

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 32 (1923)
Heft: 31

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 31
BASEL, 2. August 1923

N^o 31
BALE, 2 août 1923

INSERTATE: Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Geschäftsempfehlungen 35 Cts. per Zeile. Reklamen Fr. 1.50 per Pettizeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins



Organe et propriété
de la Société suisse
des Hôtelières

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts. recommandations commerciales 35 cts., réclames fr. 1.50 par petite ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par le poste en Suisse 20 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER, on complera en outre les frais d'affranchissements. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Erscheint jed. Donnerstag

Zweihunddreissigster Jahrgang
Trente-deuxième année

Parait tous les jeudis

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 der Graphischen Anstalt Otto Waller, A.-G., Olten.

Compte de chèques
postaux No. V, 85.



Todes-Anzeige

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

Fraulein Fanny Kunz

Mitbesitzerin des Hotel Sonne
Locarno

am 25. Juli im Alter von 51 Jahren infolge eines Unfalles in den Bergen, in denen sie zur Erholung in den Ferien weilte, gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, der Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Anton Bon

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Cour-Lausanne.

1. **Fachschule.** Sorgfältige praktische und theoretische Ausbildung nach betriebstechnischer, kaufmännischer, ökonomischer und sprachlicher Hinsicht. (Dauer des Schuljahres 10 Monate.) Eröffnung 1. September.

2. **Kochschule.** Praktische und theoretische Vorbereitung für das Kochen und die Küchenwirtschaft. (Dauer der Kurse 4 Monate.) Beginn der Kurse 1. November, 1. März und 1. Juli.

Für Auskunft und Prospekte wende man sich an
Die Direktion.

Vereinsnachrichten

Dringliche Bitte,

die nicht verkauften Bundesfeierfestzeichen, wo Zahl und Verhältnisse es irgendwie gestatten, nicht zurückzuschicken, sondern zu Gunsten der guten Sache zu behalten und zu bezahlen! Wo ihr Verkauf im Lauf der nächsten Tage nicht möglich, ist Verwendung als hübsches Erinnerungsgeschenk angezeigt. Für die Blinden herzlichster Dank!

Feuilleton.

Die schweizerische Kochkunst-Ausstellung in Luzern.

Von C. Pfister-Storck.

(Schluss.)

Eindrücke und Beobachtungen.

No. 288: Eine Serie Restaurationsplatten: Truite du Lac Grand Duc, auf kleinem Reissockel farcierte Seeforelle, mit Sauce Chambord masqué, garniert mit Krebsfarce und Trüffel. Langoustine Vanderbilt, ausgehüllter Langouste, gefüllt mit feinem Ragout aus dem Fleisch des Langouste und Reis, gratiniert. Pâté de Pigeon à la Bordelaise, mit Gänseleber, Trüffeln, kleinen Quenelles. Ballotine Avignonnaise, Taube entbeint mit Pastelentferne, Gänseleber, Trüffel gefüllt, mit Sherryfarce masqué. Cotelette de Veau grand Russie, auf geschnitztem Reissockel 2 Cotelettes glaciert mit Decoration aus Butter und Caviar, garniert mit Tomaten und kleinen Blumenkohlroschen. (Diese Platte ist besonders hervorzuheben, infolge des zarten Décor und feinem Arrangement) Filet mignon de Veau Brillat

Deutsche Lebensversicherungen. (Eingesandt.)

Seit anderthalb Jahren befinden sich die schweizerischen Versicherten der von der Marktkatastrophe betroffenen deutschen Lebensversicherungsgesellschaften in einem Zustande nervöser Spannung. Welches wird das Schicksal ihrer nur zu oft lediglich unter Einschränkungen aller Art aufrechterhaltenen Versicherungen sein? Wird es möglich sein, einen Ausweg zu finden, der mehr sichert als nur die nackte Liquidationsquote, die je nach der Gesellschaft zwischen ca. 4 und 24 % schwankt? — Hoffnungen wurden erweckt und mussten wieder begraben werden. Da waren es zunächst die Verhandlungen mit dem Deutschen Reiche, die zu einem Schimmer von Hoffnung berechtigten. Die alliierte Reparationskommission hat die Hoffnung zerstört. Dann kamen die Verhandlungen mit den schweizerischen Lebensversicherungsgesellschaften. Man glaube erwarten zu können, dass die Vertreter der Versicherten die Gesellschaften zu einer annehmbaren Lösung der Versicherungskrise zu bewegen im Stande sein würden. Auch diese Hoffnung wurde zerstört. Neue Unterhandlungen scheinen im Gange zu sein, aber die Versicherten vermögen nicht mehr vollständig an die Ungegnung der schweizerischen Gesellschaften zu glauben und sie halten daher nach einer anderen Lösung Ausschau. Der Gedanke der Selbsthilfe hat in den weitesten Kreisen der nolleidenden Versicherten Wurzeln geschlagen und man ist überzeugt, dass die Zürcher Versammlung vom 22. Juli den entscheidenden Wendepunkt in der Angelegenheit bildet. Das dort vorgelegte Sanierungsprojekt wird überall besprochen und findet Anklang. Die Rettung von 80 % der Versicherungssummen für die alten und älteren Versicherungen, von 84 bis 100 % für die jüngeren und jüngsten Versicherungen bei verhältnismässig geringen Opfern in der Prämienzahlung, das ist ein Resultat, das nur wenige zu erhoffen gewagt hätten.

Wird diese Lösung Wirklichkeit werden? — Wird der Bund die ihm zugeordnete Hilfe mit etwas mehr als 30 Millionen Franken bereitstellen? — Die Antwort hängt vom Verhalten der Versicherten und ihrer Organisationen ab. Wenn jene und diese fest zusammenhalten, wenn ihr ganzes Bestreben darauf gerichtet ist, in selbstlosem Zusammengehen und Zusammenwirken das Beste zu wollen und das Ziel mit Entschiedenheit und Hartnäckigkeit zu verfolgen, dann wird die Selbsthilfe Erfolg haben, dann wird die in Zürich beschlossene Lösung mit Hilfe des Bundes Wirklichkeit werden. Das Gebot der Stunde heisst deshalb: Einigkeit und Zusammenwirken der Versicherten und ihrer Verbände, gemeinsame und entschiedene Verfolgung des Zieles. Tausende von zweifelt und dreifelt einflusslichen Versicherten wünschen schlichtest, dass dieses Gebot der

Stunde allseitig erkannt, dass endlich gehandelt werde, gehandelt seitens der Versicherten-Verbände, gehandelt auch seitens des Bundesrates und des eidgen. Versicherungsamtes. Möge dem in Zürich bestellten und noch zu erweiternden Aktionskomitee beschiden sein, der Erkenntnis des Gebotes der Stunde zum Durchbruche zu verhelfen!

Zur Konferenz der Preiskontrollure vom 30. Juni/2. Juli in Interlaken.*

Nachdem wir Raum mangels halber bisher nur einen gedrängten Ueberblick über die Konferenz nebst einem Auszug aus der gehaltenen Rede des Herrn Zentralvorstandsmitglied W. Hofmann an der Eröffnungssitzung bringen konnten, seien die folgenden Zeilen einer knappen Orientierung über die eigentlichen geschäftlichen Verhandlungen gewidmet, die Montag, den 1. Juli, morgens, unter Vorsitz von Herrn Direktor Kurer im Regina Hotel lungfräulich begannen und in einer Nachmittagsitzung zu Ende geführt wurden. Zu einer detaillierten Wiedergabe der ebenso interessanten wie gut belegten Voten gerührt es uns allerdings auch heute am nötigen Raum, weshalb wir uns auf eine kurze Skizzierung der Aussprache, der einzelnen Anregungen und Wünsche pro Ausgestaltung der Kontrolle beschränken müssen, wobei wir gleich vorauszuschicken möchten, dass die Funktionäre sämtlicher Kontrollgebiete wirksame Mitarbeit leisten, indem sie durch Bekanntheit ihrer Kontrollverfahren, wie durch Einreichung einer Reihe praktisch verwendbarer Vorschläge mit dazu beitragen, den Erfolg der Zusammenkunft sicherzustellen.

Nach kurzem Eröffnungswort des Vorsitzenden sprach zunächst Bureauchef Tritschler über die Wichtigkeit der Preiskontrolle in volkswirtschaftlicher Hinsicht, über noch bestehende Mängel und über die Ausbaumöglichkeiten des Kontrolldienstes, dabei betonend, dass die Kontrolleure eine wirtschaftlich sehr nützliche Aufgabe erfüllen und demzufolge eine ausgesprochene Vertrauensarbeit leisten. Der Kontrollverfasser setzt denn auch einen hohen Grad von Fach- und Menschenkenntnis voraus und der Kontrolleur muss, je nach der Art des einzelnen Geschäftes und der Mentalität der Vereinsmitglieder, bei seiner Tätigkeit durchaus individuell vorgehen. Denn der Zweck der Kontrolle: die richtige Durchführung der Preisnormierung, wird weniger erreicht durch eine Grosszahl von Verzweigungen als durch geeignete Aufklärung und Instruktion der Mitglieder über die einschlägigen Vorschriften und die Bestrebungen des Zentralvereins auf Hebung und Förderung der Allgemeininteressen der Hotellerie. Hauptaufgabe

* Vergl. No. 27 und 28 vom 5. und 12. Juli.

des Kontrolleurs ist es daher, das Missrauen der Hoteliers unter sich zu zerstreuen, zwischen den einzelnen Mitgliedern, dem Verein und seinen Organen einen möglichst engen Kontakt herzustellen, und, wo noch notwendig, die Mitgliedschaft überhaupt zur Treue zu der Berufsorganisation zu erziehen. — Redner erörterte sodann die Berichterstattung über die Kontrolltätigkeit in den verschiedenen Kontrollgebieten, von denen namentlich das Berner Oberland die wertvollsten Angaben liefert und auch die Kontrolle am folgerichtigsten durchführt. Dank der Unterstützung seitens der Behörden und vor allem der Banken erfreut sich dieses Gebiet bezügl. der Preisnormierung allerdings geradezu einer Vorzugsstellung, die ihm im Notfall auch die Anwendung scharfer Sanktionen gestattet, ein Machtmittel, über das kein anderes Gebiet im gleichen Ausmasse verfügt. — Die Gesamtbewertung der Berichterstattung zeigt im übrigen eine sehr grosse Verschiedenartigkeit und ungleiche Erfassung ihrer Aufgabe durch die Kontrollbeamten, weshalb für die Zukunft sich die Adaption einer einheitlichen Grundsätze pro Kontrolle und Rapportwesen direkt aufdrängt. Dabei ist als Richtlinie weniger auf zahlenmässige Angaben abzustellen, als auf die allgemeine Orientierung über die Geschäftsführung und die Preispolitik im einzelnen Hotel, wobei kleinere Verfehlungen, vielleicht aus Unkenntnis der Vorschriften herrührend, vom Kontrolleur wohl notiert, aber nicht rapportiert zu werden brauchen. Bei jeder konstatierten Verfehlung sollte überhaupt die Motivierung des Hoteliers angeht und ihm sogleich die nötige Wegleitung pro zukünftiges Verhalten erteilt werden. Der Hotelier erkennt daraus, dass die Kontrolle wohl genau, jedoch nicht schikanös gehandhabt wird; diese Art Vorgehen erhöht aber auch das Vertrauen zum Kontrolleur und zur Berufsorganisation und bildet daher für den innern Zusammenhalt der Hotellerie einen ausserordentlich wichtigen moralischen Faktor.

Zusammenfassend hat Herr Tritschler die Kontrollfunktionäre, bei jeder Gelegenheit für den Verein zu werben, sowie den Mitgliedern eine genaue Kenntnis des Vereins, seiner Bestrebungen, bisherigen Leistungen und seiner Institutionen zu vermitteln. Die Preisnormierung ist abhängig von der inneren Stärke, vom Gedeihen des Berufsverbandes, weshalb die Mitgliederwerbung nicht erlahmen darf. Die Wechselwirkung von Berufsorganisation, Proprietät der Hotellerie und Preisnormierung ist feststehend, denn ohne starken Verband, keine Preisnormierung — ohne Preisnormierung aber auch kein Wiederaufblühen des Hotelgewerbes!

In der abschliessenden ebenso sachlichen wie instruktiven Aussprache äusserten sich

lat Savarin, in ovalem Vol-au-Vent kleine mit Trüffel und Speck gespickte Kalbsfilets, Fonds d'artichauds mit Erbsen, Julienne von Trüffeln, sehr schöne Aufmachung. Queue de Boeuf à la Mirabeau, farciert, mit Garniture von farcierten Gurken und Oliven. Poulet de grain à la Bénédictine, mit Garniture Kartoffeln und Gänseleber. Tournefos grillon, auf jeder Lendenschnitt ein pochiertes Ei mit Sauce Béarnaise, ein gebratenes Körbchen mit gebackenen Kartoffeln in Champignonsform. Médaille de Veau Vladimir, auf weissem Risotto, Garniture halbe Tomaten, Kartoffeln, Spargelspitzen, Sauce Hollandaise, Trüffeläden. Cotelettes d'agneau Quirinal, Sockel von Pain de foie gras, Fonds d'artichauds mit ausgekochten Gemüsen, Trüffelscheiben. Chops d'agneau à la Forestière, auf Bratsockel. Morchel Pilzpurée, Kartoffeln in Champignonsform. Plat special du buffet. Tournefos Beurnaise, Noisette de Veau Sauce Cheron, Tomate grillée aux Cèpes bordelaise, Tomate grillée aux petits pois à la française, kleines gebackenes Körbchen mit Pommes noisettes. Cotelettes de Pigeon Perigueux, ausgebeinte halbierte Tauben, farciert, mit Paté de foie gras, grilliert, auf Risotto und Pain de foie gras garniert. Alle diese Speisen waren auf wirksamem weissem Porzellan mit feinem Décor äusserst exakt und peinlich dressiert und kamen gerade dadurch zur Geltung. Die Platten sind in jedem feinen Restaurationsbetrieb in der Praxis wirklich anwendbar.

No. 331: Médaille de Volaille Belle Jardinière. Ovaler Korb aus grün gefärbtem Teig geflochten, gefüllt mit Macédoine de Légumes, darauf Médailles de Volaille, farciert mit Mousse au foie gras, chaudfroid und mit Trüffel garniert, das Ganze mit Gelée, ausgekochten Trüffeln und Tomaten garniert.

No. 33: Chaud-froid de faisans et caillies grande chasse. Ein grosses Jagdstück in alter Technik, welche heute, wie uns die Ausstellung gezeigt hat, wenig mehr angewandt wird. Ein mit Wachs überzogenes Holzgestell, einen Eichstamm mit Wurzeln, Ästen und Kränzen von Eichenlaub darstellend, zeigt auf seinem untern Teil eine aus Stearin gegossene Jagdgruppe, der obere Teil trägt die schön dekorierten Chaudfroids de Faisan et Bécasses. Das Ganze ist übertrag von einem weitem Baumstamm, welcher mit einem posauenblasenden Engel gekrönt wird. Am Baumstamm sind in Wachs modellerte weisse Nelken angestecht. Diese Anordnung ist eine Entleerung. Sockel, Jagdstück, Eichenkränze, Nelken sind an und für sich saubere Arbeiten, desgleichen die Chaudfroids, dagegen ist die Komposition des obern Teiles verfehlt. Es ist unnatürlich, aus einem Eichstamm Nelken wachsen zu lassen. Auf den Sockel gehörte m. E. ein schönes Faisan en plume mit Bécasses als Garniture und schönen Hafelets als Abschluss, oder sonst ein grosses Stück Gieber, aber keine Wachselnen und kein Engel. Eine andere Lösung wäre die Fortsetzung des knorrigen Eichstammes nach oben mit Ästen,

Zweigen, Blättern und Eichen, der Stamm darf abgebrochen sein, wie vom Blitz erschlagen. Der Verfertiger hat entschiedenes Talent, wie seine anderen sehr schönen Arbeiten zeigen, jedoch scheint ihm der Blick für den harmonischen oder natürlichen Aufbau abzugehen. Ich finde hier meine Auffassung, welche ich über den Berner Salon culinaire 1923 vertreten habe, voll und ganz bestätigt.

No. 304 Galantine de Volaille. Gedicgenes Objekt, saubere Aspüsgarnitur.

No. 306 Hors d'oeuvre riche en volaille. Auf Wagen zum Servieren bereit. 16 Schalen mit geschmackvoll und reich angerichteten Vorspeisen: Fischgerichte, Fleisch-, Eier-, Gemüse-salate.

No. 307 Truite froide en bellevue, hübsche Garnitur: Rosen aus Tomaten, Eierkörbchen mit Caviar, Aspics.

No. 308 Paupiettes de filet de sole Chevalière, ein terrassenförmig aufgebautes Arrangement von masquierten Sezungenfilets in drei Farben, garniert mit Krebsen, Champignons, gefüllten Gurken. Originelles Schaustück.

No. 309 Selle de chevreuil Bigarrade, gebratener Rehriicken auf Sockel, garniert mit Baurangenscheiben und Kirschen, umgeben von kleinen Körbchen mit kleinen Kirschen gefüllt. In dunklem Ton gehaltene praktische und appetitliche Platte.

No. 310 Cuisson de veau glacé en volaille, ein ganzer Kalbschlegel gebraten und glaciert auf einem Silberwagen mit Gemüsegarnitur, zum Servieren bereit. Sehr praktisch und sauber.

der Reihe nach die Vertreter aller Kontrollgebiete, HH. Wegmüller, Lehmann, Pesch, Gern und Felix, wie der Kontrolleur des Zentralvereins, Herr Heer, der als Wegleitung für die regionale Kontrolle allgemeine Richtlinien zu Protokoll gab. Den Herren, auf deren Darlegungen gelegentlich noch zurückzukommen sein wird, sei für ihre wertvolle Mitarbeit auch an dieser Stelle der beste Dank ausgesprochen. Ihre von warmem Interesse für das Wohl der Hotellerie, von grosser Liebe zu ihrer Arbeit getragenen Voten erstreckten sich in der Hauptsache auf die regionalen Kontrollverfahren, wie auf die Bedeutung von Dreisnormierung und Kontrolle überhaupt. Sie gälten ferner der engen Zusammenarbeit mit dem Zentralverein und der Direktion, wie der intensiveren Förderung der Kontrolltätigkeit seitens der Sektionen, in welcher letzterer Hinsicht da und dort noch manches zu wünschen übrig bleibt. Gegenstand der Erörterung bildeten sodann vor allem, gemäss dem Arbeitsprogramm der Konferenz, die Fragen der Ausgestaltung der Kontrolle, der Vereinheitlichung der Berichterstattung, der Menüzusammensetzung, der eventuellen Preisfixierung auch für Nichtmitgliederhotels (Prüfung auf die Opportunität eines solchen Vorgehens), dann Fragen der Kategorienzuteilung der Hotels mit Zwischenpreisen, der Buchführung, der Förderung loyaler Preispolitik und Pflege der Solidarität im Gastgewerbe, der Preispublikation in fremder Währung, sowie die Revision und der definitive Ausbau des bisher provisorischen Kontrollreglements. In den meisten der hier genannten Punkte konnte allgemeine Übereinstimmung erzielt werden, während verschiedene andere Anregungen von der Direktion zur näheren Prüfung vorgemerkt wurden. Es stund der Konferenz reichlich nicht zu, bindende Beschlüsse zu fassen, vielmehr handelte es sich darum, die Wünsche und Vorschläge der Kontrollbeamten zur Kenntnis zu nehmen, sie in gemeinsamer Sitzung zu diskutieren und das Resultat der Aussprache s. Z. dem Zentralvorstand zum Endentscheid zu unterbreiten.

Nach sechs arbeitsreichen Stunden wurde die Sitzung durch Direktor Kurer geschlossen mit dem Ausdruck der festen Überzeugung, dass die Konferenz Nützlichste geleistet zum Wohle der gesamtschweizerischen Hotellerie, wie zur Förderung und Aufrechterhaltung ihrer Preispolitik. ii.

Hotellerie — Arbeitslosigkeit — Auswanderung.*)

(Korresp.)

Vorbemerkung der Redaktion: Dieser Aufsatz eines unserer Mitarbeiter ist auch den „Basler Nachrichten“ zur Verfügung gestellt und dort publiziert worden. Wir hoffen, der Appell an die bessere Einsicht des schweizer. Reisepublikums möge nicht ungehört verhallen.

Mit ihrem initiativen Geist, ihrer Unternehmungslust und ihrem hochwertigen Berufswissen hat es die schweizer. Hotellerie verstanden, für die Gesundung der kranken Menschheit und die Erholung der im modernen Betrieb mitgenommenen Nerven passende neue Kurorte auszusuchen und alberühmte Heil- und Badesälen den neuesten Anforderungen entsprechend auszubauen. Sie ist dafür nicht nach Verdienst gewürdigt und belohnt worden, hat vielmehr da und dort, selbst aus gebildeten Kreisen heraus, nur Tadel und Ablehnung geerntet. Und dies trotzdem das Gastgewerbe seit Jahrzehnten einen der wichtigsten Faktoren unserer Volkswirtschaft darstellt, von dem direkt oder indirekt alle andern Erwerbs-

*) Raummangelshalber wiederholt zurückgelegt.

zweige alimentiert werden, fliessen doch die Einnahmen der Hotels durch Tutzende von Kanälen wieder der Allgemeinheit zu.

Es hiesse, Bekanntes wiederholen, wollte man ein Klagegedicht über die derzeitige wirtschaftliche Notlage der Hotellerie anstimmen. Klagen führen in der Regel zu nichts. Viel wichtiger aber sind dagegen Versuche und Anstrengungen, Mittel und Wege zu finden, der Notlage möglichst abzuwehren. Auch daran hat es in den letzten Jahren nicht gefehlt. In Graubünden, im Kanton Bern, im Wallis sind Hilfsinstitutionen ins Leben gerufen worden und durch Subventionierung der Schweizer. Hotel-Treuhandgesellschaft hat selbst der Bund die nationale Tragweite der Hotelkrise anerkannt und Mittel zu ihrer Bekämpfung zur Verfügung gestellt. Dank dieser Aktionen konnte bisher viel Leid gemildert, manches Unternehmen vor dem Zusammenbruch bewahrt werden, — allein die zweckmässige gründliche Sanierung, den Wiederaufbau der Hotellerie bedeutet auch diese Hilfe noch nicht! Es bedarf hierzu vielmehr der erneuten und verstärkten Zunahme des Fremdenverkehrs, der Kur- und Badesaisonen. Und da richtet sich, angesichts des Zusammenbruchs der meisten ausländischen Währungen und der Verarmung ganzer grosser Völker, der Appell vor allem an die begüterten Kreise des Inlandes, ihrerseits durch vermehrte Bade- und Kurortbesuche zur Sanierung eines einheimischen Gewerbebezuges beizutragen, der die Sympathien der Gesamtheit vollauf verdient.

Die Tagespresse meldete vor einigen Wochen den Beschluss des Bundesrates, zum Zwecke der Auswanderung Fr. 500,000 zur Verfügung zu stellen. — Was hat denn dieser Beschluss mit der Notlage im Gastgewerbe zu tun, mag sich wohl mancher Leser fragen. Nun — auch hier gibt es für reichliche Überlegung innere Zusammenhänge! Die Förderung der Auswanderung gilt heute als Mittel zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit. Die Arbeitslosigkeit aber ist zum Teil eine Folge der Hotelkrise und letztere wiederum ist verursacht durch die Tendenz vieler begüterter Schweizer Familien, ihre Ferien- und Kuraufenthalte im valutaschwachen Ausland zu verbringen.

Dies der oben erwähnte innere Zusammenhang! Es tut einem im Herzen weh, unsere leersiehenden Kur- und Badesäle zu sehen und daneben von der Auswanderung tüchtiger Hotelangestellter zu hören, während unser Schweizer Reisepublikum sich in Valutarien gefällt. Es will uns scheinen, hier hätten die wohlhabenden Kreise unseres Volkes eine wichtige nationale Aufgabe zu erfüllen, haben sie es doch in der Hand, durch verstärkten Besuch der eigenen Kurorte und Bäder vermehrte Arbeitsgelegenheit zu schaffen und dadurch der Abwanderung für unser Volkstum und seine Zukunft wertvoller Elemente entgegenzuwirken. — Da ist z. B. vor den Toren der Stadt Basel ein Kurhaus, mit alberühmten Heilquellen und modernen Einrichtungen, die sich sehen lassen dürfen. Besitzer und Leiter mühen sich seit Jahr und Tag, das Geschäft über Wasser zu halten, es womöglich noch zu entwickeln. Allein es fehlt an Besuch, denn der Zug der Zeit weist nach Valutarien und wo sonst während der Saison 20–30 Angestellte ihr Brot fanden, herrscht niederdrückende Betriebsstille. Solcher Fälle wären in der Schweiz zu Tutzenden zu registrieren und doch wäre es leicht, hier Abhilfe zu schaffen durch Bevorzugung des eigenen Landes als Kur- und Erholungsstätte. Statt dessen aber geht man ins Ausland, bezahlt dort bei schlechterer Unterkunft und Verpflegung womöglich noch höhere Preise und — überlässt es dem Staat, für die arbeitslosen Volksgenossen zu

sorgen oder ihre Auswanderung mit Bundesmitteln zu fördern, um nicht zu sagen: zu forcieren. Merkwürdige volkswirtschaftliche Einstellung! — Hier herrscht ohne allen Zweifel ein gewisses Manko an Pflichtbewusstsein und Nationalgefühl jener Kreise, die dank ihrer materiellen Lage am ehesten zur Wiederaufrichtung eines einheimischen Gewerbebezuges und damit zur Verminderung der Arbeitslosigkeit beizutragen vermöchten, eines Gewerbebezuges, der für den Ruf, das Ansehen der Schweiz und ihres Volkes bisher denn doch nicht wenig geleistet. An diese wohlhabenden Kreise ergeht nun zu Beginn der Saison die Bitte, sich ihrer vaterländischen Pflichten zu erinnern und ihre Kundschaft dem eigenen Lande zu erhalten. Diese Einstellung bedeutet nicht nur Bekundung wohlwollender gemein-eigenössischer Solidarität, sondern ist zugleich Rettung wichtiger Bestandteile des Volksvermögens, Schaffung von Arbeitsgelegenheit und damit Erhaltung von Volksteilen, die sonst, zur Auswanderung genötigt, unserem Lande und seiner Nationalwirtschaft für immer verloren gehen. —

Die Lage der Hotellerie in Graubünden.

Der vor ungefähr Monatsfrist erschienene 8. Geschäftsbericht der Bündner Kreditgenossenschaft stellt bezüglich der Sommersaison 1922 fest, dass einzelne bündnerische Fremdenorte ein befriedigendes Ergebnis des Sommerbetriebes feststellen können. Leider sei das aber nicht überall der Fall und es haben speziell einige der bedeutenden Fremdenzentren, wie Davos, St. Moritz-Bad, Pontresina und das Unterengadin im letzten Sommer schlecht gearbeitet. Bedeutend besser sind die Ergebnisse der Wintersaison 1922/23 zu verzeichnen, die gegenüber dem Vorjahr neuerdings gestiegen. Erfreulich ist die Tatsache, dass mit Ausnahme der Zentralstaaten beinahe alle Nationalitäten gegenüber dem Vorjahre einen Zuwachs aufwiesen. Zufolge dieser günstigen Entwicklung war das Ergebnis der Wintersaison in den meisten Kurorten des Kantons durchaus befriedigend. St. Moritz wies für die Dauer der Hochsaison annähernd die maximale Besetzung aus der Vorkriegszeit auf. Auch Arosa, Klosters und Lenzerheide haben gut gearbeitet. Weniger günstig dürfte das Ergebnis in Davos und Pontresina sein. Die günstige Entwicklung, welche speziell für St. Moritz festzustellen ist, berechtigt zur Erwartung, dass die Krisis an diesem einen Hauptzentrum der bündnerischen Hotellerie überwunden ist. Diese Tatsache ist für die Kreditgenossenschaft von grosser Bedeutung, weil ein namhafter Teil der von ihr bewilligten Darlehen an Geschäfte und Unternehmungen in St. Moritz ausbezahlt werden ist. Auch an anderen Orten, wie Flims, Lenzerheide und Klosters dürfte der Tiefpunkt überwunden sein. Das finanzielle Ergebnis des Berichtsjahres reicht in der Hauptsache aus, um die laufenden Betriebsausgaben der Genossenschaft zu decken. Im Berichtsjahre sind Betriebsvorschüsse im Gesamtbetrag von zirka Fr. 360,000 — ausbezahlt worden. Seit der Gründung der Genossenschaft sind Darlehen im Totalbetrage von rund 16 Millionen entrichtet worden. Bis Ende 1922 wurden rund Fr. 1,800,000 — zurückbezahlt. Das Darlehenskonto ist im abgelaufenen Jahre um einen namhaften Betrag zurückgegangen.

Internationaler Mittelstandskongress.

Wie wir bereits einmal festgestellt haben, wurde der Antrag zur Abhaltung eines internationalen Mittelstands-Kongresses in der Schweiz in Verbindung mit der Gründung eines internationalen Bundes überall mit grossem Beifall aufgenommen. Dank diesen erfreulichen Umständen konnten die allgemeinen Vorarbeiten für die Durchführung des Kongresses rasch gefördert werden. Es sind auch bezüglich der Ordnung des Verhältnisses zwischen dem künftigen Mittelstandsbund und dem internationalen Institut für das Studium der Mittelstandsfragen Abmachungen getroffen worden, die der Mittelstandsbewegung in jeder Hinsicht dienlich sein werden.

Nun sind dem Organisationskomitee aber aus einigen Staaten Vorschläge zu dem Statutenentwurf zugegangen, die von grundsätzlicher Bedeutung und deshalb nicht geeignet sind, in einer relativ kurzen Plenarversammlung des Kongresses endgültig behandelt zu werden. Die Weg des Zirkularschreibens und des schriftlichen Meinungsaustausches erwies sich nicht

als zweckmässig, um rasch zu einer Abklärung zu führen. Ferner haben verschiedene Länder den Wunsch geäußert, es möge das Datum der Abhaltung des Kongresses etwas weiter hinausgeschoben werden, da die eingeleitete Bildung der Landesgruppen bzw. Landskominmissionen und die Auswahl der Referenten für den Kongress mehr Zeit benötige als anfänglich vorgesehen war.

In Anbetracht dieser Verhältnisse wurde, trotz den in einer Reihe von Staaten bereits weit vorgeschrittenen Vorbereitungen für die Teilnahme an dem Kongress beschlossenen, den Wünschen auf Verschiebung Folge zu geben, damit unter allen Umständen eine möglichst umfassende Universalität des Kongresses sichergestellt ist.

Dagegen soll zur Behandlung der verschiedenen Fragen an dem für den Kongress ursprünglich vorgesehenen Orten und Tagen (18.–20. September in Bern und Lausanne) eine Delegiertenkonferenz stattfinden, an die jedes Land etwa vier Vertreter, entsprechend den vier Gruppen: Handwerk und Kleinindustrie, Handel, freie Berufe, übriger Mittelstand) abordnen wird.

Streik in einem österreichischen Kurorte.

Dem „Freien Rätler“ wird aus Oesterreich geschrieben:

In dem bekannten Badekurort Gastein fand letzter Tage ein Streik der Hotelbediensteten statt, der viele Fremde zur Abreise veranlasste. Die „Reichspost“ berichtet folgende nicht uninteressante Einzelheiten. Die Preise in Gastein haben heuer schon seit Beginn der Saison eine ungeheuerliche Höhe erreicht und sind höher als an der französischen Riviera. Die Hoteliers erklärten dies mit den hohen, von dem sozialistisch organisierten Hotelpersonal aufgenötigten Personalkosten. Tatsächlich betragen die Einnahmen von Hotelbediensteten, die direkten Verkehr mit den Fremden haben (Portiers, Oberkellner und Zimmerkellner) täglich 300,000 bis 500,000 Kronen! Der 15jährige Liftboy eines Hotels hatte kürzlich an einem Tage allein 120,000 Kronen an Trinkgeldern eingenommen. Zu den vorgeschriebenen hohen Trinkgeldern kommen noch die Löhne, freie Kost und Wohnung, Wäsche und oft auch die Hoteltinkende. Obwohl das mittelständische Kurpublikum die Preise schon nicht mehr erzwängen konnte und den Kurort räumte, begann dennoch der Streik, um eine Aufbesserung zu erreichen. Die Fremden standen plötzlich ohne Bedienung, ohne Verpflegung und ohne Bäder da. Zwei Tage mussten die Kurgäste sich selbst bedienen und sich kalt verpflegen, während sie auf die Bäder ganz verzichten mussten. Die Wandelhalle, für deren Benützung die Kurgäste hohe Abgaben zahlen, nahmen die Streikenden für sich in Anspruch. Auf dem Musikpodium jagte das Streikkomitee, die ganze Halle gleich drei Tage lang ein wüstes Lärmen. Die Streikpartoutillen drangen in die Hotelbetriebe ein und holten die arbeitenden Angestellten heraus, die Kellnerinnen mussten sofort die Bedienung einstellen, sodass die Gäste sich selbst das Essen aus der Küche holen mussten. Schliesslich veranstalteten die Streikführer Massenversammlungen vor den Hotels und drohten, Licht, Wasser, Bahn, Post und Telegraph ausser Betrieb zu setzen. Der Streik endigte am 17. im 70prozentigen Lohmetzung, gefordert waren 150 Prozent. Das Kurleben aber hat dadurch eine neuerliche, riesige Vertiefung erfahren.

Aus andern Vereinen

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes.

Wie dem VI. Jahresbericht dieser Organisation pro Geschäftsjahr 1922/23 zu entnehmen ist, hatte auch das Berner Oberland in der letzten Sommer- und Wintersaison eine Frequenzerhöhung zu verzeichnen. Es betrifft dies jedoch nur diejenigen Kurorte und Hotels, deren Klientele sich in der Hauptsache aus Ausländern rekrutiert, während die Besuchszahlen der Häuser mit vorwiegend inländischer Kundschaft hinter dem Vorjahre etwas zurückblieben, als Folge der anhaltenden Wirtschaftskrise, der Instabilität der politischen Verhältnisse der Valais und der schlechten Witterung im Sommer 1922. Diese Konstatierung wird bestätigt durch die Beobachtungen der Genossenschaft über die Wirkung der letztjährigen 10-prozentigen Ermässigung der Pensions- und Mahlzeitpreise. Die Erhebungen ergaben, dass bei den Hotels und Pensionen mit Schweizerkundschaft eine Frequenzerhöhung nicht eintrat, wogegen der Preisabbau die erhoffte Steigerung der ausländischen Gästezahl bewirkte. Der Bericht orientiert sodann über die Wahrnehmungen der Preiskontrolle, an der auch für

No. 311 Mosaïque de caillies, eine Mousse von Wachtelweizen in Aspic. Eigenartige Platte, von geduldigster Arbeit zeugend.

No. 312 Mixed-grill „Bustard“ eine gediegene Platte verschiedener auf dem Rost gebratener Fleischsorten: Kalbfleisch, Hammelcotelette, Ochsenfilet, Schweinscotelette, Nieren, Leber, Milken, Speck und garniert mit Tomaten, Artischocken, Äpfeln, Champignons, Bohnen, Erbsen, Butter und Mark.

No. 313 Volaille à l'Argenteuil, ein effektvolles Stück, auf weissem Sockel 2 Poulets ganz weiss überzogen, bekränzt mit Spargeln und Dominoissen umgeben.

No. 314 Salade maitre. Ein italienischer Salat mit verschiedenen Gruppen von Gemüsesalaten umgeben. Hübsche Platte von erfrischendem Aussehen.

No. 315 Gâteau de Noce, Hochzeitskuchen aus Nougatmasse mit Aufbau von Nougat mit Zuckerfrüchten. Ein sehr schönes Stück.

D. Schlussbetrachtungen.

Die Durchführung der Ausstellung darf in jeder Beziehung als äusserst gelungen bezeichnet werden. Eine riesige Arbeit ist geleistet worden und Veranstalter und Aussteller verdienen höchstes Lob. Wir wünschen besonders den Letztern, dass ihre Mühe und Aufwand von geschäftlichem Erfolg gekrönt sein möge. Hoffentlich lässt die Dritte Schweizerische Kochkunstausstellung nicht wieder 38 Jahre auf sich warten wie diese zweite! — Um der Männer willen, die wie Michel, Ruchi, Jean Nötzi u. a., sich um die wirklich erste Schweizerische Kochkunstausstellung vom Jahre 1885 in Zürich verdient gemacht haben, sei in

diesem Zusammenhang jener Veranstaltung gedacht. Wir wissen dabei, dass in Luzern mit der dort gebrauchten, u. E. allerdings irrtümlichen Bezeichnung irgend eine Böswilligkeit oder die Nichtachtung früherer Arbeit nicht verbunden waren.

Über den ungemein instruktiven Wert einer solchen Ausstellung für das Hotel- und Gastgewerbe, Prinzipale und Personal, insbesondere für die jungen Köche, wird man wohl ungeteilter Meinung sein. Wohl keiner hat die Ausstellung verlassen, ohne neue Anregungen mit heim zu nehmen, neue Erfahrungen gesammelt zu haben.

Es wäre ein Verdienst vom volkswirtschaftlichen und vom beruflichen Standpunkt aus, wenn sich die Berufungsorganisation des Hotel-, Gastwirtschafts- und Konditoreigewerbes und anderer Zweige der Lebensmittelbranche zusammenfinden könnten, um in gewissen Zeitabständen, sagen wir z. B. alle 5–10 Jahre solche Ausstellungen, welche die gesamte Lebensmittelbranche zusammenfassen können, zu veranstalten. Ein solche Ausstellung könnte z. B. mit einer schweizer. oder kantonalen Gewerbe-Ausstellung verbunden werden, denn nicht überall sind die räumlichen und örtlichen Verhältnisse so günstig wie in Luzern. Daher sollte jede Kräftezerpflünderung vermieden werden. Zu gleicher Zeit mit der Luzerner, hat in Genf eine andere Ausstellung des Konditorei- und Bäckereigewerbes stattgefunden. Wenn ich kaum glaube, dass hinsichtlich Frequenz die eine der andern geschadet hat, so ist doch die Auffassung eines Vertreters einer schweizer. Apparatebaufabrik typisch. „Der Mann zeigte mir einige Wochen vor der Ausstellung einen neuen Artikel, welcher für Café-Restaurants bestimmt ist. Auf

meine Frage, ob der Artikel an der Luzerner Ausstellung im Betrieb zu stehen sei, erklärte er mir nein, er sei in Genf an der Konditoreiausstellung zu sehen, die sei wichtiger! Ich hoffe, der Mann ist seither eines besseren belehrt worden. Auch das Fehlen verschiedener bedeutender Lieferfirmen der Hotelküchenbranche zeigt, dass die Ausstellung aus von diesen jedenfalls unterschätzt worden ist.

Vom küchentechnischen Standpunkt aus wäre es wertvoll und im Interesse der beruflichen Ausbildung der jungen heranwachsenden Köche, wenn alle in einem grossen Schweizer- oder Fremdenverkehrszentrum ein Salon culinaire, ähnlich dem Berner 1923, stattfinden könnte. Die Sache sollte aber von einer zentralen Kommission aus geleitet und organisiert werden. Wie wir vernehmen, ist geplant, die Kochkunstkommission der Luzerner Ausstellung bestehen zu lassen und aus allen Teilen der Schweiz durch Fachleute aus Prinzipals- und Personalkreisen zu ergänzen. Einer solchen Kommission könnte die hunsrückerische Organisation der Salons übertragen werden. Ihre Aufgabe wäre die Überwachung der beruflichen und künstlerischen Ausbildung der jungen Köche unterstellt sein. Da ja bereits an verschiedenen Orten lokale Organisationen dieser Art bestehen, wird der Erweiterung dieser Kommission durch Zusammenfassen der Kräfte keine grossen Hindernisse im Wege stehen. Die Sache ist wert, näher geprüft zu werden. Die gesamte Hotellerie kann daraus nur Nutzen ziehen.

Wir geben uns der Hoffnung hin, die Ausstellung möge dazu beigetragen haben, nach allen Seiten recht deutlich zu dokumentieren, dass ganz

speziell im Hotelbetrieb nur gemeinsames Zusammenarbeiten von Prinzipal- und Angestelltenstaffel so Schönes zu Wege bringen konnte, wie eingangs dieser Artikelserie betont wurde. Die Prinzipale haben durch finanzielle Opfer, Überlassung der Waren und Geräte etc., die Köche durch intensive Arbeit in Freizeit und Nachts das ihre dazu beigetragen, dass die Ausstellung so glänzend durchgeführt werden konnte, mit fähiger, tüchtiger und fleissiger Arbeit. Jeder Besucher Steigerung der Lustbarkeit in jeder Hinsicht. Wir glauben, es ist Zeit, sich zu gehen, wenn wir die Luzerner Ausstellung als ein fachmännisches Ereignis allerersten Ranges bezeichnen, wert in Wort und Bild festgehalten zu werden. Möge sie eine gute Vorbildung sein zu neuem Aufschwung und blühendem Gedeihen der schweizer. Hotellerie.

Nicht vergessen wollen wir die Jury des Kochkunstpavillons, die ebenfalls eine schwierige Aufgabe zu erfüllen hatte und sie mit viel Takt und Aufopferung gelöst hat.

Wenn wir einen Wunsch aussprechen dürfen, so sei es der, dass bei einer künftigen Ausstellung besondere Preise für Leistungen von Hausfrauenschulen, Kochschulen, Hausfrauen, Köchinnen ausgesetzt werden für bürgerliche, Regime-, Kranken- und Kinderküche. Die Beteiligung aus diesen Kreisen war leider etwas schwach. Persönliche Erkundigungen führen mich zum Schluss, dass es einigermaßen an Aufklärung gefehlt hat. Tatsächlich ist man im allgemeinen in der Presse ausserhalb Luzerns einer gewissen Interesslosigkeit gegenüber. Eine Anfrage bei einer bedeutenden Zeitung, ob eine solche Berichterstattung über die Ausstellung erwünscht seien, wurde nicht einmal beantwortet.

die Zukunft festgehalten werden soll, da durch das Einvernehmen unter den Hoteliers gefestigt und das Standesbewusstsein gehoben wird. Die Kontrolle förderte im Berichtsjahr acht Verfehlungen gegen die Preisvorschriften zutage, die alle durch den Vorstand der Genossenschaft erledigt werden konnten. In weiteren Kapiteln spricht sich der Bericht über die Beziehungen zur Oberl. Hilfskasse u. der Schweizer Hotel-Treuehandels-Gesellschaft aus und erwähnt eine Reihe weiterer Arbeitsgebiete wie: Sonntagfahrverbot für Motorfahrzeuge, Hotelbauverbot, Revision des kant. Gesetzes über des Wirtschaftswesen, Revision des kant. Steuergesetzes usw. — Hinsichtlich der Buchhaltung wird die Feststellung gemacht, dass die Hoteliers und Pensionsinhaber immer mehr zur Einsicht gelangen, dass die Grundlage eines rationellen Geschäftsbetriebes eine gut geführte Buchhaltung ist und bilden muss. Einen gesunden Einfluss hat in dieser Richtung namentlich die Oberländische Hilfskasse ausgeübt. — Der Mitgliederbestand der Genossenschaft hob sich auf 345 mit 358 Hotelgeschäften. Die Rechnung schliesst zum ersten Mal ohne Defizit ab, das Ergebnis gestaltete sogar die Tilgung der aus den Vorjahren bestehenden Defizite im Betrage von Fr. 1168.—, ein Beweis, dass auch bei Bewältigung eines breiten Arbeitsprogramms eine sparsame Wirtschaftsführung möglich ist.

Technische Rundschau

Küchentechnische Hilfsmaschinen. Wie uns in Ergänzung unserer Artikelserie über die Schweizer Kochkunst-Ausstellung in Luzern mitgeteilt wird, hatte die Firma Schwabenden, Zürich, dem Konditoreibetrieb des Schweiz. Konditorverbandes, eine ihrer neuesten Küchenanlagen, mit automatischem Kochwasserbrodler für die Bereithaltung von frischem Tee- und Kaffeewasser, zur Verfügung gestellt, bei welcher für die Ueberbrührung des Kaffee- und dessen Filtrierung chemisch reines Filtrierpapier verwendet wird. Diese Filtriermethode hat sich ausgezeichnet bewährt und garantiert nicht nur die ausserste Ausnutzung des Kaffeebohnen, sondern gestattet auch unbedingt saubere Zubereitung. — Die gleiche Firma hatte in der Küche des Grillrooms auch eine elektrisch betriebene Küchenmaschine in Anlage mit einer Fleischhack-, Reib- und Passiermaschine, Kaffeeühle und Kartoffelschälmaschine in Betrieb. Der Motor und die Transmission waren unsichtbar in den Tisch, auf welchem sich die Maschinen befanden, eingebaut und boten so ein vollendetes, sich gut präsentierendes Ganzes, welches leicht in jeder Küche zur Aufstellung gelangen kann. — Welche Erleichterung in der Abwicklung der Küchegeschäfte eine solche Anlage dem vielbeschäftigten Küchenpersonal bietet und wie sauber, schnell und hygienisch die Arbeit vor sich geht, kann nur der ermesen, welcher selbst einmal in einem grossen Küchenbetrieb mit Hand anzulegen Gelegenheit hatte. —

Kleine Chronik

Oberländische Volkswirtschaftskammer. Der erweiterte Vorstand der Oberländischen Volkswirtschaftskammer wählte in seiner Sitzung vom 21. Juli zum ständigen Sekretär Dr. rer. pol. Hans Born aus Bern.

Basel. (Mitg.) Herr J. Hold-Leupin, seit 15 Jahren Inhaber des Hotel Continental, hat dieses Haus verkauft an Herrn Wentz, zuletzt Restaurant zum Neuen Warteck am Badischen Bahnhof. Verkaufspreis Fr. 620,000.—. Der Antritt erfolgte am 1. August.

Lucarno. Die Espinade A.-G. hat an Stelle des kürzlich verstorbenen langjährigen Direktors Hrn. Platner nunmehr, mit Antritt per 15. August, Herrn Luisoni, den gegenwärtigen Direktor des Bureau Luzern der „Suisse-Italie“ gewählt. Sie hat damit gewiss einen guten Griff gemacht, denn Herr Luisoni, der früher lange Jahre Direktor eines Pariser Hotels und später Mitbesitzer des Hotels Bellevue in Lugano war, hat grosse Hotelenerfahrung und beste Konnektionen im In- und Auslande. Wir wünschen dem Unternehmen und Herrn Luisoni guten Erfolg.

Automobilverkehr. (S. V. Z.) Die Schweizerische Verkehrs-Zentrale hat kürzlich an die Ständeratische Kommission für das neue eidgen. Automobilgesetz und an das eidgen. Justiz- und Polizeidepartement im Namen aller interessierten Verbände eine Eingabe im Sinne der am Verkehrstag in Luzern getroffenen Beschlüsse gerichtet. Die Eingabe bezweckt, die ausländischen Automobilisten der obligatorischen Haftpflicht-Versicherung zu entheben und regt im allgemeinen an, dass die Haftpflicht der Automobilisten nicht schwerer sein solle, als diejenige der Eisenbahnen.

Personalbestand der Bundesverwaltung. Zum ersten Mal seit der Veröffentlichung der Personalstatistik (1. April 1922) weist der Personalbestand der Bundesverwaltung eine kleine Zunahme auf, die mit der Einstellung von Notstandsarbeitern in den Militärwerkstätten in Zusammenhang steht. Diese Zunahme zeigt sich im Anstiege des Bestandes während des ersten Halbjahres 1923 von 32,093 auf 32,250, also um 157 Arbeitskräfte. Bei den Bundesbahnen ist im gleichen Zeitraum ein Rückgang eingetreten von 35,964 auf 35,360, also um 604 Arbeitskräfte. Der Gesamtbestand des Bundespersonals hat sich somit im ersten Halbjahre 1923 vermindert von 68,057 auf 67,590, also um 467 Arbeitskräfte.

Verkehrswesen

Schiffahrt auf dem Luganersee. Laut einer Agenturmeldung hat die Schiffahrtsgesellschaft Lariana dem italienischen Ministerium für öffentliche Arbeiten ein Konzessionsbegehren für den Betrieb der Schiffahrt auf dem Luganersee eingereicht. Die Gesellschaft erhielt vom Minister für öffentliche Arbeiten den Bescheid, dass mit der Schweizerischen Regierung über die Regelung der Schiffahrt auf den schweizerischen Gewässern des Luganersees bereits Verhandlungen im Gange seien. Das Gesuch der Gesellschaft Lariana sei vom Ministerium des Aeusseren in Erwägung gezogen worden; auch habe man beschlossen, den Abschluss der Verhandlungen möglichst zu beschleunigen.

Handelsregister

Hotel Montana A.-G., Luzern. Diese mit Sitz in Luzern gegründete Aktiengesellschaft hat den Zweck, das Hotel Montana in Luzern zu betreiben, eventuell samt Mobilien, Inventar und Bahnanlagen zu erwerben und selbst zu betreiben oder

zu verpachten oder für andere Zwecke zu verwenden oder zu veräussern. Das Grundkapital der Gesellschaft beträgt Fr. 120,000. Präsident des Verwaltungsrates ist Dr. Oskar Allgäuer, sen., Advokat, von und in Luzern; Vizepräsident: Dr. Willi Schullhess, Bankdirektor, von Zürich, in Zollikon; weitere Mitglieder sind: Bernhard Rast, Subdirektor, von Hochdorf, in Ebikon; Hugo E. Prager, Hotelier, von und in Zürich und Niklaus Probst, Privatier, von Thuisis, in Luzern.

Aktiengesellschaft Hotel Barblan, Sils i. E. Zweck dieser neu gegründeten Aktiengesellschaft ist der Erwerb und Weiterbetrieb des von der Firma „Erben Ludwig Barblan“ in Sils zu übernehmenden Hotels Barblan. Das Aktienkapital beträgt Fr. 120,000. Der Verwaltungsrat ist bestellt worden aus: Moth Othmar Bezolla, Hotelier, von Zernei, in Sils i. E.; Corrado Tugnun, Landwirt, von Bevers, in Paspels, und Andreas Brenn, Hoteldirektor, von Stürvis, in Passugg.

Finanz-Revue

A.-G. Kurhaus und Grand Hotel des Bains, St. Moritz. Die Inhaber von Obligationen des Sproz. Hypothekendarlehens von 1.2 Mill. Fr. werden auf den 28. August zu einer Gläubigerversammlung nach St. Moritz einberufen zur Abwicklung folgender Traktanden: Bericht über die finanzielle Lage der Gesellschaft; Beschlussfassung über die Anfrage der Bänderischen Kreditgenossenschaft, insbesondere a) Prolongation der Anleihe um fünf Jahre, d. h. bis zum 31. Dezember 1927, b) Einführung des variablen, vom Betriebsergebnis abhängigen Zinsfusses (5 Prozent im Maximum) für die prolongierte Anleihe; c) Streichung des Kupons per 31. Dezember 1922.

Kleine Totentafel

Aarau. In Brestenberg starb im Alter von 76 Jahren alt Nat.-Rat Oberst Max Erisman, ehemaliger langjähriger Besitzer des Kurhauses Brestenberg am Hallwilersee. Der Verstorbene gehörte während vieler Legislaturperioden dem Nationalrat und dem aargauischen Grossrat als freisinniger Vertreter an.

Fremdenfrequenz

Amliche Fremdenstatistik für den Kl. Graubünden. In der Woche vom 6. bis 13. Juli waren in Graubünden anwesend: Schweizer 6313, Amerikaner 337, Engländer 650, Deutsche und Oesterreicher 917, Franzosen und Belgier 288, Griechen 62, Italiener 212, Niederländer 786, Russen und Polen 71, Skandinavier 155, Spanier und Portugiesen 142, Tschechen und Ungarn 92, Balkanstaaten 36, andere Nationen 85; total 10,146 (1922: 10,127).

Zürich. Die Zahl der im Monat Juni in den Hotels der Stadt Zürich abgesehenen Fremden betrug 21,771 gegenüber 19,074 im gleichen Monat des Vorjahres und verteilte sich nach Staaten wie folgt: Schweiz 13,238; Deutschland 2877; Oesterreich 740; Italien 455; Frankreich 577; Spanien und Portugal 198; Belgien 107; Holland 407; Grossbritannien 617; Dänemark 17; Schweden und Norwegen 277; Russland 70; Polen 167; Tschechoslowakei 325; Jugoslawien 60; Ungarn 160; übrige europäische Staaten 249; Nordamerika 757; übrige aussereuropäische Länder 314.

Literatur

Luzern, Vierwaldstättersee und Umgebung. Illustrierter Führer von Dr. Franz Heine mann. Herausgegeben vom Offiziellen Verkehrsburau Luzern 1923. 96 Seiten, Preis Fr. 1.20. — Das Wiedererwachen des internationalen Reiselebens hat eine neue Fassung des Führers durch dieses wichtige Mittel- und urschweizerische Verkehrsgebiet nötig gemacht. Nicht bloss der fremde Gast, sondern auch der schweizerische Reisende wird mit geistigem Genuss und zur Vertiefung seiner Natureindrücke aus dem kleinen handlichen, auch typographisch vornehm ausgestatteten Buche viel Interessantes und Wertvolles erfahren. Der Text aus bewährter Feder und der bildliche Schmuck in ausgesuchter Wahl werden die kleine literarische Gabe unentbehrlich machen für denjenigen, der diesen auch kulturgeschichtlich interessanten und reizvollen Naturschnitt am klassischen See allseitig auskosten möchte.

Briefkasten der Redaktion

Zur gefl. Beachtung. Infolge eines allerdings verhältnismässig glücklich verlaufenen Unfalles muss Herr Direktor Kurer für einige Zeit das Zimmer hüten. Er bittet indessen, in Angelegenheiten, in denen seine Mitwirkung oder Intervention gewiss notwendig ist, gleichwohl an ihn zu gelangen. Heimadresse: Herr A. Kurer, Ringsstrasse 14, Olten.

Herrn G. in M. und B. in A. Wir danken Ihnen für Ihre so erfrischend gute Mitwirkung bei der Organisation des Verkaufes des Bundesfeierzeichens in den Hotels Ihres Gebietes. Der Erfolg der Aktion scheint allüberall sehr gut zu sein. Von der Rückgabe nicht verkaufter Abzeichen sollte möglichst abgesehen werden. Wie Sie richtig bemerken, eignet sich das Erinnerungszeichen auch zur Abgabe an das Personal und es dürften sicher viele Angestellte für ein derartiges gewiss willkommenes Präsent recht erkenntlich sein. Man verbinde also hier Mildtätigkeit (der Erlös geht ja zugunsten der schweizerischen Blinden) mit Anerkennung für gute Arbeit. Es kostet nicht viel und dient einem guten Zweck!

Redaktion — Rédaction:
A. Kurer (abwesend).

A. Matti. Ch. Magne.

Reklameteil.

Pomol, der konzentrierte alkoholfreie Apfelsaft, ist das Getränk, das die Freunde der Abstinenz und des Volkswohls schon lange gesucht, da es nicht teurer kann als verlorene Getränke und daher wie diese allen Volkskreisen zugänglich ist. Konservenfabrik Bischofszell.

Einzelverkauf der „Hotel-Revue“

durch die Bahnhofbuchhandlungen und Zeitungskioske der grösseren Städte und Saisonplätze.

Preis pro Nummer: 40 Cts.

Das Savoy Hotel et Baur en Ville in Zürich sucht zu baldigem Eintritt tüchtigen

DIREKTOR

zur Leitung des ganzen Betriebes mit Restaurant und Café-Restaurant Orsini. Nur erstklassige Bewerber, schweizerischer Nationalität, belieben sich unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen, nur schriftlich unter OF. 9700 Z, an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof, anzumelden.

Petit hôtel

avoc-cité, à vendre, au centre de la ville. Grand rapport et facilités de paiement. Bureau E. Cherpillod, renseignements, Escaliers du Gd-Pont, Lausanne.

Zu pachten gesucht:
von fachkundigem Ehepaar Kl. Hotel oder Pension. Beste Garantie. Detaillierte Offerten unter G. N. 2287 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'Hôtel des Alpes à Bulle demande un **apprenti cuisinier** pour le 1er octobre. 6454

Zu kaufen gesucht:
Gut erhaltene **Wäsche-Mänge** 2283K

mittlerer Grösse mit Gas-, event. elektrischer Heizung. Nähere Angaben erbeten unter Chiffre H. I. 2283 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BERNDORFER KRUPP METALL-WERK

AKTIENGESELLSCHAFT IN LUZERN

BESTECKE u. TAFELGERÄTE
aus Alpaca schwer versilbert und la. Alpaca

Rein-Nickel- und Kupfer- **KOCHGESCHIRRE**
extra schwer, für Hotels und Restaurants

Kataloge und Mustersendungen gratis und franko. Verlangen Sie unsere Fabrikate in den guten Spezialgeschäften. Permanente Muster-Ausstellung in Luzern.

Eigene Werkstätte in Luzern für Reparaturen, Versilberungen, Vergoldungen und Vernicklungen.

Champagne MAULER

Möblierte Kurpension

in Wintersportplatz Graubündens für einige Jahre zu mieten gesucht von tüchtiger, seriöser Dame. Offerten wömmöglich mit Bild unter Chiffre O. 988 Ch. an die Publicitas A.-G. Chur. 6432

ZU VERKAUFEN: Restaurant in Bern

an bester Lage, mit kleinem Saal und Garten; flottes Geschäft. Für tüchtigen Fachmann sichere Existenz. Nur Interessenten mit 30 Mille Kapital wollen sich melden unter Chiffre M. R. 2268 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Cafetiers-Restaurateurs

A remettre à Lausanne plusieurs Cafés-restaurants, Cafés-Brasseries, Restaurants-Pensions et Pension-familiales. Adr.: L'Industrie, Gd-Pont 1, Lausanne.

Das Hotel Beau-Site in Saas-Fee

Komfortabel eingerichtet, gute Kundschaft. **Auskunft erteilt Osw. Burgener, Visp.**

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE **G. H. MUMM & C^{IE}**
Société Vinicole de Champagne Sucrez
REIMS

VINS FINS DE BORDEAUX ET BOURGOGNE **J. CALVET & C^{IE}**
Bordeaux, Beaune

COINTREAU LIQUEURS ANGERS

CH. BRUCHON Agent général, GENÈVE

Les insertions dans la Revue Suisse des Hôtels ont toujours du succès

Secrétaire

Demoiselle très capable, connaissant français, allemand et anglais à fond, au courant de tous les travaux de bureau, bonn. stén. — Dactylographe cherche place pour l'Egypte ou éventuellement pour la Riviera. Adresser offres sous chiffres O. G. 2288 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

On désire placer

jeune garçon de 15 ans, dans bon hôtel comme apprenti-cuisinier. Ecrire sous chiffre 531 N. à Orell Füssli Annoncen, Neuchâtel. 4095

Die im Jahre 1912 gegr. Schweizerfirma — La maison suisse fondée en 1912

„ESWA“

jetzt Dreikönigstr. 10 ZÜRICH

Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe

Maison d'achat pour buanderies suisses

liefert in prima Qualität alle Gebrauchs-Materialien für Wäscherei- und Glättereibetriebe zu günstigsten Preisen. Z. B. Seifen, Soda, Stärken, Borax, ENKA Bleich-u. Fleckenmittel, Waschblau, Säckchen, Agraftin, Baumwollgewebe, Emballage, Asbestgewebe, Moltons, Filze, Gurten, Seile, Waschnetze, Waschzangen, Transportable Zeichengeräte, etc.

Verlangen Sie Preise bei Bedarf.

Journet tous les articles pour buanderies et repassages en bonne qualité et à prix favorables. Par exemple savons, soude, amidons, borax, poudre ENKA pour blanchir et remédies contre taches, tâches, agraffes, tissus, coton, emballage, d'amiante, molletons, feutres, sangles, filtes, pinces, sacs pour linge sale, cotons et encres p. marquer, etc. Demandez Offres.

Putztücher
ab Fabrik
liefern

Gebr. Bonehoff & Cie
Mech. Weberei + Basel

HUILE D'OLIVE SUPERIEURE
garantie pure et naturelle

UNION des PROPRIETAIRES de NICE
SOCIÉTÉ ANONYME

SIÈGE SOCIAL: Rue Georges Ville, NICE (FRANCE)

Agent général et dépositaire pour la Suisse allemande:
Henri L'Eplattenier, Reichensteinstrasse 3, Bâle
Lager in Basel. Téléphone 7114 Dépôt à Bâle.

Altes erstklassiges Vertrauenshaus
für
Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee.

Edm. Widmer, Härtingstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösterer
Tel.: H. 2950. -Telegr. Adr. Brazil-Zürich

SUPERBE AFFAIRE
à enlever de suite cause départ immédiat, à remettre à Genève

GRAND CAFE BRASSERIE RESTAURANT DE LUXE
anc. renommée belle situation pas de reprise 50% rabais sur matériel mobilier et installation le tout état de neuf. — Ecrire à **Herren et Guerschel**, 10, rue Peltit, Genève.

Kaffee-Maschinen
und Wärme-Apparate von einfacher bis vollendetster Ausführung, Schweizerfabrik!
Verlangen Sie ausführl. Prospekt!
W. Pfleger, Ing. Basel
Dornacherstrasse 113

Brissago
Besitzung, bestehend aus 1. r. Wohnhaus mit 17 Räumen, 1 Gebäude mit gr. Tanzlokal u. kt. Schuppen, 3300 m². — Wei- gere Auskunft erteilt unter Chiffre 1687 Publicitas Locarno.

Neueinrichtung und Führung von **Buchhaltungen**
Bilanz-Abschlüsse Revisionen

E. Eberhard
Briefadresse Bahnhofstr. 100, Zürich. Telef. Kloten Nr. 37.

Strohhalme
(Chalmeaux)
offen oder in Papierhüllen, verlangen Sie Prospekt.

Albert Barth, Zürich
Lavaterstr. 59. Tel. Seln. 3835

SCHWABEN-RUSSEN
verrichten alle mit dem giffrienen, gesetzl. gesch.

KÄFER-LISOR
K. L. PORTION FR. 2.- GR. PORTION FR. 4.-
3 GR. PORTIONEN FR. 11.-
KEINE NACHNÄHME

LISOR CHEMISCHE PRÄPARATE
ROMANSCHORN

Bodenwische
ist ein Vertrauensartikel. — Unsere Bodenwische „Durable“ ist absolut wasserfest, gibt Dauerlanz und ist ausgiebig im Gebrauch. Kessel à 4, 10, 15, 20, 25 kg.

Metalpuz „Durable“
Bestes Mittel zum Reinigen der Buffets und Tableaux Bleichlachen à 3, 4, 5 kg.

„Durable“ I.-E., Emmisholen

Vergünstigungen
gemäss Vertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein beim Abschluss von

Unfall- und Haftpflicht-Versicherungen

„ZÜRICH“
Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-A.-G.
Generaldirektion: Zürich, Mythenquai 2

General- und Hauptvertretungen: Aarau: E. Hoffmann & Söhne. Basel: R. Koopli, Gerbergasse 4. Bern: E. & M. Keller, Zeughausgasse 29. Brig: Jules Brovette, Chaur. C. Leuzinger-Willy, Frauenfeld: Haag & Lutz. Glarus: N. Meider, Luseren: J. Kaufmann & Sohn, Burgerstrasse 18. Romanshorn: Emil Schellin. Schaffhausen: O. Frey, Saffrangasse 6. Solothurn: W. Marti-Allemann, St. Gallen: W. Diener & Sohn, Rosenberstrasse 30. Winterthur: E. Spöry-Maag, äussere Schaffhausstrasse 10. Zug: J. Trachler, Schmidgasse 16. Fribourg: Xavier Thalman, Rue de Romont, 2. Genève: R. Marchand & Cie, Place Bel-Air, 2. Lausanne: H. Baud, Avenue du Tribunal Fédéral, 2. Neuchâtel: E. Camentind, Rue des Epandeurs, 8. Sion: C. Aymon & H. de Lavallaz. Bellinzona: E. Buzziol. Mendrisio: R. Borella.

Zündhölzer
jeder Art und Packung

Schuhcreme „Ideal“
Bodenwische, Bodenöl, Stahlpäne etc., liefert billigst die älteste schweiz. Zündholz- und Fettwarenfabrik (gegründet 1860) von

G. H. Fischer,
137 Febraltorf.
Gold. Medaille Zürich 1894.

Habu-Näse wie Butter mit hochfeinem Aroma, 4-5 kg. schwer, entspricht pro kg 3.50 per Kilo / Kilo in Hagenbuch-Weinfelden (Thurgau)

Walliser **Aprikosen**
Kistchen 5 Kg. 10 Kg. Ext. Ster. Fr. 4.50 8.80 Ext. Cont. „ 3.50 7.— Felley-Bruchon, Saxon.

Jeder Erdbeerzüchter kennt die feine Sorte „Laxtons Noble“, Ab Mitte Juli offeriere 150,000 Stück solcher prächtig entwickelter

ERDBEER-PFLANZEN
frühe, grossfrüchtige und reichtragende; feinstes Aroma; mehr als 50 Prozent billiger als anderswo. 1000 Stück Fr. 35.— 100 Stück Fr. 4.— franko Haus, in teuchtes Moos verpackt. Fritz Studer, Pflanzgärtnerei, Etzelkoten-Bern. 22405

Ausrottung der Wanzen
durch Vergasen von **Matthäin** ist einzig rational und wirklich radikal. Keine Schmiererei. Antilich empfohlen.

Verlangen Sie Prospekt, **Matthey-Möler & Cie., Basel.**

KAFFEE HAG
unschädliches Familiengetränk

Flüssige Bodenwische **„PRIMAX“**
Feinste Salon-Bodenwische zell und weiss.

Oel-Bodenreinigungs-Präparat **„Bodolin“**
Bodenöl, Terpentin, Osewischse, Stahlwolle, Stahlpäne, Putzläden, „Oriol“ für taueand Böden.

Zimmerman & Primm
Ben Lorrainestrasse 36

Schweiz. Hotelierverein
Zentralbureau

Vorrätige Hotel-Geschäftsbücher:

Reccetenbücher (Hotel-, Journal, Main courante)

Rekapitulationsbücher

Kassabücher

Memoriale

Bücher

Bilanzbücher

Konto-Korrentbücher

Unkostenbücher

Journal-Hauptbücher

Gästebücher (für kleinere Penstonsbetriebe)

Kellerkontrollen

Fremdenbücher

Bonbücher

Mässige Preise!
Musterbogen gratis zur Einsicht.

Pasteur Anglais
reçoit jeunus gens. Vie de famille. Bonnes leçons. Beau quartier de Londres.

Rev. C. Merk
5 Roland Gardens
S. W. 7. London.

„Hier war ich!“
„Dieses habe ich gesehen!“

Die Wunder der Reise....
Die berühmten Denkmäler....
Die originellen Trachten....
Die Reisegefährten....

Zeigen Sie die Photos die Sie mit dem „Kodak“

aufgenommen haben, und die mehr Wert besitzen, als eine lange Erzählung oder als ein schöner Brief.

Einige Minuten genügen um die Handhabung des „Kodaks“ zu erlernen.

Es gibt „Kodak“ für jeden Geldbeutel, 25 verschiedene Modelle von Fr. 4.— an, bis zu Fr. 166.—; und 13 verschiedene „Brownie“-Modelle für Kinder, von Fr. 12.— an, bis zu Fr. 100.—.

In Ihrer Nähe befindet sich ein Geschäft photographischer Artikel, in welchem ein Verehrer des „Kodaks“ seine Erfahrung zu Ihren Diensten stellt und Sie zu einer richtigen Wahl leitet.

Wählen Sie unverzüglich Ihren „Kodak“
Kodak, S. A., 13, Avenue du Tribunal Fédéral, Lausanne.

Zu verkaufen:

Hotel-Restaurant, Confiserie-Tea-Room
in Kandersteg, in vorzüglicher Lage. Hotel in tadellosem Zustand, Konditorei mit massigen Einrichtungen. — Interessenten belieben Offerten einzureichen unter Chiffre **O. 1778 T. an Publicitas, Thun.**

TIROLER WEINE **KETTMEIR BOZEN**

ÜBERALL ERHÄLTICH. HAUPTDEPOT: TEL. H. 740
G. KETTMEIR WEINIMPORT ZÜRICH

Viele Hotels u. Fremdenpensionen anerkennen die feine Qualität

Kunsthonig mit Bienenhonigzusatz

(Tafelhonig) à Fr. 1.40 per Kilo in Kesseln von 10 oder 25 Kg., ab 40 Fr. Fakturbetrag franko Schweiz. Talbahnstation. Zu haben bei den Fabrikanten **A. Dort & Co., St. Gallen.** — Telefon 33.77.

Rohrmöbel Peddigmöbel Liegestühle
in allerbesten Ausführung.

Korbwaren- & Rohrmöbel-Fabrik **Otto Weber Rothrist (Aargau)**

Verlangen Sie den neuesten Katalog.

Hotel- u. Restaurant-Buchführung

Amerik. System Frisch
Lehre amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre vernachlässigte Bücher. Gebe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I. Bücherexperte
Achtelste Spezialbureau der Schweiz

Revue - Inserate
sind selten erfolglos!

Hotel zu verkaufen
Günstige Lage, ruhige Umgebung; Mineralquelle; würde sich günstig als Ferienheim eignen; 70 Betten, eventuell mit grosser Dependence. Offerten unter Chiffre **S. K. 2285** befördert die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Für **Dosenschinken Dosenzungen**
verlangen Sie bitte vor Erteilung einer Bestellung unsere allerbilligsten Preise.

Neumann & Papst, Comestibles,
Telephon 138 Davos-Platz Telegr: Delikatessen.

HOTEL DE LA COURONNE COLOMBIER
zu verkaufen oder zu verpachten

Frau Jacot-Porret wünscht gesundheitshalber zu verkaufen oder zu vermieten ihr **Hotel-Restaurant**. Moderner Komfort, grosse Saale (mobiliert exel. Klavier), Terrasse. Günstige Lage in der Mitte des Dorfes. Einz. Walfenplatz, 3 Minuten von der Kaserne entfernt. Rendez-vous der Herren Reisenden und Touristen. Erstklassige und zahlreiche Kundschaft. Sichere Zukunft für reifen Interessen. Günstige Zahlungsbedingungen. Sich wenden an die Besitzerin: **Frau Jacot-Porret in Colombier** oder an Herrn **Notar H. Auberson in Boudry** (Kanton Neuchâtel). 6449

FAHNEN-FLAGGEN
SPEZIALITÄT: **HOTEL-FAHNEN**
beziehen Sie am billigsten in der Fahnenfabrik

J. Scholl - Riggenbach
Nachfolger J. Riggenbach's Erben
Festungsgasse 26, Zürich I.
Telephon Sel 6807 4640

Hotel-Bücher

No.	Titel	Preis
55143	Hotel-Journal	100 Bl. Fr. 15.—
51700	Rekapitulationsbuch	70 „ „ 12.50
9990	Kassa-Journal	100 „ „ 45.—
8043	Salario-Buch	75 „ „ 75.—
8009	Weinkontrolle	75 „ „ 13.—
7419	Postquittungsbuch	50 „ „ 4.25
2386	Depositenbuch (deutsch)	100 „ „ 3.—
2516	(Quittungen) französisch	100 „ „ 3.—
3093	Fremdenbücher A. Fr. 20, 30, 23.—, 25, 20, 29.—	
10677	Automobilkontrolle (Benzin)	72 „ „ 5.—
9988	Konsumtionsliste	40 „ „ 24.—
10343	Waren-Eingang	70 „ „ 18.—
10395	Arbeits-Buch	100 „ „ 17.—
10406	Table d'hôte-Kont.	76 „ „ 4.50
10406	Inventarbuch	100 „ „ 26.—
10407	Fremden-Register	150 „ „ 16.—

Alle Hotel-Drucksachen geliegen und preiswert.

Rüegg-Naegeli & Cie., A.-G.
Maneggplatz 7 ZÜRICH Bahnhofstr. 27 2250
Tel. Selnau 3709

Voir mise en garde.

Ecole professionnelle de la Société suisse des Hôtelliers à Cour-Lausanne.

1. Cours professionnel: Préparation théorique et pratique, technique, commerciale et linguistique, à l'exercice de la profession hôtelière. Durée du cours: 10 mois. Ouverture: le 1er septembre.

2. Cours de cuisine: Préparation pratique et théorique dans toutes les branches culinaires. Durée des cours: 4 mois. Dates d'ouverture: 1er novembre, 1er mars et 1er juillet.

Demander prospectus et renseignements à la Direction.

Contrôleurs et hôteliers.

Nous avons déjà dit quelques mots dernièrement de la conférence des contrôleurs des prix qui a eu lieu à Interlaken du 10 juin au 2 juillet. Nous nous proposons de revenir à l'occasion sur l'un ou l'autre point des délibérations. Il est évident qu'il appartient au Comité central et à l'Assemblée des délégués de régler en dernière instance les questions relatives au contrôle des prix; cependant nous tenons à exposer brièvement la façon dont la Commission des tarifs, la Direction et les fonctionnaires du contrôle envisagent actuellement ce délicat problème. Ces courtes indications engageront peut-être des lecteurs de bonne volonté à contribuer pour leur part à la réalisation des progrès désirés et recherchés, en nous suggérant des idées nouvelles ou des perfectionnements souhaitables. Nous serons heureux d'en tenir compte dans les propositions qui seront présentées aux organes dirigeants de la Société.

Pour aujourd'hui, nous donnons un petit aperçu de la première séance de la conférence, celle de la soirée du 30 juin à l'Hôtel du Lac.

M. le Directeur Kurer, qui présidait, remercia les participants d'avoir répondu à l'appel qui leur avait été adressé, puis il exposa le but de la réunion: montrer l'importance du contrôle des prix, expliquer les principes de la réglementation des tarifs, donner des directives pour les opérations de contrôle et encourager les fonctionnaires chargés de cette difficile besogne à l'accomplir aussi consciencieusement que possible, pour le plus grand avantage de la Société et de tous ses membres.

M. Hofmann, président de la Commission des tarifs, prononça ensuite un très intéressant discours sur l'importance de la conduite commerciale des affaires dans l'industrie hôtelière, d'une saine politique en matière de tarifs d'hôtels et d'un contrôle efficace et pratique de l'observation des clauses de la réglementation des prix. Il termina par un bel éloge de la profession hôtelière, laissant ses auditeurs sous le coup d'une profonde et durable impression.

Voici les principales idées développées par M. Hofmann:

Déjà avant la guerre, la situation économique de l'industrie hôtelière suisse n'était qu'une quèrre brillante. Il est possible qu'au cours de la longue et grave maladie dont l'hôtellerie commence à peine à se relever les anciens germes morbides qui depuis si longtemps exerçaient leur ravage dans la corporation hôtelière aient été étouffés et tués par la crise elle-même. La manifestation la plus importante de cette amélioration de la conduite des affaires dans l'hôtellerie suisse fut sans contredit l'inauguration d'une énergie et le précise politique de tarifs dans la Société suisse des hôteliers. Cependant cette œuvre, bien qu'elle ait déjà rendu des services inappréciables, n'est pas encore parachevée. La réglementation comme le contrôle demandent à être perfectionnés si l'on veut atteindre le grand but final: rétablir la situation économique de l'hôtellerie suisse sur des bases solides et sûres. Préparer l'accomplissement de cette tâche, telle est la raison essentielle de la présente conférence.

Dans ce travail d'étude en commun, une idée primordiale s'impose et doit inspirer toutes les discussions: le problème à résoudre est vital pour l'hôtellerie.

La restauration économique de notre industrie sera impossible à réaliser sans une collaboration constante et étroite de tous les organes ayant à s'occuper des tarifs d'hôtels: la Société centrale, ses sections et ses membres individuels, ses milieux dirigeants et ses fonctionnaires. Si cette collaboration se montre agissante et persévérante, le succès finira bien par couronner tous ces patients efforts, et cela pour le plus grand bien non seulement de notre corporation, mais encore de l'ensemble de notre économie nationale.

Certes, on ne peut considérer comme facile la tâche de nos contrôleurs. Elle se heurte à des difficultés nombreuses. Il s'agit pour eux tout d'abord de savoir dans quelle catégorie on peut ranger, en toute équité, les hôtels des différentes classes. Ceci est nécessaire pour être à même de porter un jugement raisonné sur les tarifs adoptés et de se rendre compte de la manière dont ils peuvent être appliqués dans la pratique. L'hôtellerie constituant un élément de premier ordre de notre système économique national, la façon dont nous organiserons notre politique en matière de tarifs ne peut manquer d'avoir une profonde répercussion sur la situation financière générale. C'est le peuple tout entier qui est intéressé à la restauration et à la prospérité de l'industrie hôtelière. Ce résultat peut être obtenu par les efforts combinés de la Société hôtelière suisse pour l'hôtellerie, des banques, de la Société suisse des hôteliers et de ses organes, enfin des hôteliers eux-mêmes.

La réglementation des prix s'appuie avant tout, si l'on peut s'exprimer ainsi, sur la confiance réciproque d'hôtel à hôtel et de chaque hôtel à l'égard de la Société centrale. A la base de la réglementation, nous avons l'indication des prix dans le Guide des hôtels. Malgré la nécessité absolue de cette confiance réciproque, il ne manque pas malheureusement de soupçons, de réclamations, de plaintes d'hôteliers à l'égard d'autres hôteliers. L'une des plus utiles tâches des contrôleurs sera par conséquent d'étudier soigneusement ces récriminations, d'aller dans chaque cas jusqu'au fond des choses et de dissiper immédiatement s'il est possible les mécontentements injustifiés. Autrement il suffirait de bruits sans aucun fondement, de suppositions souvent gratuites pour saboter toute la réglementation des prix et pour causer un tort irréparable à toute la corporation.

L'activité du contrôleur ne peut donc pas se borner à un rapide examen de la comparabilité, à une superficielle comparaison des prix enregistrés avec les indications du Guide des hôtels. Entre le contrôleur et l'hôtelier doivent s'établir de loyaux rapports de confiance. Le contrôleur doit être un bon conseiller dans toutes les questions de tarifs et de concurrence et ses conseils doivent, suivant les cas, s'accompagner d'une assistance pratique. Alors on ne pourra plus adresser au contrôle le reproche de minutie inutile et de procédés chicanesques. Alors le contrôle s'opérera sous une forme si conciliante qu'il aura plutôt le caractère d'une visite amicale que celui d'une désagréable formalité bureaucratique.

Il est évident que cette manière d'agir ne doit pas ouvrir la porte au système de la duplicité et de la dissimulation. Tout au contraire; si des manquements légers, provenant pour la plupart de l'ignorance de tel ou tel détail de la réglementation, sont constatés dans le contrôle, ils doivent être signalés et blâmés sur l'heure, de façon à porter aussitôt remède à ces écarts. Mais s'il s'agit d'actes plus graves commis en violation flagrante des prescriptions de la réglementation, ils doivent être signalés au Bureau central, qui en donnera connaissance aux organes chargés de prendre les décisions définitives: la Commission des tarifs et le Comité central. Il est évident que ces contraventions intentionnelles ne doivent et ne peuvent pas être tolérées.

Si les contrôleurs remplissent en toute conscience leurs devoirs aussi bien comme fonctionnaires de la Société que comme conseillers de ses membres, ils contribueront pour une bonne part au succès de l'entreprise d'assainissement économique de l'hôtellerie.

N'oublions pas du reste que la profession hôtelière est parmi les plus belles qui existent. Cela aussi le contrôleur devrait le dire et le répéter aux hôteliers au cours de ses tournées de visite. Il devrait s'ingénier à leur faire comprendre qu'il est difficile de trouver une autre profession contribuant davantage à faire marcher régulièrement les rouages compliqués de la vie économique du pays, une autre profession dans laquelle on puisse rendre des services plus utiles à la communauté et à la patrie tout entière. L'hôtellerie, en effet, est une source de revenus et un facteur de prospérité, directement ou indirectement, pour toutes les branches de l'activité nationale.

Le sommelier.

Tel était l'un des sujets de composition proposés aux examens de fin d'année de notre Ecole hôtelière de Cour-Lausanne. Nous reproduisons ci-dessous trois travaux d'élevés ayant traité cette matière, persuadés qu'ils intéresseront la grande majorité de nos lecteurs.

Voici l'idée que M. Walter Caroni se fait de sa future profession:

Comme nous sommes à la fin des cours de l'Ecole hôtelière et que je devrai bientôt commencer ma carrière, je choisis ce thème, le sommelier, parce que c'est comme sommelier que je devrai débiter dans la vie pratique.

Qu'est-ce qu'un sommelier?

C'est le garçon qui sert les repas dans un hôtel, soit à la salle à manger, soit au restaurant.

Dans la salle à manger, chaque sommelier sert un certain nombre de convives, variant de six à dix personnes.

La salle à manger, nommée aussi table d'hôte, n'est plus aménagée comme autrefois, avec de grandes tables placées en plusieurs rangées le long de la salle; celles-ci sont remplacées par de petites tables séparées. Par conséquent, le travail du sommelier à la table d'hôte consiste à servir plusieurs tables, mais en passant les mêmes plats à tous les clients de son service. Je dis de son « service », parce que c'est précisément l'expression employée pour indiquer l'ensemble des tables qu'un sommelier doit servir.

Ayant vu ce que le sommelier doit faire à la salle à manger, regardons-le un peu travailler au restaurant.

Dans ce département, il doit déjà être un peu plus expérimenté, parce qu'il doit être à même de pouvoir recommander au client qui le désire les éléments d'un menu en connaissance de cause. De là la nécessité pour lui de connaître un peu la cuisine.

Dans le restaurant, le nombre des tables attribuées à chaque sommelier est plus grand et constituée, au lieu d'un service comme à la salle à manger, un rang. Le sommelier qui en a la charge s'appelle chef de rang et il peut avoir aussi, selon les circonstances, des demi-chefs et des commis sous ses ordres.

Le chef de rang doit connaître son service à fond; en outre, il doit posséder une grande habileté pour le découpage des grosses pièces, qui s'effectue dans le restaurant même et sous les yeux des clients.

Maintenant que j'ai expliqué brièvement le travail d'un sommelier à l'hôtel, je vais résumer en quelques phrases la tenue à laquelle il doit se conformer.

Sans être très connaisseur en cette affaire, tout le monde peut constater que le milieu où il se trouve et ses occupations exigent du sommelier une tenue irréprochable et surtout une très grande propreté. Il est indispensable qu'avant chaque repas qu'il doit servir le sommelier veille à sa propreté personnelle par une toilette minutieuse et soignée.

En Suisse, le sommelier porte l'habit noir ou frac avec une cravate blanche. Pour les dîners de gala, il porte des gants blancs. Il est presque nécessaire que ses chaussures soient munies de talonnettes en caoutchouc, pour éviter le bruit des pas et les glissades.

Le sommelier doit se montrer obligé et serviable envers les clients, mais toujours sans dépasser les limites, c'est-à-dire sans porter préjudice aux intérêts de son patron.

Et voici comment M. Jean-Alexandre Giauque, de Monte-Carlo, a traité le même sujet:

Qu'est-ce que le sommelier?

Le sommelier est un employé d'hôtel qui s'occupe particulièrement du service de la table, au restaurant, à la salle à manger et aux étages.

Dans chacune de ces trois parties, son service est un peu différent. Au restaurant, c'est le repas à la carte. Le sommelier doit par conséquent pouvoir guider le client dans ses goûts, le diriger sur le choix d'un mets et expliquer la composition et la confection de chaque plat. A la salle à manger, c'est le repas à prix fixe, c'est-à-dire que le sommelier n'a qu'à servir le menu de la carte du jour. Et dans les étages c'est en général le service des petits déjeuners: café au lait, thé, chocolat, etc.

Dans ces trois services, malgré leurs différences, la tenue du sommelier est la même. Elle doit être correcte, c'est-à-dire que, tout en étant habillé sans recherche, il doit tout de même être vêtu avec bon goût. Ses habits et son linge doivent être toujours propres, afin que le client ait une bonne impression du personnel de l'hôtel et de l'hôtel en général.

Dans son service, le sommelier ne doit pas fixer ou dévisager les clients, ni chercher à engager la conversation avec eux; il doit cependant les surveiller discrètement pour pouvoir leur répondre au premier signe et même devancer leurs désirs: ce sont justement ces deux dernières qualités qui sont surtout recherchées chez le sommelier.

Lorsqu'il est interrogé, il doit répondre poliment, mais dans ses réponses il ne doit jamais marquer de la servilité, car tout en étant employé il n'est pas esclave.

Dans son entree personnel, il doit se laver et se peigner avec soin et ne pas se mettre des parfums, qui peuvent souvent déplaire aux clients. Rien n'est plus désagréable à la clientèle que d'être servi par un employé dont les mains ne sont pas très propres et dont les ongles sont mal soignés.

Au point de vue moral, un sommelier a beaucoup de choses à observer aussi. Le pourboire est laissé en général par le client sur la table, au moment où il s'en va. Le sommelier doit le remettre complètement au maître d'hôtel qui s'occupe du franc et ne pas en conserver une partie pour lui. Il sera scrupuleux sous ce rapport s'il se respecte un peu et s'il a son métier à cœur.

Le sommelier doit être aussi respectueux et obéissant envers ses supérieurs: chef de rang, maître d'hôtel, directeur. Il doit toujours faire ponctuellement ce qui lui est ordonné, à moins qu'il n'y ait une erreur de la part d'un supérieur; dans ce cas, il pourra la faire remarquer poliment à son chef.

C'est au sommelier qu'incombe une grande partie de la responsabilité dans un hôtel, parce que le service du restaurant est aussi important que la tenue des chambres et contribue beaucoup à la renommée d'un établissement. Il doit donc s'acquiescer de ses fonctions avec goût, constamment soucieux des intérêts de la maison: c'est le seul moyen de faire de bon travail.

Pour conclure on peut ajouter que, si le sommelier est regardé en général dans un hôtel comme l'un des employés placés au plus bas de l'échelle, il n'en est pas moins vrai qu'il est un de ceux qui peuvent le plus pour la renommée et la bonne marche d'une entreprise hôtelière.

Et voici comment un autre candidat, M. Léon Champ-Renaud, de Begnins, probablement pour mieux se tirer d'affaire, s'est tout simplement mis déjà dans la peau d'un patron:

Assis à une table du restaurant où j'étais descendu, je regardais un sommelier, l'air impeccable dans son frac, d'une tenue soignée de la tête jusqu'aux pieds. Ses cheveux, légèrement ondulés, étaient parfaitement aplatis sur la tête, aucune mèche ne dépassant ou ne pendait sur le verre d'un client. Il faisait ainsi très bonne impression. Son visage sympathique me plut tout de suite. On voyait dans ses traits de la volonté et de l'énergie; quelques légères rides sur son front montraient sans doute qu'il avait enduré quelques petites misères, peut-être de la part d'un patron difficile. Mais son visage dénotait aussi l'esprit d'obéissance, le plaisir de satisfaire ses maîtres et les clients.

A ce moment même, un hôte l'appela. Il s'approcha respectueusement et assez vivement, sans cependant vouloir paraître trop aimable comme certains sommeliers qui font des « courbettes » avec des gestes d'une servilité poussée à l'extrême dans le but de recevoir un bon pourboire et qui agacent le client plutôt qu'ils ne lui plaisent. Le client se trompe assez souvent s'il n'est pas psychologue, car un sommelier qui est fort aimable et qui montre une courtoisie affectée est souvent un hypocrite qui, à l'écart, dira de lui des méchancetés.

Je reviens maintenant à mon sommelier. Le client, ne sachant ce qu'il peut commander, lui demande très poliment conseil. Le sommelier lui remet la carte en lui indiquant les différentes parties. Le client réfléchissant en silence, le jeune homme se tient debout à son côté, attendant respectueusement ses ordres. Un autre se serait peut-être promené autour de lui ou aurait engagé la conversation.

Intéressé par ce sommelier, je le fis venir chez moi, d'abord pour l'observer de plus près et pour savoir si vraiment son air et ses manières répondaient à mes suppositions. Comme je l'avais prévu, son frac était propre et soigneusement brossé ainsi que son pantalon. Le col était d'une blancheur parfaite et la cravate était fort bien nouée sur la chemise blanche. La tenue répondait donc au caractère.

Je résolus, sans autre préambule, de le faire entrer dans mon hôtel, avec la ferme conviction que je serais servi à souhait par un tel sommelier. Il m'apprit que quelque temps auparavant il avait été engagé dans les mêmes conditions par son patron actuel, qui en avait fait un chef de rang alors qu'il n'était que commis.

J'avais trouvé en lui un bon employé, qui fut en peu de temps l'un des meilleurs de ma maison.

Excursion de l'Ecole Hôtelière à Gstaad.

Parmi les visites instructives organisées par l'Ecole Hôtelière de Cour-Lausanne pendant l'année scolaire 1922-23, c'est bien celle de Gstaad qui restera le mieux gravée dans nos mémoires.

C'était le 23 juin, un des rares beaux jours de ce mois, qui nous permit d'admirer tous les charmes des paysages alpestres de la vallée de la Sarine, séparée du bassin du Rhône et du Léman par les sommets des Alpes vaudoises et bernoises.

L'ouverture de la ligne de chemin de fer du Montreux-Oberland (1901-1905) a grandement facilité au monde sportif l'accès des charmants sites de Gstaad, Château-d'Oex et Saanen, qui s'élevaient à une altitude de 1050 m. environ. Gstaad est la place sportive par excellence de l'Oberland bernois.

Le but de notre course a été limité à l'étude des installations du Royal-Winter Palace de Gstaad, une des dernières créations de l'industrie hôtelière suisse. Le Directeur de cet établissement, Monsieur W. Michel, membre de notre Commission scolaire, accompagné de Monsieur von Siebenhal, directeur du Bernerhof et ancien élève de l'Ecole hôtelière, nous ont très aimablement reçus à la gare de Gstaad et conduits au Palace, qui par sa situation élevée au milieu d'un vaste parc domine non seulement le coquet village de Gstaad, mais toute la vallée supérieure de la Sarine.

L'édifice, avec ses sept étages, est construit complètement en maçonnerie et inspire le sentiment d'une solidité parfaite. Le côté nord-ouest, garni de deux tourelles, contraste heureusement avec la simplicité des autres bâtiments du village et même avec le décor paisible de la montagne.

La façade principale, moins lourde, est imposante. De là on découvre tout un ensemble de vues superbes sur les deux vallées latérales de Lauenen et de Gsteig avec les deux sommets du Wildhorn et de l'Oldenhorn comme arrière-fond.

Nous avons été tout spécialement intéressés par les installations qui nous ont été montrées et expliquées par M. Michel. Celles-ci répondent aux exigences modernes, facilitent le service et révèlent partout le bon goût. Les décors sont simples et dictés par les principes de l'hygiène. Il serait trop long de les décrire ici en détail. Nous constatons seulement que l'Ecole a largement profité de cette visite et nous en sommes reconnaissants aux inspirateurs, Monsieur Ch. Fr. Dulicet, président de la Commission scolaire, et Monsieur Michel.

Au lunch, gracieusement offert par Monsieur Michel, quelques conseils judicieux et

paternels témoignèrent encore une fois de sa conception élevée de l'enseignement professionnel et du rôle de l'hôtellerie suisse. Au nom de l'Ecole et des élèves, je le remercie sincèrement. J. U. Blumenhal.

Visite bienvenue.

C'est celle qui fera prochainement à l'hôtellerie suisse M. Charles E. Gehring, président de la Gehring Publishing Company à New-York, éditeur de la «National Hotel Review» avec son supplément mensuel «Hotel Operation», un journal hôtelier connu bien au-delà des frontières de l'Amérique, ainsi que du «Gehring Hotel Directory».

Depuis bien des années déjà, M. Gehring est l'un des plus vigoureux défenseurs des intérêts de l'hôtellerie américaine. Aussi jouit-il parmi les hôteliers des Etats-Unis d'une popularité extraordinaire, de même que le journal professionnel placé sous sa haute direction, la «National Hotel Review», qui au point de vue de la réussite et de la solidité du contenu comme au point de vue de l'élégance extérieure se place au premier rang des revues hôtelières d'Amérique et même du monde entier.

M. Gehring sera accompagné de son vieux père, qui vient faire une visite à son village natal, Buchberg, dans le canton de Schaffhouse. M. Gehring senior y est né en 1851. Jeune encore il émigra en Amérique, où il fonda en 1875 une revue hebdomadaire qui jouit d'une grande considération et dont il n'a pas cessé d'être l'un des rédacteurs.

Le but principal du voyage de M. Gehring junior est naturellement d'accompagner son père en Suisse. Mais il a une autre intention aussi, celle de prendre contact avec les organisations hôtelières d'Europe. Il est aussi porteur d'une invitation des hôteliers américains à leurs confrères européens, en vue de la participation de ces derniers au Congrès de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, qui doit se réunir à New-York en novembre prochain.

Nous souhaitons à M. Gehring senior comme à M. Gehring junior la plus cordiale bienvenue en Suisse, ainsi qu'un heureux voyage et d'agréables vacances.

Poste et tourisme.

M. Paul Laffont, sous-secrétaire d'Etat français aux postes et télégraphes, qui a déjà réalisé dans son discours de notables améliorations, a entrepris récemment de faire servir la poste à la propagande en faveur des stations balnéaires, thermales ou climatiques, de la visite des sites pittoresques, des monuments historiques et des centres d'art.

L'administration française des P.T.T. a invité les municipalités et les syndicats d'initiative régionaux à utiliser pour leur publicité les flammes ou cachets rectangulaires adjoints aux lettres à date employées pour l'oblitération des affranchissements de correspondance. Apparaissant ces flammes ou cachets barrant horizontalement les lettres et les cartes postales ne contenaient que des conseils émanant de l'administration. Désormais, moyennant paiement de 200 francs pour frais de gravure, les limbes oblitérateurs feront de la réclame locale. Déjà Boulogne a annoncé sa grande Semaine du poisson. Luchon a affirmé être la reine des Pyrénées, Reims a rappelé ses glorieux souvenirs de guerre. Bordeaux a vanté sa foire internationale, les gorges du Tarn ont réclamé des visiteurs, et ainsi de suite.

Mais la poste française ne cherche pas seulement à attirer le touriste; elle veut le retenir en lui assurant, dans les stations estivales, un service aussi parfait que possible. A cet effet, M. Paul Laffont met à la disposition des centres touristiques un matériel et un personnel spéciaux. Des postiers parlant plusieurs langues sont envoyés dans les stations fréquentées de préférence par les étrangers. Trois nouveaux services ambulants, Paris-Ambérieu, Paris-Viduy et Paris-Dieppe, accélèrent les courriers à destination des Alpes, du Plateau central et des plaques du Nord. Bien plus, depuis le 8 juillet, la distribution dominicale des lettres, cartes postales et journaux a recommencé dans toutes les communes de France. Des boîtes aux lettres supplémentaires peuvent être demandées pendant la saison par les municipalités, les syndicats d'initiative, les hôtels, les restaurants et cafés des villes d'eaux et des stations balnéaires ou climatiques. Enfin les services des quichets sont renforcés à l'aide des brigades de réserve départementales et d'auxiliaires temporaires.

Comme quoi il ne faut pas s'imaginer que nous ayons le monopole du progrès.

(D'après «Excelsior».)

Sociétés diverses

Alliance Internationale de l'Hôtellerie. Les inscriptions de membres des syndicats hôteliers affiliés à la Chambre nationale de l'Hôtellerie française en vue de la participation au congrès international de l'A. I. H. à New-York, du 19 au 24 novembre, ont été clôturées le 1er août. Vers la mi-juillet, le secrétariat de la Chambre nationale avait reçu 19 adhésions certaines et de nombreuses demandes de renseignements complémentaires (voir détails sur le congrès de New-York dans la même rubrique de notre No. 27).

Questions professionnelles

Hôtels bernois. Selon le rapport de la caisse de secours pour l'hôtellerie dans l'Oberland bernois, jusqu'au 31 décembre 1922, 204 hôtels ont présenté des requêtes dans le but d'obtenir des prêts. Une somme totale de 1.291.512 francs a été avancée à ces hôtels. Depuis 1914, 44 hôtels et pensions avec un total de 2317 lits ont dû fermer leurs portes.

Est-ce vrai? Le correspondant du «Démocrate» de Berne écrit à son journal: «D'après les renseignements parvenus jusqu'ici à Berne, la saison des étrangers dans les Alpes s'annoncerait mal. Les Hollandais et surtout les Français sont en diminution sensible par rapport à l'an dernier. Nos voisins de l'Ouest paraissent souvent blessés dans leur amour-propre par le cours de leur devise.»

A propos de coqs. On lit dans la «Feuille d'avis de Montreux»: «Un hôtelier du haut, qui voit sa clientèle le quitter parce qu'elle est troublée dans son repos nocturne, nous demande s'il n'existe aucune réglementation contre le chant des coqs. Ils sont là, dit-il, une vingtaine dans les environs, qui depuis 3 heures du matin font un tel vacarme qu'il devient impossible de dormir. Or, rien n'est plus facile que d'empêcher un coq de chanter, il faut seulement le tenir enfermé dans l'obscurité. Est-ce trop demander des paysans et des éleveurs?»

Publicité. Avec raison, «Pro Lemano» recommande aux Sociétés de développement de faire figurer dans leurs publications de propagande une bonne carte géographique, si possible avec relief. Il est certain qu'une vue en relief d'une station touristique, avec ses voies d'accès, ses routes, ses cours d'eau, ses montagnes, exerce sur le public beaucoup plus d'influence qu'un texte sans carte. Rien n'empêche du reste d'ajouter quelques bons clichés des sites les plus pittoresques de la région. Nous recommandons à nos lecteurs d'appuyer la réalisation de cette excellente idée.

En Turquie. Nous avons annoncé dernièrement que la Turquie serait disposée à construire à Angora et à Smyrne des hôtels sur le modèle des hôtels suisses. Maintenant les journaux laissent prévoir la conclusion d'un traité d'établissement et de commerce entre la Suisse et la Turquie. Ils disent également qu'il s'agit d'un traité de délégués du Conseil fédéral l'assurance que le gouvernement lure voudrait une sollicitude particulière aux Suisses établis en Turquie. Nous n'avons pas besoin d'insister sur l'importance de ces nouvelles pour les jeunes hôteliers suisses qui songent à se créer un avenir à l'étranger.

Informations économiques

Le vin ne se vend pas. — Le solde des vins récoltés en 1922 dans les vignes des membres de l'Association viticole de Lutry (environ 100,000 litres de blanc dans quatre vases) a été exposé en mise publique. Malgré la mise à prix peu élevée et avantageuse de 65 centimes le litre, aucune offre n'a été faite, comme à la mise des vins de l'Association viticole de Villeneuve, comme à la mise des vins des hospices cantonaux, à Villeneuve. On se trouve évidemment en présence d'une abstention systématique du commerce.

Dans l'hôtellerie française. Voici un tableau succinct des cours des principales valeurs hôtelières parisiennes. Ces chiffres, qui datent des premiers jours de juin, se passent de commentaires et montrent la prospérité des principaux hôtels parisiens.

	Dernier cours.	Plus-value s. le par.
Grand Hôtel (1)	1,380	1,280 %
Hôtel Continental (2)	2,700	440 %
Hôtel Majestic (3)	375	275 %
Hôtel Meurice (4)	1,600	1,500 %
Hôtel Regina (5)	1,180	1,080 %

(1) 25 % des bénéfices distribuables sont attribués à la Rente foncière; sur les bénéfices à répartir, 20 % au Conseil et à la Direction, 80 % aux actions.

(2) Pas de parts de fondateurs; totalité des bénéfices aux actions.

(3) 60 % aux actions, 30 % aux parts, 10 % au Conseil.

(4) Pas de parts de fondateurs; 15 % au Conseil et à la direction, le solde aux actions.

(5) 45 % aux actions, 45 % aux parts de fondateurs, 10 % au Conseil.

Toutes ces répartitions s'entendent après les attributions statutaires.

Produits laitiers. Le «Paysan suisse» écrit à ce sujet: «La production du lait est actuellement très forte, si bien que dans certains endroits on a dû prendre des mesures pour utiliser l'excédent de lait; d'autre part les condenseries limitent plutôt leur production. La situation du marché du fromage est également satisfaisante. L'ex-



Les meilleures maisons n'emploient que l'Huile Lambert, parce qu'elle est exquise!



GEGRÜNDET 1870

Präzis. Billards

Reichhaltiger Katalog!

Billardfabrik Morgenthaler & Cie., Bern - Zürich

Renovationen, Tausch, Miete. · Sämtliche Billard-Artikel u. Reparaturen. · Kugeln, Queues etc. Neue ermässigte Preise. · Prima Gummibanden und Tuche · Zuverlässigste Bezugsquelle.

GEGRÜNDET 1870

Occas. Billards

Komplett hergerichtet. Preiswürdig · günstige Zahlungen.

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in **MOBILIAR** für Restaurants, Cafés, Speisensäle, Vestibules etc.

Chef de réception - Kassier

Suche für meinen langjährigen Sekretär - Chef de réception auf kommenden Herbst anderweitige, möglichst dauernde Stellung.

Kraft fils Bernerhof, Bern

GRANDS VINS CASTEL MELROS BUS ET APPRÉCIÉS PARTOUT

Teppichhaus Schuster & Co. St. Gallen-Zürich

In guter Lage an der Seeanlage in

MURALTO bei Locarno

wird ein bis dahin als Hotel-Pension mit Café-Restaurant geführtes HAUS zu konven. Preise verkauft. Vorhandene Möbel müssen mitübernommen werden. — Anfragen unter Chiffre 1656, an Publicitas, Locarno.

KOCHE, BRATE, BACKE

mit Stüssy's Delikateß-KOCHFETT „KRAFT“ mit Naturbutter, ohne Pflanzenfett

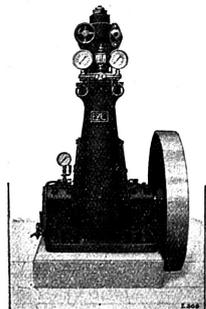
Macht Selbst-Einsieden überflüssig, ist von besonderer Ausgiebigkeit, sichert höchsten Wohlgeschmack und grösste Nährhaftigkeit aller damit hergestellten Gerichte u. Backwerke.

Fr. 3.40 per Kilo in Bleche'mern à 5, 10 und 15 Kilo und in Büchsen à 25 und 50 Kilo

Fabrikanten: **Stüssy & Cie., Zürich**

Berücksichtigt die Inserenten der Hotel-Revue

ESCHER WYSS & C^{IE} Zürich



Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Unfallversicherung Winterthur

Einzel-Unfall-, Haftpflicht-, Reise-, Kollektiv-, Einbruch- und Kautions-Versicherungen

Vertragsgesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Auskunft und Prospekte durch die **Direktion der Gesellschaft in Winterthur** und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten

portation du fromage s'effectue dans de bonnes conditions, en outre la production des mois de mai, juin et juillet a été vendue à l'Union fromagère à un prix supérieur de six francs au prix garanti ce printemps par la Fédération, de sorte que les membres de la Fédération recevront un supplément d'un demi centime par litre de lait, soit qu'il ait été consommé directement, soit qu'il ait servi à la fabrication du fromage. Les prix d'achat du fromage de cet automne ne sont pas encore connus, mais il serait-il bien téméraire de dire dès maintenant comment la situation se présentera ces mois prochains pour ce qui concerne les produits laitiers.

Nouvelles diverses

Les hôtels de Berne ont hébergé en juin 11,705 hôtes, contre 11,172 en juin 1922.

Nouveau journal sportif. C'est la «Revue suisse de lawn-tennis et de golf», qui paraît à Montreux et donne la chronique complète de ces deux sports, avec de nombreuses et belles illustrations.

Le gouvernement du Japon a envoyé en Europe une mission... cinématographique chargée de filmer, pour l'instruction des écoliers de l'empire nippon, les sites les plus remarquables et des scènes de la vie populaire. Les principales personnalités de l'Europe occidentale assisteront aussi à l'écran.

Assurances allemandes. Comme nous l'avons annoncé dans notre dernier numéro (partie allemande), une assemblée d'intéressés a eu lieu le 22 juillet au Restaurant du Pont à Zurich et a voté plusieurs résolutions reproduites dans la presse politique. Un comité d'action a été constitué, avec Lureau à Lucerne, rue du Dilale, 33. Cet office fera paraître prochainement une brochure exposant en détails le projet d'assainissement de la situation. Les intéressés pourront se procurer cette brochure, au prix coûtant, auprès du dit bureau.

Le jeu en vaut-il la chandelle? Suivant une communication de Washington au «Times», le ministre des finances a publié une communication établissant les frais qui ont été occasionnés au gouvernement américain par l'application de la loi de prohibition. La surveillance des côtes pour empêcher la contrebande de l'alcool coûte 10 millions de dollars par an; les procès pour transgression de la loi coûtent à l'Etat 20 millions; le service de la prohibition coûte 18 millions. En outre l'Etat perd les revenus des anciennes taxes sur l'alcool. Au total l'Amérique subit une perte d'environ 450 millions de dollars par an pour avoir le plaisir de se prétendre «sèche».

A Chamonix, la saison bal son plein et les hôteliers sont contents. L'affluence est encore supérieure à celle de l'an dernier. On note surtout la présence d'Anglais, de Français, de Belges, d'Américains, de Hollandais et de Suisses. L'animation est grande. — On effectue déjà des préparatifs pour la VIIIème Olympiade des sports d'hiver, qui aura lieu à Chamonix du 25 janvier au 4 février 1924. On prévoit de grands concours de patin, de bobsleigh, de traîneau, de ski. On est en train d'aménager une grande patinoire, une nouvelle piste pour bobsleighs et un tremplin superbe pour les sauts en skis. Le nouveau kursaal en construction sera ouvert en décembre prochain.

Où l'on peut appliquer la «clause de besoin». C'est au Grand St-Bernard, où depuis l'invasion des autocars le public s'est multiplié considérablement, usant et abusant de l'hospitalité des bons moines. Comme le dit un correspondant de la «Feuille d'avis de Montreux», d'ici à un avenir rapproché, il faut s'attendre à la construction d'un hôtel sur ce passage élevé que franchissent Annibal et Bonaparte. C'est là que les touristes passeront la nuit et pourront le matin, en réglant compte, épiloguer sur la différence entre la «douloureuse» et l'offrande qu'ils avaient coutume — ou non — de verser au front de la chapelle, vers l'autel de Marie. — Mais gageons que, quand ils sauront qu'il faut «payer», les visiteurs vont se raréfier subitement.

La guerre aux moustiques. Dans le but d'empêcher l'écllosion des moustiques, la municipalité d'Aigle a invité le public à supprimer ou à couvrir tous les creux, et lonneaux d'arrosage pouvant favoriser le développement des moustiques, à recouvrir la surface de l'eau d'une légère couche de pétrole; à empêcher l'écoulement du purin et des eaux ménagères qui forment, dans certains endroits, des flaques permanentes très favorables à l'écllosion des larves de moustiques. Voilà un exemple qui ne perdrait rien à être suivi partout. On pourrait y adjoindre des prescriptions concernant les fumiers et tendant à empêcher l'écllosion des mouches. Autant de questions qui ont leur importance au point de vue du bien-être de nos visiteurs.

A Zermatt. Les 21 et 22 juillet, les délégations à la Conférence de Lausanne firent une magnifique excursion à Zermatt. Pour beaucoup des participants qui n'avaient pas encore vu le Cervin, ce voyage fut une splendide révélation. La bienvenue fut souhaitée aux diplomates par M. de Chastonay, président du Conseil d'Etat valaisan, et par M. le Conseiller national Dr H. Seiler, membre de notre Comité central. La réception fut parfaite. Les C.T.F. avaient accordé le parcours gratuit de Lausanne à Viège et retour; le Viège-Zermatt et le Viège-Gornergrat s'ingénierent à agrémenter ces deux journées, avec les Hôtels Seiler et la Commune de Zermatt. Le voyage, bien propre à développer à l'étranger la renommée de la célèbre station valaisanne et de la Suisse romande, avait été organisé à la perfection par la Direction du «Pro Lemano».

Modes nouvelles. Un grand restaurant de Londres a remplacé la jupe noire de ses servantes par un superbe pantalon bleu, orné sur la couture d'une bande noire piquée comme celle des pantalons d'officier. Une veste bleue avec un large col blanc et une petite loque rappelant les bonnets des apprentis pâtisseries complètent la tenue des filles du «Bouillon» qui se déclarent, dit-on, ravies de leur uniforme. Elles prétendent qu'il facilite les gestes imposés par leur service. On assure que le pantalon britannique envahit la plage de Deauville. — Sur la même plage, on a lancé le fatouage «Toutankhamon», obtenu en s'exposant au soleil avec, sur le visage, un carton ajouré de hiéroglyphes, de sphinx et de pyramides. Cette mode vient de New-York. — En Angleterre, les ferventes du tennis sacrifient leur belle chevelure pour porter les cheveux rasés sur la nuque. — Pauvres femmes!...

Trafic

La ligne de la Furka. Nous apprenons que les dirigeants de la Cie de la Furka ont annoncé, pour

le cas où elle tomberait en faillite, leur intention d'enlever toutes les installations, y compris les rails, ce qui procurerait encore, en francs français, un bénéfice appréciable. Les cantons intéressés ne semblent pas prendre au sérieux cet aversissement, qu'ils considèrent comme une menace. A tort peut-être. («Démocrate»)

Remboursement de billets non utilisés. Nous attirons l'attention sur le fait que depuis le 1er juillet une modification a été apportée aux prescriptions des entreprises suisses de transport concernant le remboursement des taxes pour voyageurs. Ce remboursement peut avoir lieu maintenant, si l'on fait la preuve que le billet n'est pas utilisé ou n'est utilisé que partiellement, pour les billets de simple course et de retour, les surtaxes d'express et les billets circulaires. Les voyageurs intéressés peuvent demander de plus amples renseignements dans les gares.

Londres-Zurich par les airs. Suivant l'agence Republika, l'ouverture de la ligne aérienne Londres-Paris-Bâle-Zurich, qui avait été prévue pour le 16 juillet, ne pourra pas avoir lieu, à cause des difficultés rencontrées du côté de l'Angleterre, notamment en ce qui concerne la question des subventions. — Une autre agence annonce que l'ouverture de cette ligne ne pourra avoir lieu que vers le milieu du mois d'août, des changements devant encore être apportés sur les places d'aviation de Dübendorf et de Bâle. Mais le «Journal de Genève» ajoute: «Une décision du ministère des finances anglais au sujet de la question des subventions n'est pas encore intervenue.»

Tourisme

Touristes français. A la suite des démarches de M. le conseiller national de Rabours, le paiement des frais de douane pour les auto-cars français de tourisme arrivant en Suisse est supprimé. («Gazette de Lausanne»)

Légations et consulats

La France supprime son consulat de Berne. On apprend que le gouvernement français, pour des raisons d'économie, va supprimer le consulat français à Berne et rattacher tout le service consulaire de cet arrondissement à l'ambassade.

L'Espagne et la Roumanie à Berne. Le nouveau ministre d'Espagne à Berne, Don Emilio de Palacios, précédemment secrétaire d'Etat au ministère des affaires étrangères à Madrid, a remis ses lettres de créance au président de la Confédération, le 25 juillet, à 11 h. 15. — M. Schueuer recevait une demi-heure après, aux mêmes fins, M. Petresco-Comnène, le nouveau ministre de Roumanie.

Boîte aux lettres de la Rédaction

Direction. A la suite d'un accident d'automobile heureusement peu grave, M. le Directeur Kurzer est obligé de garder la chambre pendant quelque temps. Il prie les sociétaires qui se trouveraient dans le cas ou dans la nécessité de recourir à son intervention de le faire à son adresse privée: Monsieur A. Kurer, Ringstrasse 14, Ollen.

Insignes du 1er août. Leur vente dans les hôtels et les stations d'étrangers semble devoir obtenir un grand succès. Nous voudrions toutefois adresser un dernier appel à nos sociétaires et les engager à retourner le moins possible d'insignes invendus. Ces insignes peuvent parfaitement faire l'objet d'un cadeau aux employés méritants, auxquels ils causeraient certainement beaucoup de plaisir. Tout en encourageant le personnel, on ferait une bonne œuvre, puisque le produit de la vente des insignes est destiné aux aveugles de la Suisse.

Mise en garde

Les escrocs espagnols. Le Département fédéral de Justice et Police communique: Un certain Etablissement artistique, rue Genova, 25, à Madrid, envoie à différentes adresses une «Lettre de nomination», dans laquelle est offerte à des messieurs et à des dames une occupation rapportant 120 francs par semaine, moyennant l'envoi d'une finance préalable de 3 francs. Il s'agit probablement d'une escroquerie, dans laquelle il serait seulement spéculé sur l'envoi de 3 francs suisses.

Recettes pratiques

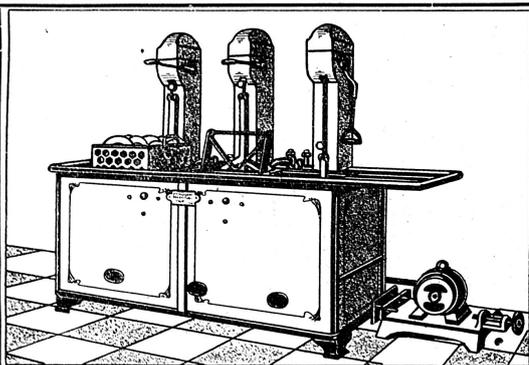
Pour faire disparaître les taches de fruit. On allume un peu de soufre ou une simple allumette souffrée sous la tache préalablement mouillée et celle-ci disparaît aussitôt, aussi bien sur les tissus blancs.

Pour préserver les lainages des mites. Il faut les battre, les brosser, les enfermer dans un carton ou dans un firou où l'on aura répandu de la naphthaline; ou encore les envelopper dans des journaux; l'odeur de l'encre d'imprimerie qui répandent ces journaux éloigne les insectes. Le camphre, l'essence de citron, l'essence de thym, l'acide phénique, toutes les odeurs violentes éloignent les mites des armoires.

Contre l'insolation. Placer immédiatement le malade à l'ombre dans un endroit frais et aéré. Lui retirer sa coiffure, desserrer les vêtements qui pourraient le gêner, en particulier ceux qui opprresseraient la respiration. Appliquer sur la tête des compresses d'eau froide. Praïquer sur tout le corps des frictions avec de l'eau froide. — Faire des fractions rythmées de la langue. Respiration artificielle si les mouvements respiratoires sont totalement suspendus. Il est bon, après une insolation, même légère, de prendre un peu de repos et de suivre un régime rafraichissant pendant quelque temps.

Pour obtenir de la glace en été. Ayez un pot de grès à large orifice et un cylindre de fer blanc. Prenez deux kilos et demi d'hydrochlorate de soude (sel de cuisine) pulvérisé-le finement et mettez-le dans le pot. Versez deux kilos d'acide sulfurique à 36 degrés et mettez immédiatement dans cette composition le cylindre contenant de l'eau pure que vous voulez congeler. Agitez le mélange pour que l'action du sel et de l'acide sulfurique soit plus prompte et plus complète. Quand l'eau sera congelée, retirez la glace du cylindre et conservez-la dans la flanelle à la cave. Préparez le mélange à la cave à une température de 10 à 12 degrés; 40 ou 50 minutes suffisent pour obtenir un bloc de glace.

Inserieren bringt Gewinn!



Die neuen SIMPLON-Geschirrwaschmaschinen

mit Hand-Aufzügen empfehlen sich durch einfache, solide Konstruktion und GROSSEN PREIS-ABSCHLAG. — Kostenlose Offerte.

Metallurgische Werke A.-G. in SUHR b. Aarau



PRODUITS LIEBIG
Demandez-les dans tous les bons magasins

Infolge der auf nächsten Herbst beabsichtigten Schliessung des

Grand Hotel & Bernerhof in Bern

suchen wir unser bestbewährtes langjähriges Personal aller Kategorien zu plazieren und empfehlen dasselbe den Herren Kollegen bei Bedarf aufs Beste. Zu jeder weiteren Auskunft sind wir gerne bereit. Kraft, fils, Propr.

2235

FRIGOROTOR SULZER



Automatische Rotations-Kältemaschine

direkt gekuppelt mit Elektromotor, ohne Stopfbüchse. Für Molkereien, Käsereien, Restaurants, Konditoreien, Metzgereien, Charcuterien, usw., mit oder ohne Eiszerzeugung.

Gebrüder Sulzer Aktiengesellschaft Winterthur

BUREAUX: Aarau, Bern, Biel, Genéve, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen, Zürich, Basel (A. G. Stiehl & Gutknecht)

BOURGOGNE OUVERT.

Demandez nous un échantillon gratuit du délicieux Bourgogne ouvert que nous offrons franco de tous frais, port et douane, toute stations C. F. F. à Fr. 275.— la barrique d'environ 225 litres, fût percé par **Sart, Picard & Cie., Lausanne.** 37a

KELLER'S SEIFEN-NUDELN

bürgen für grösste Schonung der Wäsche. Höchste Auszeichnungen. Man verlange Muster und Preise. **KELLER & CIE., CHEMISCHE FABRIK STALDEN I/E.** 2133

Goldene Medaille und Diplom Schweizer Kochkunst-Ausstellung, Luzern.

Stellen-Anzeiger N° 31

Schluss der Inseratenannahme:

Dienstag abend.

Zur gefl. Beachtung. Alle Anfragen und Zuschriften betr. Annoncen im Stellen-Anzeiger sind an die Expedition der „Hotel-Revue“ in Basel zu richten.

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Kontinentaler Insertion . . . Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede ununterbroch. Wiederhol. . . 2.— 3.— 4.— 4.50
Nachzahlen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet.
Belagnummern werden nicht versandt.

Cuisinière à café. On cherche à l'Hôtel Continental à Montreux une Cuisinière à Café pour de suite ou l'automne prochain. Place à l'année. Envoyer offres avec copies de certificats, photo, âge et références. (1263)

Gesucht in grosses Bahnhofbuffet: Küchenchef, Chef de service. Nur erstklassige Fachleute mit Fähigkeitsausweis kommen in Betracht. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 1281

Gesucht in erstklassiges Bahnhofhotel der franz. Schweiz jüngere Balkendame, deutsch und franz. sprechend (eventuell Anfängerin). Eintritt sofort, Daselbst für 20. August tüchtiger Engländerportier und einfaches, nettes Zimmermädchen für 1. September. Offerten mit Photographie erbitten. Chiffre 1290

Gesucht in Hotel mit 25 Betten eine jüngere, fleissige Köchin oder Koch. Offerten an Hotel Krone, Bad Ragaz, (1291)

Gouvernante d'étage, libre, très bonne expérience, parlant les trois langues couramment, est demandée. Entrée de suite. Chiffre 1269

Gouvernante-Secrétaire. On demande pour de suite ou prochain à convenir la plus proche possible: Gouvernante-Secrétaire connaissant à fond français et anglais et capable de traduire les correspondances anglaises et d'y répondre. Adresser offres, certificats et photographie sous chiffre 404 poste-restante, Terfelf (Vaud). (1292)

Hallenotter. Gesucht für Mitte August tüchtige, gut präparierende, englisch und französisch sprechende Hallenotter. Jahresstelle. Nur Bestenempfohlene wollen Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften richten an Grand Hotel Kurhaus, Davos-Platz. (1296)

Kellner gesucht, selbständige, der drei Hauptsprachen mächtig. Jahresstelle. Eintritt ca. 1. August. Offerten mit Bild Hotel Terminus, Fribourg. (1276)

Küchenchef für allein in mittelgrosses Haus nach Lugano gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbitten an Postfach 11,04, Lugano-Paradiso. (1275)

Litfer gesucht für Passanten-Hotel 1. Rang, junger Mann, deutsch und französisch sprechend. Eintritt 15. August. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Altersangabe erbitten. Chiffre 1292

Maitre d'hôtel. On cherche pour un hôtel de 1er ordre dans la Suisse romande un Maitre d'hôtel pour l'automne prochain. Bon restaurateur et organisateur. Place à l'année. Inutile d'écrire sans références sérieuses. Envoyer offres détaillées avec photo. Chiffre 1284

Maitre d'hôtel est demandé par Hôtel 1er ordre de Lausanne. Envoyer offres avec prétentions, références, photo, etc. Chiffre 1282

Oberkellner. Gesucht ein ganz tüchtiger, seriöser, sprachkundiger Oberkellner mit prima Referenzen, auch etwas mit Bureauarbeiten vertraut; für grösseres Passantenhotel, Jahresstelle. Offerten nebst Photo und Zeugnissen erbitten. Chiffre 1277

Saaltöchter gesucht, einfache, nette, in Jahresstelle. Kenntnis des Saal- und Restaurant-Service, sowie der französischen Sprache erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung. Bewerberinnen mit guten Referenzen belieben ihre handschriftlichen Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie nebst Angabe der Gehaltsansprüche einzusenden. Chiffre 1272

Sekretärin für Jahresgeschäft gesucht. Sprachkundig in Wort und Schrift. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbitten. Chiffre 1288

Zimmermädchen. Durchaus tüchtiges, reinliches und gesundes Mädchen mit angenehmem Charakter zu baldigem Eintritt in mittelgrosses ersklass. Passantenhotel gesucht. Sehr gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbitten. Chiffre 1293

Stellengesuche - Demandes de places

Bis zu 4 Zeilen. Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) . . . Fr. 2.— Fr. 3.—
Wiederholte Insertion . . . 2.— 2.—
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorauszahlung erforderlich. Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belagnummern werden nicht versandt.

Bureau & Réception

Buchhalter oder Sekretär, kaufmännisch gebildet, französisch und italienisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Stelle. Chiffre 1287

Bureaufräulein, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit Handeschulbildung und Praxis, Maschinenschreiben, Hotel-Journal, Kassawesen etc., sucht Stelle auf kommandierenden Posten. Chiffre 1286

Bureau-Volontärin mit guten Zeugnissen, franz. und engl. Sprachkenntn., sucht ab 1. September Stelle. Offerten unter Chiffre O. F. 1847 Ch. an Orell Füssli-Annoncen, Chaux-de-Fonds, F. 1847 Ch. (1285)

Chef de réception. Jeune homme, 26 ans, parlant quatre langues, très expérimenté, cherche engagement pour hivier ou à l'année. Premières références. Chiffre 504

Chef de réception. Internationaler Fachmann, tadelloser Empfangsbeschäftigter, geleiteter Kellner, in anerkannter Stellung, sucht sich zu verändern. Chiffre 509

Chef de réception — Directeur sucht Stellung in erstklassiges Haus. Frei ab 1. Oktober. Allerbeste Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 494

Chef de réception — Directeur cherche direction ou place analogue. 4 langues. Meilleures références à disposition. Caution. Chiffre 276

Demoiselle d'une trentaine d'années, bonne comptable, connaissant parfaitement l'anglais, l'allemand et le français, cherche situation de préférence dans hôtel. Ecrire sous chiffres P. 3156 E. à Publicitas S. A. Fribourg. (1297)

Directeur, marié, cherche situation pour l'automne. Hôtel ouvert toute l'année préféré. Excellentes références. Chiffre 470

Directeur, libre force, restaurateur, dirigeant depuis 3 saisons même maison à Evian, cherche par suite vente hôtel ou il dirige à Monte Carlo, situation saison ou à l'année. Accepterai engagement d'essai, curriculum vitae et références les meilleures. Chiffre 298

Direktion Schweizer Direktor, tüchtiger Fachmann mit feinkundiger Frau (kinderlos), beide durch und durch erfahren, mit allerersten Verbindungen, sucht wenn möglich Jahresstelle, In- oder Ausland, auch Uebersee. Prima Referenzen, Ansprüche nach Uebereinkunft. Eintritt anfangs September. Chiffre 549

Direktion für den Winter event. Jahresstellung, sucht durchaus erfahrener Fachmann, Schweizer, mit Auslandspraxis, z. Zt. in leitender Stellung. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 416

Hotellerpaar, mit eigenem Sommergeschäft, sieht auf den Herbst Direktion oder andern Vertrauensposten im In- oder Ausland. Mann im Hotelwesen aufgewachsen und auch tüchtiger Küchenchef; Frau kaufmännisch gebildet; beide seriös, arbeitsam, erfahren, sprachkundig und representabel. Chiffre 507

Secrétaire, 24 ans, bon comptable et sténodactyle, cherche place comme secrétaire-volontaire. Connaît français, allemand, un peu italien et anglais. Chiffre 529

Secrétaire capable (actuellement chef de réception) cherche place pour l'automne ou l'hiver. Connaît français, anglais, allemand. Excellents certificats. Prétentions modestes. Chiffre 377

Secrétaire, libre, caissier, 35 ans, 4 langues, meilleures références, cherche place. Entrée de suite. Chiffre 533

Secrétariat-Réception. Junge, gebildete Dame, 4 Sprachen, gewandte Korrespondentin sucht Volontärstelle in feinem Hotel für Ende August. Beste Referenzen. Offerten an Chiffre 219, poste restante, Gilon. (1260)

Sekretär, 25 Jahre, versierter Buchhalter, Sprachkenntnisse, selbständig, Arbeiten gewohnt, sucht Jahresstelle in Sanatorium (Höhenkurort). Bescheidene Lohnansprüche. Beste Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 508

Sekretär, mit Bankpraxis und guten Kenntnissen des Französischen und Englischen sucht Saison- oder Jahresstelle, auch ins Ausland. Chiffre 528

Sekretärin, Deutschschweizerin, französische und englische Sprache beherrschend, sucht Herbst- oder Winterdienststelle in besseres Hotel, Tessin oder Graubünden bezwogen. Ansprüche bescheiden. Zeugnisse und Referenzen zu Dienst. Chiffre 556

Salle & Restaurant

Barmait-Mixerin, tüchtig, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Winter-Engagement. Prima Referenzen. Chiffre 525

Chef de rang, 29 Jahre, 3 Hauptsprachen mächtig, frei Anfang September, sucht Herbst- oder Winterengagement. Chiffre 563

Oberkellner, der Hauptsprachen mächtig, mit guten und erstklassigen Referenzen, sucht Stelle für sofort. Chiffre 557

Oberkellner, 29 Jahre, mit Bureauarbeiten vertraut, langjährigen guten Referenzen, frei ab 1. September, sucht Engagement für Herbst, auch Jahresstelle. Würde event. auch Chef d'étage-Stelle annehmen. Chiffre 523

Oberkellner, Schweizer, 28 Jahre, 4 Hauptsprachen, alle Bureauarbeiten sowie Korrespondenz, sucht auf Herbst Engagement im In- oder Ausland. Erstklassige Referenzen. Chiffre 530

Obersaaltöchter, 35 Jahre, sprachkundig, prima Referenzen, sucht Stelle in grösseres Fremden- und Passantenhotel auf Anfang September oder später, sucht Lehrstelle in Saal oder Restaurant. Chiffre 558

Obersaaltöchter, Fräulein gesetzten Alters, gewandt im Service, mehrere Jahre in erstklassigen Hause tätig, einfach im Auftreten, sucht auf 1. Sept. eventuell früher, Stelle als Obersaaltöchter oder in Confiserie als Servierkellner. Würde auch Stelle annehmen, wo sie sich neben tüchtiger Dame zur Gouvernante ausbilden könnte. Bevorzugt Jahresstelle. Chiffre 537

Obersaaltöchter, tüchtige, seriöse, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Vertrauensposten. Chiffre 532

Restauranttochter, gewandt, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement per sofort. Fräulein Olga Bohny, Schiedstadterstrasse 32, Basel. (514)

Saaltöchter, 16 Jahre, französische Sprache in Wort und Schrift, Kenntnisse der Buchhaltung, sucht Lehrstelle in Saal oder Restaurant. Eintritt nach Belieben. Chiffre 541

Saaltöchter. Einfache Tochter gesetzten Alters, Deutsch, Französisch und etwas Englisch, im Saal-Service durchaus bewandert, sucht auf September selbständigen Posten in gutes Passanten-Hotel. Sprechende ist sehr gewissenhaft und zuverlässig. Gute Zeugnisse. Chiffre 560

Saaltöchter, tüchtige, und Saaltöchter suchen Stelle auf anfangs September, wenn möglich in gleiches Haus. Chiffre 545

Saaltöchter, sprachkundig, sucht Engagement für Herbst-saison. Chiffre 519

Saaltöchter, tüchtig im Saal-Service und sprachkundig, sucht Engagement auf Herbst. Chiffre 518

Saaltöchter-Anfängerin, seriöse Tochter sucht für sofort Stelle als Saaltöchter-Anfängerin; würde event. in der Lingerie ausshafen, da gelernte Weissnäherin. Chiffre 513

Servierkellner. Zwei Schwestern suchen Stellen in Herbst-saison (Luzarno) in nur gutes Haus, eine tüchtig im Saal- und Restaurantbetrieb, die andere zur Ausbildung im Saal-Service. Chiffre 553

Cuisine & Office

Chef, 40 ans, cherche engagement pour la saison d'hiver. Meilleures références. Adresse: Chef du Curmignol (Berne). Chiffre 561

Chef de cuisine, pâtisserieskand., nüchtern und guter Arbeiter, sucht Stelle in gutes Haus. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 561

Chef de cuisine, erfahren auch in Entremets, sucht Stelle auf 1. Oktober, Event, für allein. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 546

Chef de cuisine, tüchtiger, gutemfohlener, 4 Sprachen, sucht Stelle auf Winter nach Aegypten. War bereits früher dort tätig. Chiffre 536

Chef de cuisine, Schweizer, erfahren, tüchtig, zuverlässig und solid, die drei Landessprachen sprechend, sucht Stelle in gutes Haus. Frei ab September. Chiffre 506

Küchloch, 27 Jahre, in allen Teilen einer feinen Küche erfahren, sucht Engagement für Herbstsaison oder Jahresstelle. Beste Referenzen. Eintritt 1. September. Chiffre 521

Economat-Gouvernante, event. 1. Lingère, mit guten Referenzen, sucht Engagement per sofort. Chiffre 463

Gouvernante, tüchtige, gesetzten Alters, mit langjährigen Zeugnissen, sucht Jahresstelle in gutes Haus für Economat oder Küche. Chiffre 550

Küchenchef. Wit suchen für unsern Küchenchef, sowie Chef-Pâtissier, passende Stelle für Winter-saison. Offerten mit näheren Angaben erbitten an Bad und Kurhaus, Lenk 1. S. (548)

Küchenchef, tüchtiger, sucht Winterstelle event. Aushilfe für 2-2 1/2 Monate. Prima Zeugnisse. Eintritt und Gehalt nach Uebereinkunft. Chiffre 499

Küchenchef, 36 Jahre, sucht Stellung auf Herbst, mit Vorzug Jahresstelle. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Frei ab 1. September. Chiffre 492

Küchenchef, 32 Jahre, ruhiger, gewissenhafter Arbeiter, mit besten Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle auf September, vorzugsweise auf dem Platze Zürich. Chiffre 559

Mazzini-Gouvernante bestandenen Alters sucht für sofort selbständige Stelle in erstklassiges Haus. Chiffre 558

Etage & Lingerie

Gouvernante d'étage, gesetzten Alters, tüchtig im Fache, mit prima Referenzen, 4 Hauptsprachen, sucht selbständigen Posten in Jahresgeschäft im In- oder Ausland. Chiffre 493

Lingère, 1, lange In grossen deutschen Betrieben tätig gewesen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Chiffre 511

Lingère, 1, mit prima Referenzen, sucht baldiges Engagement in erstklassiges Hotel der deutschen Schweiz. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 540

Lingère, junge, tüchtige, sucht Stelle als 1. nach dem Wechselland oder Tessin auf 1. September. Chiffre 539

Portier d'étage, tüchtig und zuverlässig, nur in ersten Hausen tätig, sucht sofort Jahresstelle in Zürich oder Basel. Chiffre 510

Zimmermädchen, Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Zimmermädchen oder Saaltöchter. Tüchtig in beiden Services. Chiffre 542

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Engagement in erstes Haus, nach der französischen oder italienischen Riviera. Chiffre 517

Bains, Cave & Jardin

Caviste ou Caviste-Dispenser, très bien recommandé, travailleur, vaillé meilleurs Hôtels Suisse, Italie, France, disponible en septembre ou époque convenir, cherche place importante pour l'année. Chiffre 522

Loge, Lift & Omnibus

Concierger, zuverlässig, gut empfohlener, vier Hauptsprachen, sucht Engagement ab 15. Oktober, auch als Remplacement. Gell. Offerten an R. Hotel, Salinenhotel, Rheinfelden. (564)

Concierger, Schweizer, 45 Jahre, ledig, solid und zuverlässig, mit guten Zeugnissen, 4 Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 455

Concierger-Conducteur, jung, tüchtig, 4 Hauptsprachen, sucht Jahresstelle. Südschweiz bevorzugt. Chiffre 465

Concierger oder Concierger-Conducteur, zuverlässiger, fach- kundiger Mann, 33 Jahre, mit vier Hauptsprachen und sehr guten Referenzen, sucht Winterstelle. Offerten gelt an Concierger Hotel Adler, Brunnau. (495)

Concierger oder Conducteur, 35 Jahre, sprachkundig, mit besten Empfehlungen aus ersten Häusern, sucht Stelle per sofort oder später. Chiffre 551

Conducteur, Schweizer, 30 Jahre, sucht Engagement für Winter-saison. Derselbe kann event. ein prima Pferd für Omnibus mitbringen. Chiffre 502

Litfer, Gutemfohlener Jüngling, deutsch, franz. und italienisch sprechend, sucht Stelle als Litfer event. Chasseur auf 1. September. Lugano bevorzugt. Offerten an Postfach 1297, Arosa. (547)

Portier, Deutsch, Französisch, kaufm. gebildet, mit erstkl. Referenzen, sucht Engagement für die Winter-saison; eventuell Jahresstelle. Chiffre 543

Portier, in den 30er Jahren, deutsch und französisch sprechend, arbeitsam, solid, sucht Winter-saison- oder Jahresstelle. Frei ab 15. Sept. Melchior Zimmermann, Portier, Hotel Schwann, Luzern. (538)

Portier, 28 Jahre, der deutschen und franz. Sprache in Wort und Schrift mächtig, mit etwas Kenntnis des Englischen und Italienischen, sucht Stelle per 1./15. September. Chiffre 555

Portier, 39 Jahre, spricht etwas Französisch, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an H. Gassmann, p. Adr. J. Cometto, Stansstad-Oberdorf (Nidw.). (552)

Portier, 26 Jahre, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht auf Mitte oder Ende September Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 554

Portier, junger Bursche, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium der Deutschschweiz oder besserer Gite. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 503

Divers

Badenrevisor-Masseur, tüchtiger, und 1. Portier suchen Stelle auf 1. Oktober. Deutsch und Französisch. Chiffre 534

Ehepaar, junges, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle auf Oktober-November, in Hotel oder Privat als Chauffeur-Litfer-Valet. — Gelernte Köchin-Zimmermädchen. Für In- oder Ausland. Uebersee. Prima Referenzen. Chiffre 501

Gouvernante, tüchtige, erfahrene, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht auf kommenden Herbst Vertrauensstelle in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 512

Heizer-Maschinen-Mechaniker, jung, tüchtiger, in sämtlichen Anlagen eines Hauses auf beste bewandert, mechanischer wie elektr. Teil, sucht Stelle in grosses Haus, In- oder Ausland. Chiffre 475

Sattler und Tapezierer, welcher auch leichtere Schreinerarbeiten besorgt, sowie mit der Zentralheizung gut vertraut ist, sucht per sofort Stelle in grosses Hotel. Offerten an Julius Ryffel, Aeschenvorstadt 55, Basel. (515)

Rebgt W. Amsler, an der „Sternhalde“ in Stäfa am Zürichsee - Sonnenufer

Praktische Recettenbücher
(HOTEL JOURNALE)
liefert zu billigsten Preisen
Schweizer Hoteller-Verein, Zentralbureau Basel
Musterbogen zur Verfügung.

Rüegg's Buchhaltung
für Hotels, Pensionen, Restaurants etc. ist **überraschend einfach, praktisch und billig**, ein wirkliches Ideal-System für mittlere und kleinere Betriebe. Prosp. durch E. Rüegg, Dir. Kurhaus Bergluz.
? ? ?
Verlangen Sie von uns Auskunft über unser neues Verkaufs-System von feinen französischen Weinen, geeignet zum offenen Ausschank.
Lambert Picard & Cie., Lausanne.
Kapital-Interesse für alle.

Hotel-Direktor
mit eigenem erstklassigem Sommergeschäft, in allen Teilen des Hotelbetriebes durchaus bewandert, unverheiratet, sucht Stelle als Leiter (Vertrauensposten, Stütze des Direktors) auf Herbst. — Höhenkurort bevorzugt. Bescheidene Ansprüche. — Gell. Offerten unter Chiffre S. R. 2286 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Inserate haben in dieser Zeitung stets guten Erfolg!

LA SEMEUSE
HUILLE PRÉFÉRÉE DES GOURMETS,
EMPLOYÉE PAR LES CHEFS CUISINIERS DES PALACES, GRANDS HOTELS et HOPITAUX.
Chaux-de-Fonds
Telephone 12.29 530