

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 34

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 34
BASEL, 21. August 1924

N° 34
BALE, 21 août 1924

INSERATE: Die einspaltige Nonparcellzelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: Jährl. Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Zusatzt für Postabonnements 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
Hotellier-Vereins



Organe et propriété
de la Société suisse
des **Hôteliers**

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

Erscheint jed. Donnerstag

Dreihunddreissigster Jahrgang
Trente-troisième année

Paraît tous les jeudis

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: Leonhardsstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle. Druck der Graphischen Anstalt Otto Waller, A.-G., Olten. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Siehe Warnungstafel!

Hotelfachschule

Cour-Lausanne.

Bildungs-Institut des Schweizer Hotellier-Vereins.

1. Fachkurs

Sorgfältige Ausbildung nach betriebstechnischer, kaufmännischer und sprachlicher Hinsicht. — Öffnung 1. September. Dauer 10 Monate. Zwei Freistellen zu vergeben.

2. Kochkurse

Praktische und theoretische Einführung in die Kochkunst und Kontrolle des Küchenbetriebes. — Beginn der Kurse: 1. Juli, 1. November und 1. März. Dauer 4 Monate. Auskunft und Prospekte durch Die Direktion.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte



Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Vereinsnachrichten

Deutsche Lebensversicherungen.

Sperkonto bei der Schweiz. Nationalbank in Bern.

Die bei der Schweiz. Nationalbank gemachten Einzahlungen für die Versicherungsprämien sind sofort zurückzuverlangen. Hierfür sind die erhaltenen Postcheckquittungen an die Schweiz. Nationalbank einzusenden.

An unsere verehrlichen Sektionen und Gruppen.

Die nächste Session der Bundesversammlung im September und Oktober bringt die Entscheide der eidgenössischen Räte in den Fragen betr. Aufrechterhaltung des Hotelbauverbotes bis 1932, sowie betr. 2. Subvention an die Schweiz. Hotellierhandels-gesellschaft. Beide Angelegenheiten sind von enormer Tragweite für das schweiz. Hotelgewerbe. Dabei erzeigt sich als dringend nötig, dass glaubhaft gemacht und bewiesen wird, wie sehr die zurzeit oft zu hörende Meinung, als ob die Hotellerie sich durch die gegenwärtige und letzte Saison bereits wieder vollständig erhole bzw. bereits erholt habe, irrtümlich und absolut unbegründet ist. Neben andern Mitteln zur Feststellung dieses Irrtums sollen uns auch gut orientierende Berichte über die Winter- und Frühjahrssaison, sowie über die bereits abgelaufene Zeit der gegenwärtigen Betriebsperiode dienen. Wir erwarten, dass unsere Sektionen und Gruppen und einzelne eifrige Mitglieder uns bis Ende dieses Monats derartige Berichte betr. effektive Frequenz, betr. Ergebnisse, Unkostenkurve etc.) zustellen. Die Sache ist von höchster Wichtigkeit und des klugen Eifers aller wert. Wir hoffen keine Fehlritte zu tun, wenn wir auf die unbedingte Unterstützung unserer Aufklärungsfähigkeit seitens unserer Mitgliedschaft rechnen. Da darf es wahrhaftig nicht einmal die Ausrede starker Inanspruchnahme geben!

Schnellzugs-Zuschläge.

Mi. Das Regime der Schnellzugszuschläge, speziell die Erhebung von Supplementbeträgen in Fällen, wo das Zuschlagsbillet irrtümlicherweise oder aus Unkenntnis der bahnmässigen Vorschriften nicht am Fahrkartenschalter gelöst wurde, hat in Kreisen des Reisepublikums von jeher Anstoss erregt. Man hält sich mit Recht über dieses „Strafsystem“ auf, das auch den Landesfremden quasi mit einer Busse belegt, wenn er ohne Zuschlagsbillet mit Schnellzug reist, und man findet, die Schweiz lege als Fremdenverkehrsland par excellence beim internationalen Publikum mit diesen strafweise erhöhten Zuschlagstaxen verflucht wenig Ehre ein. Tatsächlich braucht man denn auch nur gelegentlich hinzuhorchen, was ausländische Reisende in den Zügen darüber äussern und man wird schamrot über Ausdrücke wie „Geldmacherei“, „Ausbeuterei“ usw.

Ab und zu werden Reisende über dieses Regime so aufgebracht, dass sie ihrem Aer-

ger in Zuschriften an die Tagespresse Luft verschaffen, in der guten Meinung, dadurch unsere Bahnverwaltungen von der Unkorrektheit dieses Zustandes zu überzeugen. Eine derartige Auslassung brachten kürzlich die „Basler Nachrichten“ (Nr. 360 vom 6. Aug.). Ein Auslandschweizer, dem vor Jahren im Speisewagen ein Zuschlag II. Klasse akkreditiert wurde, obschon er lediglich die reguläre Mahlzeit einnahm, und der dann in Zürich zur Anbringung seiner Reklamation von Bureau zu Bureau geschickt wurde, zieht darin eine Parallele zwischen der Behandlung solcher Klagefälle bei den Bahnverwaltungen in Amerika und in der Schweiz, wobei die Kulanz und Loyalität, die Rücksichtnahme und das Entgegenkommen der amerikanischen Transportunternehmen gegenüber der Reisewelt zu der Erledigung solcher Beschwerden durch die Bundesbahngorgane ganz vorteilhaft kontrastieren. — Dem gleichen Reisenden ist nun kürzlich abermals ein ähnliches „Missgeschick“ zugestossen. Er schreibt darüber in dem vorgenannten Blatte was folgt:

„Nach der Schweiz zurückgekehrt, fuhr ich kürzlich von Oensingen mit direktem Bilet mit dem 17 Uhr 58 Zug nach Basel. Obschon ich mich schon in Oensingen am Schalter über den Anschluss in Olten erkundigte, wurde mir nichts von einem Schnellzugszuschlag gesagt. Der Kondukteur jedoch machte mich darauf aufmerksam, dass ich in Olten zehn Minuten Aufenthalt hätte und dort einen Zuschlag lösen könne. Da wir mit acht Minuten Verspätung ankamen und der Basler Zug auf dem Perron stand, begab ich mich direkt in den Zug, um so mehr, als die beiden einzigen offenen Billetschalter in Olten umlagert waren und eine schnelle Abfertigung nicht wahrscheinlich schien. Dass der Zug dann mit zehn Minuten Verspätung abfuhr, konnte ich nicht wissen und konnte auch nicht riskieren, den Zug zu verfehlen wegen Ansehens am Billetschalter. Deshalb war ich sehr erstaunt, als ich dem Kondukteur einen Franken statt fünfzig Rappen zahlen musste. Auf meine Anfrage im Auskunfts-bureau des Basler Bahnhofes wurde mir sehr liebenswürdig geantwortet, dass ich eben vom Kondukteur im Oensingen-Olten-Zug hätte einen Kontrollmarke verlangen sollen, und dass sich da gar nichts machen lasse. Ich gab darauf meiner Verwunderung Ausdruck, da ich noch nirgends etwas von diesen Kontrollmarken gelesen oder gehört hatte, worauf der Beamte sehr freundlich zugestand, dass es ja wirklich unrichtig sei; aber man könne eben nichts machen, weil man nun einmal für jedes Bilet sowohl als auch jeden Schnellzugszuschlag, der im Zug gelöst werde, einen Extrazuschlag von fünfzig Centimes zu verlangen habe.“

Solche Musterlein tragen nicht dazu bei, einem Auslandschweizer den Aufenthalt in der alten Heimat besonders angenehm zu machen.“

Wie sich unsere Leser aus früheren Erörterungen an dieser Stelle noch erinnern, hat die Direktion des Zentralbureau S. H. V. in ihrer Eingabe vom 30. Oktober 1922 an die Generaldirektion der Bundesbahnen auch diese Angelegenheit gestreift und dabei die

Abschaffung der Schnellzugszuschläge beantragt, als einer Einrichtung, deren Bedeutung als Einnahmequelle in keinem Verhältnis stehe zu der daraus resultierenden Mehrarbeit und dem Schaden, der sich aus den häufigen Klagen namentlich der landesfremden Reisenden ergebe. Blieben aber die Schnellzugszuschläge weiterhin bestehen, hiess es in der Eingabe ferner, so sollte unter allen Umständen die Möglichkeit geschaffen werden, „den Zuschlag ohne Mehrzahlung im Zug zu lösen. Zahlreiche unserer Sprache unkundige Ausländer werden durch das heutige System benachteiligt und namentlich Engländer empfinden es als grosses Unrecht, dass man ihre Unkenntnis der Verhältnisse und der Sprache ausnützt, um von ihnen den erhöhten Zuschlag zu verlangen.“

In ihrer Antwort gab die Generaldirektion, allerdings unter Beibehaltung der Schnellzugszuschläge, die teilweise Berechtigung des vorstehend erwähnten Postulates insofern zu, als sie sich bereit erklärte, dem Zugspersonal Weisung zu erteilen, „in Fällen, „wo der Landessprache unkundige Ausländer „aus offener Unkenntnis der Vorschriften „den Schnellzugszuschlag im Zuge zu entrichten haben, von der Erhebung des weiteren Zuschlages von 50 Cts. Umgang zu nehmen.“ — Diese Zusage der S. B. B.-Verwaltung scheint nach den Ausführungen in den „Basler Nachrichten“ nicht eingehalten worden zu sein! Oder glaubt sich die Bahn nur gegenüber den „der Landessprache unkundigen Ausländern“ gebunden? Das liefe auf eine pure Wortklaubererei hinaus, wo man sollte meinen oder annehmen dürfen, dass „Unkenntnis der Verhältnisse und der Vorschriften“ ebenfalls von der Bezahlung der Straffaxe entbinden. Auch Auslandschweizern und andern fremden Reisenden — auch wenn sie eine unserer Landessprachen sprechen — kann vielfach die Verfahrtheit mit den bahnmässigen Vorschriften, sagen wir z. B. die Kenntnis der Kontrollmarken-Einrichtung, nicht zugemutet werden und sie dürfen daher Anspruch erheben auf die gleiche rücksichtsvolle Behandlung wie die sprachunkundigen Ausländer. Auf alle Fälle stellen wir der Generaldirektion diese Angelegenheit erneut zur Erwägung, denn Loyalität und Kulanz gegenüber dem internationalen Reisepublikum scheint uns hier im Interesse der beteiligten Kreise zu liegen, der Bahnen sowohl wie des Fremdenverkehrs und der Hotellerie, ja des ganzen Landes. Wir dürfen uns nicht der üblen Nachrede aussetzen, die Schweizer Bahnen bereichern sich durch Erhebung von Straffaxen — die ohnehin im Einnahmehaushalt keine Rolle spielen — auf Kosten unserer landesfremden Gäste!

Feuilleton.

Der Verpflegungsdienst am Eidgen. Schützenfest 1924.

Von C. Pfister-Storck.
(Fortsetzung.)

Das Personal

Zur Bewältigung des zu erwartenden enormen Andranges war ein zahlreiches Wirtschaftspersonal notwendig. Als Festwirte zeichnen die Herren Fr. Haas von Bern und Fr. Keller von Langnau. Hüftendirektor ist Hr. Morgenthaler von Thun, dem ein Stab bewährter Fachleute zur Seite stehen: die Herren Ernst Schärli von Dürrenroth als Stellvertreter, G. André vom Café Rudolf in Bern als Bureauchef, Emil Boni von Zug als Chef de Cuisine der hat das Eidgen. Musikfest in Zug als Festwirt durchgeführt), dessen Stellvertreter Hr. Otto Frey von Chur, H. Höhn von Zug als Chef-Pâtissier und Caféier; dazu 22 Sektionschefs, 14 Personen Bureau-personal, 35 Buffetdamen und Verkäuferrinnen, 28 Köche, 10 Pâtissiers und Glaciers, 37 Metzger und Charcutiers, 12 Casserolisten und Garçons de cuisine, 9 Köchinnen, 30 Abwaschfrauen, 140 Personen Aushilfspersonal, 14 Gläser-spüler und -Spülerinnen, 420 Kellerinnen, 12 Zapfer, 13 Küfer, 35 Speiseshallpersonal. Da mit einigem Wechsel zu rechnen war (es wurden jeden Tag entlassen und neu eingestellt), dürfte der Bestand des Wirtschaftspersonals ca. 850 Per-

sonen betragen haben. Dieses Personal verteilte sich auf die grosse Festhalle mit der grossen Küche, die Bierhalle mit Charcuterie, eigener Restaurationsküche und Biergarten, die Küchli-stube mit Kaffeeküche und Pâtisserie, Moshwirtschaf und Kaffeegarten, sodann auf die Speiseshallen des Personals, ebenfalls mit eigener Küche.

Das Personal hat sehr streng gearbeitet und eine Riesenarbeit bewältigt. Nach den ersten Tagen war das unfähige Personal durch besseres ersetzt, sodass sich der Service reibungslos abwickeln konnte.

Der Gesundheitszustand war dauernd in guter. Nach direkter Information beim diensttuenden Platzarzt sind keine schweren Krankheitsfälle vorgekommen. Es waren ständig nur ca. 5-6 Personen in kurzer Spitalbehandlung und konnten dieselben jeweils nach wenigen Tagen die Arbeit wieder aufnehmen. Täglich gab es kleine Unfälle, wie sie in der Hotelküche eben auch vorkommen: Schnitt- und Brandwunden, Umlauf, häufig waren im Anfang Verdauungsstörungen, in den Saisonhotels, besonders im Anfang, eine bekannte harmlose Erscheinung, hervorgerufen durch Luft- und Kostveränderung, auch reichlicher Fleischkost als zu Hause. Dann waren naturgemäss viele Frauen in Behandlung wegen Fussleiden, verursacht durch langes, ungewohntes Stehen, vieles Laufen und auch durch Unreinlichkeit der Betreffenden. Es war jedem Angestellten die Möglichkeit gegeben, Bäder zu nehmen.

Die rasch demontierten Gerichte, es seien Vergiftungsfälle des Personals vorgekommen, waren eine glatt erfundene Lüge. Von jeder Servierfrau konnte man hören, dass sie reichlich und gut verpflegt seien; wenn eine zu kurz

komme, so sei es ihre Schuld. Vom Stellvertreter des Hüftendirektors wurde mit besonderem Nachdruck darauf hingewiesen, dass ein grosser Teil der Kellerinnen (fast zwei Drittel) verheiratete Frauen seien, denen das Engagement in der Festwirtschaft ein willkommener Nebenverdienst war. Viele haben für eine grosse Kinderschar zu sorgen. Es waren Frauen da mit 11, 10, 8, 6 Kindern, deren Ehemänner z. T. krank oder verdienstlos sind. Die Mentalität gewisser Festbesucher, die glauben, sich gegen die „Kellerinnen“ alles mögliche erlauben zu dürfen, ist daher ganz und gar verwerflich und für diese Frauen beleidigend.

Die gesetzlich vorgeschriebene Freizeit konnte nur zum Teil durchgeführt werden; viele Kellerinnen benützten sie auch, wie schon früher erwähnt, nur teilweise, um sich ihren Verdienst nicht zu schmälern; denn sie waren auf Trinkgelder angewiesen. Wenn es aber irgend möglich war, schickten die Sektionschefs, in deren Ermessen die Zeitbestimmung lag, diejenigen Servierfrauen, welche nicht stark beschäftigt waren, am Nachmittag 2-3 Stunden zur Ruhe. Besonders wurde ihnen empfohlen, zu baden.

Am Morgen hatte je eine Partie zeitig anzutreten, die erste Schlitt musste zwischen 5 und 6 Uhr auf dem Posten sein, da viele Schlitten vor dem Schiessen frühstückten.

Es war daher sowohl in der Festhütte wie in der Hüftküche von morgens 5 Uhr an schon starker Betrieb. Es wurde Kaffee, Schokolade, Milch, Mehlsuppe, Bouillon serviert, wenig Wein und Spirituosen. Das Personal vom Frühstück wurde abends zuerst entlassen. Wenn Aufführungen des Festspiels stattfanden, schon um 9 Uhr.

Zum Frühstück erhielt das Personal Kaffee, Brof und Käse, mittags und abends Suppe, Fleisch und Gemüse, zum Znüni und Zvieri Kaffee oder Tee, das männliche Personal Wein oder Bier. Dabei kamen auf den Platten viele saubere Resten zurück, von denen das Servierpersonal und die Abwaschfrauen, wie man vielfach beobachten konnte, sich aneignen konnte. Da und dort stellte sich eine einen Teller mit solchen Resten beiseite. Dessert erhielten die Kellerinnen von den Gästen haufenweise. Alles gönnte es ihnen gerne. Zu den Mahlzeiten erhielten sie überdies ein Glas Wein. Tagsüber wurden viele Flaschen von den Gästen nicht ganz geleert, es blieb somit für die Kellerinnen noch manch guter Tropfen. — Man konnte so seine Beobachtungen machen. Es darf eher von einer Ubersättigung gesprochen werden.

In den Speiseshallen kamen schon um 5 Uhr ca. 1500 Mann Polizisten, Sekuritätswächter, Zeiger, Wanner, Sekretäre zum Frühstück, um 7 Uhr das Wirtschaftspersonal, Musiker etc. Alle diese Leute wurden dreimal des Tags abgespiessen. Es brauchte für diese allein einen grossen Apparat.

Das Bankett.

Auf den 197 langen Tischen ist für rund 5000 Personen gedeckt, zwischen je 2 Couverts steht eine Flasche Festwein. Ein Teil der Tische ist für Komitees, ein anderer für Gesellschaften reserviert, grosse Tafeln auf den Tischen lassen dies von weitem erkennen. An jedem Tische ist gut sichtbar nach beiden Seiten die Tischnummer angebracht. An jedem Tisch servieren, je nach der Grösse desselben, mehrere Kellerinnen. Rasch füllt sich die Hütte.

Mitgabe des Lunch.

Zu der in Nr. 31 von einem Vereinsmitglied hier aufgeworfenen Frage wird uns aus Gästekreisen geschrieben:

In der „Hotel-Revue“ ist die Frage der Mittagverpflegung der Gäste bei Ausflügen aufgerollt und die Mitgliedschaft aufgefordert worden, sich dazu zu äussern. Vielleicht gestatten Sie einem langjährigen Ferienmacher, der zudem im Dienste des Fremdenverkehrs steht, seine Ansicht vom Gästestandpunkt zu äussern.

Ich glaube, dass der Vorschlag, die Gäste der Kurorte mit Gutscheinen für Mittagessen in den Berghotels (und vielleicht auch solchen anderer Kurorte) zu versehen, ausserordentlich dankbar begrüsst würde. Die Schweizer Hotellerie würde mit einer dergleichen Massnahme einen dunklen Punkt (das ist die jetzige Mittagverpflegung leider) auswaschen und ihn durch ein neues Ruhmesblatt in ihrer Geschichte ersetzen. Noch in den jüngst abgelaufenen Ferien, wo das Welter ja selten zu Ausflügen verlockte, habe ich von verschiedenen Gästen erneut Klagen hören über den jämmerlichen „Lunch“. Es ist aber auch ein Jammer damit: ein Ei, vier Brotschnitten mit trockenem, stark gesalzenem Fleisch (z. B. Salami) dazwischen, das den durstigen Wanderer schier zur Verzweiflung bringt, und ein paar Frühlitel.

Durch das Gutschein-System würde wenigstens den Gästen geholfen, die nach verfliegenen Punkten ausfliegen; das wäre schon viel. Es ist aber zu hoffen, der Schweizer Hotelier-Verein werde sich dereinst auch jener Kunden annehmen, die in die Einsamkeit der Berge wandern, indem er seinen Mitgliedern eine etwas reichlichere und besonders eine besser angepasste Mittagverpflegung zur Ehrenpflicht macht. F. R.

Zur Lage auf dem Weinmarkt.

Nach einem Situationsbericht der „Schweizer Wein-Zeitung“ ist der Stand der Weinberge in der Schweiz unbefriedigend. Die langandauernde Regenperiode mit all ihren Folgen hat die Aussichten auf einen ordentlichen Herbst stark reduziert. Witterungsexzesse, wie Hagelschlag und Schwemmungen in den Weinbergen, haben bedeutende Schädigungen angerichtet. Der Ausbruch der Reben war schon von Anfang an nur ein schwacher; man hoffte aber auf einen raschen und guten Blüher, der manches wieder ausgleichende hätte. Doch auch die Blüteperiode hatte unter Nässe und Kälte zu leiden, so dass auch diese Hoffnung zunichte wurde. Die Hauptweinkantone Wallis und Waadt sind durch die Ungunst der Witterung besonders in Mitleidenschaft gezogen worden. Ein schweres Unwetter, das am 15. Juli vom Genferseebecken aus seinen Weg bis in die Ostschweiz nahm, hat auch die letzten Hoffnungen noch sehr herabgestimmt. Auch in den ostschweizerischen Kantonen sind die Aussichten keine rosigen. Peronospora und Oidium, wie allerhand Ungeziefer und schliesslich auch noch Hagel wirkten hier verderblich. Man rechnet so im allgemeinen auf einen schwachen Mittelherbst; es wird auch stellenweise Glücksherbst geben da, wo die Blüte in eine günstige Witterungsperiode fiel und weder Hagel noch tierische und kryptogamische Schädlinge grössere Verheerungen anzurichten vermochten. — Wie die Qualität des künftigen Weines ausfallen wird, darüber kann man bis jetzt noch gar nichts sagen. Das Welter ist einer guten Weinqualität bis jetzt nicht günstig gewesen. Wenn wir nicht bald warme und stabilere Witterung bekommen, so kann man kaum auf einen guten

Tropfen zählen. — Unter diesen Umständen haben natürlicherweise die Weinpreise angezogen; selbst die minderen Weinsorten sind gesucht, und es werden gute Preise für sie bewilligt. Viele Weinlager verkaufen überhaupt jetzt nicht, sondern glauben, dass die Preise noch mehr steigen. Gute Qualitäten sind besonders gesucht, und es müssen für dieselben entsprechende Preise angelegt werden.

Auch in Frankreich sind die Ernteaussichten merklich herabgesunken worden. Sie waren schon von Anfang an nicht besonders glänzend, da auch in diesem Lande der Ausbruch keine allzu grossen Erwartungen aufkommen liess. Die Blütezeit ist allerdings günstig verlaufen und hat manches ausgeglichen; aber Welterkalastrophen und Schädlinge verschiedener Art reduzierten den erhofften Ernteertrag merklich. In den verschiedenen Weinbauzonen steht die Ernte ungleich; in der einen besser, in der andern hingegen weniger gut. Der Midi litt sehr unter Trockenheit und Hitze, so dass man sich in Winterkreisen sehr beunruhigte. In den letzten Tagen ist dort endlich der ersuchte Regen gefallen, was die gehegten schlimmsten Befürchtungen zersprengt hat. Wir in der Schweiz hätten den Meridionalen gern von unserm Regenüberfluss abgetrennt und dafür von dem im Midi überschüssigen Sonnenschein und Sonnenwärme eingetauscht.

Nach einer bedeutenden Hausse halte sich Ruhe auf den französischen Weinmärkten eingestellt; die Preise blieben dann einige Zeit fast stabil, ja begannen leicht abzufallen; unter dem Einfluss der Nachrichten aus dem Midi aber, wo man eine Missernte befürchtete, festigten sie sich wieder, und heute hat man wieder ein Ansetzen derselben zu verzeichnen. Der Handel ist im allgemeinen jetzt still; auf seiten der Produzenten wie der Händler ist man zurückhaltend im Hinblick auf die Unsicherheit des Ernteergebnisses. Sur-souche-Käufe, die schon vereinzelt geübt worden sind, können zu der Meinung veranlassen, dass an einen Preisrückgang im Herbst kaum zu denken ist. In Algier haben gewisse Regionen sehr unter Hitze und Trockenheit zu leiden gehabt.

Italien dürfte diesen Herbst die meisten Chancen für den Weinhandel haben. Es ist nicht nur noch viel Wein der letzten Ernte vorhanden, es wird dazu ein reichlicher Herbst kommen, so dass das verkäufliche Weinquantum recht bedeutend sein dürfte. Schätzungen in dieser Hinsicht sind verfrüht. Infolge einer geschickten Preispolitik und einer energischen Förderung des Weinexportes hat dieses Land ganz beträchtliche Weinquantitäten an das Ausland abgegeben, und es ist alle Aussicht vorhanden, dass sich der Weinexport Italiens diesen Herbst noch bedeutend vermehren wird, hauptsächlich dann, wenn sich die Preise auf einer mässigen Ebene bewegen und keine überstürzte Hausse in Szene gesetzt wird.

Spanien leidet sehr unter Trockenheit; doch steht die Ernte noch gut, und die Folgen der Trockenheit werden bald wieder abflauen, wenn der längst ersuchte Regen kommt. Die Preise sind im allgemeinen gehalten, trotz der nicht allzu grossen Nachfrage, die nur ruckweise einzutreten pflegt, um nach Deckung eines gewissen Bedarfes wieder in die Ruhe zurückzusinken.

Internationaler Mittelstands-Kongress.

Das endgültige Programm des internationalen Mittelstandskongresses, der vom 2. bis 5. September dieses Jahres in Bern und Interlaken stattfindet, lautet folgendermassen:

Bankette erwies es sich als notwendig, die beiden Gänge zugleich zu servieren, sodass die Maccaroni mit dem Fleischgang serviert wurden.

15 Köche und Metzger sind seit längerer Zeit an der Arbeit, das Fleisch, heute Carré de Porc rôt, flanqué de Dindonneaux, zu tranchieren, 6 weitere Köche zerlegen die gebratenen 275 Truthühner. Das klopf und rattert fast wie im Schiesstand. In unglaublich rascher Zeit sind auch die Fleischplatten angerichtet, einer arbeitet dem andern in die Hand und jeder kennt seine besondere Aufgabe. Der andere franchiert, der andere richtet an, eine Büffeldame gibt die Platte auf den nächsten Tisch, wo die zerlegten Truthühner beigelegt werden, eine andere sauciert und ein Chef de Partie gibt die Platte auf den zweiten Servicetisch, wo sie durch einen Sektionschef nochmals inspiziert, gereinigt und zur Wegnahme bereitgestellt wird.

Unterdessen haben sich die Servierfrauen an den beiden Ausgängen A und C bereitgestellt, holen auf das Hornsignal die Salatschüsseln, bringen sie auf ihre Tische, kommen zurück, um auf ein weiteres Signal ihre Fleisch- und Gemüseplatten abzuholen; dies geht verhältnismässig sehr rasch vor sich.

Am mittleren Ausgang B steht eine weitere Büffeldame, die auf jede ausgehende Platte die Bestecke legt. Es erweist sich als eine grosse Wohltat für die Servierfrauen, dass sämtliche Platten aus Aluminium sind. Sie haben eine ganz respektable Grösse: 35x40 cm die langen und 40 cm die runden.

Als Entremets, Dessert genannt, werden in der Regel Kuchen serviert, auch Palisseries und Bisquits unserer schweiz. Bisquitsfabriken. Die Kuchen und die Palisseries werden in der Küch-

Moniaq, den 1. September (in Bern), 8 bis 12 und 2 bis 6 Uhr, Empfangnahme der Kongressabzeichen, Kongresskarten und Drucksachen im Quartierbureau Bürgerhaus, 3. Stock (Schweizer Gewerbeschulhaus), Neuenquasse (bzw. Bahnhof), Bern. Dasselbst Auskunftserteilung betr. Logis in Bern und Interlaken, Ausflüge usw. 5 Uhr: Gemeinsame Sitzung der Zentralkommissionen und Kommissäre der verschiedenen Staaten im Bürgersaal (1. Stock des Bürgerhauses Bern.) ab 8 Uhr abends im grossen Parterresaal des Bürgerhauses: Gemütliches Beisammensitzen derjenigen Kongressmitglieder, die bereits in Bern eingetroffen sind.

Die Sitzungen am 2. September (in Bern) erster Kongressstag. Vormittags punkt 9 Uhr: Eröffnungssitzung unter dem Ehrenvorsitz von Hrn. Bundesrat Schulthess, Vorseher des eidgen. Volkswirtschaftsdepartements. 1. Begrüssung durch den Präsidenten der I. M. U. Hrn. Regierungspräsident und Nationalrat Dr. Tschumi. 2. Ansprache des Ehrenvorsitzenden Hrn. Bundesrat Schulthess. 3. Offizielle Ansprachen der Führer der verschiedenen Delegationen. 4. Referat über „Ziel und Aufgaben der I. M. U.“ vom Sekretär der Union, Hr. Dr. Leimgruber.

Nachmittags 1 Uhr: Mittagessen; 2 Uhr 52: Abfahrt nach Interlaken; 6 Uhr: Generalversammlung der I. M. U. zur Erledigung der statutarischen Geschäfte; ab halb 9 Uhr: Zusammenkunft im Kursaal.

Mittwoch, den 3. September (in Interlaken), 8 bis 12 Uhr und 2 bis 6 Uhr: Gruppenversammlungen.

Donnerstag, den 4. September (in Interlaken), 8 Uhr: Sitzung des Internationalen Rates und der Leiter der Gruppenversammlungen zur Bereinigung der Hauptversammlung des nachmittags vorzulegenden Resolutionen. Nachmittags 2 Uhr: Hauptversammlung, Referat I. Gemeinwirtschaft und Privatwirtschaft, Bericht über das Ergebnis der Gruppenversammlungen, Beschlussfassung über die vorgeschlagenen Resolutionen, Schlussansprache.

Freitag, den 5. September: Allfällige Berufstagen.

Samstag, den 6. September (eventuell, falls die Berufstagen ausfallen sollten, schon Freitag, den 5. September): Ausflüg auf die Jungfrau.

Reformen im italienischen Hotelwesen.

Wir lesen in der „Schw. Freie Presse“: Die energischen Anstrengungen, die das neue Italien macht, um sich nach jeder Richtung hin zu modernisieren, erstrecken sich seit neuestem auch auf das lange Zeit vernachlässigte Gebiet des Hotelwesens. Italien hat grosse erste Hotels mit feinen Preisen und viele Herbergen, die kaum den primitivsten Ansprüchen genügen. Dagegen ist kaum etwas für den Mittelstand vorhanden, das sich mit den guten Hotels zweiten Ranges bei uns und anderwärts messen könnte.

Die energischen Anstrengungen, die das neue Italien macht, um sich nach jeder Richtung hin zu modernisieren, erstrecken sich seit neuestem auch auf das lange Zeit vernachlässigte Gebiet des Hotelwesens. Italien hat grosse erste Hotels mit feinen Preisen und viele Herbergen, die kaum den primitivsten Ansprüchen genügen. Dagegen ist kaum etwas für den Mittelstand vorhanden, das sich mit den guten Hotels zweiten Ranges bei uns und anderwärts messen könnte.

Noch ein anderes kleineres Unternehmen verdient in diesem Zusammenhang Erwähnung. Das ist das Tageshotel (Albergo Diurno) Cobiandhi, das im Verkehrszentrum Mailands am Domplatz unterirdisch erbaut und jetzt dem Verkehr übergeben worden ist. Es zieht sich unter zwei Strassen, deren Breite ausfüllend, entlang und ist eine sehr geschickte Verbindung von Friseurgeschäft, Badeanstalt und Fahrkarten- und Theaterbillettänderei. In zwei durch Oberricht erhalten etwa 30 Meter langen Strassen, die im rechten Winkel aufeinander treffen, wirken in ihrer schmucken Kachelbekleidung freundlich und adrett. — Am Schnittmodell erweitern sich die Gänge zu einem sehr geschmackvollen Wartepark mit bequemen Bänken, in dem neben dem Billetverkauf auch noch ein Seifengeschäft untergebracht ist.

Sehr amüsant ist wirklich, was man da unten alles haben kann. Der Coiffeur liefert einen an die Maniküre, diese an die Pediküre ab; dann fühlt man sich bewegen, ein Bad zu nehmen, lässt sich derweil den Anzug aufbügeln und die Stiefel putzen und begibt sich nach diesen Vorbereitungen, bei denen übrigens auch die Toilettenflucht nicht vergessen sei, ins Schreibzimmer, wo man einen

küche durch die 10 Palisseries hergestellt, glücklich frisch geliefert.

Der Bankettservice für ca. 4000 Personen wickelt sich in ca. 40 Minuten ab, wie wir gesehen haben, ganz fabrikmässig, jeder hat seine bestimmte Arbeit zu erfüllen (Tailorsystem), wodurch es sich erklärt, dass die zahlreiche Gästeschar warm serviert werden kann. Von allen Festbesuchern, die ich sprechen konnte und die eine Bankett mitgemacht haben, konnte man deshalb nur ein Lob hören. Ganz vereinzelt fiel die Bemerkung von solchen, die weit weg waren, dass sie als zuletzt Servierte keinen warmen Jus erhielten. Die Kellerinnen waren aber angewiesen, ganz besonders darauf zu achten, dass keiner unbefriedigt vom Tisch gehe. Wir konnten bemerken, dass viele Kellerinnen zurückkam und warmes Fleisch und Gemüse verlangten, besonders warme Sauce.

Nach allgemeinem Urteil war der Aarauer Küchenbetrieb der grösste, der je in der Schweiz durchgeführt wurde. Trotz den enormen Mengen, die da täglich gekocht und gebraten wurden, herrschte überall, in Anbetracht der Verhältnisse grosse Ordnung und Sauberkeit.

Höchst interessant waren die Beobachtungen, die ein Fachmann machen konnte, wenn sie auch, wie wir offen gestehen, für den Hotelbetrieber nicht anzuwendend sind und keine Ideale bilden. Einige Beispiele mögen charakterisieren: Auf einem Rundgang am frühen Vormittag bemerkten wir: Zwei Köche sind eben beschäftigt, in einem der grossen 500 Liter haltenden Suppenkessel Maccaroni zu blanchieren, resp. die gekochten Maccaroni aus dem Siedwasser zu heben — in einem grossen Weidenkorb — einmal, um das Anbrennen zu verhüten, sodann

Brief schreiben oder gar eine Schreibmaschine missbrauchen darf. Dann hofft man sich sein Theaterbillet für die Scala, bestellt die Fahrkarte 1. Klasse nach Rom und begibt sich frohen Muts wieder auf die Wanderschaft. Aber was, ein Platzregen braust vom Himmel herab. Auch dafür ist gesorgt. Man gibt seine Pakete zur Aufbewahrung ab und mietet sich für eine Lira gegen Hinterlegung von 20 Lire einen Regenschirm. Mehr kann man wirklich nicht verlangen.

Interessant ist die finanzielle Unternehmensform des Geschäfts. Die Firma Cobiandhi, die ähnliche Institute in anderen Grossstädten Italiens auch noch errichten wird, hat die Erlaubnis zum Bau und Betrieb von der Stadtgemeinde unter der Bedingung erhalten, dass es nach dreissig Jahren mit allem Inventar in den Besitz der Stadt übergeht. Die Stadt ihrerseits verzichtet bis dahin auf jegliche Abgabe. H. F.

Saison-Eröffnungen

Locarno: Hotel du Parc: 20. August.

Kleine Chronik

— Das Hotel Strela in Davos ist an eine Aktiengesellschaft übergegangen und soll laut „Dav. Ztg.“ als katholisches Vereinshaus und Volkshaus eingerichtet werden.

Luzern. Letzten Donnerstag fand im Hotel du Lac hier die konstituierende Generalversammlung der Hotel du Lac A. G. statt. Das Aktienkapital von Fr. 500,000.— ist grösstenteils voll einbezahlt. Das ganze Unternehmen, dessen Leitung auch weiterhin Herr H. Burkard-Spillmann anvertraut ist, steht somit wieder auf neuer Basis und die allgemeine Geschäftslage wie auch der gegenwärtige Betrieb des Hotels berechtigen zu guten Aussichten.

Billetsausgabe der Bundesbahnen in Berlin. Von dem Besreben geleitet, ihre dem schweizerischen Fremdenverkehr dienenden Organisation im Ausland mehr und mehr auszubauen, haben die Bundesbahnen im Laufe dieses Sommers ihrer Amtlichen Auskunftsstelle in Berlin NW (unter den Linden 57/58) eine Billetverkaufsstelle angegliedert. Es werden dort ausgegeben: Direkte Billette nach der Schweiz und nach Italien durch die Schweiz, Fahrtscheine für Reisen in der Schweiz zur normalen Taxe, feste schweizerische Rundfahrtillette und Generalabonnemente. Mit der Einführung des Billetverkaufs wird dem Publikum vermehrte Bequemlichkeit geboten und der zurzeit abtühende Verkehr Deutschland-Schweiz dauernd gefördert.

Auslands-Chronik

Florenz. Das Excelsior-Hotel de la ville ist von Hr. Gerardo Kraft, Besitzer des Grand-Hotel und Hotel Italia, gekauft worden und wird unter dem bisherigen Namen weiterbetrieben.

Berlin. Wie wir erfahren, soll in letzter Zeit in Schweizer Hotels das Gerücht herumgeboten worden sein, das Hotel Adlon in Berlin sei geschlossen. Das trifft nicht zu. Vielmehr ist dieses Haus vollständig neu eingerichtet und erfreut sich wie vor eines starken Besuches. Auch die übrigen Berliner Hotels stehen, wie man uns berichtet, auf der Höhe der Zeit und arbeiten mit Preisen, wie sie vor dem Kriege üblich waren.

Prag. Um der Hotelmiserie in Prag einermassen begegnen zu können, hat der Stadtrat in Prag den Beschluss gefasst, die tschechischen Hotelbesitzer aufzufordern, eine Genossenschaft zu bilden, die in Prag ein grosses, allen Anforderungen entsprechendes Hotel mit mindestens 300 Zimmern errichte. Dieses Hotel soll, wie Ausstattung im Hinblick darauf beschaffen sein, dass es sich mit den ersten Hotels der übrigen Grossstädte messen kann. Gleichzeitig wurde aber auch beschlossen, im Falle die Hoteliers in Prag dieses Projekt ablehnen, mit der Errichtung des geplanten Hotels eine andere Gesellschaft zu betrauen.

Sichvermerksamen. In unserer Nachbarrepublik Oesterreich sind zwecks Vereinfachung der Passvisaformalitäten sogen. Sichtvermerksamen eingeführt worden, die als Ersatz der Visa in die Pässe eingeklebt und mit einem Stempel versehen werden. Die neuen Sichtvermerksamen für Ausländer betragen für die Dauer von zwölf Monaten bei mehrmaliger Einreise nach Oesterreich 10 Goldfranken, bei einmaliger Einreise 1 Goldfranken.

um zu ermöglichen, die Maccaroni, wenn sie einen bestimmten Kochgrad erreicht haben, zu gleicher Zeit aus dem Sud zu heben und in einem bereitstehenden grossen Gefäss im kalten laufenden Wasser abzuschrecken. Damit wird erreicht, dass bei dem Massenbetrieb dennoch richtige Maccaroni und kein Teigbrö, wie so oft, serviert werden. — An einem Servicetisch sind 5 Personen an der Arbeit, einen Berg Cotelettes und Wienerschnitzel zu panieren, von welchen jeden Tag 1500—3000 Portionen gebraucht werden. — Zwei Rollisours ziehen aus einem Bratofen eine Bratpfanne von ca. 150 m Länge und 1 m Breite und heben alle aufrecht auf. Die Kellnerinnen sind mit Schwammbraten ganz gefüllt, aus dem Ofen und auf den Arbeitstisch zu bringen. Solche Bratpfannen sind 6 Stück in Aktion. Auf den beiden Bratpfannen liegen gedrängt ca. 200 Würste, in einer grossen Bratpfanne sind bereits ca. 1000 Stück fertig bereit, sie verschwinden als Zumiplate in kurzer Zeit. — Bei den Hilfsmaschinen wird emsig gearbeitet. In wenigen Minuten mehrere Kohlköpfe und etwa 6 Konfirruken voll Suppengemüse: Rübli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, um als Brunoise nach etwa drei Minuten den Maschinenbehältern entnommen zu werden. Die Arbeit von zwei Mann während einer Stunde war hier innerer drei Minuten durch die Maschine gemacht. Die Festwirksamkeit kaufte lebendes Vieh, welches durch die eigenen Metzger geschlachtelt und ganz verarbeitet wurde. Die Wurstfabrikation vollzog sich vor den Augen der Gäste. — Durch rationelle Arbeit kann natürlich viel eingespart werden, während andererseits auch viel zu Grunde geht. (Fortsetzung folgt.)

Verkehrswesen

Vom Pilatus. Anlässlich des grossen See- und Festes vom Samstag, den 2. August, verkehrt ab Luzern 22 Uhr ein Extrazug der Brünigbahn nach Alpnachstad. Die Pilatusbahn wird im Anschluss Nachfahrern nach Pilatus-Kulm ausführen zu stark reduzierten Preisen.

Tarif für Schulfahrten. Bei der Generaldirektion der S. B. B. sind zu Beginn der diesjährigen Reisezeit seitens verschiedener Schulbehörden Gesuche um Ausdehnung der Altersgrenze für die Anwendung der Schulfahrttarife der II. Stufe (ältere Schüler) eingelaufen. Die Generaldirektion gelangt nach einlässlicher Prüfung der Verhältnisse zu einer ablehnenden Stellungnahme, erklärt sich dagegen bereit, die Frage der Herabsetzung der Schulfahrttarife für diese Altersstufe in Erwägung zu ziehen, da der Unterschied zwischen den Tarifen der I. und II. Stufe etwelcher Entgegenkommen rechtfertigt. Hand in Hand damit soll ferner untersucht werden, ob sich nicht vielleicht die Einführung einer III. Taxstufe für Hochschulen usw. empfehlen. Dabei hat sie die Meinung, dass allfällige Ermässigungen auf Beginn der nächstjährigen Reisezeit in Kraft treten würden.

Neue Tax-Ermässigungen auf der Montreux-Berner Oberland-Bahn (M. O. B.) (Eing.) Es wird daran erinnert, dass, in der Absicht, dem Publikum und speziell den Touristen das Reisen im Gebiete der M. O. B. zu erleichtern, und die Wanderlust zu wecken, seit Anfang August auf dieser Bahn sogen. Ausflugsbillette zu stark ermässigten Taxen zur Ausgabe gelangen. Diese Fahrpreiseremässigung ist progressiv, d. h. die Ermässigung wächst mit zunehmender Distanz. So kann z. B. die Reise von Zweisimmen nach Montreux und zurück zum Preise von Fr. 7.10, statt Fr. 17.75 (Preis des normalen Billets) ausgeführt werden. Diese Billets kommen jedoch nur am Samstag (von 12 Uhr mittags an), sowie Sonntags zur Ausgabe und sind gültig bis Sonntagabend. Am Samstag gelöste Billets können aber erst Sonntags zur Rückfahrt benutzt werden. Selbstverständlich sind solche Billets nicht nur für Montreux, sondern auch für andere Stationen der M. O. B. erhältlich. Die bisherigen Sonntagsbillette (Billet einfacher Fahrt, berechnend zur Hin- und Rückfahrt), mit Gültigkeitsdauer vom Samstag morgen bis Montagabend, bleiben neben diesen neuen Ausflugsbilletten auch weiterhin bestehen. Für jede nähere Auskunft über diese Fahrvergünstigungen wolle man sich gefl. an die Bahnverwaltung in Montreux oder die Stationsvorstände der M. O. B. wenden.

Schweizer Bundesbahnen. Vor kurzem ist der Bauvorschlagn des Kreises II pro 1925 erschienen, dem wir folgende Angaben entnehmen: Für Erstellung des neuen Rangierbahnhofes auf dem Muttenzerfeld steht ein Baukredit von Fr. 33,150,000 zur Verfügung, davon sollen 1925 3 Millionen verwendet werden. Ferner für das zweite Geleise der Basler Verbindungsbahn Fr. 60,000; für Verstärkung, bezw. Ersatz eiserner Brücken auf der Strecke Aarburg-Bern Fr. 210,000; Erstellung eines zweiten Geleises Olten-Biel Fr. 50,000 (bewilligter Kredit total 4050,000); Bahnhof Luzern Fr. 50,000 (700,000); Brückenverstärkung Strecke Bern-Luzern Fr. 100,000 (400,000); Erweiterung des Gepäckaufnahmehaus in Luzern Fr. 400,000; Vergrößerung des Güterschuppens Luzern Fr. 50,000; Erstellung eines Güterdienstgebäudes in Luzern Fr. 100,000; Erweiterung und Umbau des Bahnhofes Chiasso Fr. 1,000,000 (Kredit 9 Millionen); Erstellung einer Verbindung zwischen der Hausenlinie und der Aarau-Linie in Olten Fr. 500,000 (Voranschlag Fr. 1,100,000) usw. — Für Vervollendung von Notstandsarbeiten auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 21. Oktober 1921 sind vorgesehen: im Bahnhof Olten Fr. 400,000, zweites Geleise Solothurn-Lengnau Fr. 100,000. — Das Total der veranschlagten Summen für allgemeine Baukosten, Bahnanlagen, feste Einrichtungen, Mobiliar und Gerätschaften sowie Notstandsarbeiten im Kreise II beläuft sich auf Fr. 9,735,000.—

Ermässigung der Gütertaxen für grosse Entfernungen. Auf Grund früherer Mitteilungen sind unsere Leser darüber informiert, dass von Seiten der Kantone Tessin und Genf Erleichterungen auf bahnhäufigem Gebiet angestrebt werden, zu dem Zwecke, einer wirtschaftlichen Isolierung dieser Landesgegenden vorzubeugen. In seiner Sitzung vom 7. Juli i. J. hat nun der Verwaltungsrat der Bundesbahnen angesichts der Tatsache, dass auch andere Landesteile unter ähnlichen Erscheinungen wie die beiden genannten Kantone leiden, beschlossen, die Gütertaxen für Entfernungen von über 150 Km. allgemein abzuhafen und zu diesem Behufe folgende Staffeln der Streckentaxen festzusetzen:

1-100 Km	Vorkriegstaxen erhöht um 175 Prozent wie bisher
101-150 "	" " " 50 "
151-200 "	" " " 50 (bisher plus 105)
201-300 "	" " " 50 (bisher plus 20)
301 u. mehr "	" " " 50 (bisher plus 10)

Gleichzeitig beantragt die Generaldirektion S. B. B. den übrigen schweizer Transportanstalten, auch die sogen. Ausnahmefahrten in analoger Weise zu reduzieren. Die neuen Tarife sollen möglichst auf 1. Oktober nächsthin zur Anwendung gelangen.

Autotourismus

Eine moderne Automobilstrasse in Norditalien. Gegenwärtig wird, wie in der „Ztg.“ gemeldet wird, in Norditalien eine Automobilstrasse erstellt, die die ausgedehnteste derartige Anlage in Europa sein wird. Die Strasse führt vom Mailand in nordwestlicher Richtung nach Sesto Calende an der Südspitze des Langensees. Von dieser 44,5 Km. langen Hauptstrecke zweigt bei Lainate eine nach Como führende Strasse von 24,1 Km. Länge und bei Gallarate eine ebensolche nach Norden verlaufende Strasse von 16,1 Km. Länge nach Varese ab. Die Zweigsstrasse nach Como wird voraussichtlich noch bis an die Schweizergrenze verlängert werden. Nach den „Annali de Lavori pubblici“ vom Mai 1924 wird die Hauptstrasse 14 Meter breit, wovon 10 Meter auf die eigentliche Fahrbahn für Wagen entfallen; die seitlichen Fahrschienen sollen für den Motorradverkehr dienen. Die beiden Zweigsstrassen erhalten 11 m Gesamtbreite bei 8 m breiter Fahrfäche. Kurven wurden fluchtlos vermieden; sie sind so weit als möglich mit einem nicht unter 3000 Meter betragenden Radius ausgeführt, doch kommen auch solche mit nur 400 Meter vor, was nicht 100 Km gestattet. Die Maximalsteigung beträgt 30 Promille. Diese hohen Anforderungen in bezug auf Krümmungs- und Neigungsverhältnisse machen umfangreiche Erdarbeiten notwendig; tiefe Einschnitte wechseln ab mit hohen Dämmen. Zur Strassenbefestigung sowie für die Bauwerke wird in weitgehendem Masse Eisenbeton verwendet. Der Beton der Strassendecke wird noch mit einer Teermischung getränkt. Insgesamt sind etwa 150,000 Kubikmeter Beton erforderlich. Die Strasse wird mit Unterstützung der Regierung gebaut. Die Kosten sind zu 70 Mill. Lire veranschlagt; zur Verzinsung trägt der Staat jährlich 1,5 Mill. Lire bei. Im übrigen soll eine Benutzungsgebühr erhoben werden, die etwa zwei Drittel der von den Wagen bei Benutzung der Strasse gemachten Ersparnisse beträgt.

Kleine Totentafel

Andermatt. Im 84. Altersjahre starb hier Hr. Ratsherr A. Meyer, Besitzer des Hotels „Drei Könige“.

Fremdenfrequenz

St. Moritz. Die detaillierte Statistik lautet pro 2. August 1924:

Schweizer	943
Amerikaner	660
Belgier	11
Briten	297

Deutsche	1148
Franzosen	164
Griechen	271
Italiener	257
Niederländer	257
Oesterreicher	174
Polen	28
Russen, Ukrainer	5
Schweden, Norweger, Dänen, Finnen	13
Spanier, Portugiesen	33
Tschecho-Slowaken	32
Ungarn	72
Yugoslawen, Bulgaren, Rumänier	2
Anderer Nationen	55
Total	4242

Pontresina. Die Saison hat hier eine Kulmination erreicht, welche Pontresina noch nie erfahren. Die detaillierte Statistik vom 2. August zeigt folgendes Bild:

Frequenz	Frequenz		An- wendende wendende	
	2. August 1924	2. August 1923	am 2. August 1924	am 2. August 1923
Schweizer	1213	1930	637	783
Amerikaner	181	102	83	63
Belgier	48	27	26	8
Engländer	818	604	367	306
Deutsche	1524	235	730	141
Franzosen	55	62	37	28
Griechen	4	13	1	7
Holländer	71	65	54	51
Oesterreicher	126	85	89	47
Polen	8	7	2	—
Russen	2	3	2	—
Skandinavien	27	52	7	15
Spanier	4	4	2	2
Tschechoslowaken	29	14	5	4
Ungarn	33	5	16	2
Jugoslawen	10	1	6	1
Anderer Nationen	12	11	12	2
Total	4544	3668	2243	1671

Warnungstafel

Ein Defraudant. Der seit April d. J. in einem ersten Hotel in Bad Homburg v. d. H. als Sekreär-Kassier angestellt gewesen und vorher in Baden-Baden beschäftigte Wilhelm Bessler, geboren am 28. Febr. 1887 zu Burg bei Magdeburg, hat sich einer grossen Unterschlagung schuldig gemacht und ist am 26. Juli flüchtig geworden. Bessler ist ca. 1,70 gross, blond, kurz-sichtig und infolge eines Ohrenleidens etwas schwerhörig. Derselbe wird steckbrieflich verfolgt (vide Cliché hienach aus dem Steckbrief)



und es wird gebeten, im Betreffungsfall die nächste Polizeibehörde zu verständigen, um seine Festnahme zu bewerkstelligen. Zweckdienliche Mitteilungen sind zu richten an die Polizeiverwaltung Bad Homburg v. d. H.

Besondere Mitteilung der Direktion des Zentralbureaus.

Dieser Tage wurde uns folgender Zeitungs-ausschnitt zugestellt, selbstredend mit einer „freundlichen“ Randbemerkung:
Die Schweizer-Gäste als Quantité négligeable. Der „Thurg. Ztg.“ wird geschrieben:
Kaum zieht das Geschäft in unserer Fremden-industrie wieder einigermaßen an, kommen auch schon wieder Klagen über verletzende Zurücksetzung der schweizerischen Kundenschaft durch die Hoteliers. Zwei Thurgauer Frauen hatten in einem Fremdenort des Berner Oberlandes für längere Zeit Zimmer mit Pension bestellt und auch eine Zusage erhalten. Auf den vereinbarten Tag liessen sie ihre Koffer abgehen; da meldet der Hotelier, die Zimmer seien nicht frei, man möge sich anderswo umsehen. In einer nähergelegenen Kur-landschaft ging es ähnlich. Der thurgauische Gast bekam zwar das bestellte Zimmer zur angesagten Zeit; nach einer Woche jedoch mufte man ihm zu, mit einem weit geringeren Vorlieb zu nehmen; in das bessere komme nun eben ein „Herr Professor aus Deutschland“.

Dazu wird in einem anderen Blatte kommentiert, man wolle gerne annehmen, dass es sich hier um vereinzelte Fälle handle und nicht um einen „allgemeinen Rückfall in oft beklagte Vorkriegsgewohnheiten“. Dabei wird auf die der Hotelier gewährte Bundeshilfe hingewiesen und auch das von den Kurverwaltungsberechtigten Vorgehen betr. Spielbankverbot angezogen.

Ich glaube, diese Zeitungsmitteilung unseren Mitgliedern nicht vorenthalten zu dürfen. Ob gerade dieser Einzelfall begründet ist, kommt dabei nicht in Frage. Zurückweisungen wäre jede Verallgemeinerung. Weder gab es in den Vorkriegszeiten eine solche allgemeine Gewohnheit, noch kann es sich heute um einen allgemeinen Rückfall handeln! Aber — wenn auch in der weit überwiegenden Mehrzahl der heute da und dort zu hörenden Schimpfereien nachprüfbar Unwahrheiten und Ueberreibungen kolportiert werden, — so zwingt mich meine Pflicht, um unsere ehrenwerten Organisation und der wackern Mitgliedschaft willen, doch zu einer Klärung, dass Fälle unangebrachter, unnötiger, unkluger, ja unflatterhafter von guten, anständigen Schweizergästen vorgekommen sind. Ich sage das nicht so leichtlich, sondern nach ernsthaftester Information und Prüfung. — So etwas darf aber nicht sein. Das Prestige der schweizer. Hotelierie, das auf der Zuneigung der Schweizer beruhen muss, so gut wie auf der Anerkennung der Ausländer, verbielt es. — aus geschäftlichen und herbständischen Erwägungen und weiteren Gründen zugleich!

Basel, 19. August 1924.

Direktion des Zentralbureaus:
Kurer.

Redaktion — Rédaction:

A. Kurer.
A. Matti (abw.). Ch. Magne.

Eine originelle Kaffeekanne.

In dem Schaufenster der Firma Krayer-Rampers, A.-G., Basel, ist seit einigen Tagen ein eigenartiger Apparat zu sehen. Freischiebend im Schaufenster hängt ein kleines Tischchen, an dem eine Kaffeekanne in Ausguss-Stellung angebracht ist, aus der das Kaffeegetränk ununterbrochen in eine Kaffeefasse strömt, ohne dass die Tasse voll und die Kanne leer wird und ohne dass eine Zuleitung der Flüssigkeit in die Kanne feststellbar wäre. Die Firma Otto E. Weber, Radebeul, vertreten durch Herrn W. Knechtli, Basel, weist an dieser originellen und verblüffenden Vorführung die schöne Farbe nach, die ihr seit 5 Jahrzehnten überall beliebtes und bekanntes „Webers Carlsbader Kaffeegewürz“ dem Getränk verleiht.

Einzelverkauf der „Hotel-Revue“

durch die Bahnhofbuchhandlungen und Zeitungskioske der grösseren Städte und Saisonplätze.

Preis pro Nummer: 40 Cts.

H. DIENEMANN, Lucerne
Vins et Spiritueux en gros
Fondée en 1881

Agence générale et Dépôt de

FEUERHERD'S
PORTS & SHERRIES

Spécialités:

„COMMENDADOR“ PORT
„EMPERADOR“ SHERRY

Port-Wine depuis frs. 3.50

la bouteille d'origine

ONLWON-
Klosetpapier
empfiehlt
Fritz Danuser
vormals Schöpf & Cie.,
Zürich 6
Allein-Verkauf für die Schweiz.

INSTALLATIONS
Frigorifiques
AVEC APPAREIL AUTOMATIQUE BREVETÉ
„FRIGOMAX“
Economie - Propreté - Sécurité
Spécialité pour
chaque branche de l'Alimentation
S. A. des Anc. Usines MAX THUM - GENÈVE

Zündhölzer
KUNSTFEUERWERK UND KERZEN JEDER ART, Scherere „ideal“, Bodenwische, Bodensol, Stahlpapier, Essig-Gesetz 80 % etc. liefert in bester Qualität billigst G. H. FISCHER, Schweizer, Zündholz- und Feinwaren-Fabrik, Fahrstrasse 8, Gebr. 1860, Gold, Med. Zürich 1894. Verlangen Sie Preis und Muster.

SCHWABEN, RUSSEN
verarbeiten sicher, dem
Schiffen, gesell. gesch.
KÄFER-LISOR
KL. PORTION FR. 2.— GR. PORTION FR. 4.—
3 GR. PORTIONEN FR. 11.—
NEUE WACHSMADE
„LISOR“ CHEMISCHE PRÄPARATE
ROMANSHORN
Fendant 1923
zu Fr. 130.—
Marcel Etienne, Sion

Englisch in 30 Stunden
selbste sprechen lernt man nach
interessanter und leichtfasslicher
Methode durch brieflichen
Fernunterricht 197k
Erfolg garant. 500 Referenzen.
Spezialschule für Englisch
„Rund“ in Luzern 80
Prospekt senden Rückporto.

Directrice
geschäftsführliche, sprachkunn-
dige, sucht leitenden Posten auf
Herbst- oder Uebernahme eines
zur katechenden Hotels in Tessin.
Offerten unter: S. S. 2922
an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Gebrüder Bayer, Fil. Luzern
Tel. 2208 - Industriest. 5
**Kühl-Schränke
POLARIS**
automatisch, ohne Motor,
ohne Eis. Sehr niedrige
Betriebskosten. Mehr als
300 Apparate im Betrieb.
Goldene Medaille der
I. Schweizer. Koch-
konnatstellung
Luzern. 102

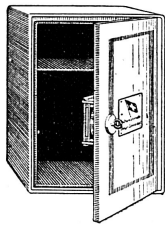
TRUSSEL & C^{ie}
BERNE · MORGES 94
Vins excellents de La Côte, de Lavaux et du Valais.
Caves de réputation: Château de Luins (propriété de la Maison),
Clos de Chataignères, Mont-Belletruche, Mont-Crochet, Château
de Montagny, Villeneuve, Yverne, Pédant et Dôle de Sion.

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
G. H. MUMM & C^{ie}
Société Vinicole de Champagne Succrs
REIMS
VINS FINS DE BORDEAUX ET BOURGOGNE
J. CALVET & C^{ie}
Bordeaux, Beaune
COINTREAU LIQUEURS
ANGERS
CH. BRUCHON Agent général, GENÈVE

**Fleisch
ins Hotel**
Prompte Lieferung aller Fleisch
und Wurstwaren an Hotels,
Restaurants und Pensionen
in der ganzen Schweiz
Auf Wunsch Delikatessen-Verordnungen.
RUFF
Wurstfabrik und Metzgerei
Erich, Saphora Seltzer 12 10

NEUCHÂTEL
CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY
BISCUITS GOUTTE D'OR - BERNE 1914 - ROUGE GOUTTE D'OR

Hotelzimmer-Tresor



der Schweiz. Tresor-Gesellschaft, Zürich

zur Bequemlichkeit für den Gast und zur Beruhigung und Arbeitsentlastung für das Hotelbureau selbst.

Vermietung gegen jährl. Pauschalsumme unter Einschluss einer Einbruch-Diebstahl-Versicherung des Tresorinhalts von Fr. 5000.— bis 50,000.— pro Tresor und höher.

Seit 10 Jahren in ersten Häusern bestens eingeführt.

Referenzen und Auskunft, sowie ausführlichen Prospekt durch

die **Direktion der**

Schweizer. Tresor-Gesellschaft
Zürich

Stockerstrasse 37 — Telephon S. 44.40



Desinfektionsmittel-fabrik
Telephon Sebau, 7272
liefert sämtliche

Desinfektionsmittel
für alle Art Ungeziefer sowie
Aborte und Pissoirs und desinfiziert alles unter Garantie!

Gelegenheitskauf
Für Kurort, Fremdenzentrum
oder für Militärplatz ein

Grosses Orchestrion

Orachtv. Werk, mit 8 versch. Registern (Geige, Cello, Flöte, Fagott, Piccolo, Xylophon, Schellen, Bariton) Harfen- und Zithereffekt, gr. Trommel, kreuzsait. Klavier und Glocken. Barähnlich gebaut. Bewegliche Figuren, 4 Bilder mit farbigen Lichtwirkungen, opt. Scheiben. Elektr. betriebene 4 Einwirkkasten, 50-60 Stücke spielend. — Höhe 3,45 m, Breite 2,55 m, Tiefe 1,35 m. Betriebsart an Ort erstell. 4 Erbauer zum Preis von 7000 Fr. Anzahlung von 2-3000 Fr. Ein Jahr Garantie. — Weitere Auskunft und Offerten unter Postfach 5 Bülach. 29855



Das Grammophon

für den Hotelbetrieb.

Verlangen Sie Spezial-offerte

Vorzügliche Occasionsapparate jederzeit geboten.

Spezialität:

Schweizer und Tanzplatten.

Musikhaus Hüni, Zürich

Fraumünsterstrasse 21
(b. d. Hauptpost)

Friedliche Landschaften, majestätische Berge,
lachende Dörfer, erhabene Gletscher,
stolze Schlösser, ruhige Seen,

können Sie sich damit begnügen Sie schlecht wiederzuerkennen auf der alltäglichen Postkarte? Nein, nein!

Reisen Sie nicht ohne den „Kodak“

Sie werden seine Vorzüge erst recht erkennen nach Ihrer Rückkehr, später, wann es Ihnen beliebt, zu Hause, in der Ecke am Kamin, in aller Gemächlichkeit, wenn Sie von neuem betrachten was Sie entzückt, was Sie bewundert, was Ihre Augen gesehen.

Verlangen Sie bestimmt einen Kodak und den Kodak Film in gelber Schachtel, um Ihnen Verdruss zu ersparen.

In jeder besseren Photohandlung werden Sie einen Fachmann finden der seine Erfahrung gerne zur Verfügung stellt und Ihnen die verschiedenen „Kodak“- und „Brownie“-Modelle erklärt.

- „Vest-Pocket-Kodaks“ von Fr. 41.— an
- „Junior-Kodaks“ » 70.— an
- „Pocket-Kodaks“, Serie II. » 80.— an
- „Klapp-Taschen-Kodaks“ » 110.— an
- „Spezial-Kodaks“ » 260.— an
- „Klapp-Taschen-Brownies“ » 55.— an
- „Brownies“ für Kinder. » 12.— an

Kodak, S. A.,
13, Av. du Tribunal Fédéral,
Lausanne.



Das moderne Hotel

ist ausgerüstet mit

Fernsprechern, Lichtsignalanlagen,
Elektrischen Zentraluhren,
Automatischen Feuermeldern,
Elektrischen Einbruchssicherungen,
Ozonlüftungsanlagen,
Elektrischen Fernthermometern.

Verlangen Sie unsere Druckschrift:
„Elektrische Spezialanlagen für Hotels.“

SIEMENS
ELEKTRIZITÄT SERZEUGNISSE A-G.
Abt. Siemens & Halske, Zürich, Lausanne.

Schweiz. Teppichfabrik Ennenda (Glarus)



Fabrikation aller Arten Teppiche und Läufer bis zu 2,5 Meter Breite, ohne Naht, vom einfachsten bis zum gediegensten, nur Qualitätsware!

MILIEUX: Velours, Bouclé, Tournal (Wilton).
VORLAGEN UND LÄUFER: Jute Tapestry, Velours, Bouclé, Tournal. MATTEN UND SPIELDECKEN: Tapestry, Velours.

Schützt die nationale Industrie. Verlangt Schweizerfabrikat. Wir weisen Firmen nach, die Sie mit unsren Erzeugnissen recell bedienen.

Liquidation!

Im Auftrage einer grossen schweizerischen Weberei werden, solange Vorrat reicht, grössere Posten **Küchentücher, Gläser-tücher, Tellertücher, Torchons etc.** etc. bedeutend unter regulärem Preise verkauft. Es handelt sich bei sämtlicher Wäsche um nur ganz einwandfreie Ware, worüber die Weberei in bezug der Koch-, Licht- und Farbedtheit der Stoffe jede Garantie übernimmt. Für Hotels und Pensionen bietet sich günstige Einkaufs-gelegenheit, von welcher jeder Interessent profitieren sollte. Für Muster u. nähere Auskunft schreibe man u. Chiffre **G.R. 83** an die **Schweizer Hotel-Revue** Basel 2

Hôtelier

de carrière, Suisse française, 44 ans, grande expérience internationale, excellent administrateur, actuellement directeur général d'une affaire importante dans grande ville de province, France, accepterait direction, saison d'hiver de préférence. Prière de s'adresser sous chiffre D. D. 2966 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Import - Eier

Emil Meler-Fisch Winterthur. 98



Ausrüstung der Wanzen, Schwabenkäfer

und anderem Ungeziefer durch Vergasen von Mathélin ist einzig rationell und wirklich radikal. Keine Schmiererei. Verlangen Sie Prospekte. 2017 Matthey-Meler & Cie., Basel 2

KENNER KAUFEN NUR **MARC DIBINA PUR**

Edm. Widmer, Zürich 1

Telephon Hot. 2950 • Häringstrasse 17

158a Kaffee-Grossrösterei

- geröstet, gemahlen oder gebrauchsfertig p. Kg. Fr.
- 1. Restaurations-Mischung 3,20
 - 2. Hotel-Mischung 3,60
 - 3. Fremden-Mischung 4.—
 - 4. Wiener-Mischung 4,40
 - 5. Menado-Mischung 5.—
 - 6. Mocca-Hodschah pur 5,50

Spezial-Import von „Endwar“ Tea

Silber- u. Metallwarenfabrik WISKEMANN ZÜRICH 8
HOT. 2352 Seefeldstrasse Nr. 222

DIE RICHTIGE ADRESSE FÜR Bestecke & Tafelgeräte in 1a Versilberung

Gebrauchs- & Luxusgegenstände

Wiederversilberung Reparaturen

Unter - Engadin zu verkaufen: an erstkl. Kurort, alt renommiertes bestbesuchtes Hotel!

50 Fremdenzimmer, 80 Betten, grosser Saal, gut eingerichtet. Wirtschafsräume, Restaurant, Nebengebäude, grosser Umachung, Anfragen an Frau Dr. Ausderau, Apollostrasse 9, Zürich. (OF 513972)

Tennislehrer

sucht Engagement für Herbstsaison. — Angebote an C.F. Neumann, Cresta Palaco, Celerino. 2028

Empfehle den Herren Hoteliers für die Saison

Rollschinken

(la. Qualität) sowie

Modellschinken

gekocht, ohne Bein, zu billigsten Preisen; ferner mildgesalznen

Magerspeck

zum Kochen, beim Bezeugen von ganzen, leichten Seiten à Fr. 4.50 per Kg. Grössere Posten franko.

Ant. Keller
Rauchfleischwaren
Winterthur

Cirio-Tomaten
sind unübertroffen

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

Ecole professionnelle de la Société suisse des Hôtelières Cour-Lausanne.

1. Cours professionnel de 10 mois. — Ouverture: 1er septembre. Enseignement pratique et théorique sur l'exploitation des hôtels. — Etude des branches commerciales et des langues modernes.

Deux bourses disponibles.

2. Cours de cuisine de 4 mois. — Dates d'ouverture: 1er novembre, 1er mars et 1er juillet. — Introduction dans l'art culinaire et le contrôle de l'exploitation de la cuisine.

Demander renseignements et programmes à La Direction.

Avis aux Sociétaires

Assurances allemandes. Comptes bloqués à la Banque nationale suisse.

Les sommes versées à la Banque nationale suisse pour les primes d'assurances sont à retirer immédiatement. Joindre à la demande de retrait adressée à la Banque les quittances de chèques postaux comme preuve des versements effectués.

A nos sections et groupements.

La prochaine session des Chambres fédérales, en septembre-octobre, nous apportera la décision définitive du parlement sur le maintien jusqu'en 1932 de la clause de besoin dans le domaine des constructions hôtelières et sur la deuxième subvention de la Confédération à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Ces deux questions ont une portée énorme pour l'industrie hôtelière suisse. Il sera absolument nécessaire à cette occasion de démontrer la fausseté et le manque de fondement de l'assertion, souvent entendue actuellement, qu'après la dernière et la présente saisons l'hôtellerie est déjà complètement remise de la crise. Entre autres moyens d'établir cette démonstration, il faudra pouvoir disposer de rapports clairs et circonstanciés sur les saisons d'hiver et de printemps et sur la période écoulée de la saison d'été. Nous attendons avec confiance ces rapports de nos sections, de nos groupements et de nos dévoués membres individuels, qui voudront bien nous les faire parvenir pour la fin du mois d'août. Nous tenons surtout à être renseignés sur l'importance de la fréquentation, sur les résultats d'exploitation, sur la courbe des frais généraux, etc. Il est indispensable de réunir là-dessus une solide documentation et la participation à ce travail mérite à coup sûr un effort de chaque hôtelier. Aussi croyons-nous pouvoir compter, dans notre activité pour éclairer les milieux compétents, sur l'aide efficace de l'immense majorité de nos membres. Dans des questions de cette importance, le manque de temps n'est pas une excuse suffisante.

La formation professionnelle dans l'hôtellerie.

(D'après E. Serda, dans la revue «Das Hotel».)
Il est indéniable que le personnel de l'hôtellerie, tel qu'on pouvait le rencontrer avant la guerre dans tous les établissements distingués de l'ancien et du nouveau monde, se faisait remarquer par une connaissance des langues et de la technique du métier, une culture générale, une courtoisie et un tact portés à un degré de perfection que l'on aurait vainement cherché dans n'importe quelle autre profession. On considérait alors comme une chose toute naturelle que le jeune employé d'hôtel devait partir dans le vaste monde, pour s'instruire et parfaire son éducation. Ce n'est qu'après de longues années de voyages et de travail opiniâtre qu'il pouvait enfin entrer dans les milieux des spécialistes de l'hôtellerie et contribuer pour sa part au progrès général de la branche. Cette préparation si soignée et si complète n'a pas peu contribué à la prospérité si rapide de l'industrie hôtelière dans certains pays, où elle est devenue la principale source de revenus de classes entières de la population et l'un des éléments les plus importants de l'économie nationale.

Un autre caractère spécial de l'hôtellerie d'avant-guerre, c'était l'internationalisme dominant dans ses grandes organisations professionnelles, où tous les peuples étaient représentés en vue de travailler en commun au perfectionnement général, dans l'eslime et le respect réciproques.

La guerre brutale a tout changé, tout modifié, tout bouleversé.

Plus qu'aucune autre industrie, l'hôtellerie a dû en subir les funestes effets. Les réquisitions, les occupations par la troupe, les restrictions alimentaires, l'arrêt complet du trafic international, mille et une mesures prises par des pouvoirs dictatoriaux lui ont porté dans bien des pays des coups dont la guérison demandera beaucoup de temps encore. Son personnel le plus habile a été décimé et les circonstances nées de la guerre ont totalement empêché son remplacement par un nouveau personnel d'égale valeur. Après les hostilités, toute une jeunesse avide d'apprendre se disposait à s'éparpiller dans les pays renommés par la perfection de leurs hôtels. Hélas! la lutte armée était finie sur les champs de bataille, mais la lutte économique se poursuivait avec la même rudesse implacable. Pour protéger ses nationaux contre la concurrence de la main-d'œuvre étrangère, chaque Etat ferma ses frontières. C'en était fait de l'ancien et bon système de formation professionnelle des futurs hôteliers et de leurs principaux collaborateurs.

Les connaissances nécessaires au personnel supérieur de l'hôtellerie sont si nombreuses et souvent si abstraites, les qualités à acquérir sont si hautes et si diverses qu'aucune école, aucune université ne pourrait décerner à ses élèves un diplôme de spécialiste dans cette branche si compliquée. L'hôtellerie est devenue aujourd'hui une science plus difficile à acquérir que celle du médecin, du juriste ou de l'ingénieur. Ceux-ci peuvent poursuivre et achever leurs études dans des établissements spéciaux, ordinairement à l'abri de tout souci matériel, et conquérir sans trop de peine le doctorat ou le diplôme qui leur ouvre leur carrière. Il en va tout autrement dans l'hôtellerie. L'enfant sort le plus souvent d'une famille pauvre qui cherche à lui faire gagner son pain seul le plus tôt possible. Pour lui, dès le début, c'est l'âpre lutte pour l'existence. Il travaille de sa propre initiative et il est son propre guide.

Nous ne voulons pas contester l'utilité, la nécessité même de l'apprentissage, des cours professionnels et des écoles hôtelières. Mais tout cela ne représente que la préparation première à la formation proprement dite, qu'il faut s'assimiler en France, en Angleterre, en Allemagne, en Suisse, en Italie et qu'il faut parachever dans les « universités de l'hôtellerie », c'est-à-dire dans les grands hôtels et les restaurants de luxe de Paris, de Londres et de New-York.

Le perfectionnement et la multiplication des moyens de communication ont donné à l'industrie hôtelière moderne un caractère bien différent de celui de la vieille hôtellerie d'avant les chemins de fer, les trassatlantiques, les automobiles et les avions. L'hôtel se confondait autrefois avec l'auberge; il s'en est séparé peu à peu pour constituer une industrie à part. Il a perdu son caractère local pour devenir international. La profession hôtelière exige maintenant une « étude », dans le sens le plus strict du mot. Cette étude est basée avant tout sur la pratique; elle est aussi longue et aussi difficile que les autres études et elle mériterait aussi bien que celles-ci d'être couronnée par un grade académique.

La route à suivre pour parvenir de l'apprentissage aux postes supérieurs n'est pas seulement longue; elle est semée d'embûches, d'obstacles et de dangers de toutes sortes dont seul peut se faire une juste idée celui qui en a lui-même parcouru toutes les étapes, sachant qu'il avait son sort dans ses mains, maître de soi, ferme dans sa volonté d'arriver, le regard jamais détourné du but à atteindre.

A l'âge où d'habitude l'adolescent jouit encore de la douce protection du foyer familial, celui-là avait déjà commencé ses pérégrinations studieuses, changeant fréquemment de milieu, se pliant sans cesse à de nouveaux usages, s'assimilant des langues nouvelles pour lui; perdu parmi des étrangers, pas toujours assuré du pain quotidien. Combien ont sombré dans cette pénible traversée; seuls ont gagné le port, victorieux de toutes les épreuves, les forts, les tenaces, les intelligents, les meilleurs. Et c'est ce qui fait comprendre la valeur du véritable hôtelier: les dix à douze ans qu'il a consacrés à

sa formation en Allemagne, en Angleterre, en France, en Italie, en Suisse, en Amérique lui ont donné, à côté de l'éducation technique, une éducation morale, une connaissance des hommes et des choses que l'on rencontre rarement dans une autre carrière.

Une constatation amère s'impose ici. Partout l'Etat crée et soutient des écoles, à grands frais, pour ses futurs agriculteurs, ses instituteurs et ses professeurs, ses ingénieurs et ses architectes, ses médecins, ses avocats, ses notaires, ses juges et ses magistrats, ses commerçants et ses industriels. On dirait que seule l'hôtellerie est oubliée, l'hôtellerie qui pourtant contribue pour une si large part au bien-être national. Bien plus, l'Etat d'après-guerre s'ingénie à gêner dans cette branche la formation professionnelle privée et individuelle en supprimant la condition « sine qua non » de cette formation: la liberté pour le jeune employé d'hôtel de faire son éducation technique, psychologique et morale successivement dans plusieurs pays, au milieu de races diverses. C'est là une aberration impossible à comprendre, et celle erreur colossale pourrait avoir de graves conséquences dans l'avenir, des conséquences dont les gouvernants, ignorants des particularités de l'industrie hôtelière, ne semblent malheureusement se rendre aucun compte.

Depuis dix ans, le mécanisme de la formation professionnelle dans l'hôtellerie est complètement faussé. Des postes importants doivent être confiés déjà, en certains pays, à des éléments qui ne sont pas à la hauteur de leur tâche, quelle que soit leur bonne volonté. La situation ne fera qu'empirer au fur et à mesure de la disparition des vétérans. Si l'on veut éviter une diminution néfaste de la valeur de la grande hôtellerie dans l'économie nationale de chaque peuple, il est urgent et absolument nécessaire que les gouvernements modifient radicalement leurs dispositions étroites, mesquines, empreintes d'un chauvinisme exagéré.

Nous ne l'ignorons pas, la fermeture des frontières est due pour une part à l'intervention d'organisations du personnel qui, abandonnant l'ancien idéal, veulent lutter avant tout contre la concurrence de la main-d'œuvre étrangère, au lieu de s'efforcer de créer une main-d'œuvre aussi parfaite que possible. Elles ne sont que trop appuyées par les offices de travail, beaucoup plus préoccupés de trouver une place pour chacun que de trouver l'homme qu'il faut pour chaque place. Cette politique est plus funeste à l'hôtellerie qu'à n'importe quelle autre industrie, précisément à cause de son caractère essentiellement international, impliquant nécessairement une formation professionnelle internationale. Paralyser cette formation toute particulière, c'est condamner l'hôtellerie à la décadence et à la ruine. Il faut absolument rendre à la jeunesse hôtelière capable et désireuse de se perfectionner son ancienne liberté de mouvements, autrement la race des coryphées de l'hôtellerie est condamnée à s'éteindre. Privée de chefs expérimentés, que deviendra l'armée?

Le souci de protéger avant tout la main-d'œuvre indigène s'explique, il est vrai, dans une certaine mesure en raison de la crise économique; mais il n'est pas inconciliable avec la satisfaction des besoins vitaux de l'hôtellerie. La solution du problème, c'est l'organisation de l'échange de personnel hôtelier de nation à nation. Par exemple, pour dix jeunes Suisses qui s'en iraient poursuivre en France leur éducation professionnelle, dix jeunes Français viendraient en Suisse. Avec un peu de bonne volonté et d'initiative, cette organisation serait relativement facile. Si dans chaque pays plus particulièrement intéressés les chefs de l'hôtellerie dirigeaient leurs efforts de ce côté, d'entente avec les offices de travail, le danger très grave qui menace l'avenir de la grande industrie hôtelière serait définitivement écarté, et cela sans gêner aucunement la protection de la main-d'œuvre nationale. Mg.

Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.

Quelques éclaircissements à propos de son activité pour l'assainissement de l'industrie hôtelière.

Conférence de M. le Dr Münch

à la 4^{me} assemblée générale de la Caisse de secours de l'Oberland bernois à Interlaken. (Suite et fin)

2. Statistique officielle des étrangers.

Nous arrivons ainsi au deuxième point de notre exposé, c'est-à-dire à la statistique officielle des étrangers, moyen d'éclairer l'opinion des milieux intéressés.

Comme vous le savez, diverses statistiques privées sur la fréquentation des étrangers ont déjà été établies précédemment, mais toutes présentent ce défaut qu'elles portent sur un nombre trop restreint d'entreprises. A notre avis, une documentation vraiment utile et absolument certaine ne peut être obtenue que par la voie de la contrainte, autrement dit par la voie officielle. Mais une semblable statistique n'est possible qu'à la condition d'éviter toute complication; elle ne devrait pas, en tout cas, être pour l'hôtelier une cause de désagréments et de perte de temps. Nous estimons que pour l'étude du problème économique il suffit parfaitement de connaître le nombre des « nuitées » par mois ou par saison. Par conséquent l'hôtelier n'aurait qu'une fois par an à se donner la peine de relever dans son livre de récapitulation le nombre des nuits de logement pour le communiquer à la police locale ou à un autre bureau chargé de recueillir ces données. Les chiffres seraient réunis par localités, puis par cantons, et seraient enfin transmis à un office central fédéral. Et c'est tout: la statistique fédérale des étrangers serait créée sans autre. Je me rends bien compte que les statisticiens professionnels, en présence de cette opération d'une simplicité enfantine, ressentiront un certain sentiment de malaise, tout comme le profane devant les données multiples et compliquées, soi-disant scientifiques, recueillies et ordonnées par des spécialistes, lesquels, à l'ordinaire, publient les résultats de leurs longs et patients travaux lorsque personne ne s'intéresse plus à ces questions et lorsque les chiffres de leurs statistiques ne répondent déjà plus à la réalité.

Quels seraient les avantages de ce recensement annuel des nuits de logement dans l'hôtellerie?

1. Chaque station climatique ou de cure, chaque région touristique se trouverait en mesure de se faire une idée exacte de la marche de l'industrie des étrangers. Des comparaisons avec les chiffres des stations concurrentes auraient pour conséquence un redoublement d'efforts dans le domaine de la réclame, dans l'organisation de manifestations et festivités diverses, etc.

2. Il deviendrait possible de calculer la moyenne de l'occupation des lits dans une localité et de se renseigner ainsi sur les possibilités de rendement. Ces données seraient fort utiles en particulier pour francher équitablement la question du besoin de nouveaux hôtels neufs. Les banques et autres fournisseurs d'argent pourraient également en tirer leurs conséquences.

3. En comparant ses propres chiffres avec ceux des autres maisons de la localité, chaque hôtelier pourrait se rendre compte s'il travaille mieux ou moins bien que la généralité de ses collègues.

Depuis plusieurs années déjà, le canton des Grisons a introduit une statistique semblable, mais plus complète en ce sens qu'elle porte également sur la nationalité des hôtes et que les chiffres sont prélevés chaque semaine. Cette mesure a déjà procuré de grands avantages.

Dans notre pétition au Département fédéral de justice et police relative à la « clause de besoin » dans l'industrie hôtelière, nous avons suggéré l'organisation d'une statistique fédérale des étrangers, dans l'idée que cette matière pourrait être réglée dans les dispositions d'exécution de la nouvelle loi. Nous renouvelons ici notre proposition afin d'intéresser vos milieux aussi à cette importante question. Vous devez en effet estimer comme nous qu'une clarté entière sur la situation de l'hôtellerie et des industries touristiques en général ne peut qu'être utile à tous les intéressés. Regarder froidement la réalité telle qu'elle est et bien en face, abandonner tout optimisme qui n'est pas sérieusement motivé, voilà le premier pas vers le retour au vrai progrès.

Lé troisième et dernier point de mon rapport est en étroite corrélation avec ceux que j'ai traités jusqu'à présent. Je l'ai intitulé:

3. Nouveaux dangers pour l'hôtellerie suisse. Je serai ici aussi bref que possible, c'est-à-dire je me propose d'esquisser seulement quelques éléments de la situation actuelle, auxquels à mon avis il est opportun de prêter attention, car ils impliquent de graves dangers pour notre industrie hôtelière.

Je signalerai en toute première ligne le placement de nouveaux capitaux dans l'installation de l'eau courante et des bains dans les chambres d'hôtel. Il n'y a pas plus d'une trentaine d'années, notre hôtellerie était beaucoup plus modeste. L'hôtel de famille, simple, bien dirigé et bien entretenu, de grandeur moyenne, était en Suisse le type

le plus fréquent. Il donnait toute satisfaction à sa clientèle par sa bonne cuisine et sa propreté, par le bon esprit et le bon ton qui régnaient dans la maison. L'hôtelier était alors le maître chez lui, d'autant plus qu'il avait engagé dans son entreprise un suffisant capital. Mais vint la spéculation sous la forme des sociétés par actions. Le désir de passer « grand hôtelier » s'empara de personnalités toujours plus nombreuses de la branche. Le luxe s'introduisit dans l'hôtellerie et l'on s'y accoutuma si rapidement qu'aujourd'hui il est devenu obligatoire. Les grands hôtels eurent vestibule, hall, ascenseur et le resle. Leur exemple fut suivi par les hôtels moyens et petits. Les excédents d'exercices furent engloutis dans les installations nouvelles et dans les agrandissements. On ne versait plus rien à la réserve. — Et aujourd'hui, après une crise de dix années qui a eu pour conséquence un surendettement inouï, empêchant totalement les réparations même les plus nécessaires comme le remplacement des objets mobiliers, l'étranger réclame encore un luxe coûteux: les bains privés et l'eau courante. Les installations ont commencé par les hôtels de luxe; ceux de première classe se sont mis à l'œuvre en masse et bientôt le mouvement sera suivi par les autres catégories. Dix, vingt, trente millions de capital seront engagés dans ces travaux. Puis, quand tous les hôtels de quelque importance seront munis de bains et d'eau courante, ce confort, devenu commun, ne pourra plus donner un rendement suffisant. Et ce sera de nouveau du capital perdu. A notre avis, cette question des bains et de l'eau courante mérite d'être mise sérieusement à l'étude par les organisations professionnelles hôtelières, les banques, etc., et cela avant qu'il soit trop tard.

Un autre danger réside dans la multiplication des chalets pour familles, ainsi que dans le logement d'étrangers dans des maisons et des appartements privés. Certains hôtels logent plus d'étrangers en dehors de l'établissement qu'ils ne sont capables d'en recevoir dans leurs propres chambres, alors que d'autres hôtels de la même place restent délaissés et déserts. Il est des stations — et aussi dans l'Oberland bernois — qui ne mentionnent que peu de familles suisses dans leurs listes d'étrangers; mais il s'en trouve des centaines dans les appartements privés et les chalets de la région. Je ne prétends pas critiquer cet état de choses; je tiens seulement à attirer l'attention sur ces circonstances. J'estime en effet que l'hôtellerie ne peut pas demeurer indifférente en présence des innovations inquiétantes qui s'introduisent dans l'hébergement de ses hôtes et des autres séjournants. Elle a le devoir notamment de faire en sorte que l'élément privé n'enlève pas toute une clientèle à l'élément hôtelier.

L'hôtellerie suisse est en danger de perdre son caractère propre si la bonne vieille tradition de transmettre la maison de père en fils vient à disparaître, lentement certes, mais sûrement. C'est là une conséquence directe du surendettement. L'hôtelier a perdu sa fortune, représentée par la marge entre les charges et la valeur marchande de son entreprise, et il éprouve souvent le sentiment de ne plus travailler désormais que pour ses créanciers hypothécaires. Nous ne pouvons pas en vouloir à un professionnel de l'hôtellerie ainsi surchargé de dettes s'il prépare à ses fils et à ses filles une carrière plus heureuse, afin qu'au moins ses descendants échappent aux soucis financiers et à la menace constante de la faillite. La constitution de sociétés par actions continuera donc à progresser et j'estime que cette transformation n'est pas favorable à l'industrie hôtelière suisse. Je ne voudrais pas néanmoins être mal compris, car je reconnais qu'en général nos sociétés anonymes hôtelières sont excellentement dirigées. Mais vous me concédez d'un autre côté que ce n'est pas seulement au point de vue exclusivement idéal qu'il serait profondément regrettable de voir notre bonne hôtellerie suisse privée condamnée à mourir petit à petit.

Dans le même ordre d'idées, il convient de relever l'importance de bonnes écoles professionnelles. L'économie publique a le plus grand intérêt à leur existence et à leur prospérité et l'on ne devrait pas se montrer avare dans leur subventionnement. Les organes de la S. F. S. H. désirent pouvoir achever le plus tôt possible leur œuvre d'assainissement. Celui qui vous parle écrivain le même sentiment, bien qu'on lui reproche déjà de se préparer l'administration d'un joli nombre d'hypothèques hôtelières pour se créer une situation durable. Que diriez-vous si nos avances de fonds garanties par hypothèques, c'est-à-dire les subventions fédérales, pouvaient être consacrées, au moins

en partie, après la liquidation de notre société, à nos écoles professionnelles?

Il nous resterait à attirer également l'attention sur la monopolisation du tourisme par les toutes puissantes agences de voyages, comme sur d'autres dangers encore.

Mais je m'arrête. J'ai voulu signaler ces inquiétants symptômes pour mettre les créanciers en garde contre un optimisme exagéré et pour leur montrer qu'ils se porteraient préjudice à eux-mêmes s'ils rendaient la vie impossible à leurs débiteurs de l'hôtellerie, s'ils les maintenaient dans une dépendance complète et sans fin et s'ils cherchaient à empêcher des assainissements entrepris avec les meilleures intentions et dans l'intérêt général. Ce n'est pas celui qui extorque impitoyablement le dernier centime des exploitations hôtelières qui sauve l'avenir d'une région d'étrangers et qui sert l'intérêt public, mais bien celui qui a assez de clairvoyance pour se soucier de la prospérité de l'hôtelier honnête, actif et capable, car au bien-être de l'hôtelier est intimement lié celui de ses créanciers hypothécaires, de ses fournisseurs, des industriels et des gens de métier travaillant pour l'hôtellerie. (Fin.)

Vivre et laisser vivre.

(Corresp.)

En réglementant les tarifs, la Société suisse des hôteliers a établi le principe qu'il ne serait fait aucune réduction sur le prix de pension dans le cas où l'un ou l'autre repas ne serait pas pris à l'hôtel; mais le client voulant faire une excursion pourrait se faire donner des provisions à emporter en lieu et place de ce repas. On ne s'est pas rendu compte, à cette époque, des proportions que prendrait avec le temps ce système du « lunch à l'emporter », ni de ses conséquences pour les hôteliers établis en des buts d'excursions, et tout spécialement pour les hôtels de passage situés dans la montagne. Sur la quantité de touristes que les chemins de fer transportent vers midi sur les hauteurs, le 10 % à peine prennent maintenant le lunch à l'hôtel situé au terminus de la ligne; le 90 % au moins portent le « lunchpaket » officiel. Dans le cas le plus favorable, on commandera peut-être à l'hôtel une tasse de thé ou de café ou une bouteille de bière, afin d'avoir une table où consommer ses provisions. Le bénéficiaire que retire le pauvre hôtelier de montagne d'une semblable clientèle est vite calculé. Mais il a par contre le plaisir de nettoyer ses tables des restes d'aliments et des papiers qu'on y abandonne au départ; il peut aussi, s'il tient à voir son coin de montagne propre et avenant, faire enlever des alentours de son hôtel les vestiges peu décoratifs des piques-niques, témoins muets et dépendant éloquentes de l'esprit de confraternité et de solidarité de l'hôtelier de la vallée.

Cette correspondance est intitulée: « Vivre et laisser vivre ». La nécessité absolue de se conformer à ce principe ressort encore une fois du régime quasi intenable qui s'est établi dans l'hôtellerie de montagne. Les hôteliers établis aux buts d'excursions aimeraient rappeler, à leurs collègues des centres d'étrangers, qu'ils ont eux aussi besoin de vivre, qu'ils ont eux aussi des obligations auxquelles ils doivent faire face. Si les choses continuent à aller de ce train, on en arrivera à munir les excursionnistes de lits et de tentes pour qu'ils puissent se passer tout à fait de l'hôtel de montagne. Nous appartenons pourtant nous aussi à la Société suisse des hôteliers et nous participons nous-mêmes volontiers aux efforts accomplis en vue de la prospérité de l'hôtellerie en général. Lorsqu'il s'est agi de créer la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, on s'est souvent très amicalement des collègues des montagnes en disant et en écrivant avec tant d'insistance: « Un pour tous, tous pour un! » Cela dura aussi longtemps que la Fiduciaire, dont je reconnais du reste la bienfaisante utilité, ne fut pas encore sur pied, et elle le fut avec la participation des hôteliers de montagne comme avec celle de leurs collègues. Mais ensuite on adopta un autre principe: « Nous munissons nos hôtes de vivres; le cher collègue de là-haut s'en tirera comme il pourra. » Voilà, messieurs mes confrères, la situation créée par une malheureuse disposition de la réglementation des tarifs d'hôtel (l'usage de munir les excursionnistes de vivres en remplacement des repas manqués existait déjà avant la réglementation des prix. Réd.)

Après avoir ainsi exposé le mal, nous nous permettons de présenter une proposition pour y porter remède. Il est juste que le prix de pension soit quelque peu inférieur au total des prix, considérés séparément, des

différents repas et de la chambre. Mais il n'est nullement nécessaire de retenir au client le prix entier, indiqué dans le prospectus, d'un repas non consommé à l'hôtel. Il vaudrait bien mieux, pour satisfaire tout le monde, donner au problème la solution suivante: Si le client veut faire une excursion et manquer un repas, son hôtel, moyennant paiement d'un supplément modéré, lui délivrerait un bon donnant droit au porteur à prendre le repas en question dans l'un des hôtels du but de l'excursion faisant partie de la S. S. H. Le prix de ce repas est facile à trouver dans notre Guide des hôtels. Périodiquement, chaque mois ou à la fin de la saison, les bons seraient présentés pour règlement de compte à la maison qui les a délivrés. Le supplément dont nous avons parlé équivaldrait au prix du repas à l'hôtel de montagne, moins le prix de revient du repas manqué à l'hôtel où le client est en pension. En le fixant à deux ou trois francs, suivant la situation et le rang des maisons en cause, il semble que le calcul serait équitable.

Ces bons seraient établis sur une modèle uniforme par le Bureau central et fournis aux membres de la S. S. H. au prix coûtant, comme par exemple les petites affiches concernant le pourboire.

Un règlement de la question sur cette base serait sans aucun doute favorable à tous les intéressés. Il en résulterait notamment les frappants avantages que voici:

1. Le client serait mieux servi, en ce sens que, moyennant un léger supplément, il recevrait au but de son excursion un repas chaud.
2. L'hôtel de montagne se trouverait en mesure de mieux lier parti de son personnel et de son matériel.
3. L'hôtel délivrant le bon ne subirait aucune perte appréciable, grâce au supplément payé par son pensionnaire.

Si ces propositions étaient agréées par les organes compétents de la S. S. H., il serait facile de modifier en conséquence le passage y relatif des clauses d'exécution de la réglementation des prix. Le principe actuel égoïste du « chacun pour soi » serait remplacé par le beau principe de la solidarité: « Un pour tous, tous pour un! » Et la S. S. H. elle-même y trouverait son compte, car le nouvel ordre de choses, fonctionnant entre ses membres exclusivement, serait certainement de nature à lui amener de nouveaux adhérents.

L'industrie hôtelière bernoise.

Il y a quelques années encore, on ne pouvait déterminer la portée économique de l'industrie des étrangers que par le moyen d'estimations assez vagues. Or, depuis un certain temps, les hôteliers se rendent compte de la valeur des enquêtes dans ce domaine et l'on peut ainsi porter des jugements et dresser des tableaux d'ensemble plus exacts. La Société des hôteliers et la chambre économique de l'Oberland bernois, appuyées sur les résultats de leurs enquêtes, ont dressé une statistique fort intéressante de cette industrie, à l'occasion de la foire de Berthoud.

Il s'agit tout d'abord d'une table réunissant les prestations fiscales de l'industrie hôtelière. En 1913, l'Etat de Berne touchait en impôts sur les biens-fonds et les revenus de l'hôtellerie la somme de 201,050 fr.; en 1918, 180,750 francs et l'année dernière 303,100 fr.

Le même poste rapportait aux communes: 254,560 fr. (1913); 244,070 fr. (1918); et 404,750 fr. (1923). La prestation totale est donc montée de 456,000 fr. en 1913 à 708,800 fr. (en chiffres ronds). A cela s'ajoute un poste de 66,000 fr. sur le revenu global des employés, estimé à 600 mille francs. Si l'on calcule encore divers prélèvements communaux d'ordre spécial et local, on arrive au chiffre de 1 million d'impôts sur le capital investi dans l'industrie hôtelière de l'Oberland bernois.

La statistique établie depuis l'année 1920 et portant sur la fréquentation des hôtels, donne pour la saison de 1923 un total de 148,824 personnes. Le contingent principal est fourni par la Suisse (42,2 %); viennent ensuite l'Angleterre et la Belgique (22,6 %); la Hollande (10,3 %); l'Amérique du Nord (10,1 %); la France (4,1 %); l'Allemagne 2,3 pour cent), etc.

Les chiffres d'avant-guerre sont encore loin d'être atteints, en dépit de tous les efforts de nos hôteliers.

Durant l'année dernière, les hôtels ont acheté pour 3,2 millions de produits agricoles (lait et produits laitiers, pommes de terre et viande). Il faudrait encore joindre à ces chiffres le poste de dépenses pour le pain, les légumes, etc. N'oublions pas non

plus de noter l'importance de l'hôtellerie dans la création d'occasions de travail: les relevés de 1923 attestent que dans 40 communes de l'Oberland bernois, l'industrie des étrangers occupait en tout 5878 personnes (2168 du sexe masculin et 3712 du sexe féminin). Dans les stations d'hiver, l'effectif de ce personnel est beaucoup plus élevé en hiver qu'en été.

Expositions culinaires.

Nous avons publié dans les numéros 23, 25, 26, 28 et 29 de la partie allemande de notre revue un excellent compte-rendu du Salon culinaire de 1924 à Interlaken, dû à la plume experte de M. C. Pfister-Storck, à Berne. A la fin de son travail, l'auteur a formulé des « considérations finales » très judicieuses que nous tenons à reproduire en français à cause de l'importance indéniable de la question.

« Les expositions culinaires ont-elles quelque valeur? » se demande M. Pfister-Storck. Voici sa réponse:

« On entend exprimer à ce sujet des opinions diverses. Toute une catégorie d'hôteliers et de spécialistes savent apprécier équitablement leur importance pour l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration et leur donnent un appui effectif et énergique; d'autres personnes sont d'un avis contraire. Nous avons entendu des hôteliers déclarer: « Ces expositions nous coûtent beaucoup d'argent et ne nous rapportent rien du tout. » Un autre estime qu'il ne vaut pas la peine de les visiter; il a vu quelque chose de mieux à Paris!... Un troisième est d'avis que ces cuisiniers ont autre chose à faire; il n'a jamais l'occasion, dans son hôtel, de servir des plats semblables. Cependant tous se plaignent de ce que les jeunes cuisiniers d'aujourd'hui ne sont pas capables de préparer ce qui se préparait avant la guerre. Mais, mes chers messieurs, croyez-vous donc qu'avez vous théories vous apprendrez quelque chose à des cuisiniers? Comment voulez-vous exiger d'un chef ou d'un jeune cuisinier qu'il vous livre un travail irréprochable, si vous vous imaginez naïvement qu'ils peuvent s'exercer aux finesses du métier alors que l'hôtel ne leur donne pas les moyens d'exécuter parfois autre chose que la table d'hôte quotidienne, avec sa ritournelle constante de mêmes menus, décourageant toute initiative? Le jeune cuisinier doit avoir l'occasion de se former par la vue de beaux travaux à imiter et même d'autres exemples moins bien préparés qui méritent la critique. Il ne s'agit pas seulement pour lui de considérer des pièces modèles en s'efforçant d'en retenir tous les détails; il s'agit bien plutôt pour lui d'en tirer des idées qu'il pourra mettre en pratique dans son service journalier, quoique dans une mesure plus modeste, étant donné les moyens forcément restreints dont il dispose.

N'y a-t-il là aucun avantage pour l'hôtelier? Ce dernier ne profite-t-il pas indirectement des connaissances acquises ainsi par son cuisinier? Vous refusez cette année de fournir à votre employé les moyens de concourir dans un salon culinaire, mais vous serez tout heureux si la prochaine saison vous donnez l'occasion d'engager un chef expérimenté, capable de vous dresser des plats et des entremets artistiquement décorés.

L'exposition d'Interlaken a démontré que des maisons de deuxième et de troisième rang peuvent participer avec succès à des concours de ce genre. En effet, on a pu voir au Salon culinaire des pièces qui ne demandaient pas de grands sacrifices d'argent, mais par contre un peu d'imagination et d'initiative de la part du cuisinier pour exécuter quelque chose de bien avec ce qu'il avait sous la main. Aussi était-il tout indiqué de consacrer le don d'honneur de la Société suisse des hôteliers à un prix d'encouragement pour l'économie dans l'emploi des matières premières disponibles, sans considérer seulement la valeur artistique du travail.

Les expositions culinaires sont profitables pour l'hôtellerie suisse; elles constituent une nécessité pour toutes les catégories de travailleurs de la branche hôtelière. Non seulement le cuisinier s'y perfectionne, mais aussi le sommelier, la fille de salle, l'hôtelier lui-même et l'hôtelière. D'un autre côté, ces expositions sont avantageuses en ce sens qu'elles éclairent le public profane sur une profession qui ne jouit pas encore de la considération qu'elle mérite. Combien d'hôteliers et de restaurateurs n'ont pas été eux-mêmes des cuisiniers? Combien parmi eux seraient-ils capables de participer directement et pratiquement, dans n'importe quel département de la cuisine, à la formation professionnelle des apprentis et des jeunes ouvriers?

La nécessité des expositions culinaires ressort également du fait que les cuisiniers



Eigenes Einkaufshaus in Täbris
in Persien

ORIENT-TEPPICHE

St. Gallen Schuster & Co Zürich

Spezialität: Extrastarke Qualitäten
für die Hotellerie



tiennent beaucoup à mettre en lumière ce dont ils sont capables. C'est ainsi qu'en septembre doit avoir lieu à Berne un autre salon, une exposition spécialement consacrée à l'œuf et à ses applications. Si l'on songe qu'il existe environ 600 préparations culinaires dans lesquelles l'œuf entre comme matière première principale, on peut s'attendre à ce que l'exposition de Berne offre, elle aussi, une foule d'enseignements du plus haut intérêt.

Quel été!

En voilà un de sujet de conversation renouvelé des manuels Berlitz!

Demande: Que dites-vous du temps?
Réponse: Il est maussade, humide, pluvieux, brumeux (Vous apprendrez tous ces adjectifs pour la prochaine leçon).

Oui, quel été! Il n'y a que les escargots, les limaces, les merles mangeurs de vers, les grenouilles et les canards qui s'en félicitent.

Tout le reste est franchement mécontent: Les vigneronniers à cause de leurs cepes et les paysans, qui restent, mains innocentes, sur le seuil de leur grange. Les ménagères qui ont mis en train la grande lessive et les alpinistes qui contemplant d'en bas les hautes cimes où traînent des nées grises.

Et tous ceux encore qui on emballé robes légères et raquettes de tennis pour se rendre en des lieux réputés frais durant la belle saison. Frais, ils le sont; trop frais même. On grelotte tout le long du jour avec une jaquette sur le dos, tandis que la pluie tombe toujours et change en marécages les chemins et les prés.

L'hôtelier est rendu responsable: «Est-ce qu'il fait toujours mauvais temps dans votre pays? Ou avez-vous mis le soleil promis sur vos prospectus? On ne le voit guère!»

Le soleil, parlez-en. Ce cœur s'est éclipié, en compagnie des étoiles et de la planète Mars à qui les astronomes donnent en vain rendez-vous sur le sommet de la Jungfrau.

Quel été! Un jour de beau sur quinze jours de pluie.

Et comme consolation, je n'en ai qu'une à vous offrir. Ouvrez l'amanach, le vieil almanach des familles, et lisez: Sec, chaud, beau, constant, loud!

Ça vous reconfortera... Jy.
(«Tribune de Lausanne»)

Au Comptoir suisse

11me Conférence pour l'expansion économique et la propagande de la Suisse à l'étranger. (Lausanne, 17 septembre 1924).

La première Conférence pour l'Expansion Economique et la Propagande suisse à l'étranger, qui a eu lieu le 12 septembre 1923 à Lausanne, a posé dans son ensemble le problème qu'elle était chargée d'examiner. Elle a rendu évidente la nécessité d'une propagande rationnelle en faveur des industries suisses à l'étranger et de l'é-

lude systématique des débouchés tout en recherchant des solutions pratiques. En tenant compte de notre organisation économique actuelle, la 1re Conférence a indiqué la voie à suivre pour aboutir à une meilleure utilisation des moyens existants et à une coordination des efforts plus complète entre nos diverses institutions. Il va sans dire que une seule séance d'un seul jour ne pouvait proposer des moyens nouveaux permettant d'arriver immédiatement à des résultats tangibles au point de vue de la reprise des affaires. Elle ne pouvait découvrir le secret d'un remède universel qui puisse conjurer la crise économique et faire disparaître le chômage de notre pays. Ceux qui ont fait un grief de ce fait aux organisateurs de cette manifestation se sont singulièrement mépris quant au but de la Conférence, éminemment utile et d'un intérêt non moins direct. Celle-ci a atteint le premier objectif de son action: l'étude suivie des problèmes relatifs à notre expansion économique et la recherche des moyens tendant à une collaboration entre les diverses institutions qui ont été inaugurées. Les autorités et les organisations économiques compétentes s'en occupent. Les résultats positifs vont être atteints. Mais il convient de continuer les efforts de l'année dernière. Il faut examiner ce qui a été fait, ce qui reste à faire et rechercher les moyens pratiques susceptibles de conduire à des résultats réels, tout en restant dans le domaine des possibilités actuelles.

Depuis l'année dernière la situation de l'économie suisse s'est améliorée. Nos industries ont augmenté leur activité. Mais tout le monde est unanime à reconnaître qu'un long travail de préparation et d'adaptation est nécessaire pour s'assurer de nouveaux débouchés. Combien d'exportateurs font des sacrifices pour rester en contact avec la clientèle, préparer des affaires futures. Ce qui est vrai pour la publicité individuelle l'est aussi pour la propagande collective dont la nécessité urgente apparaît clairement. Il en est de même de l'étude des débouchés. Ces deux méthodes d'expansion économique ont prouvé leur efficacité et nombreux sont les intéressés qui en ont ressenti les heureux effets.

La Suisse tout en étant un pays industriel et de grand trafic international ne dispose que de moyens limités pour faire connaître ses industries au dehors. Pour que la propagande soit toujours plus efficace il serait désirable au plus haut point qu'une unité d'action soit établie entre les différents organismes de l'industrie, du tourisme et du trafic travaillant dans ce domaine. Aussi les participants à la 2me Conférence seront-ils appelés à examiner cette question fort intéressante.

Dans l'idée d'une utilisation rationnelle des moyens disponibles, la Conférence fait appel aux Suisses domiciliés à l'étranger et aux organisations de ceux-ci, pour leur demander d'exposer le problème de notre expansion économique par rapport à tel ou tel pays ou groupe de pays. Ces exposés seront ressortir ce qu'entreprennent la Suisse et les autres pays dans le domaine de la propagande extérieure, ils exprimeront l'avis de personnes compétentes au sujet des méthodes à suivre, ils formuleront, cas échéant, des propositions de collaboration.

Le programme général de la 2me Conférence pour l'Expansion Economique et la Propagande suisses à l'étranger, tel qu'il ressort des considérations précédentes, se présente donc comme suit:

1. Rapport sur les vœux émis à la première conférence, ce qui a été fait pour leur réalisation, ce qui reste à faire.

2. Organisation de la propagande à l'étranger; examen des possibilités de collaboration entre les organisations de l'industrie, du tourisme et des transports.

3. Communications de Suisses domiciliés ou ayant séjourné dans certains pays étrangers sur le problème de l'expansion économique suisse par rapport à tel ou tel pays ou groupe de pays d'importance.

Les questions à l'ordre du jour feront l'objet d'un certain nombre de communications et de rapports succincts. Un temps assez long sera réservé à la discussion à laquelle tous les intéressés sont invités à prendre part.

Le Secrétariat de la Conférence, 6, Grand-Pont, Lausanne, se tient à la disposition des intéressés pour leur fournir tout renseignement utile. La Conférence sera présidée, comme l'an dernier, par M. le conseiller national Alois de Meuron, assisté de MM. Albert Junod, Directeur de l'Office suisse du Tourisme, et G. Paillard, professeur à l'Université de Lausanne, comme vice-présidents. Elle est placée sous le patronage d'un Comité d'honneur dont font partie, notamment, MM. les conseillers fédéraux Chuard, Haab, Motha et Schulthess.

Les boutons qui manquent...

(Extrait du «Fribourgeois».)

Un des petits ennuis de la vie est sans doute le départ brutal et précipité d'un bouton de son habit. Même si l'habit est d'une coupe élégante et d'un tissu de prix, l'absence d'un bouton, ou ce qui est plus grave de deux ou de trois boutons, enlève au vêtement son «chic» et, quelle que soit la valeur de l'étoffe, l'apparente à une défectueuse.

Notre honneur personnel est semblable à un riche vêtement. Pour lui garder tout son prestige, il importe non seulement de veiller à ce que sa coupe et son tissu en marquent la beauté mais il est prudent aussi d'en surveiller les détails et de n'en point perdre les boutons.

Trop de gens ne soignent pas assez cet habit-là. Pour vivre commodément et concilier les exigences de leur situation dans le monde avec les besoins de leurs passions, ils ont inventé cette distinction subtile entre la vie publique et la vie privée, attribuant à chacune de ces deux vies un honneur distinct.

En affaires, dans leurs fonctions, dans leurs rapports avec leurs semblables, ils s'efforcent de suivre scrupuleusement les règles de l'honneur. Intègres, honnêtes, exemplaires, ils dressent au-dessus des flots de la foule, comme un phare lumineux, le spectacle édifiant de leur perfection, et, drapés dans le manteau de leur dignité comme un consul romain dans sa toge, ils personnifient les vertus politiques, économiques, industrielles, mondaines, humaines, commerciales, politiques, sociales et patali et patali!

Mais regardez parfois de près le beau manteau à la coupe élégante taillé dans un drap magnifique; il y manque des boutons!

Celui qui le porte a oublié que sur ce manteau de l'honneur toutes les négligences de tenue sont apparentes.

Il a oublié qu'il n'y a pas deux honneurs, mais un seul, qu'il n'y a pas deux vies ici-bas, mais une seule et que toutes les concessions faites à ce qui peut, même dans la chambre close de la vie privée, porter atteinte à l'intégrité de la réputation, diminuent le prestige personnel et la valeur de l'exemple que l'on aspire à donner à ses semblables.

Si l'on veut être respecté, suivi, obéi, imité, si l'on a le noble désir d'être un entraîneur d'hommes et un chef, il faut que ceux à la tête desquels on se place ne trouvent rien, dans notre conduite, qui puisse diminuer leur confiance en nous.

Il ne suffit pas d'observer, dans le champ souvent limité de la situation sociale et de sa profession, les vertus requises pour conserver sa place ou sa clientèle; il faut éviter encore tout ce qui peut ternir l'éclat de notre personnalité, nous diminuer moralement et physiquement et surtout affaiblir la voix de notre conscience.

Boire, faire languir, courir le guilledou, ne pas reculer devant la tentation d'une indécence que nous rapporterons quelques écus, rendre sa famille malheureuse, mépriser les pauvres, cultiver, en un mot, tous ces petits vices privés qui amoindrissent et dégradent, c'est quelle que soit la discrétion avec laquelle on s'y livre et qui n'est jamais aussi efficace que la curiosité de ceux qui nous observent, affaiblir nos facultés de commandement, notre autorité, notre dignité. C'est arracher des boutons de l'habit. Et quand trop de boutons manquent au vêtement, on a beau se redresser, lancer les épaules en arrière, cambrier la taille, faire «la belle jambe», on risque fort de se faire appeler «tartuffe».

Ces lignes sont peut-être un peu «dures à avaler». Elles froisseront peut-être des susceptibilités. C'est regrettable.

Mais nous aimons à dire la vérité même grand il faut dire «des vérités».

De grâce, recouons tous les boutons qui manquent!
E. C.

Sociétés diverses

L'Association Internationale des Hôteliers, à Cologne, se réunira du 5 au 7 septembre, à Gastein-les-Bains. Le programme est le suivant: Vendredi, 5 septembre, matin: réunion du conseil de surveillance; soir: réception des participants.

Samedi, 6 septembre, à 9 h. 30: assemblée générale officielle au Grand Hôtel de l'Europe. Ordre du jour: Discours d'ouverture, comptes et bilan de l'exercice 1923, la propagande par le film (prof. Jung, Cologne) conférence avec projections sur l'industrie hôtelière américaine, la formation professionnelle dans l'hôtellerie internationale.

**Ihr Besteck wird
sorgfältig versilbert**
GALVANISCHE ANSTALT
KITZSCHMANN
ZÜRICH, KANZLEISTR. 126 • TEL. SEL. 67,37

S. Garbarsky, Zürich
Bahnhofstrasse 69a, Entresol
Wäschefabrik
Feine Herrenwäsche. Ausstattungen
Gegr. 1891 180 Gegr. 1891

E. KOCH ZÜRICH
Talstrasse 20.
Klubessel
nur beim Spezialisten.
Bei Qualitätsarbeit sehr mässige Preise

M. SCHAERER A.-G., BERN
APPARATEBAU - Postfach 11626
Spezialabteilung „Wirtschafts-Maschinen“
Alleinfabrikanten des Dampfkochapparates „Reicherts“
„Breakfast“
für Gas und Elektrizität
Warme Getränke und Speisen zu jeder Tageszeit
Höchste Auszeichnung Kochkunst-Ausstellung Luzern
Erstklassige Referenzen
Verlangen Sie Prospekte

Insertiert in der „Hotel-Revue“!

HÔTEL-WÄSCHEREI-ANLAGEN
WASCHMASCHINEN-CENTRIFUGEN-PLÄTTMASCHINEN
Geräuschloser Betrieb.
ABSAUGMANGEL für Dampf-Ges- oder electr. Heizung
ALIEBMANN & CO. ZÜRICH

Möchte meine 24jährige Tochter zum Zwecke der Erlernung der italienischen Sprache als
Haustochter
mit Familienanschluss in einem grossen Hotel der italienischen Schweiz oder Italiens unterbringen. Sie spricht ausser deutsch perfekt französisch und etwas englisch. Glänzendes Zeugnis der sozialen Frauenschule. Ohne sexuelle Ansprüche. Fräulein Richard, Berlin-Hermsdorf, Hillmannstr. 5. 3608

Occasion unique pour cause de départ
Billard anglais env. 10 pieds X 5 pieds avec accessoires. Les bandes auraient besoin d'être changées. Prix sur place Genève 300.- ou offre approchante. S'adresser: Casso Rive, 238 Genève.

Infolge des starken Leserkreises ist die „Hotel-Revue“ ein praktisches Insertions-Organ
Erfahrene Aerztin
(geb. Engländerin, n. schweiz. eidgenöss. Diplom) sucht Posten als Kurärztin, event. als Assistentin bei Kollegen. Winterkurort (Berne, Oberland, Tessin, Riviera, Kanar. Inseln). Offerten an: Dr. H. P. Kurärztin, Kurhaus Stoss ob Brunnen. (P. 3881 O) 5234

Offertiere
fortwährend prima (4806)
Schafe halbe und ganze,
Schafcarres u. Gigots
Kälber halbe und ganze,
Kalbs-Stotzen
und Carrés, sowie prima
Rindfleisch
zu vortheilhaften Preisen.
G. Lüthi, Metzgerei, Thun.

Schwabenkäfer
Russen - Ametsen radikal vertilgt durch 2951s
Myrmex
Neu entdeckt kein Borax. Kein Insektentölver. Erfolg garantiert. Käfer sind wie wegzuzaubert! Schachteln à Fr. 3.75 Spritzen à Fr. 1.25.
Labor. Vermilol - Genl.

Vanom Prachtvieh, mehrere hunderttausend an der Zahl, welche auf den unendlichen Prärien der Cie Liebig weiden, werden täglich 2—3000 Rinder geschlachtet, zur Fabrikation der hochwertigen
LIEBIG PRODUKTE
Viadox & Fleisch-Extrakt
General-Agentur für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G. BASEL

Insertieren bringt Gewinn!

Hôteliers
Monsieur, très sérieux, disposant de 30.000 à 40.000 frs désire reprendre un hôtel. Eventuellement s'intéresserait avec ledit apport dans un bon hôtel ou dans un commerce similaire. Ad. off. s. s. Y. Z. 12 Bureau d'avis Lausanne. 2025

Feines Baster Herrschaftshaus sucht auf den Winter, eventuell in Jahresreise tüchtige, perfekte
Köchin
Gute Referenzen werden verlangt. Offerten unter Chiffre C. N. 2048 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bilanzen, Nachtragungen und Neueinrichtung von
Buchhaltungen besorgt billig
Emma Eberhard
Büchereipr. Bahnhofstr. 100, Zürich. Tel. Klotten Nr. 57. Empfiehlt sich für alle fehmännischen Arbeiten.

Dienstvertrags-Formulare für die Schweizer Hotel-Industrie in deutscher, französischer und italienischer Sprache können zu jeder Zeit vom Centralbureau des Schweizer Hotelier-Verbands in Basel bezogen werden.

Emil Eigenmann
Succ. de
Zürcher & Zollikofer
Toile Etamine
Rideaux
Guipure Tulle
Tapis et couvre-lits
ST-GALL

Künstler-Kapelle

(4 bis 10 Mann) ist für Herbst und Winter, ab Anfang September oder 1. Okt. noch frei. Grosses Repertoire. Seit 13 Jahren immer in Hotels und ersten Etablissements gespielt. — Eratkl. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten.
Anton Tusa, Kapellmeister, Zermatt
 Hotel Zermatterhof 3609

HOTELIER

Reutierter, in allen Gebieten der Branche praktisch erfahrener, seriöser (Schweizer) vielseitig gebildet, grosse symp. Figur, sprachkundig (4 Sprachen) im Umgang mit englischer Cliché tèle spe. bewandert, sucht Übernahme eines entsprechenden Vertrauenspostens. Prima Referenz. Offert. unter Chiffre Z. C. 2217 befördert **RUDOLF MOSSE, ZÜRICH**

Wegen Todesfall vorteilhaft zu verkaufen prachtvolles

Salon-Ameublement

(Ebenholz mit rotem Plüsch) Tadellos erhalten, geeignet für Hotel-Empfangsräume. Weitere Auskunft bei

5237

B. Jucker, Nonnenweg 62, Basel

FUCHS & CO.

Molkerei Rorschach liefert Ihnen feinste



Tafel- u. Koch-Butter

(Postversand)

Concierge

36 Jahre, durchaus tüchtig, 4 Hauptsprachen mit sehr guten Empfehlungen von I. Häusern, sucht Stelle auf Herbstsaison. Offerten erbeten unter Chiffre S. R. 2019 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ESCHKE

Einrichtung

von Klubblokale, Café-Restaurants, Tea-Rooms, Bars, Vestibules und Gesellschaftsräumen etc. Projekte und Vorschläge unverbindlich.

215

Zürich, Eidmattstrasse 29 Telefon Hottingen 4803

Kupfer-Geschirre

„Ideal“ Hotelmarke nur bei Schwabenland & Co., Zürich



Das berühmte Reproduktions-Klavier **WELTE-PIANON** erreicht den Gipfel der Vollendung. Es findet seinen Platz in allen besseren Hotels und sonstigen Etablissements. Generalvertreter für die Schweiz: **Firma Charrière & C. Bülle**, Freiburg. Globale Zahlungsbedingungen. Verlangen Sie unsere Prospekt und Preislisten.

Tobler Conserven

Bischofszeff

sind die besten

A l'hôtelier prévoyant il faut trois choses:

- 1 Une **Assurance-Accidents**, pour écarter les conséquences matérielles de tout accident: perte de gain et frais divers;
- 2 Une **Assurance Responsabilité civile**, pour couvrir toute faute, toute négligence du personnel ou toute défectuosité aux immeubles, qui auraient entraîné un dommage pour les voyageurs et tous tiers quelconques;
- 3 Une **Assurance sur la Vie**, pour laisser aux siens un capital liquide.

Il les trouvera toutes trois à

Fondée en 1858

LA SUISSE

Fondée en 1858

Société d'assurances sur la vie et contre les accidents, Lausanne.

Siège central à LAUSANNE

Capitaux assurés: 200 millions

Pour la branche Accidents et Responsabilité civile, conditions de faveur assurées par contrat aux membres de la Société suisse des Hôteliers.

„WINTERTHUR“

Schweiz. Unfallversicherungs-Gesellschaft

Lebensversicherungs-Gesellschaft

Unfall-, Haftpflicht-, Kautions-, Diebstahl- und Automobilversicherungen

Lebens- und Renten-Versicherungen mit und ohne Anteil am Gewinn

Auskunft und Prospekte bereitwilligst durch die DIREKTIONEN DER BEIDEN GESELLSCHAFTEN IN WINTERTHUR UND DIE GENERALAGENTUREN

Vertreter in allen grösseren Ortschaften.

151

Bonbücher

Erstklassiges Schweizerfabrikat Folioformat, 1680 Bons in 5 verschiedenen Farben sowie

Taschenbonbücher

offeriert zu billigsten Preisen

Schweizer Hotelier-Verein, Zentralbureau

Bitte Muster zu verlangen

Seifen, Spezialseifen, Seifennudeln, Kochseife, Seifenmehl Schmierseife

liefern vorteilhaft

KELLER & CIE., Chemische Fabrik Stalden /Emmental

Goldene Medaillen Basel 1921 und Luzern 1923. 190

HOTELIER

mit eigenem Geschäft, tüchtiger, ökonom. Köchenchef mit resp. und sprachkundiger Frau und Tochter sucht über den Winter Betätigung und Vertrauensposten. Offert. unter Chiffre K. N. 2005 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Verlangt überall

Chianti-Detling

In Flasch abgefüllt

Originalwiner der Tenuta Egisto Martelli Mercatale, Chianti.

Arnold Detling, Brunnen

Feine Ast- u. Chiantiweine - Kirschdestillation

Geschlechts 1867 Autoren Spezialfirma Telefon 8

Peddig-Rohrmöbel

naturweis oder in jeder beliebigen Nuance geräuchert.

Wetterfeste Garten- und Terrassen-Rohrmöbel in allen Farben

Liegestühle, Davoser und andere Systeme.

GUENIN-HUNI & Cie.

Rohrmöbel-Fabrik, Kirchberg (Alt. Bern)

Verlangt unsern illustrierten Katalog

Vins fins de Bordeaux et de Bourgogne
L. ROSENHEIM & FILS
 Bordeaux, Nuits Saint-Georges
 Grands vins de Champagne
PERRIER-JOUËT & CIE.
 Epernay
 Grands crus de Porto
A. J. da SILVA & CO. LDA.
 Porto
C. TOCQUART, Agent Général, LAUSANNE
 2-2

Occasion!

Günstig zu verkaufen: Silbergeschirr, Spappenschüssel, Platten, Legumier etc., jedoch nur gegen bar. Preis weit unter Aukt. Geeignet für grossen Hotelbetrieb. Offerten unter Chiffre H. J. 2020 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht:

Auf nächste Wintersaison erstklassiges

ORCHESTER

(Trio) in Sporthotel nach Graubünden. — Detail. Offerte mit Bedingungen unter Chiffre W. R. 2023 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bestempfohlene Köchin

1. Kraft, selbständig, sowie **Zimmermädchen**

per sofort oder später nach Lugano gesucht (Jahresstelle). Offerten mit Zeugnissen, Referenzen u. Gehaltsansprüchen unter Of. 2306 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Wäschelisten

vorgedruckt in deutschem, franz. und engl. Text nebeneinander, (Muster zu Diensten) beziehen Sie

auf losen Blättern bei 100 Stück	zu Fr. 4.—
auf losen Blättern bei 1000 Stück	zu Fr. 34.—
gebefet auf Bloks von 100 Blatt	zu Fr. 5.50
gebefet auf Bloks von 200 Blatt	zu Fr. 9.50

bei der Firma:

*** ESWA - ZÜRICH ***

Einkaufs-Centrale für schweizer. Wäschereibetriebe

Maison d'achat pour Blancheries Suisses

Dreikönigsstrasse 10 2041

SWISS CHAMPAGNE

la plus ANCIENNE MAISON SUISSE

Fondée en 1811 à Neuchâtel

EXPOSITION DE BERNE 1914

MÉDAILLE D'OR

avec félicitations du Jury

Cigarren-Import-Haus

Zur Sihlporte
 Talacker 50, Zürich 1
 (E. Finkbeiner & C. Schobel)

Spezialitäten
 für Hotels und Restaurants
 Reiche Auswahl. — Billigste Preise.

SPEZIAL-KARTEN

FÜR AUTO
 VELO UND
 TOURISTEN

KÜMMERLY & FREY BERN

242

Die alte Stammfabrik von **Rapperswiler Café-Surrogat-Mischung**

(ehemals sogen. Café-Extrakt) offeriert ihr unübertroffenes Fabrikat in Büchsen à 1/2, 1, 2 1/2, 5 und 10 Kilos Brutto und in grösseren Büchsen Netto. **Nebst allen Sorten Cafés roh und geröstet** empfehle als besonders vorteilhaft die beliebten Röst-Café-Mischungen von 104

Löwen-Café u. Haushaltungs-Café
 (Marke gesetzlich geschützt)

Zu beziehen in den meisten besseren Handlungen:
Gustav Himpel, Rapperswil
 Spezialhaus für Café, Tee und Cacao

Pâtissier, Junger, tüchtiger, sucht Stelle als Volontär in grösseres Hotel, in allen Teilen der Pâtisserie gut bewandert, Offerten mit Lohnangaben an Armand Huber, Pension Favorita, Beatenberg. (421)

Pâtissier, Junger, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, der auch im Köchen gute Vorkenntnisse hat, sucht Stelle als Pâtissier oder Aide de cuisine, Lohnansprüche Fr. 150.— pro Monat und freie Wäsche, Albert Blaser, Grand Hotel Kurhaus Stoss ob Brunnen. (461)

Etage & Lingerie

Etagenkouvernante, tüchtige, zuverlässige, sucht Engagement für Etage, Lingerie oder Economat, 4 Hauptsprachen, Lohn nach Uebereinkunft, Jahresstelle bevorzugt, Chiffre 327

Etagenkouvernante, sprachenkundig, im Service bewandert, sucht selbständige Stelle in neuem Hotel oder zur Führung eines kleineren Hauses, Eintritt 1. Okt. Tessin oder Mail, Riviera bevorzugt, Chiffre 311

Etagen-Zimmermädchen sucht Stelle, ist sprachenkundig und hat in erstklassigen, sowie in kleineren Häusern gedient, Luzarno bevorzugt, Eintritt nach Belieben, eventuell sofort, Chiffre 465

Glätlerin, 1. zuerst in Saisonstelle, sucht Engagement auf September oder Oktober, Zeugnisse zu Diensten, Chiffre 386

Glätlerin, tüchtige, sucht Stelle ab ca. Anfang Oktober nächst in gutes Hotel, Prima Zeugnisse stehen zu Diensten, Offerten unter Angabe der Konditionen an Marie Sneek, Bruchstrasse 62, Luzern. (377)

Lingerie- und Glätzerkouvernante, tüchtige, in allen vornehmenden Arbeiten in der Lingerie und Glättere durchwegs bewandert, sucht Engagement in erstklassiges Haus, Tessin bevorzugt, Zeugnisse und Photo zu Diensten, Chiffre 450

Lingere, tüchtige Maschinenstickerin, Stickerin, sucht Stelle, Hotel, Chiffre 432

Lingere, tüchtige, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel, Chiffre 410

Lingerie-Gouvernante, in allen Teilen tüchtig und erfahren, sucht Stelle auf Ende September oder Anfang Oktober, Chiffre 395

Portier d'Etage, 24 Jahre, deutsch und französisch, sucht Stellung auf kommende Herbstsaison (September), Luzern oder französische Schweiz bevorzugt, Zeugnisse von erstklassigen Häusern, 1. Frischknecht, Grand-Hotel Sonnenberg, Seelisberg. (403)

Portier d'Etage oder Chasseur sucht Stelle auf 15. Sept. in die franz. Schweiz, wo er die Sprache erlernen könnte, Gute Zeugnisse und Photo, Chiffre 409

Wäscher, selbständiger, für Maschine und Handbetrieb, sucht Stelle, Chiffre 422

Zimmermädchen, 23jährige Tochter aus gutem Hause, sucht Winter-Saisonstelle in erstklassiges Hotel für Zimmerdienst, event. Saal, Sprich deutsch und englisch, Prima Referenzen und Photo zu Diensten, Offerten mit Lohnangeben unter Chiffre OF. 5095 Lz. an Orell Füssli-Annoncen, Luzern, unter Chiffre 574

Zimmermädchen, Deutsch und Franz., gewandt, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus, Zeugnisse zu Diensten, Chiffre 359

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch und franz. sprechend, sucht Saisonstelle im Tessin oder Graubünden, Eintritt ab 1. Sept., Chiffre 332

Zimmermädchen, tüchtiges, reichliches, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle für Wintersaison, Offerten an Fr. Rosa Weber, Hotel Stafelalp, b. Wattenwil (Bern), (399)

Zimmermädchen, tüchtiges, in allen Arbeiten auf beste bewandert, sucht Stelle in gutem Hause in Luzarno, Suchende spricht deutsch, engl. und franz. und verfügt über gute Zeugnisse, Chiffre 341

Loge, Lift & Omnibus

Conciergere, Concierge-Conducteur, Mitte 30, tüchtig und zuverlässig, z. Zt. im Berner Oberland, sucht gestützt auf prima Zeugnisse und Empfehlungen Saison- oder Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft, Chiffre 443

Conciergere, mit besten Zeugnissen, sucht Herbst- oder Jahresengagement, Frei auf Anfang September, Chiffre 442

Conciergere, suisse, 35 ans, parlant langues nationales, holi, et angl., cherche place comme conciergere, conducteur ou liftier pour saison d'hiver, aussi à l'étranger, Excell. références, Chiffre 384

Conciergere, sprachen- und fachkundig, gut präsentierend, sucht Engagement ab ca. 15. September, Anrecht an J. Sch., Conciergere, Grand-Hotel Brunnen. (399)

Conciergere oder Conducteur, tüchtig, sprachenkundig, mit la. Zeugnissen, sucht Winter- oder Jahresstelle, Frei ab 1. Oktober, Chiffre 408

Conciergere, Gut präsentierender, 27jähriger Mann, vier Hauptsprachen, prima Referenzen, sucht Stelle als Concierge oder Conducteur für Wintersaison, Nimmt auch Jahresstelle, Frei ab 10. Sept., geht auch nach Aargau, Chiffre 395

Conciergere, eventuell Nachtconciergere, 33 Jahre, 4 Hauptsprachen, mit prima Referenzen, sucht Engagement auf Herbstsaison als Remplacant, Frei ab 15. Sept., Chiffre 349

Conciergere, Schweizer, geseteten Alters, seriös, 4 Sprachen, sucht Stelle per Herbst oder Winter, Gefl. Offerten an T. R., Conciergere, Hotel Victoria, Zermatt. (340)

Conciergere-Conducteur oder Chauffeur, 32 Jahre, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle, Frei ab 1. Oktober, Chiffre 387

Conciergere-Conducteur, 32 Jahre, 3 Hauptsprachen, gut präsentierend (Autofahrer), sucht Saison- oder Jahresstelle in Luzarno, Chiffre 338

Conducteur-Portier oder Liftier, Junger Mann, 3 Hauptsprachen perfekt mächtig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Herbstsaison- oder Jahresstelle, Chiffre 361

Conducteur, Portier-Conducteur oder Liftier, Junger Mann, 26 Jahre, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle für sofort, Beste Zeugnisse stehen zu Diensten, Eduard Künzli, postlagernd, Montreux. (458)

Conducteur, 4 Hauptsprachen, sucht Engagement auf 1. Okt. Saison- oder Jahresstelle, Chiffre 452

Liftier-Chasseur, 19 Jahre, Deutsch, etwas Engl. u. Franz., sucht Saison- od. Jahresstelle in der Westschweiz, Offerten an O. Hartmeier, Carlton-Hotel, Interlaken. (658)

Nachportier, solider, zuverlässiger Mann, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle, Frei ab 1. September, Chiffre 447

Portier, anfangs 40er, tüchtig und gewandt, der Hauptsprachen mächtig, mit guten Referenzen, sucht Stelle als Portier d'Etage oder allein auf Anfang September, Chiffre 460

Portier sucht Stelle als Portier allein oder Portier-Conducteur, 23 Jahre, deutsch und franz. sprechend, tüchtig im Bahndienst, eigene Uniform, geht auch ins Ausland, Chiffre 466

Portier, netter, arbeitsfreudiger Bursche, 22 Jahre, sucht Stelle auf Anfang September oder später, L. Kung, Hotel Oberland, Meiringen. (431)

Portier, Junger, kräftiger, sucht für die Herbstsaison Stelle nach Luzarno oder Umgebung, Chiffre 446

Portier, 19 Jahre, perfekt Deutsch und Französisch, mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle auf 1. Oktober oder später, Chiffre 450

Portier, tüchtiger, Deutsch, Französisch und etwas Englisch sprechend, sucht Stelle als alleiniger oder Etagenportier zum baldigen Eintritt, A. Weibel, postlagernd, Glion s. Montreux. (397)

Portier, 20 Jahre, Französisch, Italienisch und Deutsch sprechend, sucht Stelle für die Herbstsaison im Tessin, Chiffre 387

Portier, 21 Jahre, Deutsch und Französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf 15. September oder später, Tessin bevorzugt, Chiffre 401

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefportos zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

Portier oder Liftier, 34 Jahre, die drei Landessprachen und für den Service genügend Englisch sprechend, sucht Winter- oder Jahresstelle in gutem Hause, Chiffre 388

Portier, zuverlässig, jüngerer, Deutsch, Französisch und etwas Englisch, sucht Stelle in Passantenhaus oder auf Etage auf Mitte September, Chiffre 376

Portier, tüchtiger, solider, sucht Saison- oder Jahresstelle, Offerten an Ant.-Baumeier, Hotel Europe, Luzern. (324)

Portier-Conducteur, Deutsch, Franz. und Ital. perfekt, etwas Englisch, gut präsentierend, tüchtiger, solider Arbeiter mit langjährigen Zeugnissen, sucht Engagement auf Mitte September, Chiffre 462

Portier-Conducteur, französisch und perfekt englisch sprechend, sucht Stelle auf Mitte September oder Winter-saison, Chiffre 354

Portier-Hausbursche, junger, solider, arbeitsamer, sucht Stelle für sofort, Gute Zeugnisse zu Diensten, Offerten mit Lohnangeben erbeten, Chiffre 467

Portier-Hausbursche, 18 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf Anfang September im Welschland, Offerten an Stellenvermittlung der Amtsvormundschaft Zürich, Solmsstrasse 18. (448)

Bains, Cave & Jardin

Caniste-Dispenser-Controllleur, bien recommandé, déjà lter, cherche place pour octobre ou plus tard, Chiffre 331

Divers

Aide-Gouvernante, Im Hotelfach erfahrene Tochter sucht Stelle auf September als Aide-Gouvernante, Economat oder Etage, Luzarno oder Italien bevorzugt, Chiffre 214

Aide-Gouvernante, linke, nette Französin, deutsch und italienisch sprechend, geklettert Saaltochter, sucht passenden Wirkungskreis, Chiffre 413

Epenaar, Junge strebsame Leinle, im Hotelfach gut bewandert, sowie im Sanatorium, suchen Stellen als Chef-Caviste und Köchin in gleichem Haus, Engadin bevorzugt, Chiffre 383

Gouvernante, Tochter, tüchtig und gewissenhaft in jedem Fach, sucht Engagement als Gouvernante oder Stütze in erstkl. Haus, Zeugnisse und Referenzen, Chiffre 374

Holzer-Maschinist, tüchtiger, bewandert in Reparatur, elektr. und sanitärer Anlagen, sucht Stellung auf Anfang Oktober in gutem Hause, Offerten an Fr. Büttiker, Maschinist, Grand-Hotel Beau-Rivage, Interlaken. (422)

Holzer-Reparateur, gelernter Schlosser, 27 Jahre, in allen Anlagen eines Hauses, elektrisch wie mechanisch, gut bewandert, sucht Stelle per sofort oder nach Uebereinkunft, Chiffre 280

Kinderfräulein, 22 Jahre, Deutsch und Französisch sprechend, aus gutem Hause, sucht zu baldigem Eintritt (event. sofort) empfohlene Stelle, Beste Zeugnisse, Chiffre 409

Lerchthofer, Suche meine Tochter in gutes Hotel als Lehrtochter zu plazieren, wo ihr Gelegenheit geboten wird, eigene Economat, Service und Bureau durchzunehmen, Französisch, Schweiz bevorzugt, Eintritt jederzeit, Chiffre 334

Maschinist, in allen Teilen der Branche versiert, absol. selbständig, sucht auf elektr. Anlagen, sucht Stelle, Eintritt nach Uebereinkunft, Offerten an W. Peterhans, Gasometerstrasse 22, Zürich S. (269)

Tapezierser, durchaus tüchtig im Fach und solid, 23 Jahre, in grösseres Hotel, sucht auf Mitte September Stelle, Chiffre 402

Vertrauensposten oder Stelle als Gouvernante générale in erstkl. Haus gesucht von selbständigem, sprachkundigem, in allen Branchen der Hotellerie erfahrenem, Fräulein, Frei ab 15. Sept. Jahresstelle bevorzugt, la. Referenzen, Chiffre 437

Offerten von Plazierungsbureaux werden nicht weiterbefördert! Die Expedition

GESUCHT

für HERBST-SAISON in GRAND HOTEL BRISSAGO: (Eintritt anfangs September)

- 1 Oeconomat-Gouvernante, 1 Lingere,
- 1 Glätlerin, 2-3 tüchtige Zimmermädchen, 2 Etagenportiers, 1 Liftier, 3 Saaltöchter, 1 Zimmerkeller, 1 Serviertochter für Halle, sprachenkundig, 2 Office Mädchen, 3 Küchenmädchen, 1 Casserolier, 1 patentierte Masseuse für Hydro- und Elektro-Therapie. 2040

Offerten mit nur lückenlosen Arbeitsausweisen, Referenzen und Photos an die Direktion: R. E. LIPS, zur Zeit: Grand Hotel Giessbach.

Persil

Der Henkel auf waschmittel- und ölunlösliche, hochwertige, selbsttätige Waschmittel-Einheits-Einverpackung

Henkel

Mit Persil wäscht man mühelos, ohne Bleiche, ohne Flecken, nach dem fernwählenden Gebrauch, bleiben weisse Wäsche, bis Garantie absoluter Unschädlichkeit, selbst bei höchster Anwesenheit.

Garantiert ohne Chlor.

Bahnhof-Restaurant

An einem der bedeutendsten Fremdenplätze der Central- und Tramhaltestelle gelegen, zu verkaufen:

Bauplatz für Einrichtung eines Bahnhofrestaurants mit Gartenwirtschaft

Tüchtigen Wirtleuten, welche über Kapital verfügen, bietet sich eine prima Existenz. — Anfragen unter Chiffre K. 4366 Lz. an die Publicitas, Luzern. (521)

Hoteldirektor

Jüngerer, weltberreist

Schweizer, ledig, im Sommer selbständiger Leiter führenden Hauses, sucht analogen Winter- oder Jahres-Posten. Prima internen Verbindungen. (Kautions, Einlage) Offerten unter Chiffre E. 1435 Lz. an die Publicitas Luzern. 5236

Chef de cuisine

absolut tüchtiger, energischer Fachmann, sucht auf Oktober oder nach Uebereinkunft Winter- oder Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre M. R. 2036 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der Hotelier

lacht, weil die Gäste Sein Hotel rühmen als das Beste, Dieweil die Reinlichkeit sein Ziel, Und Schuld daran trägt nur Persil.

Henkel & Co. A.-G., Basel.

Hotel - Restaurant

oder grössere Fremdenpension auf den Herbst in Pacht gesucht von fachkundiger Familie. Offerten erbeten unter Chiffre S. R. 2038 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER

Suisse française (Valaisan) 35 ans, au courant de la branche, cherche à reprendre la gérance, direction ou location d'un hôtel, Riviera ou saison d'hiver; accepterait event. place de contrôleur. — Ecrire sous chiffre A. Z. 2971 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Zu verkaufen

Dampfwaschmaschine, Centrifuge, Gasmange, Dampfmenge, Reservoire

passend für Hotels, Krankenhäuser etc. Anfragen unter Chiffre S. R. 2024 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

UNGEZIEFER

aller Art, Käfer, Mäuse, Ameisen etc. vertilgen Sie am sichersten und radikalsten durch die bekannten geruchlosen giftfreien

„CIA“-Produkte

Preis per Kilo nur Franken 10.— franko. Nachtliche desinfizieren sie unschuldig mit den praktischen **Nachtlich-Einlagen „Desodor“** Preis per Dutzend nur Franken 10.— franko. 275

Pharm. Laboratorium „CIA“ Zürich 6 Postfach

Hotelverkauf

Altbekanntes Hotel im Berner Oberland mit Jahrespacht ist Familienverhältnisse halber per 1. Oktober oder per 1. Januar 1925 zu verkaufen. Das Hotel hat feste Kundschaft und ist seit Wochen voll besetzt 75 Fremdenbetten. Hotel wie Mobilier sind in tadellosem Zustand. Kaufpreis Fr. 300,000.—, Notwendiges Kapital Fr. 80—100,000.—, Agenten verboten. Offerten unter Chiffre Z. R. 2015 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen Wegzug sofort zu verkaufen: Neues, elektrisches Reproduktions-Piano

Welte Pianon mit Klaviatur

und grossem ausserordentlichem Repertoire. — Offerten unter Chiffre W. N. 2013 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vorzügliches Hotel-Orchester

(Violine, Klavier, Cello) sucht Anschluss ab 15. Sept. Grosses, internationales Repertoire. Sehr gute Referenzen. Offerten erbeten an chef d'orchestre, Regina-Palace, Beatenberg (Kt. Bern). 2037

Unbestritten die schönste und beste

Hotel-Wäsche

in Leinen, Halbleinen und Baumwolle sowie komplette Hotel-Ausstattungen fix und fertig genäht. — Namensinwebungen — liefert direkt ab Fabrik, die

Leinenweberei Horgen

Paul Matthey, Horgen am See

Verlangen Sie Preise und Muster.

Registrier-Kassen

für Restaurantbetrieb, 6 à 9 Zähler, zu mieten gesucht vom 13. bis 28. September. — Offerten und Preis an

Société des Hôtelières, Lausanne.

Hotel-Bestecke

in allen Preislagen.

Versilberung

und Reparaturen führt billigst und tadellos aus:

Paul Kramer
Silber- und Metallwaren-Fabrik
Neuchâtel 237

EXPORTATION

LES INSUPERABLES

Sals

ASSO

Arnold Hirt

Weinbauer in Tüscherz am Bellersee

Empfiehlt sich für Lieferung von prima

TWANNER WEIN

offen und in Flaschen. — Autotransport
Telephon 12,48

Hotelier Suisse

Chef de cuisine, et son épouse, Directrice d'hôtel depuis de nombreuses années parlant et écrivant couramment les trois langues (français, allemand et anglais) cherchent à reprendre la gérance (direction ou location) d'un hôtel pour l'hiver. S'adresser chiffre H. N. 2002 Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Jeune ménage

monsieur secrétaire comptable caissier, dame, infirmière diplômée ayant dirigé grand établissement, cherche pour la saison d'hiver gérance clinique, hôtel ou pension. Meilleures références tenues à disposition. Faire offres sous chiffre M. R. 2016 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Ihren gesunden Bedarf in SPISSEFÖRLEIN beziehen Sie erteilt von der

Fischzucht- u. Fischhandels-gesellschaft Allensbach

bei Konstanz, Deutschland, Lieferungen ab Grenze mit weissem Frachtbrief. — Verlangen Sie Offerte. (28)

Bonbücher

(Quart- und Taschenformat) zu reduzierten Preisen erhältlich beim: Zentralbureau des

Schweizer Hotelier-Verein

Grande vente spéciale

Pour cause de manque de place, nous mettons en vente à des prix absolument spéciaux un lot d'environ

1000 Barriques

V i n s d e
Bordeaux et Bourgogne - toutes classes et prix.
Grands Châteaux rouges et blancs. Grands Bourgognes rouges et blancs

Vins fins pour vente ouvert

Offres spéciales par

Lambert Picard & Cie.
Lausanne

Chef de Cuisine

Grosses Etablissement sucht Chef de cuisine per Anfang Oktober 1924. Es kommen nur Bewerber in Frage, die gewohnt sind, eine grosse Brigade zu leiten und beste Referenzen aufweisen können. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B. Z. 2027 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTEUR INTÉRESSÉ ASSOCIÉ OU LOCATAIRE

célibataire ou éventuellement marié sans enfants, énergique et capable, connaissant à fond toutes les parties d'un hôtel, trouverait situation dans une maison de 1er ordre de la Suisse française, en pleine prospérité et ouverte toute l'année. Inutile de se présenter sans de sérieuses références. Adresser les offres avec timbre pour la réponse sous chiffre B. Z. 2032 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2. Celles non prises en considération seront retournées anonymes.

Direktion

Selbständiger Leiter eines erstklassigen Hotels in ungekündigter Stellung mit tüchtiger, geschäftskundiger Frau, kinderlos, sucht sich zu verändern. Würde auch Wintersaison übernehmen, da mit Wintersportverhältnissen sehr gut vertraut. — Gefällige Zuschriften erbeten unter Chiffre S. K. 2034 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Direktor

Schweizer, Ende 30, vier Hauptsprachen, energisch, guter Organisator, in allen Teilen der Branche gründlich bewandert, seit 3 Jahren und noch in ungekündigter Stellung in einem erstklassigen Hotel des Auslandes tätig, sucht sich zu verändern. — Offerten unter Chiffre V. L. 2011 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretär gesucht

Kaufmännisch gebildeter Mann im Alter von ca. 20 bis 25 Jahren mit etwelchen Sprachkenntnissen, guter Rechner u. gewissenhafter, fleissiger Herr findet Jahresstelle in Hotel und Restaurant nach Zürich. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten unter OF. 2298 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof. 4812

Küchenchef

per Mitte—Ende September Stellung in gutes Haus.
R. Keller, Hotel Vitznauerhof.

Zu verkaufen oder zu verpachten:

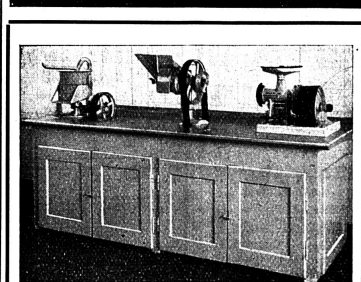
An bester Lage des Vierwaldstättersees mit allem Komfort versehenes, solid erbautes

Hotel

mit ca. 60 Betten, grossem Garten, Badelegenheit, Sport, Sportkundschaft, Ausgangszentrum zahlreicher Ausflüge, wundervolle Umgebung. Infolge besonderer Umstände wird das Objekt an rasch entschlossenen Käufer weit unter Erstellungspreis abgegeben, oder unter Einräumung eines Kaufpreises verpachtet. — Anfragen unter Chiffre T. 4392 Lz. an die Publicitas, Luzern. 5233

Chef de réception

première force, cherche engagement pour l'hiver, de préférence au Midi ou en Egypte. Prière de s'adresser sous chiffre M. S. 2035 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.



MODERNE Küchen-Maschinen

finden Sie stets vorrätig bei
CHRISTEN & Cie., Marktgasse 28, BERN

Feine Veltliner-Weine

J. Wieland-Passet, Thuisis



«ZÜRICH»

Allgemeine Unfall- u. Haftpflicht-Versicherungs-A-G. in Zürich
Mythenquai 2

Vergünstigungen

laut Vertrag beim Abschluss von Unfall- u. Haftpflichtversicherungen für Mitglieder des Schweiz. Hotelier-Vereins

Vorteilhafte Bedingungen für Lebensversicherungen

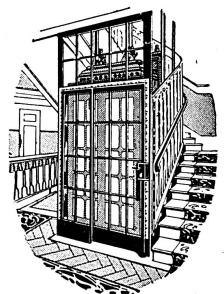
«VITA»

Lebensversicherungs-A-G. Zürich
(Gegr. von der Gesellschaft „Zürich“)
Alfred Escherplatz 4



Rohrmöbelfabrik J. Martin

Moutier
(vorm. Vannerie Jurassienne S. A. liefert preiswert)
gediegene Perdigmöbel
in ganz solider Ausführung
Wetterfeste Rohrmöbel
Kataloge zu Diensten.



Elektrische Aufzüge

aller Art für Hotels

Umbau alter Aufzüge jeden Systems

Best organisierter Revisions- u. Kontrolldienst.

Schweiz. Wagonsfabrik Schlieren A.-G.
Abt. Aufzugbau Schlieren-Zürich. Abt. Aufzugbau 277

Zu verpachten: Das Hotel Grimsel

mit Dependancen und Alpwede an der stark frequentierten Grimselstrasse, oberer Guttannen, ist infolge Verzichtes des jetzigen Pächters neu zu verpachten. Die Pachtgedinge und jede weitere Auskunft sind beim Untervermieteten erhältlich. Angebote nimmt derselbe entgegen bis 5. September nächsthin. Meiringen, den 14. August 1924.
Der Beauftragte:
Mühlemann, Notar.
2026

Pachtgesuch

Serioses Ehepaar sucht Hotel, wenn möglich Jahresgeschäft zu pachten. Ca. 60 Betten. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten gefl. unter Chiffre R. T. 2022 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ORFEVRERIE MAPPIN & WEBB L^{TD.}

PROPRIETAIRES & SEULS FABRICANTS DU FAMEUX MÉTAL ARGENTÉ:
PRINCE'S PLATE
TOUTES FOURNITURES POUR HOTELS: COUPELLERIE, COUVERTS DE TABLE, VERRERIE, PORCELAINES, LINGERIE, FOURNISSEURS DU PLUS GRAND ÉTABLISSEMENT DU MONDE ENTIER.
S'ADRESSER
GALERIE ST-FRANÇOIS
LAUSANNE
FABRIQUES à LONDRES ET SHEFFIELD
CATALOGUE SPÉCIAL SUR DEMANDE



Café Surrogat-Mischung „Finita“

verzigt, pfefferhaltig, gemahl. Caféersatz aus Bohnenmehl, Citronen, Fäulen und Café Essenz
2 1/2 kg Büchsen, brut. f. net. Fr. 10.30
5 kg Fr. 20.-

Café-Essenz

1a. Qualität
2 1/2 kg Büchsen, brut. f. net. Fr. 7.-
5 kg Fr. 12.50
10 kg Fr. 22.-
Franko per Post-Nachnahme.

F. Hauser-Vettiger
Café-Rösterei 3602
Linthof Näfels Linthof

J. DIENER, Weinhandlung ERLÉNACH (Zch.)

(Grösste Weinkellerei am rechten Zürichseeufer)
Spezialität:
Ostschweizer- und Westschweizerweine
grosse Auswahl in Tirolerweinen courante Fremdwine
ff. Flaschenweine

A-S Kälte-Maschinen

FABRIKAT BROWN BOVERI
HOTEL-KÜHLANLAGEN · EISERZEUGER · KÜHLSCHRÄNKE



AUDIFFREN SINGRÜN KÄLTE-MASCHINEN

AKTIENGESELLSCHAFT
BASEL ST. JOHANNS-VORSTADT 27



A-S KÜHLSCHRANK
Keine Stopfbüchsen, Manometer, Ventile. — Keine fachkundige Wartung erforderlich.

Deckt Euern Bedarf bei den Inserenten der Hote-Revue!