

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **33 (1924)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 11
BASEL, 13. März 1924

Nº 11
BALE, 13 mars 1924

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Aenderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotellier-Vereins



Organe et propriété de la Société suisse des Hôteliers

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 20 ct. en plus. Pour l'ÉTRANGER, on comptera en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Erscheint jed. Donnerstag

Dreihunddreissigster Jahrgang
Trentel-troisième année

Paraît tous les jeudis

Postcheck- & Giro-Konto No. V. 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer.

TELEPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle.
Druck der Graphischen Anstalt Otto Walter, A.-G., Olten.

Compte de chèques postaux No. V. 85.



Todes-Anzeige

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

Herr P. Oesch

Direktor des Regina Hotel
Jungfraublick
Präsident des Hotellier-Verein
Interlaken

am 5. März nach kurzer, schwerer Krankheit (Grippe) im Alter von 73 Jahren in London gestorben ist.

Die Bedeutung des Verstorbenen für die Hotellerie seiner engeren Heimat, sein Wesen als Fachmann und Kollege finden an anderer Stelle dieser Nummer eine kurze Würdigung, auf die hiermit verwiesen sei. Der schwer betroffenen Trauerfamilie sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus und bitten, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Anton Bon

Vereinsnachrichten

Zur gefl. Beachtung!

Nächsten Montag und Dienstag, den 17. und 18. März, findet im Hotel Schweizerhof in Bern die Konferenz der 15er Kommission befr. Arbeits- und Lohnverhältnisse (laut Beschluss der letztjährigen Delegiertenversammlung) statt. Ihr schliesst sich am Nachmittage des 18. und Mittwochs den 19. dies die Sitzung des Zentralvorstandes im Bellevue-Dalace an. — Allfällige Mitteilungen zu händigen dieser Tagungen erbitten wir bis spätestens Montag Mittag ins Hotel Schweizerhof, Bern.

Fachschule.

Der Hotellier-Verein Genf hat in seiner Generalversammlung vom 4. März die Ausrichtung einer Gabe von Fr. 200.— an die Fachschule des S. H. V. in Cour-Lausanne beschlossen, um dadurch die Sympathie der Genfer Hotellerie für unser Fortbildungsinstitut zu bekunden und andere Sektionen zu ähnlichen Spenden zu veranlassen. Das schöne und generöse Geschenk ist seitens der Fachschulkommission und des Zentralbureau warm verankert worden in der Hoffnung, das Beispiel Genfs möge breiteste Nachahmung finden in Kreisen unserer Sektionen und Einzelmitglieder.

Deutsche Lebensversicherungen.

Der Samstag, den 8. März, im Bürgerhaus in Bern versammelte Vorstand des Schweiz. Zentralverbandes der bei deutschen Gesellschaften Versicherten hörte ein Referat des Vorsitzenden, Hrn. Dr. Weislog-Zürich, an über den Entwurf des Bundesgesetzes und das Abkommen und nahm nach einlässlicher Diskussion dazu Stellung. Das erste Wort ist nunmehr an den eidgen. Räten. Je rascher die Situation abgeklärt wird, umso besser,

auch wenn die Lösung nicht alle Hoffnungen erfüllt, welche auf dieselbe gesetzt wurden. Ueber einige Interna werden wir unsern Mitgliedern voraussichtlich in einem kommenden Zirkular berichten. Noch nicht Angemeldete mögen sich sofort an unsere Zentralstelle: Schweiz. Gewerbesekretariat, Bern, wenden.

„Schweizer Hilfe“.

Wir verweisen erneut auf die Sammlung des Verband „Schweizer Hilfe“ durch Verkauf sogenannter Länderflaggen zugunsten der notleidenden Schweizer in Deutschland. Insbesondere seien die Hotels der verschiedenen Frühjahrskurorte der Süd-, West- und Zentralschweiz dringend auf den charitativen Zweck der Sammlung aufmerksam gemacht mit der Bitte, dem dieser Tage zum Versand gelangenden Zirkular des Verbandssekretariates, Leonhardstrasse 21, Basel, allseitige Beachtung zu schenken. Wir bitten, dasselbe im ganzen Context zu lesen, da es auch eine unsern Verein noch ganz besonders interessierende Notiz enthält.

Umwälzungen in Küche und Mahlzeiten.

(Korresp.)

Noch vor sieben Jahren hatte ein mir bekanntes Hotel seiner guten Küche und seines ladelosen Service halber einen aussergewöhnlich guten Ruf. Leute, die in seiner Nähe geschäftlich zu tun hatten, versäumten nicht, das Restaurant dieses Hotels aufzusuchen. Bankette aller Art waren stets an der Tagesordnung. Bis über die Grenzen des Landes war sein Name bekannt. Auf einmal — niemand kannte die Ursache — gingen die Geschäfte zurück, alle Kunden blieben langsam aus, neue kamen nur noch selten. Die Bankette nahmen in ihrer Zahl ab; Stammgäste, die nirgends als in diesem Hause zu verkehren gewohnt waren, suchten die Konkurrenz auf und wenn sie sich noch zeigten, so fühlten sie sich in den vier Wänden nicht mehr „zu Hause“ und waren unzufrieden mit allem, was geboten wurde. Und doch war bei dieser kaum begrifflichen Tatsache die Küche um keinen Deut schlechter, der Service ebenso sauber, und ladellos wie vorher. — Vor einigen Monaten musste das Hotelrestaurant infolge schlechter Frequenz geschlossen werden. Wie konnte dieses quäl, bestbekannte Geschäft in so kurzer Zeit in einen derartigen Verfall kommen? Wie hätte dies vermieden werden können?

Wie die Erfahrung lehrt, muss sich jedes Geschäft, wenn es Erfolg haben will, neuen Situationen anpassen. Schon während des Krieges, aber in stärkstem Masse seit dem „Friedensschluss“, macht sich im Gastwirtschaftsgewerbe und speziell im Hotelrestaurant ein Abflauen, an bestimmten Orten sogar ein starkes Abflauen des Betriebes bemerkbar und schlechte Rendite reißt ein.

Die Wurzeln des Uebels liegen nebst lokalen Verhältnissen beim Gast und seiner Gesundheit, bei Menu und Preis, im Ankauf und Verkauf der Lebensmittel.

In neuester Zeit ist im Essen und in den Mahlzeiten eine allgemeine Aenderung eingetreten. Die hauptsächlichsten Quellen dieses Wechsels liegen in der Sphäre der Gesundheitspflege. Hotelrestaurateure, welche diese Symptome bis jetzt nicht beachten zu müssen vermeinten, machen die Erfahrung, dass der Kreis ihrer Kundschaft kleiner wurde, oder dass diese mit dem Angepriesenen nicht mehr zufrieden war. — Das Interesse des Publikums verschwand für das betreffende Hotel und der Rückgang der Einnahmen setzte ein.

Seit einem halben Jahrhundert hat eine solche Verfeinerung der Küche eingesetzt, dass sie vielfach im Gegensatz steht zu den Forderungen der rationalen Gesundheitspflege, denn die Gesundheit des Menschen geht mit dieser „Raffinage“ nicht immer einig. Zum Beispiel ist das jedem Menschen unentbehrliche Brot seit dem Kriege wieder tol-

bleich geworden, gut für den Gaumen, jedoch nicht nützlich für die Gesundheit. Unangebracht ist auch das Schälen der Früchte und verschiedener Gemüse. Die im Rohgefreide enthaltenen und die zwischen Schale und Fleisch der Früchte und Gemüse vorhandenen, der Gesundheit zuträglichen Mineralstoffe werden schon teilweise vom Müller dem Getreide ausgeschrotet, andererseits durch Schälen der Früchte und Gemüse weggeworfen. Deshalb sollte die Zubereitung darauf bedacht sein, die noch vorhandenen Nährstoffe und Salze nicht durch das Kochen noch zu verderben. Das Hotelrestaurant sollte auf solche, der Gesundheit seiner Kundschaft nützliche Prinzipien besser bedacht sein. So sollte neben weissem auch Haubrot serviert, möglichst viel Früchte anempfohlen werden, dagegen könnte man mit schweren Entremets etwas sparsamer umgehen. Apfelsmus, Apple pie, Pommes à la bonne femme etc. sollten, solange es die Jahreszeit erlaubt, auf keiner Tageskarte fehlen und häufiger im Menu figurieren.

Ich habe letzten Herbst Menus eines bekannten Stadthotels studiert. Während den Monaten September und Oktober befand sich von den oben erwähnten Gerichten nicht eines verzeichnet. Ob die Schuld am Küchenchef liegt, der sich vielleicht lieber mit teureren Süßspeisen abgibt, bleibe dahingestellt. auf alle Fälle ist aber der in Frage stehende Hotelinhaber weder auf die Gesundheit der Gäste, noch auf eine Verbesserung seiner Rentabilitätsrechnung versessen.

Bekanntlich ist die teuerste Nahrung, die das Hotel einkauft und verarbeitet, das Fleisch. Im allgemeinen wird zu viel Fleisch gegessen und meist wohl nur deshalb, weil zu viel davon angeboten wird. Die raffinierte und mannigfaltige Art, auf welche das Fleisch zubereitet werden kann, fördert die stiefmütterliche Behandlung der Gemüse und Beilagen. Durch diese Beeinflussung nimmt der Mensch eher Zuflucht zum Fleischgenuss. Gesundheits- und Ersparnis halber dürfte es jedoch für Gast und Restaurateur in jeder Hinsicht besser sein, wenn vom allen Modus etwas abgegangen würde.

Der Gast will seinen Hunger stillen können. Es ist dies seine vorherrschende Absicht, wenn er zur Speisekarte greift. Aber der Begriff „genug“ ist sehr dehnbar! Wo er beim einen erst anfängt, hört er beim andern schon auf. Die Grosszahl von Magenkranken, die — nur so nebenbei erwähnt — nie wussten, wann das Wort „genug“ seine Berechtigung hatte, redet eine ernste Sprache. Es befinden sich darunter vielleicht 90 %, die behaupten, sie hätten ihr Magenleiden in den Hotels und Restaurants „geholt“. Obwohl sie selbst die Hauptschuld fragen, suchen sie einen andern Schuldigen und dieser Schuldige ist für sie der Hotellier oder der Restaurateur. Sie, die bei allen gesunden fünf Sinnen Gerichte bestellen und sich zu Gemüse führen, klagen nachher, dass ihnen eine zu reichhaltige „Kost“ offeriert wurde. Die Hotelnahrung wird ihnen verhasst und wenn sie diese auch nicht meiden können, so greifen sie doch nur gezwungen und durch die Verhältnisse genötigt dazu. — Durch zweckmässige Aufstellung und Komposition geeigneter, der Gesundheit nützlicher Gerichte würden daher der Gast wie der Restaurateur mehr befriedigt. Arterienverkalkungen würden weniger häufig auftreten, wenn in Fleisch, Geflügel, Fisch etc. mehr geparlt, die Portionen kleiner gehalten und mehr Gemüsespeisen angepriesen würden.

(Schluss folgt)

Erfahrungen aus der Wintersaison.

Von einem Oberkellner in der Zentralstrasse wird uns geschrieben:

Es dürfte im Interesse der Wintersport-hotels liegen, gewisse Erfahrungen, wie sie die Wintersaison alljährlich bringt, weiteren Fachkreisen zur Diskussion zu unterbreiten. Wohl der Grossteil aller Winterhotels hat konstatieren müssen, dass die Einhaltung der Table d'hôte, d. h. von Mahlzeiten zu bestimmten Stunden stets grössere Schwierig-

keiten bietet. Diese Konstatierung hat eigentlich nichts Ueberraschendes an sich, die neueste Entwicklung ist vielmehr begrifflich, denn die sportliebenden Gäste, z. B. die Schlittschuhläufer, Curlingspieler etc. vergessen — sofern nicht auf der Eisbahn selbst zur Mahlzeit geläutet wird — gar zu leicht Zeit und Stunde, wenn auch freilich nachher nicht... das Essen! Und das allerunpünktlichste Eintreffen zu den Mahlzeiten, speziell zum Luncheon, wird mehr und mehr Gewohnheit vieler Sportbessener.

Frage: Steht nun dem Hotellier ein wirksames Mittel zu Gebote, diesen ihn schädigenden Usus oder besser gesagt: Unfug, entgegenzutreten und abzuheften? Man begegnet diesbezüglich oft dem Aushilfsmittel: Restauration. Restaurations-Mahlzeiten dürfen aber nicht jederzeit bereit sein, obwohl man die Gästezahl in der Regel genau kennt — und wenn sie in der notwendigen Anzahl bereit sind, so deckt der Zuschlag die Mehrleistung wohl nie oder nur in den seltensten Fällen. Sodann verstimmt der Zuschlag und wenn dieses Abwehrmittel gegen säumige Gäste auch zeitweise Wandel schafft, so lässt man doch das Servierpersonal die Differenz sehr oft entgelten oder verlangt den Abstrich des Zuschlages. Sei dem jedoch wie ihm wolle, so führt jedenfalls das Nichtbeachten der Table d'hôte-Stunde zu Unstimmigkeiten und schafft da und dort eine nicht immer beglückende Atmosphäre. Derartige Differenzen und Misslichkeiten aber reichen in erster Linie den Hotels zum Schaden und es erscheint daher angezeigt, auch in diesem Punkte eine einheitliche, allgemein verbindliche Lösung anzustreben, denn mit dem Zuschlag für „service à part“ ist da nicht jedermann gedient, zumal in der Wintersaison ohnehin höhere Pensionspreise bezahlt werden.

Vielleicht ist das eine oder andere Wintersporthotel in der Lage, in Sachen über eigene Erfahrungen oder über die Art einer allseitig gerechten und allgemein befriedigenden Regelung Mitteilung zu machen?

Zürich und die Saison 1923.

Dem 38. Jahresbericht des Verkehrsvereins Zürich für 1923 entnehmen wir die nachstehenden Ausführungen:

Ein Rückblick auf die Ergebnisse des Fremdenverkehrs zeigt ein wesentlich günstigeres Bild als im Vorjahre, sowohl für die Schweiz im allgemeinen, wie für die Stadt Zürich im besonderen. Trotz der andauernd ungünstigen wirtschaftlichen und valutarischen Verhältnisse machten sich schon bald nach Jahresbeginn Anzeichen für eine Zunahme des Reiseverkehrs bemerkbar. Die aus dem Ausland bei unserm Bureau eingehenden Anfragen und die Nachfrage nach Propagandamaterial bei den auswärtigen Verkehrs- und Reisebüros zeigten eine bemerkenswerte Zunahme. Diese Anzeichen zwangen uns, eine Erweiterung unserer Propaganda ins Auge zu fassen, um Zürich einen entsprechenden Anteil an dem zu erwartenden Mehrverkehr zu sichern, selbst auf die Gefahr hin, dass budgetmässige bereits vorhandene Defizit noch zu vergrössern; dabei zeigte es sich aber bald, dass für bestimmte Zwecke mit guten Aussichten auch ausserordentliche Beiträge erhältlich gemacht werden können und sei ein ausserordentlicher Beitrag von Seite der Stadt hier speziell dankbar erwähnt. Ueberaus schätzenswerte Dienste in der Propagandafähigkeit leisteten unsere langjährigen guten Beziehungen zu den auswärtigen Verkehrs- und Reisebüros, zu ähnlichen Unternehmen, und zur Presse, die, liessen sie sich in Geldeswert umrechnen, ein Vielfaches von dem getragen würden, was wir für Propaganda auszugeben zurzeit in der Lage sind.

Die Hoffnungen auf Mehrverkehr sind, wenn vielleicht auch nicht überall erfüllt, so doch nirgends ganz getäuscht worden. Fast alle schweizerischen Kurorte und Fremdenzentren weisen für die Hauptreisezeit Juli bis September, im Vergleich zum Sommer 1922, eine Zunahme an Hotelgästen auf. Einige Beispiele mögen dies zeigen. Verhältnismässig klein ist die Zunahme in Bern und Genf; in Bern stieg die Frequenz von 35,453 auf 36,510, also um 1057, in Genf von 41,097 auf 42,248, also um 1151. Grösser war die Zunahme in Luzern, nämlich von 75,628 auf 83,428, also 7800, in Basel von 55,030 auf 63,450, also 8420, und in Zürich von 70,927 auf 90,130, also 19,203. Gleichzeitig hat sich das Verhältnis der Schweizer zu den Ausländern vermindert; in Luzern von 26 % auf 24 %, in Zürich von 61 % auf 53 %. Für die Verkehrszunahme waren mitentscheidend Grossbritannien, Holland, die nordischen Staaten und Nordamerika. In Zürich war im Sommer 1923 die Gästezahl dieser Länder grösser als vor 1914. Im Spätsommer und Herbst machte sich eine starke Zunahme aus

Portier, 22 Jahre, in allen Arbeiten bewandert, sucht Stelle nach Basel. Derzeitige Stelle ungekündet. Chiffre 385

Portier-Conducteur, tüchtig und zuverlässig, 30 Jahre, sucht Stelle, oder als Portier allein, in besseres Haus. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 318

Bains, Cave & Jardin

Badmuster, ärztlich geprüft, langjährige Erfahrungen, sucht Saison- od. Jahresstelle, engl. u. franz. Sprachkenntnisse. Gefl. Ansebot an J. Mayer, c/o. Stadlin-Mayer, Zug, Gosthardstrasse 23, I. St. (186)

Divers

Hotel-Gouvernante, gesetzten Alters, tüchtig u. sprachkundig, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 398

Kinderpflegerin, mit langjährigen Erfahrungen in der Säuglings- und Kinderpflege, sucht selbständigen Posten. Eintritt Mitte April. Chiffre 418

Maschinist (Berufsmann), in allen Arbeiten der Branche firm, sucht sich zu verändern. In- oder Ausland. Chiffre 408

Mensienier-ébéniste, selbständig u. erfahren in allen in sein Fach einschlagenden Arbeiten, sucht Stelle für sofort, am liebsten nach Luzern. Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 422

Privat-Krankpflegerin, Schweizerin, sucht Engagement zu Dame oder Herrn (eventuell für Reise) oder in Klinik oder Sanatorium. Chiffre 340

Reparateur, tüchtig, 32 Jahre, zwei Sprachen, in sämtlichen Reparaturen, sowie Elektr., Auto und Heizungen bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an W. Abt, Eichlerstr. 5, Basel. (366)

Zimmermädchen u. Saaltochter, deutsch, franz. und engl. sprechend, jahrelange Angestellte, suchen Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse sowie Photos zu Diensten. Chiffre 264

Prière de joindre à chaque offre un timbre-poste pour sa transmission par l'Administration du Journal; l'oubli de cette formalité peut entraîner de grands retards.

Belegnummern für Inserate im Stellenanzeiger werden nicht versandt. Im Einzelverkauf können Nummern gegen Voreinsendung von 40 Cts. auf Postcheckkonto V 85 bei der Expedition dieses Blattes bezogen werden.



Elektrische Trocken-Wärme-Apparate
„ALBIS“
PAT. 95210

In verschiedenen Grössen lieferbar Kaffee etc. Immer frisch u. warm. Minimaler Stromverbrauch, regulierbare Heizer und billiger Apparat der Gegenwart. Unentbehrlich für jedes Restaurant, Café, Hotel, etc. Unvergleichliche Überlegenheit u. Preisleistung. Prospekte u. Referenzen durch

F. ERNST, ING. ZÜRICH 3
Weststrasse 50-52 • Teleph.: Seln. 2028

GANCIA
Gegründet 1850

Vino Vermouth di Torino

Vermouth bianco americano
Moscato d'Asti
Asti Champagne

Qualitätsmarke!

UNSERE PREISE VERGLEICHEN HEISST BESTELLEN

Feine französische Weine, Cognacs, französische Liköre, Champagner. — Alle grossen Marken.

LAMBERT PICARD & Cie. - LAUSANNE

Die Anschaffung einer Ess- und Silbergeschirr-Waschmaschine ist eine Vertrauenssache!

The City Boys

das elegante, dezente Jazzband Dancing und

Erstklassige Konzerttrio
(Piano, Violine, Cello)

akzeptiert ab 1. Mai, eventuell später, für Hotel, Café und Dancing Engagement. Prima Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten erbet. an **Otto Rose**, Kapellmeister, Basel Hotel Continental.

CAVIN-GOLDSCHMID & KAMMERMANN BERN

Weine, Dessertweine u. Spirituosen

en gros

Generalvertreter der Firmen: Fratelli Gancia & Cie., Canelli, Pommier Frères, Villefranche s/S, Johnnie Walker Whisky, Bollwerk 39. — Telephone: Bollwerk 6.74

Die neue „Simplon“-Maschine

entspricht Ihren Anforderungen auf:

**Höchste Leistungsfähigkeit
Niedrige Anschaffungskosten
Sparsamen Betrieb
Äusserst solide Konstruktion und
Einfache, leichte Handhabung
Einwandfreie Reinigung
allen Geschirr's garantiert.**

1130

Verlangen Sie Prospekte und Preise von den **METALLURGISCHEN WERKEN A.-G. IN SUHR b. AARAU**

Schlossberg Neuenstadt

Erbaut im durch Fürst-Bischof

Jahre 1185 feinsticht u. Jony von Basel.

Fürst-Bischof von Basel
Erben der Rehgüter der Bürgergemeinde Neuenstadt
Alleiniger Koncessionär seit 1896
E. Leuba - Neuenstadt
Dépôt und Generalagentur für die Schweiz: Weinkellereien A.G. Winterthur, vorm. Ferd. Steiner.

Unser amtlich bewilligter

AUSVERKAUF

bietet

Hotels, Restaurants und Pensionen

die denkbar vorteilhafteste

Einkaufsgelegenheit

Glas- und Porzellanwarengeschäft
Paul Schlatter's Söhne
St. Gallen
in Liquidation 2668

Hygienisches Reinigungs- u. Glanzmittel

für Fussböden aller Art

Papagei

von Autoritäten anerkannte Neuheit, glänzend beglückt

Spart Zeit, Geld und Arbeit

reinigt chemisch zuverlässiger und leichter wie Stahlspäne

Sparsames Auftragen sofortiges Blochen haltbaren Hochglanz

Verhindert Wasser- und Schmutzflecken
Weder feuer- noch explosionsgefährlich

171K

Fest und flüssig in Kesseln von 2½, 5, 10 und 25 Kg

GRÜNG & GASCHEN, ZÜRICH
TELEPHON HOTT. 4436 — WEINBERGSTRASSE Nr. 25

THE WHITE HORSE
SCOTCH WHISKY
(Ten Years Old.)

Agent for Switzerland:
Silvain L. Dreyfus Zürich II
Gartenstrasse 10.

Jüngerer, sprachgewandter
Chef de Réception
Assistent Manager

von Hotel ersten Ranges für ca. 10. April gesucht. Ausführliche Offerten mit Bild, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H. S. 2677 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Sehr zufrieden“

Interlaken, 1. August 1923.

Firma Lauber-Köhler, Luzern

Wir sind mit dem Versuche Ihres Kaffix sehr zufrieden und ersuchen Sie, uns regelmässig 5 Kg. wöchentlich zu schicken.

Hochachtend
Ch. St. Dir.

Verlangen Sie Muster von Kaffix, beste Kaffeemischung mit Zusatz, fertig gemischt. — Kodkunst-Ausstellung silb. Diplom.
Allein-Fabrikant:

Lauber-Köhler, Kaffee-Grossrösterei, Luzern

Hotel Restaurant

Erstklassiges Trio

mit klassischem modernem Repertoire, prima Referenzen, sucht Engagement ab 1. Juni eventuell später. Offerten unter Chiffre O.F. 3098 B. an Orell Füssli Annoucen Bern. 4721

TRUSSEL & CIE
BERNE · MORGES

Vins excellents de La Côte, de Lavaux et du Valais.

Caves de réputation: Château de Luins (propriété de la Maison), Clos de Châtagnères, Mont-Belletruche, Mont-Crochet, Château de Montagny, Villeneuve, Yverne, Pendants et Dôle de Sion.

WARUM TEURER BEZAHLEN

Verlangen Sie unsere Preisliste über französ. Weine, Liköre, Champagner

LAMBERT PICARD & Cie. - LAUSANNE

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

Schluss der Inseratenannahme:
Dienstag abend!

RATTEN, MÄUSE
vernichten Sie sicher mit dem giftigen, essigartigen

NAGER-LISOR

SASSELLA

ERHARD GREDIG
BAVOS · DORF

Cognac
La Grande Marque
 Camus Frères Prop.
Fine Champagne * Fr. 7.75 d. Fl.**
 Für Bezug in kl. Fass von ca. 50 Liter ausserordentlich günstige Gelegenheit. — Muster zu Diensten, Ware in der Schweiz disponibel. 71
OTTO BÄCHLER - ZÜRICH 6
 Turnerstrasse 37 — Telephon Hottingen Nr. 4805
 General-Agent für die Schweiz

Tüchtiger Schweizer-Hotelier
 geseteten Alters, Leiter eines fashionablen Hotels an der Ital. Riviera, wünscht die Direktion eines modernen mittelgrossen Hotels der Schweiz zu übernehmen, Pacht, eventl. Kauf nicht ausgeschlossen. Antritt nicht vor 1. Juni 1924. Offerten sub Chiffre P. K. 2673 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, erbeten.

Verlangen Sie meine Preisliste über
Weine, Liqueure u. Spirituosen
 erstklassiger Provenienzen. 158b
Edm. Widmer, Zürich 1
 Telephon Hot 2950 · Häringstrasse 17
 Langjähriges Vertrauenshaus vieler erster Hotels.

FRIES-KÜNG
 TELEPHON 1124 94 SEEFELDSTRASSE 149
ZÜRICH
 Elektro-mechanische Werkstätte
 Neuanlagen, Revisionen
 und Reparaturen von Aufzügen jeder Betriebsart
 O. F. 3088 Z
 Reparaturen von Maschinen und Motoren. 4750

Economie marié
 Suisse français, parlant allemand, demandé par Sanatorium à la Montagne. Le ménage devra assurer tous les services. On prendra de préférence personnes pouvant s'occuper activement de la cuisine. Candidats qui n'auraient pas rempli poste analogue à abstenir. Offres sous chiffre J. 1978 X. à Publicitas, Genève. 5065

Entreprise de chemin de fer de l'Amérique du Sud cherche pour la direction d'un hôtel,
Hôtelier suisse
 expérimenté, marié, âgé de 25 à 40 ans, parlant français et disposant d'excellentes recommandations. Envoyer offre avec certificats et photo sous chiffre L. N. 2674 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Versilberung von Bestecken etc.
 seit 20 Jahren, nach Christoffelmanier
VERNICKLUNG
 Auffrischen aller Metallwaren.
 Albert Kängel, Seefeldstr. 11, Zürich. 202 K

Für meine Abteilung **Hotel- und Wirtschafts-Einrichtungen** suche ich bestqualifizierten und in der deutschen Schweiz eingeführten
VERTRETER
 Ausföhrliche schriftliche Offerten mit Bild erbeten
E. Séquin-Dormann, Zürich
 Küchen-, Tafel- und Hausgeräte 4749

Tanz, Konzert, Theater im Hause!

Musik-Apparate und Platten
 Wir halten in unserer Spezialabteilung ein ständiges, reichsortiertes Lager in erstklassigen Musikapparaten und Platten. — Spezialkatalog auf Verlangen gratis!
Kaiser & Co., Bern
 Generalvertreter der deutschen Grammophon A.-G. und der Polyphon-Werke A.-G.

Eine Oberkellner-Stelle zu besetzen
 (spätestens 1. Mai a. c., eventuell früher)
 von jüngeren, seriösem Mann, welcher in erstklassigen Restaurants des In- und Auslandes mit Erfolg tätig gewesen, vorzügliche Fach- und Sprachkenntnisse besitzt und prima Referenzen aufzugeben in der Lage ist. Angebote erwünscht von nur wirklich tüchtigen Bewerbern, die auf eine dauernde, gut honorierte Stellung reflektieren.
Huguenin, Gattiker & Co. A.-G., Zürich 2661

Wir sind auf Wunsch gerne bereit, Ihnen Adressen von zeitlos bewährten, verlässlichen Lieferanten zu geben.
BEZUGSQUELLEN
 DIE ADMINISTRATION

ALLGEMEINE AUTOMOBIL A.-G.
 Bahnhofstrasse 88 **ZÜRICH** Nähe Hauptbahnhof
 Telephon Selnau 7159

Automobile erster Marken
 Europäische und amerikanische Wagen mit 4-, 6- u. 8- Cylinder-Motoren; Ventil- u. Schiebermotoren
Tourenwagen - Sportwagen - Lieferungswagen
 Z u b e h ö r t e i l e

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| OVERLAND STUDEBAKER WILLYS-KNIGHT CHANDLER SALMSON TALBOT PANHARD & LEVISSOR | VOISIN CHENARD-WALKER LANCIA NAGANT AUSTRO-DAIMLER WANDERER FIAT etc. etc. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

Fachmännische Beratung in allen automobiltechnischen Fragen
 Besichtigen Sie unsere Ausstellungsräume
Bahnhofstrasse 88
 Nähe Haupt-Bahnhof

A vendre
 à Bruxelles, magnifique
Hôtel
 23 ares, artère principale, quartier riche, 1.100.000 francs belges. Ecrire 48, Avenue des Arts, Bruxelles. 2071

Zu verkaufen
 In gesunder, schönster Lage ob Thun mit prächtigem Ausblick auf See und Alpen, eine sehr gut frequentierte
Pension
 Kaufpreis Fr. 100.000.— Anzahlung Fr. 30.000.— Auskunft durch G. Schwarz & Cie., Liegenschafts- u. Verwaltungsbüreau, Unterhalden & Thun, Telephon 357. — Jeden Dienstag im Restaurant „Simplon“ an der Aarberggasse in Bern anzutreffen. P. 607 T.

KENNER KAUFEN NUR
MARC Divina PUR

Wenn Sie
PAPIER
 brauchen!
 Fritze- und Tortenpapiere
 Officepapier
 Closepapier, Rollen und Pakete
 Papierservietten
 Bonhöben, Holzblöds
 Trinkhalben
 Zahntücher
 Proviantkörbe, farbig und einfach.
 Billigste Bezugsquelle.
Maison Wap, Lausanne
 Téléphone 39.30. Télégr. Gowap.

Zu verkaufen
 Ein sehr gut erhaltener
Hotelomnibus
 sechsheilig, ein- u. zweispannig zu gebrauchen. Näheres durch H. Müller, Hotel Krone, Bad Ragaz. 2670
Pension in Genf
 in Villastil, mit grossem, schattigen Garten, 23 gamoblierte Zimmer, komfortabel einz. Grosse Veranda, Nähe Bahnhof und Tram. Kundschaft aus bürgerl. und kaufm. Kreisen, auch viele Passanten. Seit 10 Jahren in festem Betrieb. Für Dame la. Existenz. Verkäuflich, nicht verpachtbar. — Wwe. Fischer, 21 Carrière, Genève-Servette, Tel. 4847 Mt-Blanc. 2658S

Hôtel de Montagne
 à vendre pour le prix de 180.000 frs. avec café, restaurant, grande salle pour sociétés, 100 lits. Brillante situation pour un bon restaurant. Ecrire sous C. 2381 N. Publicitas Lausanne. 5066
 Junger tüchtiger 5067
Masseur Bademeister
 an selbständiges Arbeiten gewöhnt sucht ealdmöglichst Stelle. Offerten an Postfach 14650 Bern.
Bruxelles
 Lacune à combler. Magnifique occasion de créer hôtel de grand luxe. Superb. immeuble à vendre 6.500.000 francs belges. 1. ordre. Quartier royal. Ecrire: Chambre de commerce suisse, la rue du Congrès, Bruxelles.
 Pour sanatorium de montagne, en Valais, on cherche
gérant
 capable, énergique et de bon caractère, très au courant de la cuisine. Adr. offres avec références à MM. Archinard & Sandoz, rue du Stand 58, Genève. 2644
 Zu verkaufen in Argentinien bei Chamouix altennommeries, in blühendster Tätigkeit befindliches u. vollständig mobliertes Hotel.
 Hoher Ertrag zugesichert. Auskunft bei Dr. J. A. Demoss, Rechtsanwalt, 10 rue du Lac, Clarens. 5063
Schlechte Verdauung
 Täglich 3 Löffel Biomalz regelt den Stoffwechsel und gibt Schaffensfreude u. Lebenslust. Erhalte Dich darum gesund mit **BIOMALZ**
Import-Eier
 Emil Moler-Flach Winterthur. 98

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.
 238

FÜR ENTRE-METS Telephon Hottingen 3237
 offerieren wir unsere best renommierten
CORNETS, HUPPEN, RAHKÖRBCHEIN WAFFELN, GLACÉSCHALEN U. PULVER
 Bemusterte Offerten gerne zu Diensten.
 Spezialhaus:
WALTER HUG & COMP., ZÜRICH 7 190

GESUCHT
 auf Mai gewandter, sprachkundiger
Oberkellner-Stellvertreter
 Nur erste Kräfte mit in Referenzen belichen sich unter Einsendung v. Zeugnisvotipien, Photo und Altersangabe zu wenden an:
Grand Hotel Curhaus Davos

Dom-Hotel G. m. b. H. Köln
 sucht in die Leitung 3568
allererste Kraft
 absolut bilanzsicher, im neuzeitlichen Hotelgrossbetrieb durchaus erfahren, sprachkundig, repräsentative Erscheinung, zum baldigen Eintritt. Unverheiratete bevorzugt. Nur schriftliche Angebote mit Lichtbild, Grössenangabe, Lebenslauf, lückenlosen Zeugnisabschriften und Gehaltsanspruch, an Theod. Metz Erben G.m.b.H. Domhotel Köln.

LUZERN
 Passanten-Hotel II. Ranges
 Jahresgeschäft, an schönster, bestfrequentierter Fremdenlage, Nähe Bahnhof, Schiff und Post, 58 Betten, schön und vollwertig möbliert, Lift, Zentralheizung und mit gutgehendem Restaurant, zu Fr. 440.000.— aus direkter Hand zu verkaufen. Anzahlung mindestens Fr. 50.000.—. Feststehendes 4 1/2 %iges Kapital Fr. 300.000.—. Serie: Anträge unter Chiffre E. 1530 Lx. an Publicitas Luzern.

Verlangt überall
Chianti-Deitling
 in Flaschen abgefüllt
 Originalzellen der Tenuta Egisto Martelli Mercatello, Chianti.
Arnold Deitling, Brunnen
 Feine Asti- u. Chiantiwine - Kirschedstillation
 Gegründet 1867 Älteste Spezialfirma Telephon 19

Möbelzentrale kant. bernischer Schreinermeister
 Hirschengraben 5, Bern
 Wir verkaufen solange Vorrat einfache, gediegene, tadelloso gearbeitete Schlafzimmer in Eiche, Kirschbaum und Nussbaum, sehr gut passend für Hotels und Pensionen, zu äusserst billigen Preisen. Sehr günstige Gelegenheit, sich auf kommende Saison einzudecken. 5055

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
 *
 Vorteilhafteste Bezugsquelle in **MOBILIAR**
 für Restaurants, Cafés, Speisensäle, Vestibules etc. 50

Probieren Sie doch Cirio-Tomaten!
 96



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre Société en la personne de notre membre

Monsieur

Fritz Wenger

Hôtel des Alpes, à Genève

décédé le 2 mars, dans sa 56^{me} année.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité central:

Le président central:
Anton Bon.

Nouvelles de la Société

Séances prochaines.

Lundi et mardi 17 et 18 mars aura lieu au Schweizerhof à Berne une conférence de la Commission de quinze membres chargée par la dernière Assemblée des délégués d'étudier différentes questions concernant les salaires et les conditions du travail dans l'hôtellerie. Cette conférence sera immédiatement suivie, l'après-midi du 18 et la matinée du 19 mars, d'une session du Comité central au Bellevue-Palace. Nous prions les sections et les sociétaires qui auraient éventuellement des communications à nous faire pour ces deux assemblées de nous les adresser pour lundi à midi au plus tard à l'hôtel Schweizerhof à Berne.

Heureuse idée et bon exemple.

Dans son assemblée générale du 4 mars, le Syndicat des Hôteliers de Genève a voté une allocation de deux cents francs à l'Ecole professionnelle de la S. S. H. à Cour-Lausanne, « dans le but de montrer l'attachement de l'hôtellerie genevoise à cette institution et en exprimant l'espoir que ce don engagera d'autres sections à imiter dans la mesure du possible le geste du Syndicat des Hôteliers de Genève. »

La Commission de l'Ecole professionnelle et le Bureau central ont adressé aux collègues genevois leurs sincères et chaleureux remerciements. Avec eux ils espèrent que cet acte de générosité bien placée, tel un premier cas d'épidémie, communiquera « l'heureuse maladie » à toutes les sections.

Impressions d'Amérique sur la publicité.

En Amérique, chacun le sait, tout est immense, formidable, gigantesque. Qui n'a entendu parler de ses gratte-ciel à 40, 50 étages et plus, avec des ascenseurs omnibus et directs, de ses hôtels avec 2200 chambres, chacune avec bains, maisons qui servent jusqu'à 10.000 repas par jour, de sa presse qui atteint des proportions tellement inouïes, que l'on se demande qui a la patience de lire ces journaux jusqu'au bout.

En voulez-vous un exemple: Le numéro du dimanche 25 novembre 1923 du journal quotidien «New-York Tribune», que nous avons soigneusement conservé, contient 106 pages du format de 46 x 58 cm. Celui de la «Gazette de Lausanne» et pèse presque 700 grammes; il est divisé en neuf parties qui sont les suivantes:

I. Nouvelles du jour. II. Nouvelles diverses. III. Nouvelles sportives et maritimes. IV. Nouvelles financières, commerciales, touristiques. V. Chronique mondaine, de la mode, etc. VI. Revue des Arts. VII. Supplément illustré. VIII. Supplément comique. IX. Supplément littéraire. Tout cela pour le prix de five cents, soit 50 cent. Et ce n'est nullement une exception, car presque tous les quotidiens en font autant chaque dimanche.

Inutile de dire que la publicité tient une place considérable dans ces journaux, mais, comme chez nous, ce sont surtout les grands magasins, ainsi que les grandes usines et fabriques qui en font. Naturellement, pour que ces réclames soient visibles, il faut prendre des emplacements de grandes dimensions. Chose inconnue chez nous, nous avons vu des juges et même des pasteurs qui font de la réclame pour leurs tribunaux et leurs Eglises. Nous voyons en effet, dans le Supplément illustré du journal décrit plus haut, une page entière représentant une vue de l'intérieur d'une église et tout un texte sous le titre «Announcement» dans lequel nous lisons: Mr Campbell has therefore decided to take the public trough The Funeral Church by way of the illustrated newspaper page. Que dire de cela sinon que c'est bien américain!

A côté des journaux, il y a naturellement la publicité sous toutes ses formes et dans toutes ses variétés, mais il y en a deux qui nous ont particulièrement frappé, tant par leur éclat que par leurs dimensions.

C'est tout d'abord la publicité lumineuse du Times Square, l'un des centres les plus importants de New-York, à l'intersection de Broadway et de la VIIe Avenue.

Elle est tout simplement indescriptible, tant elle est riche et abondante. Il y a une telle profusion de lumière que l'on peut lire son journal comme en plein jour, et certaines de ces enseignes sont tellement originales que l'on reste en admiration devant. Ici, ce sont des dessins ou images qui se composent et se transforment avec une variété de couleurs infinie et disparaissent pour réapparaître. Là, c'était un souhait de bienvenue aux congressistes de l'Hôtellerie, en lettres mouvantes, dont la composition alphabétique, en anglais et en français, sifflait apparue à la droite de l'enseigne, fuyait vers sa gauche pour disparaître ensuite, de manière que sur celle-ci, l'on ne pouvait lire que quelques mots ou fragments de phrase. De cette façon, retenu par la curiosité, il fallait s'arrêter quelques minutes pour pouvoir lire le tout.

Ces maigres descriptions vous donneront une petite idée de l'imagination que doivent déployer les créateurs de ces enseignes lumineuses pour arriver à ce qu'elles soient remarquées parmi tant d'autres et retiennent l'attention d'un public si pressé et si blasé dans ce domaine.

L'autre publicité qui nous a également frappé est celle des grands panneaux placés le long des routes et des voies de communications, tels que nous les avons chez nous un peu partout, mais en petit et heureusement réglementés par des lois. En Amérique, on sent que ce n'est pas le cas, car il y en a une telle quantité et de dimensions si énormes que l'on ne peut éviter de les regarder. Chez nous, on n'aime guère cette réclame, généralement à cause de sa laideur; là-bas on doit presque l'admirer, car soit à cause de la concurrence, soit à cause du public auquel elle s'adresse, elle doit avoir un caractère original et même artistique. Nous renonçons à vous les décrire tellement ce serait compliqué et difficile.

Il va sans dire que tout cela représente, même en dollars, des sommes énormes et il serait curieux et intéressant de savoir combien il est dépensé, à New-York seulement, pour la publicité.

La conclusion que nous devons tirer de ce qui précède est qu'une réclame en petit, telle que nous la concevons chez nous, est noyée dans la masse, à moins qu'elle ne soit donnée à une agence directement en relations avec de la clientèle voyageuse et qui puisse vous en faire bénéficier. C'est pourquoi nous déconseillons à tout hôtel et même à toute ville ou station touristique, de faire de la réclame isolée, et de croire aux belles paroles des nombreux solliciteurs qui viennent nous visiter chaque printemps.

Aux Etats-Unis, plus que n'importe où, nous devons concentrer nos efforts et ne faire que de la réclame collective. A New-York nous avons une excellente agence des C. F. F. très bien dirigée, et très avantageusement connue de tous les milieux touristiques, qui justement organise ce genre de réclame d'une façon très judicieuse. Donnons-lui notre confiance et surtout les moyens financiers pour le faire sur une aussi vaste échelle que possible, ce qui, du même coup, augmentera encore son importance, car nous ne devons pas méconnaître que d'autres pays touristiques tels que la France, l'Italie, etc., entretiennent aussi des agences de voyages très bien montées et même mieux placées que la nôtre.

En ce faisant, nous obtiendrons les meilleurs résultats que nous puissions escompter étant donné que nos ressources financières seront toujours bien modestes en regard des formidables réservoirs dont disposent ceux qui veulent attirer sur eux l'attention du public voyageur des Etats-Unis. C. F. B.

A propos du service à table. (Traduit de l'allemand.)

(Corresp.) L'expérience nous apprend que beaucoup de personnes parmi nos hôtes désirent aujourd'hui une cuisine plus simple, avec un service plus souple, mieux approprié aux besoins actuels. Le client d'hôtel, lui aussi, a changé sous bien des rapports et il n'a plus les mêmes exigences que celui d'avant-guerre. Pour exprimer cette transformation dans une formule concise, on pourrait dire qu'il ne tient plus à manger autant qu'autrefois. C'est là assurément une conséquence du rationnement des denrées alimentaires pendant les années de guerre, lequel nous a démontré que l'homme peut parfaitement vivre, rester bien portant et capable d'efforts tout en se contentant d'une nourriture moins abondante et moins compliquée. La simplification qui s'est produite n'a pas été nuisible au point de vue de la santé publique; peut-être a-t-elle au contraire opéré des merveilles. En tout cas, dans les hôtels, la table n'est plus tout à fait ce qu'elle était auparavant. Le régime est devenu moins copieux et plus pratique; tout au moins tend-il à se modifier dans ce sens, bien que les établissements hôteliers ne soient pas encore tous partisans de la réforme.

Dans la cuisine d'hôtel, le nombre des services — ou des plats — a diminué quelque peu, de même que la quantité de nourriture présentée. Dans les maisons privées aussi, la cuisine est devenue plus modeste et il n'est plus de mode de manger beaucoup. Cette assertion pourrait avoir son main-tenant un effet à peu près semblable à celui de fausses notes dans un concert, et pourtant le fait est là, indéniable.

Il faut reconnaître cependant que les hôtels, dans leur manière de donner la pension à leur clientèle, ont conservé bon nombre de leurs habitudes d'avant-guerre et que la transformation y suit avec peine l'évolution des idées, des désirs et des exigences constatées aujourd'hui. Tel est le cas par exemple pour la table d'hôte avec la division en grands services. Cette méthode, où sept, dix personnes et même davantage, la plupart du temps étrangères les unes aux autres, sont servies avec le même plat, est surannée; on peut ajouter que les estomacs modernes ne s'en accommodent plus. Elle est contraire à cette tendance à réclamer un service à la fois mieux adapté aux besoins du client et plus agréable au point de vue purement gastronomique. Or un hôtel qui veut plaire à ses hôtes et les retenir le plus possible doit absolument tenir compte de ces considérations.

Les clients ou les groupes de clients (familles) qui ne recherchent pas de la compagnie et préfèrent l'isolement devraient recevoir des plats à part, réservés à eux seuls, d'autant plus que le «grand service» présente de multiples inconvénients du fait des regards qu'en puisant dans un plat on tient à manifester à ses voisins de table, ou au contraire à cause du manque d'égards de certains convives pour ceux qui sont servis après eux. Du reste on peut bien relever en passant que cet ancien système de service manque de confort et éveille plutôt l'idée et le sentiment du «travail en gros». Enfin, chose plus grave encore, une pareille organisation de la table d'hôte est tout à fait défavorable à la présentation avantageuse des aliments. Des plats froids déjà bouleversés après avoir passé le troisième convive du service ne sont plus aussi appétissants et perdent de leur valeur pour les autres personnes. Et pourtant il nous semble que ces dernières, elles aussi, ont droit à un mets élégamment disposé et à l'aspect engageant. Les inconvénients ne sont pas moindres s'il s'agit d'aliments chauds. En général, ils se sont déjà refroidis lorsqu'ils parviennent aux dernières personnes du service; ils ont perdu leur arôme naturel et agréable et ne constituent plus qu'une portion très quelconque de nourriture. Les légumes notamment, qui aujourd'hui cependant sont de plus en plus appréciés, perdent de leur bonne apparence et de leur attrait dans les grands services; ou bien il a fallu les entasser très haut à côté de la viande et souvent sur une sauce qui ne leur convient guère, ou bien ils disparaissent dans des plats trop profonds, au lieu d'être joliment et adroitement arrangés, voire garnis d'une décoration appropriée. En un mot, l'élégante disposition des mets ne devrait pas

seulement flatter les yeux du garçon de salle et du premier client du service; elle est destinée à plaire aussi aux convives qui n'ont pas la chance de se trouver à tour de rôle servis en premier lieu.

Et maintenant, encore un mot du choix des plats dans lesquels les mets sont présentés. Que l'on utilise de la vaisselle d'argent ou de porcelaine, on commet ici des erreurs même dans des maisons qui s'imaginent être parmi les meilleures. Si le goût ou le savoir-faire du cuisinier n'est pas encore à la hauteur des circonstances, ce dernier choisira, pour y disposer l'aliment à servir, précisément le plat qui convient le moins. S'il a du goût, il n'a peut-être pas assez de choix dans la vaisselle à sa disposition; le matériel trop restreint l'oblige souvent à utiliser des plats tout différents de ceux qu'il désire. Il devra faire présenter un «Irish stew» sur de l'argent et des «Bouchées à la Reine» sur un plat blanc, ou bien il devra se servir de plats identiques pour une «Tête de veau en Tortue» ou une «Selle de Chevreuil Talleyrand». Quelle impression doit ressentir un convive et un amateur de poisson en se voyant offrir une «Féra à la Meunière» dans un plat blanc et rond? Il n'est pas indifférent non plus, par exemple, de servir du «Poulet à la Peau de Goret» dans un plat d'argent ou dans un plat ordinaire blanc.

Il faut veiller également au choix judicieux des assiettes. Ainsi, au dessert, le client pourra-t-il manger avec plaisir les pêches les plus appétissantes, s'il a l'impression que dans cette même petite assiette on lui a servi, au début du repas, des sardines à l'huile?..

Loin de nous la prétention, en développant ces quelques considérations, de vouloir révolutionner le service à table; nous croyons cependant que les indications ci-dessus méritent de retenir l'attention générale. En tout cas il ne saurait être mauvais que nombre d'hôtels se délassent d'habitudes et d'usages surannés pour adopter un système de service plus moderne. Le client a le droit d'être servi conformément à ses goûts et la nouvelle méthode devrait se répandre de plus en plus à la table d'hôte. Il faudrait d'un autre côté ajouter à l'harmonie entre l'aliment, le plat et le couvert plus d'importance que l'on n'en donnait jusqu'ici dans beaucoup d'hôtels. L'auteur de ces lignes serait heureux si elles provoquaient un échange d'idées et d'impressions sur les expériences faites dans les milieux intéressés. G.

Pour le Simplon.

A la suite des articles de presse parus dernièrement sur les horaires du Simplon, une conférence avait été décidée à laquelle assisteraient les organes directeurs des C. F. F., une délégation du Conseil d'Etat vaudois et des représentants des Chambres de commerce vaudoise et valaisanne et du «Pro Lemano». Cette conférence eut lieu à Lausanne, à la Direction du ter arrondissement des C. F. F. y ont pris part:

MM. Schrafl, directeur général des C. F. F.; Matter, ingénieur en chef de l'exploitation; Gorjat et Hallmayer, directeur et chef d'exploitation du ter arrondissement; MM. Simon, Dufour et Bosset, conseillers d'Etat; M. Freymond syndic de Lausanne; MM. Michaud et Chaudet du «Pro Lemano»; MM. Fajlletaz Burnens et Mercier, de la Chambre vaudoise de commerce; M. Kunsch, secrétaire de la Chambre valaisanne de commerce.

M. le conseiller d'Etat Simon présidait la réunion.

M. G. Chaudet, directeur du «Pro Lemano»; exposa les revendications de la Suisse romande en matière ferroviaire; il souligna, entre autres, la fâcheuse composition de la Délégation du Simplon, qui rend cet organe inopérant, et demanda que l'on avançât la transformation, en monophasé, de l'équipement électrique de la section Sion-Selle, prévue seulement pour 1927; il insista sur la nécessité d'accélérer, beaucoup plus que ne le prévoit le nouvel horaire, la vitesse des trains sur la ligne du Simplon et suggéra une meilleure organisation des trains de plaisir. M. Fajlletaz, président de la Chambre vaudoise de commerce, et M. Freymond, syndic de Lausanne, parlèrent dans le même sens.

Une discussion générale s'engagea, qui dura plus de deux heures, durant laquelle MM. Schrafl, Matter et Gorjat, exprimèrent, tour à tour, le point de vue des C. F. F. Les diverses questions soulevées furent examinées l'une après l'autre, dans le meilleur esprit, ce qui dissipa quelques malentendus. Des assurances sérieuses et réconfortantes furent données par les représentants des C. F. F. sur la plupart des améliorations demandées.

Mais les problèmes à résoudre sont délicats et complexes. Ils touchent à la fois aux questions d'horaires internes et internationaux de douane, de police des étrangers, etc. qui exigent une étude suivie et approfondie. Afin de sauvegarder à l'avenir les intérêts du Simplon dans ces divers domaines, M. Fajlletaz annonça la constitution, dans les cadres du «Pro Lemano» mais avec un statut indépendant, d'une «Commission romande du Simplon» formée d'industriels, de techniciens et de spécialistes des questions d'horaires. Ce nouveau rouage est appelé à rendre les plus grands services.

De l'avis général, cette prise de contact des délégués de l'industrie et du tourisme romand avec les organes supérieurs des C. F. F. ne pourra avoir que de bons résultats.

Un hôtel moderne grandiose.

Nous avons déjà signalé en son temps le commencement des travaux de construction du «Résidence-Palace» à Bruxelles, rue de la Loi. Nous trouvons dans un très intéressant article de l'«Etoile belge» les détails suivants sur cette immense entreprise :

«La crise des logements et aussi la crise des domestiques sévissent de façon vraiment inquiétante depuis longtemps déjà. Nombreux sont ceux qui, dans toutes les classes de la société, se trouvent sans gîte et plus nombreux peut-être sont ceux qu'atteint la crise des domestiques. Ce sont là deux grands problèmes d'actualité que l'on s'efforce de résoudre. En ce qui concerne les logements, il importe de construire, d'édifier des immeubles, mais non point des cités-jardins seulement, des maisons ouvrières, des maisons à bon marché, car il n'y a pas que la classe ouvrière, les classes moyennes ou bourgeoises qui sont atteintes par l'état de choses existant ; non, toutes les classes de la société sont lésées ; il faut des logements pour tous indistinctement.

C'est ce qu'a compris le Crédit Général Hypothécaire et Mobilier de Bruxelles, qui a fait siennes les idées de son éminent directeur, M. L. Kainin, et a décidé la construction d'un groupe de maisons, d'appartements locaux, de manière à apporter sa contribution à la solution de la crise des logements. Mais, au lieu de prévoir ces appartements dans le sens restrictif du terme, le Crédit Général, par d'intéressantes innovations, va doter Bruxelles d'un ensemble d'habitations modernes, attrayant et confortable, et qui sera le premier du genre créé en Europe.

Entre la rue de la Loi et la rue Juste-Lipse, une nouvelle artère privée va être ouverte, sur laquelle donneront les immeubles projetés. Ces derniers ont été disposés suivant la meilleure orientation, de manière à ce que tous les appartements soient clairs, bien aérés et reçoivent le maximum de soleil.

Ces appartements ont été conçus en vue de réduire au strict minimum le «service». Sans paraître condamner ce qui s'est fait jusqu'aujourd'hui chez nous il faut néanmoins reconnaître que la maison privée, dans sa forme actuelle, avec ses différents étages, demande, par son entretien et le service journalier, le maximum d'efforts, et c'est justement à cette superposition verticale que l'on veut opposer la disposition sur un plan horizontal demandant le minimum d'efforts et permettant la réduction du personnel de service. Et voilà les deux importants problèmes posés.

Ainsi tous les appartements, qu'ils soient grands, moyens ou petits, tous sont groupés de manière à ce que l'on obtienne pour chacun :

- a) l'entrée et la partie réception, soit galerie d'entrée, lavatory, salle à manger, salon, petit salon, ces pièces donnant sur une grande loggia ouverte ;
- b) les chambres à coucher de maîtres avec leurs dépendances, cabinets de toilette, bains, w.-c., penderies, etc. ;
- c) le service : office, cuisine, et ses dépendances, salle des gens, logement, w.-c. et bains des gens, entrée de service, monté-charges.

Ces appartements seront chauffés pendant toute la saison froide ; ils auront des installations sanitaires parfaites, de l'eau chaude toute l'année, le nettoyage par le vide, une armoire froide dans chaque cuisine, une conduite ventilée pour la descente des balayures, etc., etc.

Un soin tout particulier a été consacré à la question des ascenseurs et monte-charges ; chaque escalier de maîtres sera doublé de deux ascenseurs à vitesse différentes ; l'escalier de service possède également son monte-charges pour les aménagements et déménagements, etc., et la réception des colis ou commandes livrés par les fournisseurs ; de plus, il est prévu également des monte-plats spéciaux mettant en communication chaque appartement avec un restaurant central. Voilà, certes, une heureuse innovation capable de désencombrer notre vie.

En effet, si les locataires ne veulent pas faire de cuisine, tous les repas leur seront servis au restaurant ou directement dans leur appartement, même à défaut de domestiques ; un personnel bien

stylé, dépendant de l'administration centrale, assurera un service de chambre, de table ou de réception. Il y aura une buanderie moderne qui blanchira le linge.

Et, chose déconcertante, on a prévu aussi des monte-lettres qui seront reliés par des gaines partant de chaque appartement et qui apporteront automatiquement dans celui-ci le courrier à son desinatoire. N'est-ce point l'idéal ? Au surplus, l'hôtel sera pourvu d'un bureau des postes, télégraphes, téléphones, à la disposition du public pour desservir le quartier.

En outre, dans le bâtiment central seront groupés les locaux publics, restaurant, club, salle des fêtes, établissement hydrothérapique avec piscine et salle de gymnastique ; tous ces locaux seront largement ventilés et pourvus des derniers perfectionnements.

Un garage pour 100 voitures, et avec quatre entrées différentes, assurera un service facile aux propriétaires d'autos et cela même aux heures de grande affluence.

Pour joindre l'utile à l'agréable, il est prévu un restaurant d'été (roof garden) sur le toit de l'immeuble le plus élevé ; ainsi les locataires et le public en général pourront dîner dans l'agréable fraîcheur des soirs d'été en jouissant de la vue qui s'étendra sur tout Bruxelles ; un tennis permettra aux fervents de la raquette de pratiquer leur sport favori sans sortir de chez eux.

Il est aisé de se rendre compte, par tout ce qui précède, que l'architecte a combiné son projet d'après le principe suivant : avoir toutes choses immédiatement prêtes et sous la main, n'importe quand et avec le minimum d'efforts et de frais.

Ajoutons que les locataires seront en plus assurés contre tout arrêt de chauffage ou de lumière, en cas de grève des charbonnages par la constitution de gros stocks de charbon et de mazout qui permettront une marche de plusieurs mois.

On a dit que le «Résidence-Palace» doterait Bruxelles d'un gratte-ciel. Rien n'est plus inexact. Nous avons vu les plans, les maquettes et nous pouvons affirmer que le merveilleux caravansérail, dont la capitale sera si heureusement pourvue, ne ressemblera en rien quant à sa hauteur à certains immeubles fameux d'Outre-Atlantique, qui n'ont pas moins de 265 mètres d'élévation avec 51 étages.

Le Crédit Général Hypothécaire et Mobilier n'a pas de visées si hautes. Plus modeste sera son palais qui ne comportera que 8 à 12 étages, conformément aux règlements communaux sur la bâtisse. Certes, nous n'ignorons point que ces chiffres dépassent les dimensions habituelles en Belgique, mais si les promoteurs de l'entreprise prévoient un nombre d'étages plus grand que ce qui se fait généralement chez nous, c'est en raison même du coût de la construction.

La surface totale du nouvel hôtel moderne de la rue de la Loi, avec ses 180 appartements, mis à la disposition du public belge, sera de 47,000 mètres carrés environ ; les locaux et leurs services auront une superficie de 6,500 mètres carrés.

Les fondations sont terminées. Elles ont été méticuleusement mises à l'épreuve. Les résultats sont excellents, et architectes, ingénieurs et entrepreneurs sont assurés de la plus grande sécurité.

En terminant, deux mots de l'auteur des plans du «Résidence-Palace». C'est M. Michel Polak, citoyen suisse — d'origine française — un ancien élève du maître Pascal, diplômé de l'Ecole polytechnique fédérale, il fut admis, après un concours, à l'Ecole nationale des Beaux-Arts de Paris. Lauréat d'ailleurs de nombreux concours, il fut également à celui ouvert entre tous les architectes suisses pour l'élaboration du plan général de l'Exposition nationale de 1914, qui eut lieu à Berne. On doit au talentueux architecte M. Polak les plans de nombreuses et importantes constructions, immeubles de rapport, hôtels, locaux de fêtes, villas, écoles, usines. C'est en 1922 que le Crédit Hypothécaire et Mobilier fit appel à sa science, à son expérience, pour construire le «Résidence-Palace» de la rue de la Loi. On pourra y juger de la valeur de l'artifice.

M. Polak est aidé, pour la réalisation de cette vaste entreprise de M. Alfred Hoch, architecte, diplômé par le gouvernement français et qui fut élève du grand architecte français Bernier.

Tels sont les renseignements que nous avons pu recueillir sur le «Résidence-Palace» qui, érigé dans un très beau décor, mettra un coin de gaieté, de pittoresque et de vie dans la sévérité de la rue de la Loi.

Les travaux seront terminés dans deux ans. Les vases chantiers présentent, en ce moment, avec les centaines d'ouvriers au labeur et les majestueuses grues, d'une souplesse et d'une solidité remarquable, sans cesse en activité, un spectacle particulièrement intéressant, animé et pittoresque. F. B.

Pour boucher les fentes des planchers.

Chacun sait que les fentes des parquets et des planchers en sapin ou d'autres bois sont bien souvent des nids de poussière, de crasse et parfois de vermine. Il est facile de les boucher partiellement et très proprement avec un mastic ainsi préparé :

Coupez ou déchirez en tout petits morceaux du papier blanc et laissez tremper ces bouts de papier toute une nuit dans un grand récipient. Le lendemain, vous faites bouillir votre papier avec de l'eau, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte homogène et compacte.

Vous préparez d'autre part de la colle de pâte bien chaude. Voici comment on procède. Délayer froid de la farine avec de l'eau, puis chauffer dans une casserole jusqu'à l'ébullition, en tournant et remuant pour empêcher la formation de grumeaux. Quand la pâte est refroidie, on peut y ajouter deux ou trois gouttes d'essence de fébréoline pour l'empêcher de sécher et de se gâter. Si l'on manque de farine, on peut la remplacer par un amidon quelconque.

Vous passerez, en vous aidant d'un pilon, votre colle de pâte à la passoire fine. Il suffit de préparer dix parties de colle de pâte pour 100 parties de pâte de papier.

Vous prenez ensuite un peu de colle de gélatine, le 2% seulement du poids total de la pâte de papier, puis quelques grammes d'une solution d'alun, le 3/4 de ce même poids. Votre gélatine étant fondue au bain-marie, vous mélangez intimement la pâte de papier, la colle de pâte, la gélatine et l'alun et vous faites bouillir le tout pendant un quart d'heure en remuant sans discontinuer avec un morceau de bois.

Votre mastic est maintenant préparé ; il s'agit encore de lui donner la couleur exacte du plancher ou du parquet. Vous pouvez lui donner la couleur du bois blanc en ajoutant une pincée de jaune de chrome et celle du bois dur en y mélangeant du brou de noix. Successivement et par comparaison, vous obtiendrez le ton voulu en continuant à remuer votre préparation pour assurer un mélange parfait. Il n'y a plus maintenant qu'à appliquer votre mastic dans les fentes soigneusement vidées et nettoyées au préalable ; vous procédez comme pour masquer des vitres.

Nouvelles des Sections

Chez les hôteliers montreuiliens. Les membres de la Société des Hôteliers de Montreux et environs sont convoqués en assemblée générale pour le samedi 15 mars à 3 h. 30 de l'après-midi au Kursaal de Montreux avec l'ordre du jour suivant : 1. Lecture du procès-verbal de la dernière assemblée générale. 2. Rapport du Comité sur l'exercice 1923. 3. Rapport des vérificateurs des comptes ; 4. Discussion et vote sur les conclusions de ces rapports ; 5. Nominations statutaires ; 6. Nomination des délégués à la Société Suisse ; 7. Demande de subsides de la Société de Développement ; 8. Propositions individuelles.

Chez les Hôteliers lausannois. La Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, réunie le soir du 4 mars en assemblée générale au Grand Hôtel Alexandra, à Lausanne, sous la présidence de M. Jules Sumser, directeur de l'Hôtel Savoy, a entendu un rapport sur l'activité du «Pro Lemano» et sur le Golf de Lausanne en 1923 ; elle a voté une subvention de 15,000 fr., à couvrir par une contribution spéciale de ses membres, en faveur de la publicité collective de Lausanne (Commission lausannoise de publicité). M. Ch.-F. Buitiaz, député, a fait ensuite une captivante causerie sur son récent voyage aux Etats-Unis, comme délégué suisse au Congrès international de l'hôtellerie. Après avoir rappelé le but de l'Alliance internationale de l'hôtellerie et son importance, il a exposé l'organisation des hôtels telle qu'elle est comprise et pratiquée en Amérique et les leçons qui peuvent en être tirées par l'hôtellerie suisse. Il a fait part enfin de ses observations

La rentabilité de la viticulture.

Des recherches faites par le secrétariat de l'Union suisse des Paysans sur la rentabilité de la viticulture suisse de 1906 à 1922, il résulte, dit l'A. T. vaudoise, que pendant cette période de 17 ans le rendement brut produit de la récolte par le prix de vente, les frais de production (culture et traitements, dépenses courantes, intérêt du capital engagé) et le premier rendement net (différence entre les deux premiers chiffres) ont été, par hectare, pour les cantons romands, les suivants :

| | Rendement brut | Frais de production | Rendement net |
|-------------------|----------------|---------------------|---------------|
| Vaud | Fr. 3.577 | Fr. 3.200 | Fr. 377 |
| Valais | Fr. 5.438 | Fr. 3.502 | Fr. 1.936 |
| Neuchâtel | Fr. 3.205 | Fr. 2.904 | Fr. 301 |
| Genève | Fr. 3.642 | Fr. 1.941 | Fr. 1.701 |
| Suisse (ensemble) | Fr. 3.228 | Fr. 2.695 | Fr. 533 |

La récolte moyenne en hectolitres et le prix moyen par hectolitre ont été de :

| | Récolte moyenne | Prix moyen |
|-------------------|-----------------|------------|
| Vaud | Hl. 44.2 | Fr. 79.— |
| Valais | Hl. 58.8 | Fr. 92.— |
| Neuchâtel | Hl. 39.5 | Fr. 79.10 |
| Genève | Hl. 45.5 | Fr. 75.10 |
| Suisse (ensemble) | Hl. 39.4 | Fr. 81.70 |

Ce tableau montre :

1. Que c'est dans le canton de Genève que les frais d'exploitation sont les moins élevés parce que les vigneron genevois s'appliquent depuis plusieurs années à simplifier la culture viticole ;
2. Que c'est dans le canton du Valais que la production et les prix de vente sont les plus élevés, grâce à l'intelligence, à la solidarité, à l'organisation des viticulteurs qui ont su créer, offrir et placer d'intéressantes spécialités de vins ;
3. Que les vins de la Suisse romande, à l'exception du Valais, se vendent à un prix inférieur au prix moyen des vins suisses ;
4. Que c'est dans le canton de Vaud que le rendement de la vigne est le plus faible, à cause des frais de culture élevés.

En ce qui concerne les différentes parties du canton de Vaud, les résultats sont les suivants :

| | Rendement brut | Frais de production | Rendement net |
|-------------------|----------------|---------------------|---------------|
| Nord | Fr. 2.739 | Fr. 2.671 | Fr. 68 |
| Côte | Fr. 3.929 | Fr. 3.165 | Fr. 764 |
| Lavaux | Fr. 4.492 | Fr. 4.433 | Fr. 59 |
| Villeneuve-Yvorne | Fr. 3.097 | Fr. 2.912 | Fr. 185 |

| | Récolte moyenne à l'hl. (hectolitre) | Prix moyen de l'hectolitre |
|-------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Villeneuve-Yvorne | 32.4 | 94.2 |
| Nord | 40.3 | 66.3 |
| Côte | 48.7 | 78.5 |
| Lavaux | 47.1 | 93 |

D'où il résulte que c'est à la Côte, par suite de la simplification de la culture, que le rendement est le plus élevé ; à Lavaux, on le comprend, que les frais de culture sont les plus considérables et dans la région de Villeneuve-Yvorne, que les récoltes sont les plus faibles.

C'est donc la simplification des travaux de culture qui doit être le progrès capable d'améliorer le rendement des vignes ; dans les vignobles où cette simplification est irréalisable, les viticulteurs s'efforcent d'obtenir un bénéfice plus élevé en produisant une qualité supérieure se distinguant nettement des produits de vignobles à fort rendement, mais de qualité moindre.

Einen ersten Platz

haben sich in der gutgeführten Küche Maggi's Produkte gesichert: Maggi's Suppen, Würze, Bouillon. Ihre Vorzüge liegen in ihrer Güte, Ausgiebigkeit und einfachen Verwendungsart. Maggi's Produkte werden mit größter Sorgfalt aus nur allerbesten Rohprodukten hergestellt.

1130

Künstliche Blumen Fleurs artificielles

Zum Schmücken der Tische. Arrangement für kleine u. grosse Vasen. Auswahl - Sendungen umgehend.

Fritz Braun, Basel
Bäumleingasse 16. Telefon 1830

Das Münchner Künstlerquartett

spielt zur Zeit mit aussergewöhnlichem Erfolg

im Grand-Café, Union-Platz, St. Gallen. Frei für die Sommerzeit. Grossständische und moderne Repertoire. Angenehm. Soli für Piano, Violine und Cello. (Auf Wunsch vornehm, moderne Tanzmusik). - Offerten von erstklassigen Hotels an **Franz Adldinger, Grand-Café, Union-Platz, St. Gallen.**

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schutzmarke "Ideal", Bodenschwefel, Bodegöl, Stahlgöhl, Explosionsfest, 80% etc. liefert in bester Qualität billigst G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Feuersägen-Fabrik, Fahraltorf, Gebr. 1860, Gold. Med. Zürich 1894. Verlangen Sie Preise und Muster.

Gesucht in gr. Restaurant in Zürich 1 junger AIdo de cuisine und 1 Volontaire de cuisine gelernter Konditor. Offerten mit Zeugnisfotos evtl. Photo und Gehaltsansprüche unter Chiffre JH 167 Z. an Schweizer-Annoncen A.-G., Zürich, Bahnhofstrasse 100. J. H. C. 167 Z. 2667

FRIGOROTOR SULZER

Automatische Rotations-Kältemaschine

direkt gekuppelt mit Elektromotor, ohne Störfische. Für Molkereien, Küchen, Hotels, Restaurants, Pensionen, Saunen, Konditorien, Metzgereien, Charcuterien, usw., mit oder ohne Eisanzug.

Gebrüder Sulzer
Aktiengesellschaft Winterthur

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

Bamberger, Lerol & Co., Zürich

Aktien-Gesellschaft Fabrik sanitärer Einrichtungen

BAMBERGER, LEROL & CO., ZÜRICH
SOCIÉTÉ ANONYME
Fabrication d'appareils sanitaires 109

Place d'apprenti-cuisinier

demandé par jeune homme robuste (fit d'hôtelier), 16 ans, dans bon hôtel ou grand restaurant de la Suisse française. - Ecrire sous chiffre Y. 800 G. à la Publicitas S.-A., St.-Gall. 5054

Suter Frères

Montreux

Jambons et langues en boîtes 519

Grand choix de

Charcuterie fine

Demandez nos prix-courants

BURGERMEISTER

beliebter Aperitif

Nur echt von E. MEYER, BASEL TERLASS (fast-jet 1888) (keinen Siche von Nachahmungen)

Billard-Tücher - Prima Qualität

für 100 Fr. fertig aufgemacht. 157c

Fr. Bærswyl, Zürich 6
Telephon Hottingen 3509. - Schindlerstrasse 20.

Hotel-Direktor

erfahrener Fachmann in den besten Jahren, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht sich zu verändern. Gute Verhältnisse. Offerten unter Chiffre R 1136 Q an Publicitas, Basel.

relatives au régime sec. Ces observations ne l'ont point converti à ce régime, qui a d'ailleurs toutes les chances d'être maintenu parce qu'il a pour lui les cultivateurs et les femmes, qui manifestent leur volonté par le bulletin de vote.

Chez les hôteliers genevois. Dans son assemblée mensuelle du 11 janvier le Syndicat des Hôteliers de Genève, section de la S. S. H., a entendu un excellent rapport annuel de son président, M. Victor Armléder. Selon proposition de MM. H. H. et Schlegel, vérificateurs des comptes, décharge est donnée, avec sincères remerciements, au trésorier, M. Ernens fils, dont les comptes ont été reconnus parfaitement exacts et d'une tenue soignée. M. Perréard, ancien président, se fait l'interprète de l'assemblée pour remercier le comité de l'activité qu'il a déployée au cours de l'exercice (applaud.). L'assemblée du 4 mars a pris connaissance avec regret du décès de M. Fritz Wenger, propriétaire de l'hôtel des Alpes, à Genève, qui était un membre très assidu. Les assistants se lèvent en signe de deuil. L'assemblée a ensuite voté une allocation de 200 francs à l'Ecole hôtelière de Cour, voulant ainsi montrer son attachement à cette si utile institution, à laquelle les hôteliers genevois souhaitent toujours plus de prospérité. Les 17 janvier et 4 mars, les membres de notre Syndicat ont entendu avec un très vif intérêt une captivante causerie de M. Mayer, propriétaire de l'hôtel Beau-Rivage, sur son voyage en Amérique, lors du Congrès international de l'hôtellerie. La première partie avait trait au voyage et aux diverses réceptions en Amérique et la seconde à l'organisation extraordinairement pratique des grands hôtels d'outre-Atlantique, du trafic, etc. Aucun petit détail n'a échappé à M. Mayer, qui s'est montré observateur très méticuleux. Aussi a-t-il donné des indications qui seront mises à profit par ceux qui ont eu le privilège d'entendre son intéressant récit, fait avec humour en ce qui concerne les péripéties du voyage. De chaleureux applaudissements ont salué cette causerie et le président a sincèrement remercié M. Mayer pour les heures si agréables et si instructives qu'il a fait passer aux auditeurs. H. E.

Informations économiques

Valeurs françaises et garanties suisses. On apprend que les établissements financiers de la Suisse romande qui ont ouvert à leurs clients des comptes-crédits en nantissement de valeurs françaises ont demandé par circulaire spéciale à leurs clients de vouloir bien remplacer les valeurs françaises par des garanties suisses. On évalue à près d'un milliard de francs, les valeurs françaises en Suisse romande. La mesure des banques est prise tout naturellement à cause de la baisse du franc français constatée ces derniers temps.

Les marchés en monnaies étrangères. La « Nouvelle Gazette de Zurich » signale le préjudice que peut causer à la tenue du franc suisse la conclusion de marchés en monnaies d'autres pays. Ce danger, dit-elle, est particulièrement grand à l'heure actuelle à Genève et à Bâle, où certaines maisons étrangères acceptent en paiement des francs suisses. Le journal zuricois recommande au public de ne pas se prêter à ces transactions nuisibles à l'économie nationale et il invite les maisons suisses à se contenter d'un bénéfice très modeste afin de retenir leur clientèle.

L'industrie laitière. Selon les données de M. Henri Blanc, ingénieur agronome, secrétaire de la Chambre vaudoise de l'agriculture, plus de quatre cinquièmes de la surface cultivée en Suisse sont occupés par les cultures fourragères. C'est dire par là l'importance que revêt dans notre pays la production animale. Celle-ci comprend le bétail de boucherie et le bétail de vente. Sur un total de 1,400,000 têtes de bétail bovin, on compte en Suisse environ 800,000 vaches. La production laitière est estimée en moyenne à 22,500,000 quintaux de lait par année, utilisés comme suit: environ 17 % à l'alimentation des vaches et des porcs, 40 % à la consommation, 30 % en fromage, 4 % en lait condensé

et 9 % à d'autres produits tels que caséine, chocolat, charcuterie, etc. Le lait et les produits laitiers suisses, qui représentaient un rendement annuel brut de 365 millions de francs en 1911, représentent actuellement 612 millions de francs, soit en moyenne le 32 % des recettes brutes de l'agriculture suisse prise dans son ensemble. La consommation du fromage en Suisse se monte en moyenne à 60 % de la production imposable. En temps normaux la Suisse exporte 250 à 300 mille quintaux de fromage par année. (« Tribune de Genève ».)

Nouvelles diverses

Montreux. Les milieux hôteliers de Montreux-Vevy reçoivent actuellement de nombreuses demandes de renseignements, de provenance allemande, en vue d'un séjour dans la contrée.

Chez nos collègues italiens. On nous informe que le Grand Hôtel et des Iles Borromées à Stresa (lac Maggiore, ligne du Simplon) a fixé sa réouverture au 15 mars. Des améliorations importantes ont été effectuées dans l'établissement pendant l'hiver, afin de le mettre à même de pouvoir répondre sous tous les rapports aux exigences d'un grand hôtel de luxe.

Genève. Statistique des personnes descendues dans les hôtels et les pensions de Genève en février 1924: Suisse 2711 personnes, France 696, Allemagne 350, Grande-Bretagne 293, Etats-Unis 166, Italie 155, Hollande 115, Espagne 105, Japon 78, Autriche, 56, Pologne 56, Belgique 47, Argentine 34, Tchécoslovaquie 32, Etats baltes 31, Russie 29, Canada 27, Grèce 25, Suède 22, Roumanie 21, Hongrie 16, Turquie 16, Danemark 15, Yougoslavie 11, autres Etats de l'Europe 15, de l'Amérique 29, de l'Asie 17, Australie 9, Afrique 3. Total 5180 personnes, dont 5098 février 1923.

Presse hôtelière. En commençant sa 36^{me} année d'existence, le « Journal de la Cuisine », notre excellent confrère de Bruxelles, depuis 1907 organe officiel du Syndicat patronal hôtelier de la capitale belge, change son titre et devient « La Belgique Hôtelière », organe officiel de l'industrie hôtelière de Belgique. Le reste sous la direction hautement compétente de M. Louis Moysaerts. Sans négliger la partie culinaire, il s'occupera en première ligne des intérêts corporatifs et des questions professionnelles. Nous souhaitons à la « Belgique Hôtelière » prospérité et succès.

En Belgique. Dans notre numéro du 28 février, nous avons reproduit sous ce titre une information du journal « Le Soir », de Bruxelles (13 février) annonçant l'acquisition du grand hôtel Continental à Ostende par la Société des Grands Hôtels du Littoral, La Société A. Decker & Co., qui exploite à Ostende l'hôtel Splendid, l'hôtel de la Plage, l'hôtel Continental et l'hôtel Kursaal à Beau-Site, nous prie de rectifier notre information en ce sens que la dite Société tient en bail l'hôtel Continental jusqu'au 31 décembre 1928, et qu'elle en continuera l'exploitation jusqu'à cette date.

Convention future avec l'Autriche. Dernièrement des pourparlers ont eu lieu à Vienne entre M. Labhardt, vice-directeur de l'Office fédéral du travail et les autorités autrichiennes, en vue de régler les conditions de l'entrée en Autriche d'ouvriers suisses de la campagne. Il s'agit surtout des vachers et maîtres vachers suisses ayant dû quitter leur place en Allemagne du nord. De son côté, l'Autriche demande que ses ressortissants soient de nouveaux engagés en Suisse comme employés d'hôtel: ce fut souvent le cas en Engadine avant la guerre. Aucun arrangement officiel n'est encore conclu.

Trafic

Les chemins de fer fédéraux en janvier. — Malgré la réduction de taxe consentie par les C. F. F. dès le 1^{er} janvier dernier, sous forme de billets d'aller et retour à prix réduit, il y a

eu au mois de janvier un excédent de recettes de fr. 2,766,000, contre fr. 1,377,000 dans la période correspondante de l'année dernière. Le nombre des voyageurs a augmenté sensiblement; la cause en est aux hôtels étrangers qui ont été tout particulièrement nombreux en Suisse cet hiver. En revanche, le trafic-marchandises est demeuré légèrement inférieur à celui de janvier 1922. D'autre part, les dépenses d'exploitation ont pu être réduites de près d'un demi-million de francs.

Suisse-Extrême Orient. Les courriers pour Singapour, Hongkong, Canton et Shanghai, expédiés depuis le mois d'octobre dernier par British-Alexandrie-Suez et les paquebots de la « Holt Line », sont supprimés à partir du 1^{er} mars. Les lettres à destination de la Chine méridionale, sans indication d'acheminement, seront de nouveau prises exclusivement par les courriers de Genève pour Hongkong et Canton, expédiés chaque vendredi via Marseille, tandis que celles à destination de la Chine septentrionale seront acheminées environ deux fois par semaine par la voie des Etats-Unis d'Amérique et de l'Océan pacifique. En outre, sur la demande de l'expéditeur et à ses propres risques, les lettres et cartes postales à destination de Chine seront expédiées via Russie-Sibirie. Les envois à destination de Singapour soit via Genève-Marseille (départs chaque vendredi et chaque 2me lundi 3, 17, 31 mars, etc.), soit via Chiasso-Gènes (départs chaque 2me mercredi (12, 26, 9 avril, etc.).

Les lettres par exprès. La direction générale des postes communique: le public jette parfois à la boîte aux lettres des correspondances à distribuer par exprès sur lesquelles la désignation « par messageur spécial », « exprès », etc., n'est pas suffisamment apparente. De tels envois courent le risque d'être traités et distribués comme lettres ordinaires. Pour assurer la transmission régulière des lettres à distribuer par exprès, il est recommandé de les déposer, autant que possible, au guichet postal, ou elles sont munies de l'étiquette rouge spéciale: « Exprès ». Sur celles mises à la boîte aux lettres, il faudrait au moins souligner fortement le mot « Exprès » soit au crayon rouge, soit à l'encre de la même couleur, ou, ce qui est encore mieux, l'encadrer d'un même trait. Sur demande, les offices de poste délivrent gratuitement l'étiquette spéciale « Exprès » aux expéditeurs réguliers d'envois à distribuer par exprès. (Comm.)

Tourisme

Le tourisme en automobile. L'association des intérêts de Genève fait savoir que, dès le 29 février, les postes frontières des douanes suisses du canton de Genève délivrent la carte d'entrée provisoire, valable trois jours, dont il a déjà été question, au prix de cinq francs français. Cette carte exonérera dorénavant les automobilistes étrangers, non porteurs de triptyques, de la consignation des droits de douane suisses. Si l'automobiliste désire séjourner plus longtemps en Suisse il pourra, avant l'expiration du délai fixé, lever un triptyque auprès d'un touring-club ou d'un automobile-club — Touring-club suisse, 3, place des Bergues. Automobile-club de Suisse, 3, rue du Mont-Blanc — ou bien il pourra, moyennant le dépôt des droits, faire remplacer sa carte provisoire par un passavant au prochain bureau de douane sis dans le canton de Genève. Cette facilité obtenue par l'Association des intérêts de Genève auprès de la direction des douanes suisses augmentera dans une forte proportion le trafic automobile entre la France et Genève, et nul doute qu'un grand nombre d'automobilistes français ne profitent de cet avantage pour visiter la prochaine exposition internationale d'automobiles à Genève.

Légations et consulats

Consulat de Grèce supprimé. Suivant une communication au Conseil fédéral de la légation de Grèce à Berne, le consulat général à Genève a été supprimé.

Corps diplomatique. M. Joseph Clark Greve, ministre des Etats-Unis d'Amérique, a rendu visite, en l'absence de M. Moffa, à M. P. Dinichert, chef de la division des affaires étrangères du Département politique, pour lui annoncer qu'il remettrait prochainement ses lettres de rappel. Il serait appelé à Bruxelles, ce qui équivaut à une promotion au rang d'ambassadeur. — M. de Vaux St-Cyr, secrétaire français d'ambassade, quitte la Suisse pour l'ambassade de Madrid.

Recettes pratiques

Contre-poison des sels de cuivre et du vert de gris. Faire avaler au malade une grande quantité de verres d'eau où l'on aura fait dissoudre un blanc d'œuf battu par verre. C'est un contre-poison efficace, qui décompose et neutralise les sels de cuivre.

Eau de Cologne. Voici une recette fort simple: Dans un litre d'alcool à 9/10 mettez: Essence de Bergamote, 25 gr.; id. de citron, 10 gr.; id. de lavande, 8 gr.; id. de romarin, 1 gr. Laissez reposer après avoir agité pour bien opérer le mélange.

Lainages usés. Les vêtements de lainage, complètement mis hors d'usage par les mites, doivent être nettoyés comme s'ils devaient encore servir, puis être mis en charpie. On peut alors s'en servir pour faire des couvre-pieds très chauds; il n'y a pour cela qu'à étendre également cette charpie entre deux étoffes et à piquer ensuite à la machine, ou à coudre à la main par un point lancé. Ces couvertures peuvent rendre de très grands services dans les pays froids.

Une râpe à fromage économique. « La Nature » indique comment on peut faire une râpe à fromage pratique, pouvant se poser solidement sur une table, sans éparpillement et souillure de la râpure, de la manière suivante: prendre une boîte cylindrique en fer-blanc, boîte à thé, par exemple et au moyen d'un poinçon, percer le fond de la boîte, en opérant de dedans en dehors, d'une trentaine de trous disposés régulièrement de telle façon que les bavures soient extérieures. Lorsque l'on veut obtenir du fromage râpé, on dispose l'appareil sur une assiette creuse en la tenant de la main gauche, puis on promène circulairement le morceau de fromage sur le fond rugueux de la boîte. Une partie de la râpure, la plus fine, pénètre dans celle-ci, il suffit d'enlever le couvercle pour l'enlever, la râpure plus grosse tombe dans l'assiette. On peut ainsi, suivant besoin, avoir à sa disposition deux râpures différentes.

Conservation des cordes. Les cordes, qui servent à étendre le linge et toutes celles que l'utilisation domestique met en contact répété avec l'eau et expose à pourrir, sont souvent à réparer ou à remplacer. De plus, les cordes tendues au genier pour le séchage du linge sont souvent coupées par les rats. Il faut leur faire subir une préparation qui les mette à l'abri de la dent des rongeurs et de la pourriture. Préparez un bain composé de: sulfate de cuivre, 200 grammes; eau, 10 litres. Quand le sulfate de cuivre est complètement dissous dans l'eau, plongez-y le paquet de cordes et laissez-le tremper huit jours. Au bout de ce temps, faites-le sécher. Puis, préparez un nouveau bain composé de: savon de Marseille, 1000 gr.; eau, 10 litres. Plongez-y à nouveau les cordes séchées. Il se produit une action chimique qui décompose le sulfate de cuivre en savon cuivrique et rend le chanvre imputrescible. De plus, les rats, pour lesquels ce savon est un poison, se garderont bien d'y mettre la dent.

La Revue suisse des Hôtels

est en vente au numéro dans les librairies de gares et les kiosques à journaux des principales villes et stations de saison. Prix du numéro: 40 cts.

Albert Barth, Zürich
Bleichweg 50
Tel. Sel. 3835

Leistungsfähiges Haus für alle Sorten
Platten- und Spitzenpapiere
Papierservietten
Zahntücher
Chalumeaux
offen und in Hüllen
Mantelchen
in diversen Größen
Filterpapiere
für Cafés oder Wein
Papier- und Ragout-Kapseln
Closepapiere etc. etc.

Verlangen Sie Preisliste

Inserieren bringt Gewinn!

Immer frische Consommé
trinkfertig und zu Kochzwecken, haben Sie mit

VIANDOX
echte konzentrierte Ochsenfleischbrühe
der Cie. LIEBIG

Preis-Abschlag: 1 Kg. Flasche à Fr. 9.75:

In allen guten Geschäften erhältlich, oder direkt beim Dépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL.

Rhum Negrita
Reconnu le Meilleur

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

S. Garbarsky, Zürich
Bahnhofstrasse 69a, Entresol
Wäschefabrik
Feine Herrenwäsche. Ausstattungen.

Gegr. 1891 180 Gegr. 1891

OMERKIER
QUALITÄT
Kaffee
134 FILIALEN

Koch. Tüchtiger Restaurateur gesucht. Offerten an Restaurateur mit Neben Post, St. Gallen.

MÜLLERIE JOSEPH SIAS, SALON
Offre exceptionnelle
Huile d'Olive
vierge extra, garantie pure à francs français 1250.—, les 100 kg franco gare destination. — Echantillon à disposition.

OTTO BÄCHLER, ZÜRICH 6
Turnerstr. 37. Téléphone Hot. 4805. Agent général pour la Suisse.

Prächtiges englisches Billard
mit aller Zubehör, sowie Leuchter, Lüfter etc., wird palatabel sehr billig abgegeben. — Zeff. Offerten unter Chiffre O. 747 an die Publicitas, Zürich.

FUCHS & CO.
Molkerei Rorschach
liefert Ihnen feinste

Tafel- u. Koch-Butter
(Postversand)

Zu verkaufen: Hotel-Steigerung

Nächst Bezirkshauptort eine sehr gut frequentierte Pension mit 25 Betten. Kaufpreis Fr. 75,000.— Anzahlung nach Ueber-einkunft. 5000

Auskunft durch G. Schwarz & Cie., Liegenschafts- und Verwaltungsbureau, Unterbühl 8, Thun. Telefon 3.57.

Jeden Dienstag im Restaurant «Simplon» an der Aarberggasse in Bern anzutreffen.

Grundpfandverwertungsansehen gegen Emil Stekert, Hotelier, in Luzern und die Geschwister Spillmann als: Hans Spillmann in Zoppot, Frau Marg. Zilke-Spillmann in Dresden, Frau M. Burkard-Spillmann in Luzern und Fr. Anny Spillmann in Luzern, gelangt.

Donnerstag, den 20. März, nachmittags 2 Uhr im Rathaus am Kornmarkt, in Luzern, ein zweites Steigerung:

Das in unmittelbarer Nähe der Hauptpost und des Bahnhofs gelegene

Hotel du Lac

Nr. 464, mit Wandelhalle (Bahnhofstr. 5) Saalbau, Garten und Hofraum, mit einem Gesamtflächeninhalt von 2696,7 m². Grundstück Nr. 88 mit Zubehör (Inventar) im Quartier Obergrund in Luzern. — Bruttoverkaufspreis Fr. 1,195,000.—, Katasterschätzung Fr. 1,040,000.— Die Steigerungsbedingungen können hierorts eingesehen werden, wo auch weiterer Aufschluss erteilt wird.

Luzern, den 26. Februar 1924. Das Konkursamt.

