Vorabend der Delegiertenversammlung von Olten über den Gegenstand ein längeres, gut dokumentiertes Referat über sein Reorganisationsprojekt vortrug und dabei die prinzipielle Zustimmung der Delegierten über die Notwendigkeit einer Reform, resp. den Ausbau des Institutes fand. Nun hat auch der Direktor der Fachschule, Herr J. U. Blumenthal, in einem längeren Exposé, das kürzlich im

französischen Teil unseres Blattes vollinhaltlich zum Abdruck gelangte, zu der Frage Stellung genommen. Indem wir unsere Leser auf die französische Textwiedergabe verweisen, beschränken wir uns darauf, im nachstehenden aus der Abhandlung des Herrn Blumenthal die wichtigeren Stellen herauszugreifen.

Herr Blumenthal stellt sich zunächst auf den Standpunkt, es sei eigentlich Sache der Schulkommission, das Projekt Gölde und damit wohl auch die Reformbedürftigkeit der Fachschule, einer gründlichen Prüfung zu unterwerfen, indem er zugleich «durch die Blume» anzudeuten beliebt, wir ändern Laien verstanden von Erziehungsfragen, von den geistigen und moralischen Kräften der Jugend, von den Möglichkeiten ihrer Veredelung und Leistungsfähigkeit nicht gerade viel. Darum, weil die Beurteilung oft «augenblicklich» (!) und oberflächlich, sei auch die Aufgabe der Schule undankbar. Immerhin gibt das Exposé die Berechtigung der Kritik im Referat Gölde zu, dass nämlich die Ungleichheit in der Vorbildung und den Sprachkenntnissen der Schüler stets ein Hemmnis im Unterricht war und dass sich dieser Uebelstand seit Beginn des Krieges noch verschärft habe; der Verfasser glaubt jedoch, eine vollständige Einheitlichkeit sei in dieser Beziehung nicht möglich, ohne allerdings diese Behauptung eingehend zu begründen, dafür aber um so länger bei der nicht einwandfreien «moralischen Haltung» der externen Schüler und dem schlechten Einfluss auf jüngere interne Kameraden zu verweilen.

Zum eigentlichen Reformprogramm Gölde, der Erweiterung der Fachschule durch Einführung mehrerer Klassen, übergehend, gibt Herr Blumenthal seiner Freude über einen solchen Schritt Ausdruck, zumal es auch in der Absicht der Schulkommission lag, bei Zunahme der Schülerzahl ihr Programm zu erweitern, dem Institut eine zweite Klasse anzugliedern, nachdem von der Schuldirektion diese Idee seit Jahren vertreten wurde. Wenn die Ausführung des Gedankens immer wieder verschoben wurde, so liege die Schuld am schwachen Besuch aus der Schweiz. Solange die Hotellerie darniederliegt, werde die Frequenz kaum erheblich zunehmen, und eine Erweiterung des Programms kann daher nach Ansicht des Verfassers nur nach und nach eintreten, sollen die Defizite nicht noch grösser werden. Dennoch verdiene das Projekt Gölde eine genauere Prüfung, obschon es sich dabei nicht um eine Reorganisation der Schule, sondern bloss um eine Erweiterung des Programms handle, da die meisten Fächer, die im Reformprojekt vorgesehen, von jeher gelehrt wurden. Man könne also in dieser Beziehung beruhigt sein, denn was die Schule bis jetzt getan, sei auch nicht zu verachten. Damit will Herr Blumenthal keineswegs etwa sagen, das jetzige Programm sei «als genügend zu betrachten», vielmehr kann auch nach seiner Auffassung das bestehende Programm bei Einführung des Mehrklassensystems «sehr vorteilhaft vertieft und erweitert» werden. So dürfte es sich empfehlen, das Französische in der Fachschule die eigentliche Unterrichtssprache ist, wie an den Handelsschulen von Lausanne, Neuchâtel u. a. einen Vorkurs in dieser Sprache einzuführen, damit die Schüler nachher ohne Mühe dem Unterricht folgen können. Des weitern müssen im Programm der ersten Klasse die Sprachen und die kaufmännischen Fächer vorherrschen, während in der zweiten Klasse mehr die berufliche Ausbildung zu fördern sei. Die theoretische Berufsausbildung ohne Anschauungsunterricht, ohne Untersuchung und Vergleichung sei aber oberflächlich, einseitig und unwissenschaftlich, deshalb befürwortet der Schuldirektor, die Schaffung eines den gegebenen Bedürfnissen entsprechenden Laboratoriums zur chemischen Untersuchung der Nahrungsmittel und Getränke.

Für die Abhaltung von Spezialkursen von kurzer Dauer kann sich Herr Blumenthal dagegen nicht begeistern. Sie tragen nach seiner Ansicht wegen ihrer Kürze und Einseitigkeit den Stempel der Oberflächlichkeit an sich und er befürchtet von ihrer Einführung überdies eine Beeinträchtigung der Schuldisziplin, als ob mit einer strengen Hausordnung nicht auch den jungen Herren Meister zu werden wäre!

Herr Blumenthal geht sodann zur «finanziellen Seite» des Reformprojektes über und findet, Herr Gölde habe sich bei Berechnung der Schulgelder der Kochkurse geirrt, als er von einer Besucherzahl von 35 Schülern sprach (Im Referat Gölde heisst es ausdrücklich: die Beteiligung schätze ich auf etc. Red.), obschon das Reglement hier ein Maximum von 15 Schülern vorschreibt und eine höhere Zahl für einen Kochkurs mit praktischer Ausbildung nicht gut denkbar sei. Das mutmassliche Defizit aus dem Betrieb der Kochkurse müsse daher mit Fr. 14.380 statt mit Fr. 7.380 in Rechnung gestellt werden, wodurch der Gesamtschuldefizit des Schulbetriebes auf Fr. 36.550 statt Fr. 29.550 zu veranschlagen sei. Der Direktor der Fachschule befindet sich mit dieser Aussetzung natürlich im vollen Recht; der Güte des Reformprojektes Gölde tut diese Zahlendifferenz jedoch keinen Eintrag, da der in *praxi* entstehende Ausfall leicht durch eine kleine Erhöhung der Schulgelder ausgeglichen werden kann. Herr Blumenthal weist übrigens selbst auf diesen Weg eines allgemeinen Ausgleiches hin, indem er betont, das im Referat Gölde vorgesehene Pensionsgeld von Fr. 200.— pro Monat könne der Schlägerei nur bei einer Normalfrequenz von 40 Fach- und 11 Kochschülern genügen.

Wir finden überhaupt, es sollte bei Beurteilung des Projektes auf die Finanzfrage zunächst nicht zu stark abgestellt werden, da getrost mit einer entsprechenden Subvention von Bund und Kantonen kalkuliert werden darf und die Vereinsmitglieder mit ihrer Opferbereitschaft nicht zurückhalten werden, sobald die Schule ihren zeitgemässen Ausbau erfährt. Immerhin ist dem Schuldirektor im Prinzip zuzustimmen, wenn er sagt, der Pensionspreis der Schulbesucher sollte so hoch angesetzt sein, dass auch bei schwächerem Besuch eine möglichst glatte Abrechnung erfolgen könne, und wenn er hervorhebt, von einer kaufmännischen Berechnung könne nicht gesprochen werden, wenn Pensionspreis und Schulgeld festgesetzt werden, bevor der Kostenbetrag des einzelnen Schülers ermittelt sei, der von der Höhe des Besuches abhängt. Das ist, geschäftlich gedacht, unzweifelhaft richtig, allein der geschäftliche Punkt sollte hier hinter dem wirklichen Zweck des Instituts, der Heranbildung eines leistungsfähigen, beruflich hochstehenden Nachwuchses, denn doch wesentlich in den Hintergrund treten. Vielleicht liesse sich auch, gerade mit Rücksicht auf die prekäre Lage der Hotellerie, eine prozentual höhere Subvention von Bund und Kantonen erhältlich machen, als das Reformprojekt Gölde annimmt?

In eine weitere Kritik des Exposé Blumenthal soll heute Raumangels halber nicht eingetreten werden, obschon wir zu diesem und jenem Punkte noch gerne ein Sätzlein niedergeschrieben hätten. Nach einem Beschluss des Zentralvorstandes hat nun zunächst die Fachschulkommission das Wort. Je nach ihrem Bericht und Antrag an die Vereinsleitung, der im Laufe des kommenden Winters zu erwarten steht, wird zu der Angelegenheit neuerdings Stellung zu nehmen sein.

Vorschläge für eine zeitgemässe Brotreform.

Kritische Betrachtungen über die moderne Brotzeugung. (Korresp.)

Unser tägliches Brot ist von Jung und Alt seit Menschengedenken als ein unentbehrliches Lebensmittelprodukt betrachtet worden, dessen unerschätzbarer Wert aber leider heute von vielen noch zu wenig erkannt wird. Die grosse Bedeutung des Brotes als Nahrungsmittel wurde uns durch die vorangegangenen Kriegsjahre, besonders aber während der Brotkartenperiode, in aller Deutlichkeit gezeigt. Trotzdem wird vielfach das Brot schon jetzt wieder als Nahrungsmittel nicht mehr genügend eingeschätzt und sobald dasselbe etwas all oder weniger geniessbar geworden ist, entweder zu Tierfutter verwendet oder oft sogar in höchst strafbarer Weise als wertlos weggeworfen. An den Ursachen dieser bedauerlichen Erscheinung ist nicht allein der Unverstand der Menschen schuld, sondern die Gründe hiervon liegen tiefer und sind vielmehr auch in der mangelhaften Zubereitung eines guten Brotmehles, sowie in der total verfehlten Bäckereimethode der Neuzeit zu suchen, nach der gutes und schmackhaftes Brot leider nur noch selten erzeugt wird, weil vielfach das nötige Verständnis und der gute Wille dazu nicht mehr vorhanden sind. Der wahre Zweck, ein gutes und schmackhaftes Brot zu erzeugen, wird trotz der neuesten technischen Errungenschaften und der hygienischen Wissenschaft in der Mehlorzeugung und in der Brotbereitung leider nicht mehr genügend eingeschätzt und verfolgt und aus verschiedenen Gründen nur ein geschmackloses Konfektionsbrot zu erstellen gesucht.

Vergleicht man zum Beweise dieser Tatsachen das Müllerei- und Bäckereiwesen von einst und jetzt, so werden uns die alten, erfahrenen Müller- und Bäckermeister allseitig aufklären können, warum wir zurzeit höchst selten gutes und schmackhaftes Brot bekommen. Den grossen Unterschied des nach modernem Verfahren erzeugten Brotmehles, im Vergleich zu dem nach dem alten erprobten Verfahren erstellten Bauernbrot durch die Mehlorzeugung in den alten Bauernmühlen mittelst des bekannten Mühlsteinsystems und des Knet- und Backverfahrens von Hand, wie es früher allgemein üblich war, wird jedermann sofort und leicht herausfinden, wenn man noch echtes Bauernbrot, das nach alter Väteritte erzeugt wird, zum Genuss bekommt. Da die jüngere Generation die Vorteile einer guten und rationellen Brotzeugung nur teilweise kennt, so liegt es im Interesse der Allgemeinheit, die Brotkonsumenten soweit als möglich hierüber aufzuklären.

Statt die neuesten technischen Einrichtungen in der Müllerei und Bäckerei dazu zu benutzen, um ein vollwertiges, leicht verdauliches und haltbares Brot zu erstellen, werden diese Vorteile jetzt überall nur dazu benützt, um inner kürzester Frist in fabrikmässiger Weise unser tägliches Brot zu erstellen. Ob dasselbe dadurch schmackhaft und leicht verdaulich erzeugt werden kann, wird in den meisten Fällen als Nebensache betrachtet. Unsere moderne Brotzeugung ist leider förmlich zu einer mechanischen Brotziegerei ausgebildet worden und es ist nicht zu verwundern, wenn man jetzt überall nur wetzsteiniges, oft bittersaures

und nassklebriges Brot bekommt und dasselbe leider geniessen muss, weil ein besseres schmackhaftes Brot selten zu haben ist.

Wir wollen die Vorzüge des modernen Müllereiwesens nicht unterschätzen, weil vermutlich die Erzeugung mittelst Mühlsteinen nicht mehr genügend rentiert, eventuell auch zu wenig Mehl dadurch erzeugt werden könnte. Das neue Mahlverfahren durch die Walzmühlen hat aber den Nachteil, dass das erzeugte Mehl zur Brotbereitung weniger schmackhaft ausfällt. Die Gründe hierfür sind jedoch nur dem Eingeweihten bekannt und sie hier ausführlich zu erklären, würde zu weit führen. Diese Gründe würden vermutlich von unseren Handelsmüllerei-Besitzern, wenn auch nicht ganz, so doch teilweise bestritten werden, weil ihre Geschäftsinteressen dabei zu sehr in Frage kämen. Erwähnt sei jedoch, dass durch das alte Mahlverfahren, mittelst Mühlsteinen die Körner beim Vermahlen durch das Verreiben ziemlich erwärmt werden, wodurch das Mehl etwas ölig oder fetthaltig wird, was aber zur Erstellung eines schmackhaften Brotes von grossem Vorteil ist. Beim neuen Walzenmahlverfahren, durch das die Getreidekörner zerquetscht werden, fällt dieser Vorteil leider weg. Es verliert dadurch das modern erzeugte Brotmehl einermassen den guten bekömmlichen Geschmack. Durch eine teilweise Entfeuchtung der Körner unter den Mühlsteinen wird das Mehl zugleich für eine schmackhafte, leicht verdauliche Brotbereitung vorbereitet, was von sehr grosser Bedeutung ist. Den Unterschied der Mehlqualität punkto Schmackhaftigkeit des Brotes, nach dem alten oder neuen Mahlverfahren erzeugt, kann auch der Laie herausfinden, wenn man ihn auf die Umstände näher aufmerksam macht. Der Hauptfehler unserer heutigen Brotzeugung ist aber weniger in dem modernen Mehlorzeugungsverfahren, als vielmehr in der fabrikmässigen Erstellung eines ungeschmackhaften Konfektionsbrotes zu suchen. Statt die modernen Knetmaschinen nur zur Erleichterung und Ergänzung des Knetverfahrens von Hand zu benutzen, ist man leider von dem alten und bewährten System durch die Einführung des mechanischen Verfahrens vollständig abgekommen und die jungen Bäckerarbeiten werden jetzt nur noch zum Brotformer oder modernen Brotziegler ausgebildet. Nur mit Hilfe einer stark treibenden Presshefe wird es dem Bäcker noch möglich, den maschinell zubereiteten Brotbrei zu verbacken, wodurch aber in den meisten Fällen trotzdem schlecht gebackenes Brot herauskommt. Aus diesen Gründen müssen wir zurzeit überall wetzsteiniges und vielfach auch geschmackloses und teilweise schlecht verdauliches Brot geniessen, was sehr zu bedauern ist und auch leicht vermieden werden könnte.

Der Sauerstoff, der in der Presshefe enthalten ist, könnte durch ein richtiges und gründliches Backverfahren im Gärprozess auch noch in erheblicher Weise gesteigert werden; er bildet einen Hauptfaktor zu einer guten und schmackhaften Brotbereitung. Wird aber der Brotteig nur mit der Maschine geknetet oder wie der Bäcker sagt: angerührt, so entsteht nur eine Art Backbrei, der sich nur durch Verwendung von starktreibender Presshefe zum Brotbacken, wie bereits erwähnt, verwenden lässt. Infolgedessen kann daraus nur ein zähes und unporöses Brot erzeugt werden, wodurch dasselbe vielfach auch sauer und geschmacklos ausfällt. Würde man aber den mit der Maschine vorbereiteten Brotteig nach dem alten Knet- und Backverfahren von Hand noch tüchtig und gründlich durcharbeiten, damit dabei hunderte von kleinen und grossen Blasen entstehen, und nachher den so verarbeiteten Brotteig noch längere Zeit in der Backmulde ruhen, in der erwärmten Backstube dem Gärprozess ausgesetzt lassen, so könnte die Sauerstoffbildung dadurch mächtig gefördert werden. Im erhitzten Backofen muss aber dieser Sauerstoff wieder ausgetrieben werden, damit er sich in Stickstoff verwandeln kann, was zur Erzeugung von schmackhaftem Brot von grosser Wichtigkeit ist. Je mehr das Brot im Backofen zugeht oder porös wird, um so vorzüglicher geht der Backprozess vor sich und um so besser wird das Brot. Die Kropfbildung ist ein gutes Zeichen dafür, dass die Brotbildung im Backofen rationell vor sich gegangen ist. Um aber die Kropfbildung in den modernen Bäckereien zu vermeiden und schöne Brotformen zu erzielen, wird der Brotteig von den Bäckern vor dem Backen vielfach in Tücher geschlagen oder in passende Formen gelegt und nach der Vergärung vielfach mit einem scharfen Messer die Formen quer eingeschnitten oder geritzt, was den Wert des Brotes bedeutend erhöht, wodurch dann die Brotkruste im Backofen eine Anzahl Rillen oder Wulste bekommt und dadurch bedeutend luftiger wird. Je poröser das Brot beim Verbacken ausfällt, um so schmackhafter und verdaulicher wird es. Aus diesen Gründen sollte man den Brotteig nicht nur mit der Maschine bearbeiten, sondern auch von Hand noch recht tüchtig nachkneten und auch besser vergären lassen. Um ganz schmackhaftes Brot zu bekommen, sollte man etwas Milch zusetzen, eventuell auch eine kleine Portion Butter dazu verwenden können.

Der Verfasser dieser Zeilen ist auf dem Lande aufgewachsen und hat heute noch öfters Gelegenheit, die altbewährte Backmethode in den Bauernstuben mit anzusehen und zu studieren. Diese Erfahrungen und Beobachtungen haben ihn, im Interesse unserer Volksernährung dazu veranlasst, diese Betrachtungen niederzuschreiben und zu veröffentlichen, um dadurch, wenn immer möglich auch durch die modernen Bäckereien überall besseres und schmackhaftes Brot zu bekommen. Mit Hilfe der neuesten, technischen Einrichtungen wäre dies bei gutem Willen auch leicht möglich und an allen Orten und in allen Bäckereien durchführbar. Es liesse sich über diese Angelegenheit ein umfangreiches Buch schreiben, die vorstehenden Anregungen sollten jedoch genügen und hoffentlich dazu führen, um eine allgemeine Brotreform im Interesse einer gesunden und rationellen Volksernährung einzuführen. Ein Volksfreund.

Eine schweizerische Industrie.

(Korrespondenz.)

Im Zeitpunkt, wo die Veranstaltung der «Schweizerwoche» im ganzen Lande umher die Aufmerksamkeit von Gross und Klein auf schweizerische Schaffen lenzt, wo die in den geschmückten Schaufenstern ausgestellten Waren beredtes Zeugnis ablegen von schweizerischem Gewerbegeist und schweizerischer Tüchtigkeit, ist es wohl gestattet, auf eine unserer wichtigsten Industrien hinzuweisen. Kein Volk kann sich in den letzten Jahren im Inlande fast unbekannt war und heute noch für einen grossen Teil des Publikums eine ganz untergeordnete Rolle spielt. Wir meinen die Industrie elektrischer Apparate und Maschinen. Die Elektrotechnik hat schon an sich etwas inter- und internationales. Kein Volk kann sich ruhig, eine besondere Vorrangstellung einzunehmen. Die Entdeckungen und Neuanwendungen, die grundlegenden Verbesserungen wurden oft in mehreren Ländern fast zu gleicher Zeit, völlig unabhängig von einander, gemacht. Die elektrische Energie, die keine Landesgrenzen kennt und heute in den Stromwellen des Funktelegraphenapparates in kurzer Zeit um den ganzen Erdball herumgelandet werden kann, ist das Sinnbild für die Universalität der elektrischen Industrie.

Die elektrische Industrie fand ihren Eingang in die Schweiz zu Anfang des vorigen Jahrhunderts. Die letzten Jahrzehnte des letzten Jahrhunderts. Damals führte der Bundesrat in einer eigenen Werkstätte die Herstellung von Telegraphenapparaten für die neu errichtete Telegraphendirektion ein. Er hatte schon damals das Bedürfnis, in dieser Hinsicht unabhängig zu werden. Bald aber sah sich Bundesrat ein, dass ein Bundesbetrieb nicht geeignet war, um tatkräftig vorzugehen. Nach einigen Jahren übergab er die Telegraphenwerkstätte dem Leiter derselben zum Privatbetrieb.

Es ist unmöglich, in einer kurzen Notiz auf die Entwicklung der schweizerischen Elektrotechnik einzugehen. Erwähnen wollen wir noch, dass bereits in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts ein schweizerischer Ingenieur den Basler Zentralbahnhof provisorisch mit elektrischen Bogenlamphen beleuchtet hatte. In den neunziger Jahren folgte die Fabrikation von Lampen in der Schweiz. Die beiden führenden Fabriken auf diesem Gebiete, die Maschinenfabrik Oerlikon und die Firma Brown, Boveri & Co. in Baden erlangten in kurzer Zeit eine Stellung, die sie auf dem internationalen Markte an erste Stelle brachte. Die Entwicklung der elektrischen Industrie hat dann der Herstellung aller übrigen Artikel, welche durch die Spezialfabriken ausgeführt werden, gerufen.

Heute ist die elektrotechnische Industrie in der Schweiz so hoch und so mannigfaltig entwickelt wie in Deutschland. In der Schweiz sind heute 25,000 Arbeiter und Angestellte beschäftigt. Sie vermögen nicht nur das Bedürfnis des Inlandmarktes in jeder Hinsicht zu decken, sondern muss für den grössten Teil ihrer Produkte den Absatz durch die Ausfuhr suchen. Die Ausfuhr hat sich während des Krieges in schönem Masse vergrössert und hat die Tendenz, sich allen Hindernissen zum Trotz immer weiter zu entwickeln.

Wie alle übrigen Schweizer Industrien, mit Ausnahme derjenigen, welche landwirtschaftliche Erzeugnisse verarbeiten, muss die elektrische Industrie die nötigen Rohmaterialien fast ausnahmslos einführen. Die Kupferarten werden in den schweizerischen Drahtziehereien und Walzwerken verarbeitet und zu Messing und Bronze umgearbeitet. Auch das Eisen wird in schweizerischen Hochöfen zu Guss umgewandelt. Im Laufe des Krieges hat man in der Schweiz sogar mit der Herstellung von Stahl in Elektrostählen begonnen. Einzelne Fabrikationszweige, die während des Krieges aufgenommen worden waren, um die früher aus dem Auslande eingeführten Produkte, die nun gänzlich fehlen, zu ersetzen, gingen wieder ein, sobald die Grenzen sich wieder öffneten. Dies ist zum Beispiel der Fall für die Fabrikation der Glühbirnen. Andere, wie die Herstellung von technischem Porzellan, sind auf dem besten Wege, sich zu einer wichtigen Inlandindustrie zu entwickeln. Die Haupttätigkeit bildet freilich nicht die Bearbeitung dieser Rohmaterialien und vorgearbeiteten Produkte, sondern die Fabrikation der Maschinen und Apparate selbst.

Um sich einen Begriff von der Leistungsfähigkeit der elektrischen Grossindustrie zu machen genügt es, daran zu erinnern, dass die meisten Tramways in unseren Schweizerstädten durch schweizerische Motoren angetrieben werden. Die Lokomotiven der elektrischen Bahnen stammen fast ausnahmslos aus einheimischen Fabriken und die Fahrleitungen wurden grösstenteils durch inländische Firmen ausgeführt. Die führenden Fabriken auf dem Gebiete des elektrischen Maschinenbaus haben die Bestellungen für die elektrischen Traktion der S. B. B. benötigten Lokomotiven erhalten und zum Teile schon ausgeführt. Die grossen Dynamomaschinen in unseren Kraftwerken sind Schweizerprodukte, wie auch die Motoren.

Die Produkte dieser Grossindustrie sind dem Publikum gewöhnlich am besten bekannt, weil sie die allgemeine Aufmerksamkeit durch ihre Größe und ihre ungeheure Leistungsfähigkeit auf sich ziehen. Viel weniger trifft dies für die Artikel der Spezialfabriken zu. Und doch sind sie zur Gewinnung zur Ausbeutung zur Leitung und Anwendung des elektrischen Stromes ganz unerlässlich. Auf sie hinzuweisen soll nun die Aufgabe dieses kurzen Artikels sein. Einzelne dieser Produkte werden während der «Schweizerwoche» in vielen Schaufenstern ausgestellt sein; andere eignen sich wegen ihrer Grösse zu weiterer spezieller Verwendung für die Elektrizitätswesen nicht zu einer Schaustellung bei dieser Gelegenheit. (Schluss folgt.)

Kleine Chronik.

Davos-Platz. Das Grand Hotel und Belvédère in Davos-Platz, welches diesen Sommer über zum ersten Mal seit Bestehen wegen Renovation geschlossen war, ist Ende September wieder dem Betriebe übergeben worden und wird wie bisher als Jahreshotel weitergeführt. Neben technischen Neuerungen ist das Etablissement auch mit einer Anzahl neuer Badezimmer bereichert worden.

Montreux. Der bisherige Direktor des Grand Hôtel des Avants, Herr Burhop, verlässt seinen Posten und wird, wie uns mitgeteilt wird, durch Herrn Corboud, früherer Direktor des Hotel Lorus in Montreux, ersetzt. Die Direktion des Hotel Lorus ist Herrn Oxyer, früherer Chef de réception im Caux-Palace Hotel, anvertraut worden. — Die Hotels Sonloup und des Sports in Les Avants bleiben vorläufig noch geschlossen.

Schweiz, Comptoir 1921. Das Direktionskomitee des Schweizer Comptoir von Lausanne hat sich schon vor Schluss des ersten Comptoirs mit der Organisation des Comptoirs im Jahre 1921 beschäftigt. Es hat die sofortige Errichtung der Ställe für die Viehkonzurrenzmärkte beschlossen und einen Platz für die Versuche der landwirtschaftlichen Maschinen vorgesehen. Ferner hat das Komitee beschlossen, in der Branche "Nahrungsmittel" der Gruppe für Kochkunst spezielle Aufmerksamkeit zu schenken, besonders was die Hotelindustrie und die ihr verwandten Einrichtungen anbelangt.

Luzern. Da der normale Reiseverkehr noch nicht wieder eingesetzt hat und der Winterbetrieb bekanntermassen nur negative Resultate zeitigt, wird das der Firma Spillmann & Sicker gehörige Hotel du Lac, ähnlich wie eine Grosszahl der erstenklassigen Häuser Luzerns, diesen Winter (ab 15. November bis Anfang März) seine Pforten geschlossen halten. Diese Zeit soll dazu benützt werden, die durch die Belegung zahlreicher Lo-

kalitäten entstandenen Abnutzungen wieder zu ergänzen und das Hotel in gehörigen Stand zu setzen. Das Restaurant Flora (gleiche Firma) bleibt wie bisher auch im Winter geöffnet. Direktor beider Etablissements ist unser Mitglied H. Burkhard Spillmann, früherer Besitzer des Grand Hotel Europe, Lugano.

Verkehrswesen.

Saisonzüge Holland—Schweiz. Das Internationale Verkehrsbiro in Amsterdam, Vertreter Herr van Lieten jr. in Basel, teilt uns mit, dass bei genügender Beteiligung im Laufe der Wintersaison wieder einige Extra-Luxuszüge Holland—Schweiz und umgekehrt organisiert werden sollen, und zwar sind vorläufig folgende Daten in Aussicht genommen: 27. Dezember, 3. und 10. Januar. Die Züge werden voraussichtlich nur Schlafwagen führen.

Saisonzüge England—Schweiz. Die Expresszüge London-Galais-Basel sollen, wie wir erfahren, in der kommenden Wintersaison wegen des Weihnachtstages täglich, während der übrigen Zeit, d. h. bis zur 15. Januar 1921, wöchentlich zweimal verkehren. Es wird Sache aller Interessenten sein, durch geeignete Werbearbeit die Frequenz der periodisch verkehrenden Züge derart zu steigern, dass ausserordentliches Orts mit begründeter Motivierung eine Ausdehnung der Verkehrszeit beantragt werden kann.

Italiens Propagandawagen. Von Mitte Oktober an werden auf den Strecken Genua-Ventimiglia, Rom-Florenz und Rom-Neapel der italienischen Staatsbahnen acht Aussichtswagen dem Verkehr übergeben. Sie sind zur Förderung des Fremdenverkehrs nach amerikanischem Muster gebaut und werden den Zügen stets als letzter Wagen angeschlossen, um dadurch den Reisenden die Besichtigung der Landschaft besser zu ermöglichen. Die Wagen sind nummeriert und können gegen einen Zuschlag von 10—20 Lire vorausbestellt werden.

Auslands-Chronik.

Die Ausstellung als Demonstration! In den zirka 6000 m² grossen Gesamt-Ausstellungsräumen der „Neuen Welt“ Berlin-Hasenheide findet als Demonstration gegen die Zwangswirtschaft der Bäcker, Konditoren, Kaffeehaus- und Hotelbetriebe sowie verwandter Fachgruppen vom 24.—26. November die Bäckerei-Messe mit Unterstützung führender Innungen und Verbände statt. Die Mitglieder der Innungen und Vereine wollen geschlossen zur Eintragung in die auf der Messe aufliegende Demonstrations-Adresse an den Reichstag erscheinen.

Hotelpreise in Deutschland. Die grosse Teuerung in den meisten Städten Deutschlands ruft gelegentlich auch Exzessen in der Preisgestaltung der Hotels. So wurde laut „Dresdener Volksztg.“ von einem dortigen, keineswegs führenden Hotel einem Gast, der auf einem Sofa im Musikzimmer übernachtete, folgende Rechnung präsentiert: Wohnung 120 Mk., Frühstück 10 Mk., 50. Bedienungsgeld 32 Mk., 60. zusammen für einmaliges Übernachten 163 Mk. 10.— Auch unter Berücksichtigung der heutigen schwachen Kaufkraft der Mark erscheint diese Rechnung denn doch übermässig gesalzen.

Finanz-Revue.

Société générale d'Hotels, Sierre. Nach einem Beschlusse der Obligationeninhaber ist die Rückzahlung des 4% Hypothekendarlehens im ersten Rang von 700,000 um fünf Jahre, d. h. bis zum 1. Oktober 1925 hinausgeschoben worden. Die verfallenen Zinscoupons vom 1. Oktober 1915 bis 1. Oktober 1920 im Betrage von zusammen Fr. 157,230 werden durch die Aushgabe von

663 Prioritätsaktien à Fr. 250 nom. bezahlt. Für die Jahre 1921, 1922 und 1923 wird der feste Zinssatz auf genanntem Anleihen durch einen veränderlichen, vom Betriebsergebnis abhängigen Zinssatz ersetzt. (N. Z. Nachr.)

Société des Hôtels Sella in Zermatt. Diese über ein Aktienkapital von 3 Millionen Franken und ein fünfprozentiges Obligationenkapital von 4 Millionen Fr. verfügende Gesellschaft schlägt nach einer Mitteilung der „N. Z. Ztg.“ ihren Gläubigern ein Uebernehmen auf folgender Grundlage vor: Verzicht auf die vom 14. Januar 1916 bis zum 14. Januar 1918 erlaufenen Zinsen (Coupons Nrn. 16—19) und Umwandlung der ab 14. Januar 1918 bis 14. Januar 1920 verfallenen Zinsen (Coupons Nrn. 20—23) in Prioritätsaktien 1. Ranges; 2. hinsichtlich der erlaufenen und noch laufenden Zinsen vom 14. Januar 1920 bis zum 14. Januar 1924 (Coupons Nrn. 24—31) Ersatz des festen Halbjahreszinses durch einen nach dem jeweiligen Betriebsergebnis zu bestimmenden Jahreszins; 3. Bildung eines Betriebsfonds. Das Unternehmen, dessen Stammaktien bereits in den Jahren 1908 bis 1910 leer ausgegangen waren, bezahlte die letzte Dividende am Prioritäts- und Stammaktien für 1913 mit 5 1/2% und 4%.

Fremdenfrequenz.

Arosa. Am 6. Oktober 1920 waren in Arosa anwesend: Schweizer 218, Deutsche 84, Oesterreicher 10, Engländer 30, Holländer und Belgier 26. Andere Staaten 57. Total 425.

Redaktion — Rédaction:

A. Matti. A. Kurer. Ch. Magne.

Insertenschluss: Donnerstag abend. Clôture des insertions: Jeudi soir.

Geflügel und Wildbret vom Hause LAYTON in Genf

sind zu äusserst vorteilhaften Preisen im Verkauf in:
Genf: Lugrin & Co., 46, Rue du Rhône.
Vevey: Genetti frères, Rue de la Poste.
Chaux-de-Fonds: Boucherie Schweizer, Place de l'Hôtel de Ville.
Neuchâtel: Pierre Montel, 10, Rue du Seyon.
Basel: Gebrüder Renaud, Eisengasse 12.
Zürich: Bertolli, Schaffhauserstrasse 12.
Bellinzona: Francesco Carmine, Comestibles.
Lugano: C. Volonté, Comestibles, Via Nassa.

Eingefrorene Eier, gemischt, in Eimern von 5 und 20 kg. = 22 Eier per kg. Fr. 6.— per kg.
Eingefrorene Eier, in Eimern von 5 und 20 kg. = 55 bis 60 Eigelb per kg. Fr. 2.25 per kg.
Eingefrorene Eier, in Eimern von 5 und 20 kg. = 45 Eigelb per kg. Fr. 6.50 per kg.
Ausgedunstete Eier, in Eimern zu 5 und 10 kg., sowie Originalkisten zu 45 kg. 450 Fr. 19.— per kg.
Etablissements JOHN LAYTON & Co. Ltd.
Direktor E. Schaeffer, 11, Rue du Port, Genf. 112

RAGUS A.G. MÜNCHENSTEIN
RAGUS DIE BESTE & BILLIGSTE SPEISEWÜRZE!
Zu haben bei allen Speisern zu Fr. 8.—, 4.25 und 2.25 die 1/1, 1/2 u. 1/4 Flasche ohne Glas. 148
Hotels und Restaurants liefern wir in Kordfässchen zu den bekannten Vorzugspreisen!

Vorzugsangebote:
Kaffee, Restaurant-Mischung à Fr. 4.— p. kg.
Kaffee, Hotel-Mischung geröstet oder 4.53
Kaffee, Fremden-Mischung gebrauchsfertig 5.50
Kaffee, Menado-Mischung 3.80
Kaffee, Angestellten-Misch. 3.80
Tea, Oolong-Spezial-Mischung für Hotels 6.50
Fischkonserven: Sardinen, Thon, Salm in kleinen Dosen, zu Importation.
Gewürze: Pfeffer, Zimmt, Nelken, Paprika, Aenis, Kümmel etc.
Weine, offen und in Flaschen, speziell Walliser und franz. Import-Weine.
Ed. Widmer, Hängstr. 17, Zürich 1, Tel. H. 9560
Kaffee-Import — Kaffee-Großhandel — Gewürzhandl.

Rheinhalder-Beerli Eigenbau 1918

Schauwecker, Reichart & Cie. A.G. Weinbau, Weinhandlung Schaffhausen, Zürich

Direction, gérance ou location
est demandée pour saison d'hiver par hôtelier habitant aux grandes entreprises et dirigeant depuis de nombreuses années très important hôtel en France. Adresser offres sous chiffre Fr. 2345 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Herb
Fruchtstutpenzburg
Himbeer
Citronen
Orangen
Grenadine
Capillaire
Etude de M^e E. WILLEMIN, notaire à Porrentruy.
Vente d'hôtel
Samedi, 23 octobre 1920, dès les 10 heures du matin, en l'hôtel à vendre, M. Paul Schmitt, maître d'hôtel, et ses enfants, vendront par enchères publiques, sous des très favorables conditions
l'HÔTEL DU CERF à Porrentruy
Cet établissement, en plein centre des affaires, et jouissant d'une bonne clientèle, est muni de tout le confort moderne, soit eau, gaz, électricité et chauffage central, et il comprend une grande salle de café au rez-de-chaussée, une salle à manger pouvant aussi être utilisée comme salle de réunions au 1^{er} étage et 11 chambres très confortables pour voyageurs.
Pour tous renseignements s'adresser à M. Schmitt, propriétaire ou au notaire soussigné. 8907 P. 4273 P.
Par commission: E. Villemin, not.

Zündhölzer
jeder Art und Packung, schonerme „Ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlpläne etc., hieroft billigst die älteste schweiz. Zündholz- und Feitwarenfabrik (gegründet 1860) von G. H. Fischer, Fahrtaor, Goldene Medaille Zürich 1894.

Hammel Gicot Cassé Bug
4375
Liefert in nur prima Qualität
Metzgerei W. Wyler Basel O. B. 499 A.
Spalenberg 39 Telefon 2746

2 Damen
langjährige Pensionsinhaberinnen eines Sommergeschäftes im Fogald, suchen Vertrauensposten, Grance oder Facht einer Pension oder klein. Hotels. Orientierung: Prioritäts-R. 2328 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Verpackte Strohhalme
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co. Chaux-de-Fonds.

Hotel- und Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbüro. Hunderte von Anerkennungsbescheiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima-Falkenberg, Luzern. Nichts auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre verschickteste. Bitte. Geben auch nach anwärts. Alle Geschäftsbücher für Hotels ab Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexporte 100
Kollstas Spezialbureau der Schweiz.

Lago Maggiore
In bekanntem und bestbeschriebenem Fremdenort, direkt an Schiffstation, ist altschickes
Hotel u. Pension
an Prachtlage, gr. Garten und Terrasse, ca. 20 Betten, gross und gut eingerichtet, sehr preiswert zu verkaufen. Sofort bezugsbar: O. Schliatter, Zürich I, B. 281, Hofstr. 38/39 OF 281/32

Plattenpapiere
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co. Chaux-de-Fonds.

Directeur.
On cherche pour Hôtel ler rang avec grand café-restaurant, situé dans importante ville de la Suisse romande, un directeur expérimenté, Saisie de naissance, marié, parlant très correctement français, allemand et anglais, qui ait aussi une femme venant et tout leur temps à la gérance et à la direction de l'entreprise qui leur serait confiée. Offres avec curriculum vitae et indication de références à adresser de suite sous chiffre n. 1495 L. Publicitas S. A., Bâle. 4913

Zürcher & Zollikofer
tolle Étamine
Rideaax
ST-GALL.
Suter Frères
Fabrique de charcuterie
Montreux
Jambons „extrafin“ 44
519 déossés P 2100 M
et cuts à la gelée
Grand choix de Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.

Zahnstocher
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co. Chaux-de-Fonds.

HOTELIERS
lassen die Wasche nur mit „Roskorn“
(gesetzlich geschützt), behandeln. Zerstücktes Gewebe nicht angreifend. Probedose Fr. 1.— per Nachnahme. Verlangen Sie Offerte.
F. Hoffmänner, W. Röscher, St. Gallen. OF 2422 21

Soeben erscheint
eine neue und verbesserte Auflage unserer altschicksten und gut bewährten
Tabelle der Silbermünzen
die in der Schweiz gesetzl. Kurs haben, 1920 zurückgezogenen französischen Münzen haben wir weggelassen. Unsere Tabelle ist mit den neuesten Münzen ergänzt und von der eidgenössischen Staatskasse für richtig befunden worden.
Auf Karton, mit Leitwand eingefaßt, per Stück Fr. 3.—
In Papeterie und Buchhandlungen erhältlich, oder direkt beim Verlag Kaiser & Co., Bern
Papeterie en gros 130

EILEN
das Qualitätskennzeichen für
Alkoholfreie Weine
Konserven
Konfitüren
Kunstthönig
Fruchtsirupe
Zitronensaft
Alkoholfreie Weine und Konservenfabrik Meilen. 53

Kartoffel-Schälmaschine
sehr für Handbetrieb neu billig zu verkaufen.
Anfragen unt. Chiffre ED 2350 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Papierservietten
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co. Chaux-de-Fonds.

Der Flaschenkönig
kauft jede Art Flaschen, 1/1 und 1/2 gegen bar. 4372 O. F. 2309 L.
A. Strieman, Unterlaken.

Maison fondée en 1829
SWISS CHAMPAGNE
Bordeaux 1914
Médaille d'Or
Félicitations du Jury
MAULER & CIE
an Priors St-Pierre MOTIERS-TRAVERS

A vendre
dans les Alpes vaudoises un
Hôtel-Pension
de 35 lits; immeuble meublé, station terminus d'un chemin de fer électrique. Saison d'été et saison d'hiver. Situation en face des glaciers. Balcons. Veranda vitrée. Eau excellente. Electricité, garage-écurie. Superficie de la propriété 12 000 mètres carrés. Pour des plus amples renseignements prière d'écrire sous chiffre B. T. 2345 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Sattlermeister
erstarrt, soldat, wünscht auf den Winter-Beschäftigung. Hotel bevorzugt. Polster-Tapezierenarbeit u. s. w. Solide Arbeit zugesichert. Referenzen zur Verfügung. Offert unter Chiffre A. 1.246 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sandschmierseife
besteckant und unblutfertig für alle Reinigungswecke
Stückseifen Schmierseifen Seifenmehl Seifennudeln Kochseife Bleichsoda Sandseife Seifensand Bodenwische Bodenöl
liefert preiswürdig (2256)
Chemische Fabrik Stalden (Emmental)

Gancia
Gancia Asti Spumante
Gancia Gran Spumante
Gancia Extra Dry
Moscato Passito
Barbera, Freisa, Grignolino, Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, etc. Filiale in Magadino (Schweiz).
Vertreter:
G. P. Dol-Grande, Zürich
Pfanzschulstrasse 93
Telephon: Selnan No. 12-97

HOTEL
zu verkaufen
Aus Gesundheitsrücksichten ist in dem vielbesuchten Luftkurort, Beste Lage, schöner Garten, Scheune u. Oekonomiegebäude, die ideale Geschäftsfacilitäten allerer Existenz, Anknüpfungstelle d. Eigentümer J. Zeller-Matt, Hotel Hirschen, Leuk, 2527

Hotelfachmann
mit Sommerdiplom, sucht
Vertrauensstelle
mit oder ohne Frau, für den Winter. Beste Referenzen. Offerten unter P 2829 N an Publicitas S. A., Neuchâtel, 5916

Closest-Papier
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co. Chaux-de-Fonds.
Zu verkaufen
16 Restaurationstische
Fusselgeschen, Platten Eichen, zu Fr. 45.— per Stück.
Suter-Strehler Söhne & Cie.
Anstellungsstrasse 39.
Zürich 5. OF 2412 2

HOTEL
zu verkaufen
Aus Gesundheitsrücksichten ist in dem vielbesuchten Luftkurort, Beste Lage, schöner Garten, Scheune u. Oekonomiegebäude, die ideale Geschäftsfacilitäten allerer Existenz, Anknüpfungstelle d. Eigentümer J. Zeller-Matt, Hotel Hirschen, Leuk, 2527



Spezialfirmen der Genussmittelbranche

MAISONS SPÉCIALES DE LA BRANCHE ALIMENTAIRE

Konfituren, Konserven



schmecken am besten!

GRANDS VINS VAUDOIS
Henri Contesse
CULLY
DÉZALEY, YVORNE, VILLENEUVE
Spécialité en bouteilles

TEE

A. RIKLI-EGGER
TEE-IMPORT
BERN

Spezialhaus für vorzügl. Mischungen
(gegründet 1899)

Jos. Strebel-Muth
LUZERN

Habana Importen, Cigaren, Cigaretten
Spezielle Assortiments für Hotels
Restaurants und Bars

„TEX-TON“ Würze



SCHÖPF & C^o
ZÜRICH 6

Plattentapiere, Papierservietten
Cotelettemanchetten, Zahnstocher
Trinkstroh, Officebücher, Bonsbücher

Burgermeisterli
beliebter Apéritif
(Fabrikation seit 1815)
Allein. Fabrikant E. MEYER, BASEL

E. Christen & Cie
BASEL
Comestibles u. feine Weine

Spezialitäten:
Rheinsalm aus eigener Fischerei
Frische Meerfische von täglichen
Zuführen
Französisches Bressegeflügel
Conserven in- und ausländischer
Provenienz
Feine Flaschenweine in reicher
Auswahl
Champagner, Liköre, Cognacs
Whisky usw.

DORNER & C^o
BASEL

Weine und Spirituosen
Telephon No. 4026 und 4027

Fische : Geflügel : Wildbret
Konserven aller Art

Gebr. Renaud, Basel
Filiale St. Moritz-Dorf (Engadin)

Feine Weine : Champagner
Liqueurs
Spezial-Preise für Hotels und Restaurants

Vins de Neuchâtel
Châtenay
Maison fondée en 1796
Berne 1914 Jury hors concours

KAFFEE

Grossrösterei
nach neuest. Heissluftverfahren
Spezialität: Feine Hotelmischungen

Verlangen Sie Offerte
LAUBER-KÖHLER
LUZERN
Man achte genau auf die Firma

A. G. VORM. A. SCHERER SOHN & CIE.

WEINE MEGGEN SPIRITUOSEN

Weinhandlung
vormals
Gebr. Bodmer
Erlenbach
Spezialhaus für Zürichsee-Weine
weiss und rot

Grands Vins du Valais
pendant Clos du Mont
pendant Mollignon
Brûle Ter Johannsberg
Dôle Clos du Mont
R. Gilliard & Cie, Sion
GEBR. JRSCHNER ZÜRICH
WEINHANDLUNG
Verretung und Lager für die
Kantone: Zürich, Aargau, Schwyz,
Thurgau & Zug

Das altbekannte
Nahrungsmittel-Geschäft
zur „Diana“
empfiehlt sich seiner werten Kund-
schaft des Hotel- und Gastwirt-
schaftsgewerbes zur Lieferung von
nachstehenden Spezialitäten:
Geflügel, Wildbret, frische Fische
Delikatessen, Epicerie fine
Konserven, Kolonialwaren
Eigene Kaffeerösterei u. Gewürzmühle
Verlangen Sie unsere Hotel-Preisliste
Ludwig & Gaffner, Bern
Filiale in SPIEZ am Thunersee.

CHAMPAGNE MAULER
La marque préférée
Fondée en 1829

Spezialität in
**Veltliner-
weinen**
offene, und feinste
Flaschenweine
Gegründet 1862
Gebr. Jörimann, Chur
Bekannt für reelle Bedienung

Weisse **Ungar-Weine** und rote
(in Flaschen), erstklassigste Marken und nur ausgewählte
Sorten, in Budapester Originalfüllung ab hiesigem Lager,
aus den Bischöflichen Domänen-Kellereien, Budapest-Vac.
Generalvertretung für die Schweiz:
Arnold Rysler :: Zürich 7
Telephon Hottingen 571 Hegibachstrasse No. 27

Was im Aniguet ist der
Vunipatz im Equinol
Ambrosia "Kogel" ?
Dinns Klatschwort ist fort
ist im Louise der Jofan
peltt unyfohlen!
Estabonle verisip mon
unroqisf zimel!



Nouvelles de la Société.

Ajournement!

Le sort réservé provisoirement aux projets relatifs à la constitution de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie et à l'ordonnance sur le concordat nous a douloureusement impressionnés. Cependant nous gardons l'espoir que ces questions recevront finalement une solution favorable. Notre récente circulaire aux sections, réclamant un complément de la documentation qui, du reste, a déjà prouvé depuis longtemps la nécessité absolue de la double action de secours, a reçu un bon accueil et a provoqué des réponses de haute valeur. Nous aurons l'occasion ces jours d'en tirer parti auprès des organes compétents. Ne perdons pas courage! Haut les cœurs!

Avis important.

L'ordre du jour de l'Assemblée extraordinaire de délégués et le thème principal qui sera traité à la Soirée de discussion doivent faire l'objet dans les sections d'une étude préliminaire approfondie. En ce qui concerne le Règlement d'ordre intérieur, nous sollicitons encore une fois les observations et les propositions que nous avons depuis longtemps demandées. Nous recevrons également avec plaisir les déclarations écrites qui nous seraient envoyées personnellement par des sociétaires au sujet de l'une ou l'autre des questions devant être traitées à Olten.

Réglementation des prix.

Il ressort des constatations faites par notre contrôleur des prix, ainsi que de réclamations adressées au Bureau central, que les dispositions contenues dans le Tableau des prix minima, clauses d'exécution, chiffre 17, ne sont pas observées dans certaines localités. C'est ainsi qu'il y a encore des établissements où l'on sert, régulièrement ou périodiquement, un plat extra de légumes, sans augmentation de prix, en sus de la prestation maximale prévue. Et parfois ce plat de légumes s'accompagne d'un deuxième plat de viande. Il est très regrettable de voir tourner ainsi les prescriptions du Tableau des prix minima. Nous nous trouvons obligés de réclamer instamment l'observation stricte des décisions prises à cet égard par la Société. Nous invitons tous nos sociétaires à respecter scrupuleusement les dispositions de la réglementation des prix, aussi bien dans l'intérêt de chacun d'eux en particulier que dans l'intérêt général de la corporation. Nous attirons expressément l'attention sur le fait que seuls les hôtels de premier rang sont autorisés à servir comme plat additionnel au dîner un plat de légumes (sans viande). Il est en effet tenu compte suffisamment, même dans les tarifs minima, de la valeur des prestations des établissements de cette catégorie.

L'Union Helvetia nous écrit:

Lucerne, le 12 octobre 1920.
Au Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers, Bâle.
Nous avons reçu de milieux des employés la demande de faire opposition à l'avis adressé dans le dernier numéro de votre organe social à tous vos sociétaires, les invitant à signaler à chaque occasion, à l'Hôtel-Bureau à Berne, tous les engagements de personnel, avec renseignements complets sur les employés engagés, que le placement ait été opéré ou non par ce Bureau. Les employés voient dans cette exigence une tentative de découvrir, pour leur nuire, ceux d'entre eux qui cherchent et trouvent leur place par un autre moyen que l'intermédiaire de l'Hôtel-Bureau. Ils estiment qu'elle est en contradiction avec les assurances données antérieurement par les organes dirigeants de votre Société. Ils y trouvent une preuve de l'existence de listes noires et de l'intention de placer de force le personnel sous la dépendance complète d'une institution patronale ayant une orientation partielle.
Avant de transmettre cette requête aux instances supérieures compétentes, nous tenons à demander les motifs qui ont dicté l'avis en question. Vous nous obligeriez beaucoup en nous fournissant quelques éclaircissements.

Avec parfaite considération,

Le Bureau central de l'Union Helvetia:
(signé) Baumann.

Voici maintenant le texte incriminé:

«Service de placement.

Nous invitons nos sociétaires à liquider le plus promptement possible leur correspondance avec l'Hôtel-Bureau à Berne. Les engagements conclus (soit par l'intermédiaire de notre service de placement, soit d'une autre manière) doivent être signalés immédiatement à l'Hôtel-Bureau, avec indication du nom complet des employés engagés. Il est absolument nécessaire également de retourner de suite les offres qui ne conviennent pas. Cette régularité est indispensable pour la bonne marche de notre service de placement.
Est-il possible d'y trouver un seul mot qui légitime les suppositions où les soupçons dont

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

Convocation

à une

Assemblée extraordinaire de délégués

Mercredi, 27 octobre 1920, à 8 1/2 h. du matin, dans la grande salle de l'Hôtel Schweizerhof à Olten.

ORDRE DU JOUR:

- 1° Procès-verbal de la dernière Assemblée de délégués.
- 2° Contrat collectif de travail. Rapporteurs: MM. Stiffler et Kurer.
- 3° Situation financière (élévation de la cotisation, etc.). Rapport: MM. Stiffler et Haefeli.
- 4° Réglementation des prix pour 1921. Rapporteur: M. Haefeli.
- 5° Guide des Hôtels pour 1921. Rapporteur: M. Dietschy.
- 6° Bureau de placement. Rapporteur: M. Emery.
- 7° Action juridique et financière de secours (ordonnance complétant et modifiant les dispositions de la loi fédérale sur la poursuite et la faillite relativement au concordat; Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie). Rapporteurs: MM. Kluser et Kurer.
- 8° Règlement d'ordre intérieur pour les hôtels. Rapporteur: M. Egli.
- 9° Divers.

Art. 29 des statuts: L'Assemblée de délégués est formée par les représentants des sections et des membres individuels.

Le nombre de délégués auquel a droit chaque section s'établit de la manière suivante: jusqu'à 1000 lits de maître 1 délégué | 2001 à 3000 lits de maître 3 délégués
1001 à 2000 " " " 2 délégués | au-dessus de 3000 " " " 4 " "

Les membres individuels d'une même région peuvent désigner des délégués ayant droit de vote à raison d'un délégué par cinq membres; ces délégués doivent être annoncés au Comité central à temps avant l'Assemblée de délégués.

Les membres de la Société centrale et éventuellement des hôtes invités par le Comité central peuvent seuls participer à l'Assemblée de délégués.

Chaque délégué n'a qu'une seule voix. Il émet son vote librement en se basant sur la discussion qui a eu lieu. Les décisions sont prises à la majorité relative des votants. En cas d'égalité de voix, le président central départage.

Les élections ont lieu à la majorité absolue et au scrutin secret, à moins que l'Assemblée de délégués ne décide qu'elles se fassent à mains levées.

La veille de l'Assemblée de délégués, mardi, 26 octobre, à 8 1/2 h. du soir, aura lieu à l'Hôtel Aarhof, à Olten, une

Soirée de discussion

à laquelle tous les sociétaires, même non délégués, peuvent participer.

Comme thème de discussion a été choisie provisoirement la question des

Pourboires.

En vue de faciliter la solution de la question du logement des participants à la Soirée de discussion et des délégués qui arrivent déjà à Olten dans l'après-midi de mardi, nous recommandons de s'annoncer jusqu'au 23 octobre au Bureau des logements de la Société Suisse des Hôteliers, à l'Hôtel Schweizerhof à Olten.

Jusqu'au 23 octobre également, les noms des délégués désignés par les Sections doivent être communiqués au Bureau central.

A moins d'avis contraire, il est entendu que les participants arrivant à Olten le soir du 26 octobre prendront leur souper dans l'hôtel où se trouve leur chambre.

Le 27 octobre, à 12 1/2 heures, repas en commun à l'Hôtel Schweizerhof. Après le dîner, reprise des délibérations.

Dans l'attente d'une nombreuse participation, nous présentons à nos Sections et à nos Sociétaires nos salutations confraternelles et l'assurance de notre considération distinguée.

Pour le Comité central:

Le Président central: Le Directeur du Bureau central:
Anton Bon. Kurer.

Semaine suisse 1920.

(16—30 octobre.)

Nous attirons encore une fois l'attention de nos sociétaires sur l'ouverture, qui a lieu aujourd'hui même, de cette manifestation nationale et nous leur rappelons qu'il est du devoir de l'hôtellerie suisse d'y participer de la manière la plus active. L'affiche de la Semaine suisse doit figurer partout dans nos hôtels et nos établissements de cure. Si les affiches font encore défaut, qu'on en réclame immédiatement au Secrétariat de la Semaine suisse, à Soleure.

Nouvelles officielles.

Saisie infructueuse et faillite.

(Communiqué.)

Par arrêté du 9 octobre, le Conseil fédéral a fixé au 1er août 1921 l'entrée en vigueur de la loi fédérale sur les conséquences de droit public de la saisie infructueuse et de la faillite. Il abroge à la même date l'art. 24 de l'ordonnance du 28 septembre 1914 complétant et modifiant, pour la durée de la guerre, la loi

fédérale sur la poursuite pour dettes et la faillite. Sont abrogés du même coup les dispositions prises par les gouvernements cantonaux sur la base de cet art. 24.

Communications internationales.

La commission provisoire internationale des communications et du transit a convoqué à Paris, pour le 15 octobre, une conférence chargée d'étudier trois questions d'une haute importance pour le tourisme et l'hôtellerie, à savoir le rétablissement des billets directs, l'amélioration des formalités douaniers et la simplification du service des passeports. La Suisse sera représentée à cette conférence par deux hauts fonctionnaires des C. F. F. et un fonctionnaire de la police des étrangers ou du Département politique. L'Allemagne et l'Autriche enverront également des délégués.

La commission internationale des communications et du transit fut créée en France, aussitôt après la guerre, en vue d'étudier la reprise des communications entre les différents Etats. Elle prépara divers projets de conventions internationales concernant, entre autres, la liberté du transit, les voies navigables, les chemins de fer et les ports.

D'autre part, et ceci nous intéresse tout particulièrement, il est question d'organiser un Office international des communications et du transit. Le projet y relatif doit être soumis à la prochaine conférence de la Société des nations, à Genève.

Tous les Etats faisant partie de la Société des nations seraient représentés dans le nouvel organe international par un délégué assisté d'experts techniques. Cette «Conférence générale» siégerait à intervalles plus ou moins rapprochés. Il y aurait en outre un «Comité permanent des communications et du transit». Ce Bureau comprendrait un représentant de chacun des grands Etats faisant partie de la Société des nations et un certain nombre de représentants, changeant successivement, des petits Etats.

Si le projet est adopté à Genève, la première Conférence générale, envisagée pour le mois de janvier 1921, revêtira une importance particulière, étant donnée la désorganisation actuelle du trafic international.

On nous permettra en terminant d'exprimer un regret, celui de constater que l'industrie touristique suisse n'est représentée ni à la commission internationale à Paris, ni à la conférence du 15 octobre. Nous voulons faire confiance aux délégués choisis, mais nous voulons espérer aussi que l'oubli, si oublié il y a, sera réparé lors des conférences ultérieures. Il ne manque pas de personnalités hautement qualifiées, par exemple à l'Office suisse du tourisme, pour défendre nos intérêts, qui après tout sont aussi les intérêts du pays.

Contre les passeports

et les

entraves apportées au passage des frontières.

(Extrait

de la «Revue du Touring-Club de Belgique», No. 18, du 15 septembre 1920.)

Sous le titre ci-dessus, notre Bulletin, dans son numéro du 1er juin dernier, a déjà rompu une lance contre les passeports. Nous n'avons plus insisté depuis lors. Respectueux des mesures qu'a instaurées notre gouvernement pour faire montrer patte blanche à l'entrée, nous attendions le moment où, les situations se normalisant, ces mesures extraordinaires n'auraient plus de raison d'être. Nous nous disions également que très probablement nos dirigeants s'apercevraient qu'ils étaient naifs en élevant la fragile barrière du passeport contre les indésirables. Un sceptique a dit que les lois étaient des toiles d'araignée qui retiennent seulement les inoffensives petites mouches et laissent passer les grosses. On pourrait en dire autant des passeports. Les espions sont toujours munis de papiers fort en règle ou bien ils passent à côté de l'observateur; seuls les honnêtes gens sont tracassés, au grand détriment du véritable intérêt, sérieuxment entendu, du pays.

L'intérêt du pays. C'est là la clef du mystère, mais c'est devenu l'intérêt immédiat de la caisse, intérêt aveugle, ou à courte vue. Si les passeports se maintiennent, c'est à cause des millions qu'ils apportent dans les caisses gouvernementales. Institués dans un but louable de légitime défense, ils sont devenus d'intérêt purement fiscal.

A ce compte-là, le passeport menace de s'éterniser, me direz-vous.

Evidemment. Nous estimons cette perspective comme menaçante. La rapidité et la facilité des communications internationales sont gravement atteintes par les barrières qu'on leur oppose aux frontières, au grand dam des relations économiques. Nous avons dans notre domaine celles-là seules qui sont afférentes au tourisme, mais rien que celles-là sont importantes au premier chef pour la prospérité du pays.

Aussi aujourd'hui nous levons l'étendard de la révolte. Disons fortement que nous ne voulons plus subir plus longtemps cette rétrogradation d'un siècle que nous apporte le passeport, et le passeport disparaîtra.

Le Touring-Club de Belgique s'adresse à ses 110.000 membres en leur demandant de le soutenir dans la campagne qu'il ouvre.

Nous aurons avec nous l'opinion publique. Déjà les journaux commencent à murmurer. Qu'il en soit de ce murmure comme de la calomnie de Beaumarchais: «La calomnie, monsieur, dit Bazile... elle s'élève, étend son vol, tourbillonne, enveloppe, arrache, entraîne, éclate et tonne, et devient, grâce au ciel, un cri général, un crescendo public, un chorus universel de haine et de proscription. Qui diable y résisterait?»

L'écho des protestations doit s'étendre au-delà des frontières. Ce qui se passe en Belgique se passe dans la plupart des pays. Aussi avons-nous saisi de la question les Touring-Clubs étrangers nos amis. La Belgique est un trop petit pays pour marcher seule. Les nationaux des grands pays ont le même intérêt que nous à voir disparaître l'entrave du passeport. Il n'est pas douteux que les dirigeants des Touring-Clubs de France, d'Angleterre, d'Italie, de Suisse ne fassent concorder leurs démarches avec les nôtres. Portée sur le terrain international par la voie de la nouvelle *Alliance internationale du tourisme* (A. I. T.), dont le soussigné est constitué le secrétaire général, il n'est pas douteux qu'on finisse par aboutir. La cause est trop juste.

Pour ramener les étrangers en Suisse.

Dans son numéro du 25 septembre, la *Gazette des étrangers*, organe de la Société des Hôtels de Lausanne-Ouchy, a publié sous ce titre une correspondance fort intéressante d'une lectrice anglaise, Mme L. Macdonald. Les considérations judicieuses de l'auteur de cette lettre méritent une place dans notre journal; elles doivent être connues et mises à profit dans toute la Suisse.

Mme Macdonald s'occupe d'abord des Français. A son avis, si les Français n'ont pas été plus nombreux cette année dans nos hôtels, c'est parce qu'ils ignoraient totalement que nos prix fussent si modérés. S'ils connaissent nos tarifs, ils viendraient malgré le change, car les bons hôtels, en France, sont excessivement chers. Il est même difficile de trouver une simple pension qui demande moins de 25 fr. par jour. Les hôteliers français savent du reste pratiquer la solidarité nationale; ils font tout leur possible pour entretenir chez leurs clients l'idée que les séjours en Suisse sont beaucoup plus chers qu'en France. Ils font de la réclame exclusivement en faveur de leur pays. Par exemple, l'hiver dernier, à Monte-Carlo et à Menton, des affiches, avec des vues alléchantes, recommandaient partout aux étrangers d'aller passer l'été à Houlgate, à Vichy, à Aix-les-Bains. Mme Macdonald conclut:

«En somme, il y a deux choses à faire pour les touristes français: 1° arriver à leur prouver qu'ils ne dépensent pas plus en Suisse qu'en villégiaturant en France, ce qui est vrai; 2° laisser-les payer en argent français, il leur semblera toujours payer moins chers».

Quant aux Anglais, ils ont été retenus chez eux ou bien ils sont allés ailleurs pour trois raisons principales: la peur des règlements sur la police des étrangers, le désir de parcourir les champs de bataille et l'ignorance des conditions réelles de la vie en Suisse. On racontait même qu'il n'y avait pas assez à manger chez nous!

Il est faux que les Anglais aient perdu le goût des voyages. Il faut lire ce qu'écrivait à ce sujet Mme Macdonald:

«Après cinq ans de séjour forcé dans leur pays, les Anglais ont un désir fou, presque une obsession, de voyager. Mais, las de restrictions, de règlements et d'ennuis, ils vont où on ne les embête pas».

L'hiver dernier, sur la Riviera française, de Cannes à Menton, il y avait trente mille Anglais. Cet été, les places sur le bateau qui va de Southampton à Saint-Malo étaient retenues d'avance dès le 1er juin jusqu'à la fin d'août. Ostende était également bondé d'Anglais.

«Mon étonnement à cet égard de trouver cet été si peu de mes compatriotes en Suisse».

«Quand j'ai trouvé les hôteliers si raisonnables, ce confort, cette propreté, cette grande courtoisie, qui régnent encore en Suisse, j'ai pensé: «Si mes compatriotes savaient ça, ils viendraient tous en Suisse.» Mais ils ne s'en doutent pas. A vous de le leur faire savoir».

«Pourquoi ne voit-on dans les journaux anglais que récits terrifiants des tragédies de la frontière? Pourquoi ne voit-on dans les journaux anglais que ces tableaux ravissants de la Normandie, de la Bretagne, des Pyrénées, de la Riviera?»

«Pourquoi, chez Cook, à Londres, ai-je trouvé un adorable petit bouquin, *Welcome to France*, avec des images charmantes de toutes les beautés de la France et des invitations chaleureuses adressées aux touristes anglais? Et pourquoi pas l'ombre d'un livre sur votre merveilleux pays?»

«Ne savez-vous pas, MM. les hôteliers, suisses, que la nature humaine oublie bien vite ce qu'on ne lui rappelle pas?»

«Savez-vous pourquoi je suis venue en Suisse cet été? J'avais une bronchite. Il pleuvait à Londres, même plus que d'habitude. Je passe devant le bureau du «Polytechnic» à Regent Street. Je vois un tableau superbe de Lucerne: soleil, beauté, lumière. J'ai été prise d'une telle nostalgie de la Suisse que, sur-le-champ, j'ai décidé de partir».

«Voilà le côté psychologique du tourisme: la suggestion agissant sur les voyageurs».

Pour ramener en Suisse la clientèle anglaise, Mme Macdonald nous donne les excellents conseils que voici:

1° Ne pas limiter à deux mois seulement la durée des permis de séjour;

2° Créer des billets d'aller et retour valables au moins deux mois; la durée actuelle de 45 jours est insuffisante pour une aussi grande dépense;

3° Obtenir des express Paris-Bâle et Paris-Lausanne circulant de jour;

4° Faire de la publicité dans le nord de l'Angleterre, à Birmingham, à Manchester, à Leeds, à Bradford, à Sheffield, où l'on a réalisé d'énormes bénéfices dans les manufactures de laine et de coton et dans les fabriques de munitions. Ces Anglais dépensent des sommes, folles dans leurs villégiatures, malgré l'absence de confort. Il faut leur faire perdre l'habitude de venir en Suisse.

En ce qui concerne la publicité, Mme Macdonald recommande les *affiches*. Elle en donne même un exemple:

«Would you like to live cheap and have every comfort?»

«Would you like to see glorious scenery and find smiles all the way?»

«Would you like to reach the eternal snows and find the sun always shining?»

«Then spend your holidays in Switzerland!»

Et voici comment se termine cette aimable correspondance:

«Ce sont nos étés froids et moroses, c'est notre climat éternellement humide qui nous donnent la nostalgie de vos merveilleux étés, si éblouissants et, en même temps, si frais».

«J'ai trouvé, cet été, la santé et la sérénité, et j'ai rencontré partout — à Genève, à Interlaken, à Lucerne, à Lausanne, à Montreux, — un accueil exquis, une courtoisie d'avant-guerre. J'en suis profondément reconnaissant».

«Si ces quelques indications peuvent aider à faire réaliser à mes compatriotes le bonheur d'un séjour en Suisse, j'en serais extrêmement heureuse».

Nous remercions chaleureusement l'auteur de cette lettre pour ses bonnes paroles et pour ses conseils. Ces derniers ne tomberont pas, espérons-le, dans une terre ingrate et stérile. De grands efforts ont été déjà accomplis en Suisse, soit dans le domaine de la publicité, soit pour faciliter aux étrangers l'accès de notre pays; il faut les redoubler avec une persévérance inlassable, si nous voulons voir revenir, pour l'hôtellerie suisse, les beaux jours d'autrefois.

A propos du programme de réorganisation de l'Ecole professionnelle.

(Traduction d'un rapport présenté au Comité central par M. Blumenthal, Directeur de l'Ecole.)

(Fin.)

Il est en tout cas nécessaire de séparer l'écolage du prix de pension. C'est ce qui a dû être fait déjà dans le budget envoyé aux autorités cantonales et fédérales. L'auteur de ces lignes a développé cette idée autrefois et l'a soumise notamment à la Commission scolaire dans la séance du 20 décembre 1918. J'avais alors une fréquentation de 35 élèves pour les huit mois de cours professionnels et de dix élèves pour chacun des trois cours de cuisine. Etant donnée la proportion des dépenses à cette époque, la pension revenait à 177 fr. et l'écolage à 53 fr. sur le total des frais pour chaque élève, soit 230 fr. par mois.

Mais toutes ces évaluations sont bien problématiques. Le résultat final dépend de la fréquentation. Il ne saurait pas être ici question d'un calcul strictement commercial, du moment que le prix de vente, dans le cas particulier du montant de la pension et de l'écolage, doit être établi avant que l'on connaisse le prix d'achat, c'est-à-dire les frais occasionnés par un élève. Ces frais dépendent du nombre des élèves et ne peuvent pas être prévus d'avance d'une manière exacte, pas plus que l'on ne peut savoir exactement d'avance, dans une pension d'étrangers, le prix de revient de la pension des hôtes. Dès que le nombre d'élèves ou le nombre de pensionnaires sur lequel on comptait n'est pas atteint, l'équilibre est rompu et le déficit est d'autant plus fort que le nombre réel d'élèves ou de pensionnaires est en dessous des prévisions. Si la fréquentation est insuffisante, le prix de la pension ne peut plus être mis en rapport avec le prix de revient. On voit par là ce qui empêche les pensions de suivre des méthodes absolument commerciales. La meilleure comptabilité ne pourra rien changer à ce fait.

Nous savons d'autre part que les écolages et les prix de pension exigés dans notre institut n'ont pas augmenté en proportion du renchérissement de la vie. De 1914 à 1919, nos prix se sont accrus en moyenne de 30 %. En

fixant les prix de pension, la Commission de l'Ecole a voulu tenir compte de la situation précaire de l'industrie hôtelière. Je ne veux pas examiner ici jusqu'à quel point cette façon d'agir était justifiée.

Au cours des six dernières années, la fréquentation a représenté le 70 % environ du chiffre prévu pour une exploitation «au complet». A elle seule, cette considération suffit pour expliquer l'augmentation des déficits. Chaque hôtelier sait dans quelle proportion ont renchéri les denrées alimentaires, le combustible, la lingerie, les réparations, etc. Déjà avant la guerre, notre compte d'exploitation accusait un déficit. Celui-ci s'est accru encore pendant les deux derniers exercices du fait que l'on a dû introduire dans les comptes une somme représentant le loyer des immeubles scolaires. Ce poste est évidemment légitime. Mais il faudrait voir si, en considération de la crise générale, la somme de 10.000 fr. inscrite sous cette rubrique n'est pas trop forte. Je ne crois pas qu'une entreprise quelconque, dont les bâtiments ne subissent aucune transformation, puisse payer un loyer aussi élevé. Comme dans toute opération commerciale, il faut tenir compte ici de la loi de l'offre et de la demande. A mon avis, le service complet des intérêts du capital de dotation, comme M. Göllden l'envisage, doit être nécessairement mis en harmonie avec les possibilités de réalisation du capital représenté par les immeubles. Le terrain acheté en 1914 au prix de 125.000 francs en chiffres ronds et qui, après divers virements et des ventes de parcelles, est encore porté dans les livres pour la somme de 91.000 francs, doit être considéré comme un objet de spéculation et rester distinct des calculs sur la rentabilité de l'Ecole. Si cette dernière doit être dirigée conformément aux méthodes commerciales, on ne doit pas imposer à l'exploitation des charges qui n'ont pas de rapport avec elle.

Nos dépenses pour la cuisine sont évidemment trop élevées en regard de nos prix de pension. La faute ne peut pas en être imputée au professeur de cuisine, chargé des approvisionnements, mais aux cours de cuisine eux-mêmes. Si nous nous contentons d'une cuisine ordinaire de pensionnat, nos élèves ne pourraient pas apprendre beaucoup de choses. Du reste, toute notre exploitation s'inspire de principes d'ordre et d'économie. Si l'on veut en améliorer le résultat financier, les recettes doivent être augmentées par une meilleure fréquentation et par l'élevation des écolages et des prix de pension.

Pour conclure, on voudra bien me permettre une remarque. Comme je l'ai fait observer au début de mon exposé, une discussion ouverte et générale peut rendre d'excellents services dans la recherche de la solution du problème qui nous occupe. Mais cette discussion doit s'appuyer sur des enquêtes objectives. Dans une question d'école, la discussion ne doit pas donner lieu à des ergoteries superficielles. Que l'on introduise un contrôle officiel; alors cesseront les critiques incompétentes et injustifiées.

Londres-Paris-Lausanne.

Les grands avions de tourisme, avec leur confortable cabine pouvant contenir 12, 15 passagers et même davantage, volent généralement à une hauteur relativement faible. L'altitude reste un monopole des petits avions à quelques places, au vol rapide. La Compagnie anglaise Handley-Page, à laquelle appartient le grand appareil qui est resté dernièrement 23 jours à l'aéro-place de la Blécherette, à Lausanne, estimait que ses lourds engins devaient rester à une centaine de mètres au-dessus du niveau de la mer. Le directeur de l'aérodrome de la Blécherette a voulu prouver à la Compagnie que ses appareils sont parfaitement capables de se maintenir à une plus grande hauteur, qu'ils peuvent par exemple franchir le Jura pour venir atterrir en Suisse. On voit d'ici le but poursuivi: la possibilité d'un voyage en aérobus de Londres à Lausanne et retour a démontré la possibilité de l'établissement d'un service aérien régulier, en aérobus, entre l'Angleterre et la Suisse.

La barrière du Jura n'est pas infranchissable. Le Handley-Page admiré à la Blécherette n'a pas réussi, il est vrai, à la survoler du premier coup lors de son voyage de retour; mais c'est uniquement à cause du brouillard, un empêchement qui gêne aussi bien les petits appareils que les grands.

Les expériences faites par le grand aérobus anglais à Lausanne, à Genève, à Neuchâtel, ont fait une grande impression sur le public, et surtout sur les spécialistes britanniques. L'entreprise hardie du pilote Hope et de M. Pethoud, directeur de l'aéroplace de la Blécherette, a certainement hâté l'organisation d'un service aérien régulier Londres-Paris-Lausanne.

Est-il besoin de relever l'importance de ce fait au point de vue des relations touristiques entre la Grande-Bretagne et la Suisse? Déjà de nombreux voyageurs, délaissant les chemins de fer, avec leurs horaires ennuyeux et leurs taxes toujours plus élevées, ne se servent plus guère que de l'automobile. Il a fallu partout installer des garages et s'accommoder du nouveau moyen de locomotion. Mais l'automobile est née elle-même par des règlements variables à l'exces. Aussi le grand tourisme se tourne-t-il aujourd'hui vers les

airs, où la vitesse est libre, où l'espace immense réduit au minimum le danger des collisions, où les dérapages et les capotages aux contours dangereux sont inconnus. Le tourisme aérien est le tourisme de l'avenir.

Le jour n'est probablement plus éloigné où les habitants de nos stations hôtelières et touristiques pourront franchir en quelques heures, dans des appareils où ils jouiront de tout le confort et de toute la sécurité désirables, la distance qui sépare leur lointain pays de nos villégiatures reposantes. La facilité des communications aura pour conséquence une recrudescence des déplacements, autrement dit la restauration du tourisme. Tel qui, disposant de quelques jours de liberté, s'en allait simplement à la campagne ou au bord de la mer, celui-là nous arrivera par la voie des airs, fera chez nous du sport ou quelques ascensions, puis rentrera chez lui en moins d'une journée, à bord de l'aérobus rapide, à l'abri de la fumée des locomotives et du bruit assourdissant des gares.

En avril dernier déjà, nous relevions ici même la nécessité d'installer des aérodromes dans toutes nos principales stations. Depuis lors, de grands progrès ont été réalisés et ils se poursuivront certainement. Il est de l'intérêt des centres hôteliers de ne pas perdre de vue la future importance du tourisme international aérien et de faire des préparatifs en conséquence, ou du moins de prêter leur concours aux entreprises dont le but est de mettre notre pays au niveau de l'étranger dans le domaine de la circulation aérienne. Mg.

Sociétés diverses.

Montreux et environs. On nous signale que M. Burhop, directeur du Grand Hôtel des Avants, a quitté cet établissement. Il y a été remplacé par M. Corboud, précédemment directeur de l'Hôtel Lorus, à Montreux. M. Oxy, jusqu'à présent chef de réception au Caux-Palace, a pris la direction de l'Hôtel Lorus. Pour le moment, les Hôtels de Sionloup et des Sports, aux Avants, propriété de la Société du Grand Hôtel des Avants, restent fermés.

Questions professionnelles.

Le Comptoir suisse en 1921. (Communiqué.) Le Comité de direction du Comptoir suisse de Lausanne n'a pas attendu la clôture du premier Comptoir pour se préoccuper de l'organisation du Comptoir de 1921; il a décidé la construction immédiate des écuries pour les marchés-concours de bétail ainsi que la création d'un terrain d'essais pour les machines agricoles. — Dans la branche alimentaire, le comité a décidé également d'accorder une importance toute spéciale au développement du groupe de l'art culinaire, notamment à l'exposition de l'industrie hôtelière et des installations s'y rapportant.

A propos de remplacements. On éprouve dans maintes villes ou stations beaucoup de difficultés pour remplacer pendant les jours de congé le personnel supérieur de la cuisine. Tel est le cas en particulier dans les hôtels de moyenne importance. Nous voulons relever à ce propos une idée émise il y a quelque temps déjà dans une assemblée de la section de Vevey de l'Union fraternelle des Cuisiniers. Un certain nombre d'hôteliers d'une même place, ou du moins d'une même région, s'arrangeraient entre eux pour engager à frais communs un chef tournant, chargé spécialement de remplacer ses collègues en congé régulier. Sans vouloir prendre catégoriquement position vis-à-vis de cette innovation, il nous semble que l'idée est avantagée, aussi bien pour les patrons, qui s'évitent ainsi maints ennuis, que pour les employés, lesquels se trouvent assurés même en cas d'affluence de travail, d'obtenir leurs congés réglementaires. La dépense, étant répartie sur plusieurs établissements, ne serait pas énorme. Eventuellement, l'idée serait applicable à d'autres catégories de personnel.

Nouvelles économiques.

L'importation du charbon pour le mois de septembre dernier s'est établie ainsi: de la Sarre 26.105 tonnes; de la Ruhr 17.754; du district rhénan (Briquettes Union) 13.810; de Belgique 2676; de France 2413; d'Angleterre 68.254; d'Amérique 100.592; c'est-à-dire au total 235.804 tonnes, contre 153.000 tonnes en septembre 1919.

Le marché des vins. En Suisse romande, les prix se sont maintenus en général dans les limites que nous avons indiquées, avec légère tendance à la hausse. Voici encore quelques chiffres (moitié enlevés sous le pressoir): Lutry-Ville fr. 1.50—1.55; Châtelard fr. 1.63 et plus; Villetle fr. 1.75—1.80; Yverne fr. 1.75—1.85 (Mousquetaires fr. 2.20); Aïde fr. 1.75; La Côte, sous le pressoir, fr. 1.40 à 1.50; logé, fr. 1.48—1.55; récoltes premier choix jusqu'à fr. 1.65; Rolle fr. 1.55—1.65. On signale toutefois un fléchissement des prix et un fort ralentissement des marchés après l'encavage.

Trafic.

De Munich à Zurich en avion. L'agence Respublic apprend que le voyage aérien badois vient de commander à la Suisse la concession pour un trafic de voyageurs par avion de Munich à Zurich. La compagnie Ad Astra-Aéro se proposerait d'établir de Dubendorf un service de raccordement pour les principales villes de la Suisse.

Pour l'horaire d'été 1921. L'agence Respublic apprend que les C. F. F. ont invité les grandes compagnies privées et les chemins de fer d'Etat de France, de Belgique, de Hollande, d'Allemagne, de Tchécoslovaquie, d'Autriche, de Hongrie, d'Italie, ainsi que la compagnie du Lœschberg et les chemins de fer rhétiens à une conférence internationale, qui aura lieu à Berne les 1er et 2 décembre, sous la présidence de M. Zingg, chef d'exploitation des C. F. F. Pour préparer de concert un projet d'horaire d'été et établir une série de correspondances internationales nouvelles.

Au téléphone. On a fait ces derniers temps plusieurs essais fructueux de téléphonie avec cou-

rant à haute fréquence, sur les lignes Genève-Berne, Berne-Bâle et Berne-Zürich. Par le même fil on fait passer simultanément le courant habituel et un courant à haute tension de 40.000 à 80.000 vibrations à la seconde. On arrive ainsi à transmettre en même temps deux conversations téléphoniques sur le même fil d'aller et retour, sans qu'elles s'entraient en rien l'une et l'autre. On peut doubler ainsi les postes téléphoniques sans être obligé d'installer de nouveaux fils. Ce procédé donne en outre des résultats bien supérieurs au système de câbles où les courants s'influencent et ne permettent pas d'établir des communications très nettes. — Parallèlement à ces essais, on cherche à appliquer un système analogue dans la téléphonie. — Quatre nouvelles correspondances téléphoniques ont été établies entre Berne et Zurich, sans installation de fils supplémentaires, augmentant ainsi de quelques centaines le nombre des communications quotidiennes possibles.

La poste aérienne Bâle-Francfort. Au début d'octobre, la Direction de l'arrondissement postal de Bâle avait lancé un communiqué annonçant l'ouverture du trafic postal aérien Birsfelden-Francfort, indiquant l'horaire des courses et précisant les envois admis à l'expédition. Le correspondant hernois du «Tagblatt» de Liestal apprend que ce service ne pourra pas s'ouvrir pour le moment, la question n'étant pas encore assez éclaircie aux points de vue technique et juridique. En ce qui concerne la poste, rien ne s'oppose à l'ouverture du trafic, mais la Société badoise d'aviation n'a pas encore sollicité ni obtenu de concession; elle n'a aucun droit par conséquent de faire atterrir ses appareils en Suisse. Le contrat entre cette Société et les propriétaires du terrain d'aviation de Birsfelden (Etat de Bâle et Société von Roll) n'est pas encore définitivement conclu. D'autre part, le terrain du Sternenfeld n'est pas encore suffisamment aménagé pour permettre un atterrissage sans danger et il ne s'y trouve aucun hangar.

Enfin la question des responsabilités n'est pas encore éclaircie. — Comme on le voit, la question est loin d'être résolue. Suivant l'agence Republika, l'Office fédéral aérien serait disposé à accorder une autorisation provisoire et la convention entre les deux administrations postales serait déjà signée. Mais il reste à liquider le problème de l'atterrissage, auquel il sera difficile de donner une solution prompte et pratique. — La ligne postale aérienne Bâle-Francfort, éventuellement Bâle-Berlin, rendrait d'excellents services. Le courrier arrivant le matin de Francfort serait à Berne à 1 h. 35; il pourrait être encore distribué le soir à Lausanne et à Genève, réparti au moins dans les cases postales. Au départ de Bâle, le matin, l'aviation postale emporterait le courrier des trains de nuit de Genève et du Gothard. Il prendrait également des passagers.

Petites Nouvelles

Du vin français à 80 francs la barrique. Ne sachant où loger leur récolte de vin, tellement elle est abondante, un grand nombre de propriétaires de Lot-et-Garonne livrent leur vin à 80 et 100 francs la barrique.

Une avalanche d'automobiles américaines. Suivant le journal «Lloyd Anversois», l'importation d'automobiles continue de plus belle. A chaque arrivée d'un cargo d'Amérique, on voit débarquer de nombreuses automobiles sur les quais d'Anvers. Il vient d'arriver un navire qui, à lui seul, avait 220 voitures à bord. Il s'agit, dans la plupart des cas, de véhicules qui ne restent pas en Belgique.

La liberté d'opinion. On pouvait lire dans la «Libera Stampa» du 18 septembre: «La nouvelle section (tessinoise) des employés d'hôtel voit le nombre de ses membres augmenter sans cesse. Il

est difficile toutefois de vaincre l'opposition des éléments habitués à une existence servile continue. Ces éléments de désagrégation qui, pour leur compte, mènent une vie misérable, s'infilrent partout et cherchent à enrayer le mouvement. Mais celui-ci n'en continue pas moins, malgré leurs menées. Samedi dernier, le secrétaire du personnel d'hôtel Burk de Zurich, s'est rendu à Lugano et a donné une conférence au restaurant Villiger, à la rue Nassa. Beaucoup d'éléments nouveaux étaient présents. Le thème développé était: Les employés d'hôtel et le mouvement ouvrier. Un seul assistant tenta de contredire l'orateur, mais le malheureux fut mal reçu. Il résulte des derniers renseignements que cet homme est une fleur de «kroumir», venu de Zurich, où il avait exercé son honorable métier durant la grève des cuisiniers. Il fut expulsé de l'assemblée, sifflé et hué par les employés présents. En attendant, le mouvement prend tous les jours plus d'extension. — On voit par cet exemple comment les meneurs ouvrier, qui ont constamment sur les lèvres le grand mot de «liberté», entendent la liberté de parole et d'opinion! En réalité, il n'y a pas de pire servitude que celle qu'ils préparent à ceux qui se laissent égarer par leurs sophismes. Le premier qui bronche est «boyotté», quand on ne lui fait pas subir d'autres avanies. O Liberté! ...

En Italie. Sous les auspices de l'Office national Italien pour le développement du tourisme, on organise actuellement un consortium chargé de la gestion des offices d'informations pour l'Italie, à établir dans toutes les principales villes du monde; ces offices seront en rapport avec ceux de toutes les stations curatives, climatiques ou artistiques italiennes. Leur but est de faciliter et de développer par tous les moyens l'affluence des étrangers en Italie. L'activité du consortium est exposée dans le programme suivant: 1° Service d'informations verbales et par correspondance; 2° Propagande par la presse, les conférences, etc.; publi-

cité collective; 3° Publicité et informations sur les Universités italiennes et sur les cours d'été organisés en faveur des étrangers; 4° Propagande en faveur des stations artistiques, musées, collections, instilutés divers; 5° Propagande en faveur des voies de communications, des stations thermales, hivernales, balnéaires, touristiques; 6° Informations commerciales et industrielles; 7° Expositions industrielles locales; participation aux expositions internationales; 8° Vente de photographies; services de guides et de courriers; 9° Renseignements sur les hôtels et les appartements à louer; location d'automobiles; vente de billets de chemins de fer et de bateaux; 10° Organisation de voyages «à forfait»; 11° Services de banque et de chèques; — Un vaste plan financier a été établi pour le fonctionnement de cet important organisme.

Elektrizität im Haushalt.

Die internationale elektrische Ausstellung in Leeuwarden (Holland), welche vor wenigen Tagen ihre Pforten schloss, machte es sich zu einer besonderen Aufgabe zu einer Zeit, da grosse Kraftzentralen Hollands neu dem Betrieb übergeben wurden, die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten der Elektrizität der Allgemeinheit anschaulich vor Augen zu führen.

Unter den zahlreichen Apparaten, die speziell dazu dienen sollen, in unserer, an Hilfskräften verarmten Zeit, die Arbeit im Haushalt zu erleichtern, spielen die Staubsauger eine führende Rolle. Neun verschiedene Fabrikate dieser Branche, hauptsächlich amerikanischer Provenienz, gelangten in Leeuwarden zur Ausstellung. Die Jury hat nach eingehender Prüfung einzig die elektrische Staubsauger «Lux» (der Elektro Lux A. G. in Zürich) einer Auszeichnung für würdig befunden und diesem, seit 10 Jahren in der Schweiz vorliehhaft bekannten Apparat, die goldene Medaille und das Ehren Diplom für Konstruktion zuerkannt.

Reparaturen von Silber- und Tafelgeräten

Vergoldung, Versilberung
Vernicklung, Vermessungung

Wiskemann

Zürich 8, Seefeldstr. 222

HOTELIERS!

Übernehme das Aufräumen von ganzen
Hotelausstattungen

wie Polieren, Mattieren, u.s.w. am Ort. Lieferung ganzer Bestellungen u. Neufluchten von Rohrseesol. 1106. empfehle sich 2276 S

L. JOS. VOCK
Stuhlwerkstätten u. Sesselflechter
Rorschach, Rosenstr. 5.

Vorzüglicher Süß-Most

garantiert reiner Obstsaft, frisch ab Presse, in Leihgebinden von 60 bis 600 Liter, zu Tagespreisen für Grossbezüge, waggungsweise, Spezialpreise.

Bereits die Grossmesterie in Worb.

Grösste und modernste Obstweinkelerei der Schweiz.
Telephon 70 Telegramme: Grossmesterie Worb. 2340

Beim Umbau des Hotel Bristol in Ragaz zu verkaufen:

- 1 Hotelkessel 110/370 cm. für 150-200 Personen m. Warmwasserbereiung. Boiler 7. 250 Lt.
- 1 Restaurant 190/140 cm. mit Kupferschiff und Warmwasserschlange mit Boiler von 400 Liter.
- 1 Suppenkessel mit Kupferkessel von 80 Liter.
- 1 Casserolierherd 88/100 cm. 2 Spülkcher.
- 1 Warmanrichtisch mit Wärmeschrank 90/220 cm.
- 1 Wärmeschrank eingemauert 4 Fächer.
- 1 Grill mit Untergestell.
- 4 Eisengestelle 290 cm. lang verschieden breit für Caserolen.
- 1 August 50/60 cm. mit Zink ausgeschlagen.
- 1 August 72/120 cm. in Gusseisen mit Gusffüssen.
- 1 Doppelspültrog in Kupfer 24-50/50 cm.
- 1 Kohlenkessel 75/90/65 cm. gross auf Rollen laufend.

Alles solid erstellt und gut erhalten. Besichtigung möglich. Offerten an:
Papierfabriken Landquart in Landquart.

Billard-Tücher und Billard-Banden

in nur Ia. Qualität liefert und macht auf der Spezialist und Billardier

Fritz Baeriswyl, Zürich
Schindlerstrasse 20 — Telephon H. 3509
Alle Billard-Zubehörteile.

Ich offeriere in Wurstwaren:

Berner Zungenwurst, Emmentaler, Cervelat, Wienerli, Waadtländer-Leberwurst, Landjäger, sowie geräucherter Speck, fetten und mageren, Ripplli, geräucherter. Ferner prima Ochsentisch. 4314 O P 4402 B

Alles nur frische Ware. Versand gegen Nachnahme.

H. Hänni, Metzgerei, Mooserstrasse 22, Bern.

Jeune hôteier, Suisse allemande, pendant quatre ans propriétaire d'un hôtel de 60 lits, cherche place de chef de réception ou directeur.

Place de confiance. Bonnes références. Sérieux et capable. Prétentions modestes. Libre de suite Offres sous chiffre S. N. 2288 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Salami

echte Mailänder Winterwurst
Qualität extra Fr. 9.30.

Parma-Schinken

Luftgetrocknet Fr. 8.50. Bei grösseren Bezügen verlangen Sie Spezialofferte.

ROBERT HIRZ, ZÜRICH 6
Lindendachstr. 52
Tel. H. 5314

4 68 (OF 27689 Z)

An Hotels, Wirtschaften u. Anstalten

Unternehmens empfiehlt sich zum Verwerten mit der Maschine sämtl. Wäsche, Servietten, Tischdecken, Bettwäsche etc. und Besticken von Monogrammen.

Wwe. Müller, Breiten, Brunraden (St. Gallen).
5011. Po 4429 G



NEUCHÂTEL PERRIER

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

Astra-

Speisefett

eignet sich zum Kochen, Braten und Backen unstreitig am allerbesten!

Zu beziehen bei allen Grossisten

138c

Bedeutende Schweiz. Hotellaktiengesellschaft sucht für einen ihrer Hoteldirektoren passende

Beschäftigung

für den Winter. Gef. Offerten unter Chiffre BR2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu pachten gesucht

(event. mit Vorkaufrecht)

kleines, gutgehendes Hotel

am Bodensee oder in allerhöchster Nähe der Schweizergrenze. Offerten unter Chiffre S. K. 2340 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Blausee (Kandertal)

Die gesamte Besitzung

inklusive vorhandenes Inventar lat per 1. Januar nächsthin zu vermieten.

Für weitere Anskunft wende man sich persönlich an den Delegierten des Verwaltungsrates, Herrn A. Jennoz, grosser Kornhauskeller, Bern. 6016 P 10357 Y

Hotel zu verpachten.

In zentralschweiz. Kantonshauptstadt, direkt am See gelegen, ist schönes Hotel mit 24 Betten, grossen Gesellschaftsstellen, Autogarage, Stallungen, per 1. Januar 1921 unter günstigen Bedingungen zu verpachten. Offerten unter Chiffre G 5893 Lz an die Publicitas A.-G., Luzern. 5905

Tüchtiger, in allen Branchen der Hotellerie durchaus kompet.

Fadmann sucht

entweder allein oder mit seiner Frau,

Leitung eines Hauses

nicht unter 400 Betten

Prima Referenzen über bisherige Tätigkeit im In- und Auslande stehen zur Verfügung. Offerten nimmt entgegen unter Chiffre N. R. 2291 die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SWISS CHAMPAGNE

La plus ANCIENNE MAISON SUISSE.
Fondée en 1814, à Neuchâtel

BOUVIER FRÈRES

EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Piano à queue

Superbe instrument de salon Y. Bordux (mod. II 7/4, cot., méc. répété, 195 cm. long), état de neuf, garantie. Occasion réelle et unique comme prix.

H. Bretscher, Collégiale 1, Neuchâtel
5009 P 2759 N

Hotel-Direktor

Schweizer mit geschäftskundiger Frau, gelehrter Koch, in allen Teilen der Hotellbranche erprobt und erfahren, z. Zt. Direktor in einem grösseren Hotel-Restaurant, wünscht auf Winter oder Frühjahr sich zu verändern.

Jahres- oder Zweijahresgeschäft bevorzugt. Offerten unter Chiffre O. N. 2310 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Apéritif Allein echtes Liqueur
Burgermeisterli
Alleiniger Fabrikant
E. MEYER, BASEL. Fabr. seit 1815 Fabr. seit 1816

Gesucht

zur Einrichtung eines Logierhauses

- 14 Betten 190 cm. 30 Sessel
- 8 Nachtsche 16 Waschgarnituren
- 16 eintürige Kleiderkasten
- 10 Tische ca. 120 x 70 cm.
- 8 Waschkommoden mit 2 grossen und 2 kleinen Schubladen (Zs 9456)
- 2 Tische 150 x 80 cm. 1 Tisch 105 x 80 cm.

Nur tadelloes erhaltenes Material!

Offerten unter Z. U. 4270 befördert Rudolf Mosse, Zürich.

Aus Hotelliquidation sofort billigst zu verkaufen.

Eine Partie Silbergeschirr wie: Platten, Sauciers, Légumiers, Tee- und Kaffeekannen, Bestecke etc., sowie diverses Hotelmobiliar, alles im besten Zustande, das nur wenig gebraucht. P. 1029 Y

Christen Lörtscher, Unterseen.

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION

Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.

Head Office: 36, Rue du Sentier, PARIS.

Buchführung

Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Experten besorgt gewissenhaft 104 B

E. Eberhard, Zürich
vorm. Bär & Hohmann, Revisionsbureau
Telephon: Klotten No. 37. Bahnhofstr. 100

Wegen Erkrankung des Besitzers wird das

Hotel Valbella in Lenzerheidsee zum Verkauf

angeboten. Das Hotel enthält 60 Fremdenbetten, grossen Speisesaal, Glas-Veranda, gut frequentiertes Restaurant u. Postbureau, nebst allem übrigen Zubehör.

Sommer- und Wintersport.

Es wollen sich nur ganz zahlungsfähige Fachleute melden. Der Besitzer: J. L. Caviezel.

„Henco“

Erst dann geniessen die Hausfrauen beim Reinigen der Wäsche voll und ganz die hervorragenden Eigenschaften von **Persil** wenn sie gleichzeitig **Henco** Bleich-Soda mit verwenden.

Wasch- & Heizmaterial wird gespart und die Wäsche bei grösster Schonung tadelloes rein. Eignet sich ausserdem vorzüglich zum Waschen von allerart Fussböden und Geschirr.

In allen Kolonialwaren- & Drogengeschäften zu haben.

