

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **37 (1928)**

Heft 20

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 20
BASEL, 17. Mai 1928

Nº 20
BALE, 17 mai 1928

INSERATE: Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 15 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. Zuslag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage

Siebenunddreissigster Jahrgang
Trente-septième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel

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. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TÉLÉPHONE
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No. V 85



Todes-Anzeige

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

Frau

Wwe. Julia Jost-Balzer

Besitzerin des Hotel Hecht
St. Gallen

am 10. Mai im Alter von 57 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
H. Haefeli.

Herr Laur und der Schweizerkäse

Kaum erscheinen die ersten Frühlingsgäste in unserm Land, beginnt der schweizerische Bauernsekretär wiederum über unsere Hotellerie loszuziehen. Neuerdings ist es natürlich der Emmentalerkäse, der sich seiner besondern Aufmerksamkeit erfreut. Herr Laur musste letzthin in einem erstklassigen Hotel für das Frühstück und für den extra dazu bestellten Emmentalerkäse den tarifmässigen Preis von Fr. 2.50 plus Fr. 1.— für den Käse bezahlen. Er benutzt nun sofort den Anlass, diese Preise als teuer zu qualifizieren und erklärt in einer Pressepublikation, er verwundere sich nicht, wenn die Fremden angesichts dieser Preise auf unser Nationalprodukt verzichten.

Wir bemerken dazu folgendes:

1. Wenn Herr Laur die bezahlten Preise nennt, ist es für den Leser und speziell für seinen bäuerlichen Leser nicht ohne weiteres selbstverständlich, dass der schweizerische Bauernsekretär in einem ersten und als sehr fein bekannten Hotel in einer grossen Schweizerstadt abgestiegen ist. Wäre Herr Laur eine oder zwei Kategorien tiefer eingeklettert, hätte er auch entsprechend weniger bezahlen müssen.

2. Wenn Herr Laur glaubt, durch eine derartige Diskreditierung der Hotellerie den Emmentalerkäse in vermehrter Masse in die Hotels einzuführen, ist das sicherlich ein Irrtum. Wie wir unsere Hoteliers kennen, werden sie sich durch ein solches Vorgehen eher abgestossen fühlen, und es besteht also die Gefahr, dass der Emmentalerkäse, nach welchem die Gäste heute schon nur wenig fragen, immer mehr den stark begehrten Spezialitäten Platz macht.

3. Wir haben Herrn Laur, leider offenbar vergeblich, mündlich und schriftlich zu diesem speziellen Fall und auch schon zu andern Fällen auseinandergesetzt, dass der Schweizer Hotelier zu den festgesetzten Preisen und bei der bekannten reichen Aufwartung an Milch, Kaffee, Brötchen, Butter und Konfitüre den Gästen nicht noch Käse vorsetzen kann. Dagegen kann wohl überall an Stelle von Butter und Konfitüre ohne Zuschlag Käse verlangt werden. Dieses gerechte und billige System wird trotz den Publikationen des Herrn Laur nicht verändert werden können, wohl aber besteht wie gesagt die Möglichkeit, dass derartige Publikationen

die bisherige Sympathie des Schweizer Hoteliers für den Emmentalerkäse erheblich beeinträchtigen. Auch das Publikum wird unter Umständen auf solche nur zum Teil richtige, weil unvollständige Publikationen hin nach Emmentalerkäse immer weniger Begehren zeigen.

4. Auffällig ist es, dass die Reklamationen über den Käseservice im Hotel immer vom Bauernsekretariat herrühren, oder von den damit in Beziehung stehenden Kreisen, nicht etwa aus dem Ausland. Wenn aber Herr Laur über die Ansicht des Auslandes bezüglich der Qualitäten unseres Hotelfrühstückes orientiert sein will, lese er die „Frankfurter Zeitung“ vom 22. April 1928 nach, wo über das Schweizer Hotelfrühstück mit seinen durchschnittlichen Preisen von Mk. 1.50 eine vorbehaltlose und geradezu begeisterte Lobrede gehalten wird.

Dieses Urteil, das übrigens ein allgemeines ist, dürfte wohl für unser zukünftiges Verhalten in Bezug auf diese Käsefrage etwas massgeblicher sein, als die einseitige Ansicht des Bauernsekretärs.

Besuchszeit und Aufenthalt unserer Gäste aus Amerika

Unsere amerikanischen Besucher erfreuen sich grösster Aufmerksamkeit. Die Werbung in Amerika ist zu einer besonderen Kunst ausgebaut worden. Sie hat erfreulicherweise die alten, ausgetretenen Pfade verlassen und wurde der Psyche des Amerikaners besser als früher angepasst. Das heisst: unsere Prospekte, Propagandaschriften aller Art und auch die briefliche Werbung sind, was Text, Bilder und technische Ausstattung anbelangt, in der grossen Hauptsache so gehalten, wie sie sein müssen, um von Amerikanern beachtet zu werden. Bekanntlich ist der Businessman jenseits des Grossen Teiches eine andere Art der Reklame als in Europa gewöhnt. Sie muss auf seinen obersten Grundsatz zugeschnitten sein: Time is money!, und sie darf also seine Zeit nicht über Gebühr in Anspruch nehmen.

Der angelsächsische Wahrspruch „Time is money“, Zeit ist Geld, sollte aber noch intensiver auf unsere gesamte Werbung übertragen werden. Wir sollten uns erinnern, dass es im Fremdenverkehr ebenfalls eine Zeit gibt, die Geld bedeutet. Es ist die Hochsaison. In dieser verhältnismässig kurzen Zeit soll „das Geld“ fürs ganze Jahr „gemacht“ werden. Das Ergebnis dieser Erscheinung ist ein übertrieben toller Verkehr während der kurzen Zeit dieser Hochsaison. Eine weitere Begleiterscheinung dieser „Zeitfrage“ ist die unerfreuliche Tatsache, dass sich alles in diese kurzen Hochsaisonwochen zusammendrängen muss, was in den einzelnen Fremdenorten an künstlerischen, sportlichen und Vergnügungs-Veranstaltungen geboten wird. Es bedeutet gleichzeitig eine Verschärfung der Konkurrenz. Aber die bedenklichste Begleiterscheinung dieser „Zeitfrage“ ist, dass wir unseren inländischen u. ausländischen Gästen nicht ganz das Mass an Bequemlichkeit, guter, aufmerksamer Bedienung und gastfreundlicher Aufnahme bieten können, das wir herzlich gern bieten würden und auch ohne weiteres bieten könnten, wenn eben der Massenandrang der kurzen Hochsaisonperiode nicht wäre.

Auch unsere amerikanischen Gäste leiden — soweit man hierbei von „leiden“ überhaupt sprechen kann — unter diesen Verhältnissen. Der Besuch der Amerikaner in Europa beginnt langsam im April/Mai, um im Juni/Julii seinen Höhepunkt zu erreichen. Die grosse Mehrzahl der Amerikaner taucht also bei uns in einer Zeit auf, da wir ohnehin

schon lebhaftes Geschäft — günstige wirtschaftliche und Witterungs-Verhältnisse vorausgesetzt — haben. Da nun obendrein die Amerikaner sehr viel in der Form von Gesellschaftsreisen ihren Trip nach Europa, der old country, machen, also in Trupps von 50, 100 bis 400 Personen eintreffen, so erwachsen unseren Hotels und Pensionen Schwierigkeiten bei der Unterbringung, die nicht unterschätzt werden dürfen.

Eine weitere Eigentümlichkeit der Amerikaner ist, dass sie mit grosser Vorliebe jene Veranstaltungen wirtschaftlichen, künstlerischen oder sportlichen Charakters (Ausstellungen, Musikfeste, sportliche oder touristische Feste usw.) in der Form von Gesellschaftsreisen besuchen, die auf die amerikanische Psyche besonders anziehend wirken. So kommt es, dass wir uns gerade dann eines Massenandrangs von willkommenen Gästen aus Amerika zu erfreuen haben, wenn wir vielleicht ohnehin schon mit Überfüllung rechnen müssen.

An diese Tatsachen wird bei der Auslandswerbung oft noch zu wenig gedacht. Es wäre aber nützlich und notwendig, sie mit in Betracht zu ziehen. Wir bemühen uns schon lange, nicht ganz ohne Erfolg, die kurze Periode der Hochsaison zu „dehnen“, also eine Verlängerung der Sommersaison des Fremdenverkehrs herbeizuführen. Wenn man die Berichte aus den Kur- und Badeorten aufmerksam studiert und mit denen vorhergehender Jahre vergleicht, erkennt man deutlich, dass der Besuch in den Monaten der sogenannten Vor- und Nachsaison besser geworden ist. Dieser Erfolg wurde zweifelsohne durch die Kraft und Macht der Suggestion erreicht. Man suggerierte dem Publikum die nicht abzuleugnende Tatsache, dass in den stilleren Vor- und Nachsaisonmonaten nicht nur aufmerksamer, individuellere Aufnahme und Bedienung gewährleistet werden könne, sondern dass in dieser Zeit auch sehr oft mit günstigerem, konstanterem Wetter zu rechnen sei.

Mit dieser Suggestion müsste man auch bei der überseeischen Werbung mehr als seither arbeiten. Warum sollte es nicht möglich sein, den Amerikaner davon zu überzeugen, dass es ihm bei uns viel wohler ergehen würde, wenn er nicht ausgerechnet während der wenigen Hochsaisonwochen in Massentrupps auftauchen wollte. Wenn es gelänge, den Fremdenandrang auf eine breitere Spanne Zeit zu verteilen, so wäre damit allen Beteiligten gedient, nicht zum kleinsten Teile den Touristen selbst. Wir wollen deshalb in der Arbeit zur Erreichung dieses Zieles nicht erlahmen und vor allen Dingen auch dafür sorgen, dass auch unsere Gäste aus Amerika allmählich in diesem Sinne günstig und zu ihrem eigenen Vorteile beeinflusst werden.

Zum Schluss sollen noch ein paar statistische Zahlen den Beweis für die Wichtigkeit der Werbung in Amerika überhaupt, wie auch für die Zweckmässigkeit einer „Suggestion“ im oben angeregten Sinne liefern. Das Staatsdepartement in Washington stellte fest, dass im Jahre 1927 rund eine Viertelmillion französische Visas ausgestellt worden sind. In vielen Fällen gelten diese Passvermerke für mehrere Personen des gleichen Hausstandes. Man geht also wohl nicht fehl in der Annahme, dass rund 400 000 Amerikaner im Jahre 1927 Frankreich und Paris — im Anschluss daran wahrscheinlich auch noch andere Länder — besucht haben. Das Staatsdepartement in Washington hat ferner berechnet, dass diese 400 000 Amerikaner rund 700 Millionen Dollar nach Europa „exportiert“ haben. Diese Zahlen reden eine deutliche Sprache. Sie unterstreichen vor allen Dingen die in diesem Artikel enthaltenen Ausführungen und Anregungen.

Heinz Globetrotter.

Weitere

Ferientermine im Ausland

In Ergänzung unserer letztwöchigen Angaben über die Ferienzeiten in Deutschland, der Freien Stadt Danzig und Holland seien heute im nachstehenden noch die Ferientermine einiger weiterer, für unsere Fremdenwerbung besonders wichtiger Länder mitgeteilt:

Land, Prov. oder Kreis	Volks- und Mittelschulen	Universitäten, Techn., Hochschulen andere höh. Schulen	Gerichtsferien
England:			
London, Süd- und Ostengland	Ende Juli bis Ende Sept.	Ende Juli bis Ende Sept.	Ende Juli bis 12. Oktober
Liverpool u. Umgeb.	15. Juli bis 31. August	20. Juni bis Ende Sept.	—
Manchester u. Umg.	Ende Juli bis Mitte Sept.	Anfang Juli bis Anfang Okt.	—
Schottland u. Nord-Irland (Ulster)	Anfang bis Ende Aug.	Anfang Juli bis Ende Sept.	—
Belgien:	15. Juli bis Mitte Sept.	15. Juli bis Ende Sept.	15. Juli bis September
Frankreich:	Mitte Juli bis Mitte Sept.	Mitte Juli bis Mitte Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.
Paris	Mitte Juli bis Mitte Sept.	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Anf. Aug. bis Anf. Okt.
Oberelsass	Mitte Juli bis Ende Sept.	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Ende Okt.
Unterelsass	Ende Sept. bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.	1. August bis 30. Sept.
Nancy u. Nachbardepartements	Anf. Okt.	Ende Okt.	30. Sept. bis 1. Okt.
Dijon u. Nachbardepartements	Mitte Juli bis September	Mitte Juli bis Ende Sept.	Mitte Juli bis Oktober
Besançon u. Nachbardepartements	Mitte Juli bis September	Mitte Juli bis Ende Sept.	Mitte Juli bis Ende Sept.
Lyon u. Nachbardepartements	Anf. Okt. bis Mitte Juli	Anf. Okt. bis Anf. Okt.	Anf. Okt. bis 15. August
Marseille, Südf.	Ende Sept. bis Anf. Okt.	Anf. Okt. bis Anf. Okt.	15. August bis Anf. Okt.
Bordeaux mit ganz Westfrankreich	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.
Nantes, Nordwestfrankreich	Mitte Juli bis Ende Sept.	Mitte Juli bis Ende Sept.	Anf. August bis Ende Sept.
Nord-Frankreich (Lille, Hävre)	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.	Mitte Juli bis Anf. Okt.
Italien (im allgemeinen)	2. Hälfte Juni bis September	Anf. Juli bis September	Anf. Juli bis Ende Sept.
Mailand u. Oberitalien	Anf. Juli bis September	Anf. Juli bis Ende Sept.	Anf. Juli bis Ende Sept.
Genoa	1. Juli bis September	1. Juli bis Ende Sept.	1. Juli bis Ende Sept.
Venedig u. Umgeb.	10. Juli bis 15. Sept.	15. Juni bis Ende Okt.	15. August bis 15. Oktober
Triest	1. Juli bis 30. Sept.	1. Juli bis 15. Oktober	1. Juli bis Ende Aug.
Florenz	15. Juli bis 15. Oktober	15. Juli bis 15. Oktober	15. Juli bis 15. Oktober
Neapel	Ende Juli bis Mitte Sept.	Ende Juli bis Anf. Okt.	Juli bis September
Sizilien	Juli bis Ende Sept.	Juli bis Ende Okt.	Juli bis September
Dänemark	6. Juli bis 20. August	Ende Juni bis September	—
Norwegen	vom 1. Juli an	vom 1. Juli an	Beginn Anf. Juli
Schweden	Anf. Juni bis Anf. Sept.	Anf. Juni bis Mitte Sept.	Juni bis September
Oesterreich	28. Juni bis 1. Sept.	10. Juli bis 30. Sept.	15. Juli bis 25. August
Ungarn	Ende Juni bis Mitte Sept.	Ende Juni bis Mitte Sept.	Juli bis September
Spanien	Anf. Juni bis Anf. Okt.	Ende Juni bis Anf. Okt.	15. Juli bis 15. Sept.
Polen	20. Juni bis 1. Sept.	20. Juni bis 1. Okt.	1. Juni bis 1. Okt.
Tschechoslowakei	1. Juli bis 1. Sept.	1. Juli bis 1. Oktober	15. Juli bis 25. August

Es sei insbesondere auf den frühzeitigen Beginn der Ferien in Spanien und Schweden aufmerksam gemacht, welche Länder für unsern Reiseverkehr von Jahr zu Jahr an Bedeutung gewinnen.

„Tremonia“, eine neue Wohltäterin der Hotellerie

Bei einer Anzahl Schweizer Hotels ist Anfang dieses Monats seitens des Reise- und Bäderblatt der Zeitung „Tremonia“ in Dortmund folgende Anfrage und Offerte mit Annoncentarif eingegangen:

Für welche Zeit kann man in Ihrem geschätzten Hause noch Zimmer mit oder ohne Pension erhalten? Wie hoch stellt sich der Preis? Anfragen ähnlicher Art beantwortet vor kostenlos in unserem Reisebriefkasten. Auch Ihr Haus wollen wir gerne empfehlen.

Wenn Sie dann noch jede Woche einige Reichsmark für eine kleine Anzeige im Reise- und Bäderblatt der „Tremonia“ reservieren, werden Sie die ganze Saison hindurch viele Gäste erhalten, die sonst vielleicht nicht zu Ihnen kommen würden. Geben Sie uns daher eine Annonce in Auftrag, damit Ihr Haus weiter bekannt wird.

Ein Kommentar zu dieser Offerte ist eigentlich überflüssig. Es muss jemand schon arg dumm sein, wenn er auf eine derartige Renommisterei hereinfällt!

Früschobstkonsum

(Einges. J.) Es ist eine bekannte Tatsache, dass der Genuss von frischen Früchten (Kern-, Steinobst und Gemüse) von hervorragender gesundheitlicher Wirkung ist. In Amerika machen die Ärztevereinigungen auf diesen Umstand häufig in der Presse aufmerksam. Damit hat man es dort erreicht, dass der Früschobstkonsum ein verhältnismässig viel grösserer ist als bei uns. Vor jeder Mahlzeit (auch beim Morgenessen) kommt die Fruchtschale auf den Tisch. Es ist sicher, dass, wenn bei uns im gleichen Verhältnis frische Früchte konsumiert würden, die Inlandproduktion an gutem Tafelobst kaum ausreichen würde, den Bedarf zu decken.

Um nun aber jederzeit frische Früchte dem Konsum zugänglich zu machen, muss die herkömmliche Aufbewahrung resp. Kelterung verbessert und damit die Haltbarkeit der einzelnen Sorten verlängert werden. Dies verlangt technische Einrichtungen, wo das Kühlgut nach Temperatur und Feuchtigkeit unter den günstigsten Bedingungen gehalten werden kann. Nur so ist es möglich, die feinen Tafel Früchte restlos dem Konsum zuzuführen und die Verluste auf ein Minimum zu reduzieren.

Es ist nun klar, dass eine Frucht, die längere Zeit unter diesen optimalen Bedingungen im Kühlraum aufbewahrt wird, einmal in die Zimmertemperatur verbracht,

sich nicht unbeschränkt lange halten lässt. Deshalb wird der Konsument sich mit Vorteil derart bedienen, dass er seinen Bedarf ab Kühlhaus nur für kurze Zeit eindeckt, um auf diese Weise immer tafelfreie, frische Früchte zu erhalten und sich selbst vor den Verlusten durch unzweckdienliche Aufbewahrung zu schützen. Dieses System hat in den Obstländern Amerika, Kanada und Australien auf den Obstkonsum ungemein belebend eingewirkt. Damit hat man sozusagen zwei Fliegen auf einen Schlag gefangen, nämlich der Volksgesundheit wesentlich genützt und die Obstproduzenten weitgehend unterstützt. Warum sollte in unserm Lande, wo ausgezeichnete Tafelobstsorten vorhanden sind, nicht auch derselbe volksgesundheitliche, volkswirtschaftliche Vorteil erfasst werden können? Zielbewusste und fachgemässe Arbeit und Ausdauer wird uns sicher zu einem schönen Ziele führen, d. h. zur vermehrten Errichtung regionaler Obstzentralen mit modernen Kühl- und Lagerräumen.

Rechtsfälle aus der Praxis

1. Haftung für Zimmerbestellungen durch Hotels.

Das vom Concierge eines Luzerner Hotels bei einem Tessiner Hotel für einen Passanten bestellte Zimmer wurde von diesem nicht bezogen, worauf dem Besitzer des Luzerner Hauses eine Forderung auf Schadloshaltung gestellt wurde.

Der Entschädigungsanspruch des Tessiner Hotels ist nicht berechtigt, denn nach Art. 32 O. R. wird, wenn jemand, der zur Vertretung eines andern ermächtigt ist, in dessen Namen einen Vertrag abschliesst, der Vertreter (in diesem Falle der Reisende) und nicht der Vertreter berechtigt und verpflichtet.

2. Vorzeitige Abreise von Hotelgästen.

Ein Gast, der Zimmer und Pension auf unbestimmte Dauer bestellt hat, kann ohne vorherige Kündigung und ohne Entschädigungspflicht jederzeit abreisen, sofern er den im Pensionsverhältnis die Regel bildenden Minimalaufenthalt von 5 Tagen eingehalten hat. Bei Anschlägen im Hotel, wonach die Abreise einige Zeit vorher (1, 2 oder 3 Tage) im Hotelbureau anzuzeigen ist, hat sich der Gast danach zu richten.

Bei vorzeitigen Abreisen unter Hinweis auf schlechte Witterung, Schnee- oder Sportverhältnisse spielt hinsichtlich der Hotelrechnung die Bestellung des Gastes eine ausschlaggebende Rolle. Lautet die Bestellung unbestimmt oder, unter Vorbehalt günstigen Wetters, auf einen festen

Termin, so kann dem Gast nur für die wirkliche Zeitdauer des Aufenthaltes Rechnung gestellt werden. Ist dagegen die Bestellung auf einen längeren Zeitraum fest und an keinerlei Vorbehalte betr. Sportverhältnisse, Wetter, Schnee etc. geknüpft, so ist der Hotelier bei vorzeitiger Abreise des Gastes zu einer Entschädigung berechtigt, die nach den Bestimmungen des Reg. u. l. t. v. des S. H. V. betreffend Entschädigungspflicht bei Nichtbezug bestellter Zimmer zu bemessen ist. Selbstredend kann der Hotelier auch Ersatz des ganzen Schadens verlangen, im Interesse der Gesamthotelier liegt es jedoch, wenn bei derlei Schadenersatzfällen die speziellen Umstände loyal respektiert werden und gemäss dem Regulativ aus der Entschädigung kein Geschäft gemacht wird.

3. Differenzen betreffend die Qualität der Zimmer.

Wenn ein Gast Logis bestellt, ohne nähere Angaben oder Ansprüche betr. Lage und Ausstattung zu machen, und dann event. ein entsprechendes Zimmer in der Dependence nicht annehmen will, sondern wieder abreist, so hat der Hotelier gemäss Gesetz und Regulativ S. H. V. Anspruch auf Schadenersatz. Voraussetzung dabei ist allerdings, dass das Hotel mit dem besten Willen kein anderes Zimmer im Hauptgebäude zur Verfügung stellen kann und keine Gelegenheit hatte, dem Gast vor der Ankunft von der Unterbringung in der Dependence Mitteilung zu machen. Hat der Hotelier jedoch Zeit und Gelegenheit, die Bestellung zu bestätigen, so muss u. E. der Gast von der Notwendigkeit seiner Einlogierung in die Dependence in Kenntnis gesetzt werden.

4. Haftpflicht des Hoteliers bei Beschädigung des Automobils eines Reisenden in der Hotelgarage.

In solchen Fällen, z. B. Beschädigung durch Anfahren eines andern Wagens etc. wird die Entschädigungspflicht durch Art. 487 O. R. geregelt, der folgenden Wortlaut hat:

„Gastwirte, die Fremde zur Beherbergung aufnehmen, haften für jede Beschädigung, Vernichtung oder Entwendung der von ihnen eingebrachten Sachen, sofern sie nicht beweisen, dass der Schaden durch den Gast selbst oder seine Besucher, Begleiter oder Dienstleute oder durch höhere Gewalt oder durch die Beschaffenheit der Sache verursacht worden ist.“

Diese Haftung besteht jedoch, wenn dem Gastwirte oder seinen Dienstboten kein Verschulden zur Last fällt, für die Sachen eines jeden einzelnen Gastes nur bis zum Betrage von tausend Franken.“

Die Haftung des Hoteliers ist demnach ziemlich schwer, zumal er bis zum Betrage von 1000 Franken auch für Zufall haftet und der Beweis für das Verschulden Dritter in der Regel nicht leicht beizubringen ist. Ob die beschädigten Wagen längere oder kürzere Zeit in der Hotelgarage untergebracht waren, spielt keine Rolle.

5. Trinkgeldkontrolle durch das Hotelpersonal.

Diesbezüglich gilt das Ergebnis der Besprechungen des S. H. V. mit den Personalverbänden gemäss „Vegleitung für die Verteilung der Trinkgelder und Bedienungszuschläge“ und

dem Kommentar dazu. Der Angestellte ist nicht berechtigt, Auszüge aus der Trinkgeldkontrollen zu verlangen. Zweckmässig ist dagegen die Einsichtnahme der Trinkgeldbücher durch eine Vertrauensperson des Personals. Dabei wird der Hotelier nicht übersehen, dass er Treuhänder für das in seiner Verwaltung liegende Trinkgeld ist und über dessen Verwendung Rechenschaft ablegen hat, auch wenn ihm nach der heutigen Ordnung völlig freigestellt, welches Trinkgeldsystem er in seinem Hause gelten lassen will.

6. Verheiratete weibliche Angestellte und Dienstvertrag.

Eine verheiratete Frau unterschreibt einen Dienstvertrag als Lingère in einem Hotel. Nachträglich behauptet der Ehemann, er sei mit der Arbeitsannahme seiner Frau nicht einverstanden und veranlasst sie, den Vertrag zu brechen.

Ein Verbot des Ehemannes ist gegenüber gutgläubigen Dritten gemäss Artikel 167 Z. G. B. nur dann rechtswirksam, wenn von der zuständigen Behörde eine diesbezügliche Veröffentlichung erfolgt. Im vorliegenden Falle konnte demnach der Ehemann seine Frau nicht einfach veranlassen, den Dienstvertrag zu brechen. Tat sie es dennoch, so wurde sie dem Hotelier gegenüber entschädigungspflichtig.

7. Beeinträchtigung des Nachbarrechts.

In Zürich ist die Errichtung eines Grossgarage beabsichtigt, die zwischen die beiden Hotels Eden au Lac und Beau-Site zu liegen kommen soll. Da der Betrieb eines Grossgarage-Unternehmens für die Anwohner ganz erhebliche Störungen mit sich bringt, die durch technische oder bauliche Vorkehrungen nicht beseitigt werden können, erheben die Besitzer der beiden Hotels mit Recht Einspruch gegen die projektierte Errichtung eines Betriebes, der ihre Geschäfte in empfindlicher Weise schädigen müsste. Es handelt sich da um einen Fall von Beeinträchtigung des Nachbarrechts, die gemäss Art. 684 Z. G. B. als übermässig und unzulässig bezeichnet werden muss.

Deutsche Gesellschaftsreisen nach der Schweiz

Es ist überraschend, nach Informationen aus guter Quelle feststellen zu können, in welchem Masse in Deutschland die Reisen nach dem Ausland während der schönen Jahreszeit wiederum an Beliebtheit gewinnen. So wird das Haus Aug. Scherl in Berlin am 19. Oct. mit Sonderzug aus 600 Personen nach Luzern leiten, die nach einem Aufenthalt in dieser Stadt die Reise nach dem Süden fortsetzen. Eine weitere wichtige Gruppe wird Berlin zwecks einer Vergnügungstour einige Tage früher verlassen, wobei Luzern, Interlaken und Montreux besucht werden.

Während des ganzen Sommers organisiert das Reisebureau Scherl zahlreiche Einzel- und Gesellschaftsreisen nach verschiedenen Richtungen der Schweiz, wozu die Teilnehmer stets gefunden werden, da dieser bekannte Verlag mehr wie ein Dutzend grösserer Zeitungen und Zeitschriften besitzt, durch deren Ausgabe und

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

GIESLER & CO

Maison fondée à AVIZE-EPERNAY en 1838
Vins de haute Réputation
AGENTS GÉNÉRAUX:
HUGUENIN, LUCERNE

Infin

DAS IDEALE, MODERNE MITTEL GEGEN

KÜCHENKÄFER SOG. RUSSEN, SCHWABEN, AMEISEN, KELLERASSELN u. DERGLEICHEN

STREUBÜCHSE 200 GR. Fr. 2.50
400 " " 4.50

SCHWEIZ-SERUM- u. IMPFINSTITUT BERN
CHEMISCHE ABTEILUNG

Bezug durch Apotheken und Drogerien, wo nicht erhältlich direkt durch das Schweiz. Serum- und Impfstitut, Bern.

ROHRMÖBEL

ROHRMÖBEL A.G.
CLARENS-MONTRÉUX

Gebildetes Fräulein, aus der Hotelbranche, 33 Jahre alt, angenehme Erscheinung, m. et etwas Vermögen, sucht

Bekanntschafft

mit charaktervollem Hotelier (ev. auch Witwer) zwecks Heirat. Nur seriöse Zuschriften mit Bild nimmt unter diskreter Behandlung entgeg. Chiffre A. M. 2784 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SPIEZ PARK-HOTEL

Hervorragendes Ausflugszentrum. Prachtvolle Aussicht auf See und Schneeberge. Golf, Tennis, Wassersport. Zimmer mit Privat-Bad oder fliessendem Wasser. Garage mit Boxen. Auto am Bahnhof.

Besitzer: **Arnet**

STAATL. FACHINGEN

Natürliches Mineralwasser

Das Gesundheitswasser!

In allen guten Hotels erhältlich

Gesteppte Matratzenschoner, Wolldecken, Steppdecken, Daunesteppdecken, Duvetsdecken und Kissen.

Umarbeiten von Duvets in la. Steppdecken, ebenso Neuberziehen von alten Steppdecken etc.

Steppdecken und Bettwaren-Fabrik
A. Staub & Co., Seewen (Schwyz)

Dernier perfectionnement

Lavabo „SIMPLON“
le modèle idéal pour chambres d'hôtels

GETAZ, ROMANG, ECOFFEY S. A.
Lausanne - Genève - Vevey

Articles sanitaires et Dallages
Revêtements
Exposition permanente

Gesucht zu sofortigem Eintritt

in allererstklassiges Haus, Jahresstelle, gut präsentierender, junger, sprachkundiger

Oberkellner

der bereits mit Erfolg im In- und Ausland tätig war und über nur prima Zeugnisse und Referenzen verfügt. Es wollen nur bestqualifizierte Bewerber Offerte einreichen unter Chiffre D. R. 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Qualitätsarbeit
ist das Hauptmerkmal für

HALG

Der kluge Hotel-Besitzer lässt sich unverbindliche technische Vorschläge unterbreiten

Zentralheizungen
F. HALG, ING. ST. GALLEN

Spezialfabrik für Hotel-Autzüge

Jeder Art

15 Patente schützen unsere Ausführung

Über 15,000 Anlagen ausgeführt

Autzüge-Fabrik

Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

Langues fraîches et salées

Agneaux Pré-Salé de France

E. & CH. SUTER
MONTREUX

Im Hotelfach erfahrenes Fräulein sucht

Schweizer, gelehrter Koch, Kellner u. Secrétaire,
sucht Direktionsstelle

in besserem Hotel. Event. Beteiligung. Offerten unter Chiffre Z. D. 1575 befördert **Rudolf Mosse, Zürich.**

aktive Beteiligung
mit 30-40 Mille in Hotel oder gutgehender Pension. Ausführt. Offerten unter Chiffre K. L. 2785 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

intensive Reklame für diese Reisen sein Reisebureau weitgehend unterstützt wird.

Es ist sehr erfreulich, zu sehen, dass trotz der vielen Anfragen für Holland, seiner olympischen Spiele wegen, ein viel stärkerer Zug sich bis anhin nach der Schweiz geltend macht. Wünschen wir all diesen Gästen unserer schönen Schweiz günstiges Wetter, was neben der bekannten guten Verpflegung in unsern Hotels die beste Reklame ist.

Technische Rundschau

Silberreinigung.

(Mitget.)

Das Aussehen des Tafelgerätes ist das Augenschonendste. Es ist ein Tafelgerät sauber und wie neu aussehend, so ist dies für das Unternehmen eine Empfehlung. Und doch wie viele Mühe machte es bisher, das Silber ständig in tadellosem Zustand zu erhalten. Kostspielige Maschinen wurden ersonnen, unzählige Arbeitskraft und Material vergeudet, um das Tafelgerät blank zu erhalten. Wenn man nun dieses Silbergerät genauer betrachtet, so zeigt es sich, dass es durch die angewendete Methode mehr oder minder gesäubert ist und sich dem Auge oberflächlich als blank darstellt. In Wirklichkeit aber laufen im Endergebnis diese Reinigungsprozesse darauf hinaus, dass die Reinigung auf Konto Silber-Verlust zu setzen ist. Die in den Speisen enthaltenen Säuren und Salze greifen das Silber an der Oberfläche an, sie oxydieren es. Diese Oxydschicht, eine Verbindung des Sauerstoffes mit dem Metall, wird bei dem Reinigungsprozess weggeschliffen und es ist daher natürlich, dass das Silbergerät ständig wenn auch minimal, an Gewicht verliert. Wir haben nun aber in dem selbsttätigen Silberreinigungspulver „MOXYD“ ein Mittel an der Hand, das in einfacher Weise, ohne Maschinen und Apparate, ohne weitere Hilfsmittel das Tafelgerät auf chemisch-galvanische Weise reinigt und es in einen Zustand versetzt und erhält, der dieses selbst als neu aussehend erscheinen lässt. Dieses Silberreinigungspulver löst nicht nur alle Speisereste, selbst jene, die sich in Verzierungen oder Vertiefungen eingenistet haben, sondern es befestigt auch die oxydierten Schichten der Oberfläche wieder metallisch mit seiner Unterlage, so dass durch die Behandlung ein Silberverlust in keiner Weise entsteht. Dabei ist jedes mit dem Mittel behandelte Gerät als praktisch keimfrei zu bezeichnen und es bietet diese Behandlungsart die Gewähr dafür, dass dem Tafelgerät eine lange Lebensdauer bei stets gleichbleibendem neuem Aussehen beschieden ist.

Aus andern Vereinen

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes.

Es sei auch an dieser Stelle darauf aufmerksam gemacht, dass die ordentliche Hauptver-

sammlung der Volkswirtschaftskammer B. O. am nächsten Samstag, den 19. Mai, nachmittags 2 Uhr ins Hotel Froehhof in Thun einberufen ist. Neben den ordentlichen Jahresgeschäften, Wahlen, Entgegennahme von Anregungen usw. steht auf der Traktandenliste ein Referat von Direktor Ammann, Bern, über „Das Gütertarifwesen der schweizer. Eisenbahnen.“

Schweizer. Wirte-Verein.

Die ordentliche Delegiertenversammlung findet am 30. Mai im Kinosaal in Sitten statt. Neben den statutarischen Jahresgeschäften und den Wahlen stehen auf der Tagesordnung verschiedene aktuelle Berufsfragen, darunter Brauereiverträge und Biersteuer, Lehrordnungen für Küche und Service im schweizer. Gastgewerbe, Berufsbildungsfragen, Gewerbe, Revision der Alkoholgesetzgebung, Kursaalinitiative und Musikautorrechte. Die Versammlung wird eingeleitet durch eine Reihe festlicher Anlässe und Empfänge; sie schliesst am 31. Mai mit einem gemeinsamen Besuch der landwirtschaftlichen Schule in Château-Neuf, der Staatsdomäne „Grand Brulé“ und Ausflug nach Siders-Montana.

Verkehrsverein Thun.

An der am 30. April abgehaltenen Hauptversammlung des Verkehrsvereins Thun erstattete der Vorsteher des off. Verkehrsbureau den Jahresbericht, der von umsichtiger und erfolgreicher Arbeit im Dienste der lokalen Verkehrsinteressen zeugte. An Propagandaliteratur wurde ein neuer Führer in deutscher und englischer Sprache, sowie ein Verzeichnis lohnender Touren und Spaziergänge herausgegeben. Die Vereinsausgaben betragen rund Fr. 34.000.—. — Im Budget des laufenden Jahres ist für Spezialpropaganda der Betrag von Fr. 3000 vorgesehen, im übrigen arbeitet der Verein im engsten Kontakt mit dem Verkehrsverband Thunsee und dem Oberl. Verkehrsverein. Der Sportbetrieb und die Frequenz des Golfplatzes erfreuen sich einer stetigen Zunahme. Der Vergrößerung und Modernisierung der Seebadanstalt in der Lachen wird besondere Beachtung geschenkt, um sie als Attraktion für die Fremdenwelt auszugestalten.

Saison-Eröffnungen

Gründelwald: Hotel Schweizerhof, 10. Mai.
Engelberg: Regina Hotel Titlis, 15. Mai.
Vulpera: Hotel Waldhaus, 15. Mai.
Tarasp: Kurhaus Tarasp mit Mineralbädern, 15. Mai.
Engelberg: Hotel Engel, 17. Mai.
Interlaken: Hotel du Nord, 17. Mai.
Meiringen: Hotel du Sauvage, 19. Mai.
Wengen: Hotel Silberhorn-Terminus, 20. Mai.
Mürren: Hotel Bellevue, 20. Mai.
Beatberg: Hotel Regina Palace, 22. Mai.
Brünig: Grand Hotel & Kurhaus, 24. Mai.
Engelberg: Hotel Müller & Hoheneck, 29. Mai.

Saisonchronik

Ragaz (Mitget.) Hier herrscht bereits reges Kurleben. Die erste diesjährige Nummer des „Illustrierten Fremdenblattes“ mit Fremdenliste ist Mitte Mai herausgekommen.

Kleine Chronik

Lavey-les-Bains. Die Liegenschaften der S. A. des Hôtels de Lavey-les-Bains sind vom Kanton Waadt angekauft worden zwecks Erstellung eines Rekonvaleszentenheims.

Tarasp. Im Grand Hotel Kurhaus Tarasp sind im Laufe der Winters verschiedene Umdenken, Renovierungen und Neuinstallationen vorgenommen worden. So wurden wiederum eine Anzahl Zimmer mit der Warm- und Kaltwasser-Einrichtung versehen und im weiteren eine moderne Dancing-Bar erstellt.

Heiden. Das Kasino-Gebäude Heiden wird gegenwärtig einer eingreifenden Renovation unterzogen; das Äussere erhält ein neues, schmuckes Gewand, so dass sich die im maurischen Stil erbaute Kurhalle wieder recht flott präsentiert. Der Verwaltungsrat der Kurgesellschaft hat das Engagement eines fünf Mann starken Kurorchesters beschlossen und dessen Leitung dem bisherigen Dirigenten, Herrn Volkholz in Rorschach, übertragen.

Interlaken. Im Hotel du Nord (Besitzer Herr Hans Maurer) sind im Laufe des Winters durchgreifende Renovierungen vorgenommen worden. Der grössere Teil der Fremdenzimmer erhielt die Kalt- und Warmwasser-Installation, verschiedene Zimmer wurden mit Badeeinrichtung ausgerüstet bzw. in Verbindung gebracht und im weiteren die Hotel-Hall vergrössert und neugestaltet. Die Neuerungen dürften bei den alten und neuen Gästen des Hauses viel Anklang finden. Die Eröffnung für die Saison erfolgt am 17. Mai.

Verkehr

Bundesbahnelektrifizierungen.

Eine weitere wichtige Etappe in der Elektrifizierung der Schweiz. Bundesbahnen ist vollendet. Programmgemäss erfolgte dieser Tage die Aufnahme des regelmässigen elektrischen Betriebes auf nachstehenden Strecken, welche zusammen eine Gesamtlänge von rund 147 Bahnkilometern aufweisen: Zollikofen—Biel, 26,16 km, Betriebsaufnahme 9. Mai; Sargans—Chur, 25,73 km, Betriebsaufnahme 11. Mai; Lengnau—Delsberg,

24,18 km, Betriebsaufnahme 13. Mai; Winterthur—Romanshorn—Rorschach, 71,12 km, Betriebsaufnahme 15. Mai. Zu diesem Zeitpunkt wurden insgesamt 1624 km, d. h. 57% des ganzen Netzes mit rund 78% des Gesamtverkehrs, elektrisch betrieben.

Das Teilstück Lengnau—Münster, 12,97 km, welches der Berner Alpenbahngesellschaft Bern—Lötschberg—Simplon gehört, ist von der Schweiz. Bundesbahnen im Auftrage dieser Gesellschaft elektrifiziert worden. Nach wie vor werden die S. B. B. den Fahr- und Zugdienst auf dieser Strecke besorgen und ausserdem die hierfür nötige elektrische Energie liefern.

Die Strecken Zollikofen—Biel und Lengnau—Delsberg werden durch die Traggerwerke Biel und Burgdorf, die Strecke Sargans—Chur durch das Unterwerk Sargans und die Strecke Winterthur—Romanshorn—Rorschach durch die Unterwerke Grütze und Gossau gespiesen.

Die Unterwerke sind durch Übertragungsleitungen mit den Kraftwerken verbunden und transformieren den unter einer Spannung von 66000 Volt zugeführten Strom auf die Fahrdrainspannung von 15000 Volt.

Die Fahrleistungen der neuen Strecken weisen die gleiche Ausführung auf wie die in den letzten Jahren ausgeführten Anlagen. Der über den Geleisen mit einem Tragseil und Hängedrähten in einem Abstand von 5,50 bis 6 m von Schienenoberkante aufgehängte Fahrdrain ist ein Hartkupferdraht von 13 mm Durchmesser und 107 mm² Querschnitt. Die eisernen Tragwerke bilden auf der freien doppelseitigen Strecke einen geschlossenen Rahmen, der aus zwei Masten und einem Querträger gebildet wird, während auf den einspurigen Strecken Tragmaste mit Auslegern für die Fahrleitung verwendet werden. Bei Störungsfällen können Fahrleistungen der freien Strecke und diejenigen der Stationen einzeln ausgeschaltet werden. Bei Unterbrechung der Stationsfahrleistungen wird die Betriebsfähigkeit auf den freien Strecken durch Umgehungsleistungen aufrecht erhalten.

Auf den bis 15. Mai 1928 elektrifizierten 1624 Bahnkilometern des S. B. B.-Netzes kann beim heutigen Verkehr mit einer jährlichen Kohlenersparnis von 55000 Tonnen gerechnet werden. (Mr.)

Stanserhorn-Bahn. Am 17. Mai (Aufahrtstag) nimmt die Stanserhornbahn ihren Betrieb wieder auf. Die letztes Jahr ganz wesentlich (bis 25%) reduzierten Taxen bleiben auch dieses Jahr in Kraft. Am gleichen Tag wird auch das Hotel Stanserhorn-Kulm eröffnet.

Pilatus-Bahn.

Seit Beginn des Sommerplanes, dem 15. Mai, vermitteln 5 Zugpaare im direkten Anschlusse an die Brünnigh- und Dampfschiffkurse den Besuch nach Pilatus-Kulm.

Prüfen und das Beste behalten! Prüfen: an Hand von Mustern, dann werden Sie das Beste, die Burgunder- und Beaujolaisweine von POMMIER FRÈRES in Villerfranche-Beaujolais, erkennen und in Ihren Keller legen. Die Lieferung erfolgt franco verzollt.

Dewar's
"WHITE LABEL"
WHISKY

Agence pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

NÖLTINGS
Radio-Electrophon
ist ein kombinierter
Grammophon - Radioapparat

Er leistet das Vollkommenste in naturgetreuer, tonreiner Wiedergabe von Konzertübertragungen und vereinigt in sich

4 wesentliche VORTEILE:
Grammophon-Verstärkung
Radio-Übertragung
(In- und ausländische Stationen)
Orchester-Übertragung und
Sprachvermittlung

Der **Radio-Electrophon** ist allen ähnlichen Fabriken bedeutend überlegen und in seinen Kombinationen einzig dastehend. Verlangen Sie kostenlose Vorführung durch:

„Nervag“ Radio-Electrophon-Vertriebs-A.-G. z. Sihlporte, Zürich 1 (Telephon Selnau 33.49)

Concierge de nuit

trouverait place stable, dans bon hôtel d'une grande ville de la Suisse romande. Connaissance des langues exigée et références de premier ordre indispensables. Adresser offres avec photo.

Case postale 5431 Mt. Blanc. Genève.

Gesucht

für 15. Juni tüchtig, sprachkund. **Journalführer**, der auch an der Reception mithilft. Ferner 1 tüchtig. **Hallenchef** und 1 erster **Chef de rang-Weinbutler** für Restaurant. Eintritt 1. Juli. Kurhaus & Grand Hotel des Bains, St. Moritz.

BUTTER

1a. Tafelbutter, sowie süsse Rahmbutter für Küche und Konditorei, offeriert fortwährend zu den billigsten Tagespreisen. Gerber, Elb., Butterengrosshandl., Neuenburg, Telephon No. 12.67. Rue Epancheurs 5. Versand von 2 Kg. an.

Wollen Sie ein
Hotel, Kurhaus, Pension, Gasthof, Restaurant
kaufen od. verkaufen
so wenden Sie sich an d. Liegenschaftsbureau

A. Macck-Kössler
Luzern
Pilatusstrasse 3a

Seriöse, diskrete Behandlung zu allen Liegenschaftsbedürfnissen. Verlangen Sie Gratis-Auswahlliste der Verkaufs-Objekte. (202 k)

Zu verkaufen
aus Gesundheitsrücksicht, prächt.

Hotel

glänzende Lage, ganz renoviert, reich an Mobilien. Gesellschafts-säle, geräumige Lokale, Garage. Geachtete Kundschaft, grosser bewiesener Geschäftsumsatz. Preis Fr. 60000.—. Schriftl. Offerten unter Chiffre P 12508 F an Publicitas, Bern.

Zu verpachten

Hotelrestaurant und Pension

in schöner Lage direkt am Bodensee. Beliebter Ausflugsort. Für tüchtige Wirthe (männlich Koche & eine Köchin) günstige Existenz. Angeb. unt. Chiffre Q 1486 G an Publicitas, St. Gallen.

Zu kaufen gesucht
mittleres

Hotel - Restaurant

neuzeitl. eingerichtet, Jahresgeschäft, sehr hoher Anzähl. Vermittl. vork. Ausführl. Angebote unt. Chiffre M. X. 2723 erbeten an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ARGO SILBERBAD
SPART ZEIT

SPART GELD

Emil Mayer, München
Briennerstrasse 38

TAUSENDE ANERKENNUNGEN ERZIELT HOCHGLANZ

25 Doppelschlafzimmer werden zu hotel-preisen verkauft!

Wegen Modelländerung u. sehr grossem Lager werden 9 Zimmer in Kirschbaum, 7 in Mahagoni und 9 in Eiche direkt an Hotels verkauft. Diese formschönen Einrichtungen sind in bewährter Qualität für Privat-Ausstattern gearbeitet, zuverlässig abgespart, speziell bei Zentralheizungen haltbar. Jedes mit Stetligem Spiegelschrank u. Kommode oder Frisiertoilette à Fr. 980.— bis 1450.— gegen bar. Ausserdem einige Rest-Occasionen zu Spottpreisen. Wer für diese Qualitäts-Produkte einer der grössten Schlafzimmerfabriken Interesse hat, erhält Auskunft unter Chiffre Z. S. 1447 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

General- oder Etagen-Gouvernante
in den 30er Jahren, erfahren, unschuldig, energisch, viel geriebt, guter Charakter, gut präsentierbar.
sucht gut bezahlten Posten.
Von Häusern, die auf vertraute Schweizerkraft achten, gefl. Offerten erbeten unter Chiffre G. M. 277 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissier
Ich commis cherche place de suite ou à l'année. Libre de suite ou à convenir. Suisse ou étranger. Très bonnes références. Adr. off. sous B 3889 L Publicitas Lausanne.

Neue Fahrpläne

Schweizer Kursbuch Bopp. Die 73. Ausgabe dieses Kursbuches bringt wieder einige Verbesserungen. Die ersten Seiten des Doppelschlages enthalten auf einer grossen übersichtlichen Karte alle Bahn-, Schiffs- und Postlinien, sowie die Auslandsanschlüsse. Die neu eingeführte genaue Numerierung aller Linien hat sich ausserordentlich zweckmässig erwiesen und die Handlichkeit und Zuverlässigkeit des Kursbuches bedeutend erhöht. Eine besondere Übersichtskarte der internationalen Anschlusslinien nach den Nachbarländern und ein Plan der europäischen Flugverbindungen ergänzen die Fahrpläne, die alle Verkehrsinstitutionen mit Einschluss der Tarife umfassen. Zum Preise von Fr. 1.70 kann der „Bopp“ bei allen Verkaufsstellen (Bahnhöfen, Buchhandlungen, Papeterien) bezogen werden.

„Blitz“-Fahrplan. Die Handlichkeit und Zuverlässigkeit des „Blitz“ sind bekannt. Die neue Ausgabe enthält ausser den Fahrplänen der verschiedenen Verkehrsmittel die Fahrpreise ab Zürich, die Zugnummern, Wagenklassen, Anschlusszeiten, Fernnummern und zahlreiche wertvolle Mitteilungen über Verkehrseinrichtungen, Rundreisebillets usw. Er kostet Fr. 1.30 und ist an jedem Kiosk, Billetschalter und in allen Papeterien und Buchhandlungen erhältlich.

Kursbuch „National“. Das Kursbuch „National“ (Verlag: Emil Birkhäuser & Cie., Basel) tritt mit der 174. Ausgabe auf den Plan. Zuverlässigkeit und grösste Vielseitigkeit bei klarer, gut lesbarer Schrift sichern ihm stets neue Freunde. Die bisherige umfangreiche Auslandsabteilung ist wesentlich erweitert worden, ferner enthält das Kursbuch nunmehr auch die

Kurspläne des nationalen und internationalen Flugverkehrs. — Mit dem Erwerb des „National“ ist eine Reiseunfall-Versicherung, gültig für ganz Europa, verbunden, die mit Fr. 5000.— Versicherungssumme konkurrenzlos dasteht. Das Kursbuch „National“ darf daher jedermann empfohlen werden. Preis Fr. 1.80.

„Bürkli“. Rechtzeitig zum Fahrplanwechsel erschien auch der „Bürkli“, bekannt durch Zuverlässigkeit und Vollständigkeit. Die übersichtliche Darstellung der Pläne und die einheitliche, leicht verständliche Erklärung der Zeichen tragen zu seiner Beliebtheit bei.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Werbematerial erbitten

Mit Schreiben vom 11. Mai an die Direktion des Zentralbureau ersucht die **Banque Suisse et Roumaine in Bucarest**, Rue Sardan 9, um Zustellung von Werbematerial der Schweiz zwecks Verteilung durch ihr Reisebureau.

Wir geben hiemit das Ersuchen an die regionalen und lokalen Kur- und Verkehrsvereine weiter, mit der Bitte um promptes Entsprechen. In Frage kommen Führer, Prospekte, Pliants und andere gemeinsame Werbeshriften.



Der echte Chianti!

ist immer gut und edel. Meine Chianti-Weine werden direkt aus der wirklichen Chianti-Zone importiert und in meinem kühlen Felsenkeller gelagert. Erst wenn der Wein sich völlig entwickelt hat, wird er in Fiaschi abgefüllt. Achten Sie auf den mit meiner Unterschrift versehenen Originalverschluss, dann sind Sie sicher, den köstlichen, ausgereiften Chianti zu trinken, der Ihrem Gaumen wohlut und den Magen erwärmt.



Das ist **Chianti-Dettling** der echte aus der *Zona vinicola del Chianti*

ARNOLD DETTLING + CHIANTI IMPORT + BRUNNEN

ROT WEIN-ESSIG WEISS
reines Gärungsprodukt
zu Fr. 55.— 100 Liter in Leihgebunden
Talbahnhofstation
liefern
C. A. PETER & Co., WINTERTHUR
WEIN-ESSIG-FABRIK

Alpenkurhaus im Säntisgebiet, gut bekannter Touristenplatz, Ausflugsziel für Schulen, Vereine, Gesellschaften, Ferienkurort, Sommer- u. Winterbetrieb, grosse u. gute Gebäulichkeiten, Land, Wald, Inventarwert Fr. 25,000.— Durchschnittlicher Jahresumsatz (inkl. 2 nassen Sommern) Fr. 70,000.— Gute Existenz für tüchtige Wirtsleute (6 Jahre im gleichen Besitz). Preis Fr. 132,000.— Anzahlung Fr. 25,000.—
R. Hegetschwiler, Sihlramtsstrasse 5, Zürich 1.

Partie-Köche
für erstklassige Betriebe in Jahres- und Saisonstellen zu sofortigen und späterem Eintritt
gesucht

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sofort erbitten an das **Arbeitsamt Baden-Baden**, Fernruf 1055.

Jüngere
BUREAU-VOLONTARIN
gesucht
mit Eintritt anfangs Juni in erstklassiges, mittelgrosses Haus nach Lugano. Deutsch, Franz. und Englisch, sowie Maschinenschriften erforderlich. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbitten an Postfach 11104 Lugano-Paradiso.

GESUCHT
in grösseres Hotel im Engadin:

- 1 **Näherin**, die auch gut maschinenstopfen kann, Eintritt 15. Juni;
- 1 **Personalköchin**, Eintritt 1. Juni;
- 1 **Eigenportier**, Eintritt 15. Juni;
- 1 **Angestellten-Serviertochter**, Eintr. 15. Juni;
- 1 **Zimmermädchen**, Eintritt 15. Juni.

Off. mit Zeugnisabschriften u. Photographie, sowie Lohnansprüchen an **Kurhaus Chantarella in St. Moritz**.

GESUCHT PER SOFORT
TUCHTIGER CHEF

für Spezialrestaurant in Zürich. Besondere Kenntnisse in der Präparation guter Hors d'œuvres, gute Kenntnisse und der Fondus in allen Arten. Gute Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsangaben und Referenzen an **P. Peyer, Restaurant Coq Hardi, Zürich 1, Linthschersstrasse 21.**

Gérant-Directeur
Chef de réception-aide du propriétaire

Directeur d'hôtel depuis plusieurs saisons à l'étranger et en vacance pour l'été désire emploi comme gérant ou chef de réception directeur ou aide du propriétaire pour les mois d'été, montagne de préférence. Toutes premières références à disposition. S'adresser à chiffre C. A. 2654 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht
auf Herbst 1928 oder Frühjahr 1929 grösseres **Hotel oder Restaurant**

nur Jahresgeschäft in grösserer Stadt. Gef. Off. unter Chiffre B. E. 2797 an die Schw. H.-R., Basel 2.

Unterhaltungsmusik

Erstklassiger Geiger und Klavierspieler für Juli u. August frei. Offerten unter Chiffre K. 2705 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante, Stütze

im Hotelfach bewandert, deutsch und franz. sprechend, **sucht Posten** in Höhenkurort. Bescheid. Ansprüche. Ia. Referenzen. Offerten unter Chiffre F. D. 2788 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Hotel und Grossrestaurant in Zürich

ANNONCEUR
zu sofortigem Eintritt, sowie ein

WARENKONTROLLEUR
per 1. Juli. Selbstgeschriebene Offerten mit Saläransprüchen und Photo an Bahnhofsstrasse No. 20262 Zürich.

Zu verkaufen

an erstklassigem Sommer- und Winterkurort gut eingerichtetes **HOTEL** mit 35 Betten und mit einem sehr gut eingeführten **TEA-ROOM**. Das Objekt hat erstklassige Lage, sehr gute Rendite und würde einem strebsamen Hotelier gesicherte Zukunft bieten. Interessenten belieben mit Anfrage Anzahlungsmöglichkeit und Referenzen anzugeben, worauf nähere Angaben erfolgen werden. Diskretion zugesichert. Offerten unter Chiffre Z. 4257 Y. an Publicitas Bern.

Zu pachten event. zu kaufen gesucht:
Mittleres

Hotel-Restaurant

oder Zweisaison Fremdenhotel. Rendite muss nachgewiesen werden können. Suchende sind solvente Fachleute mit prima Referenzen. Diskretion zugesichert und verlangt. Offerten gefil. unter Chiffre M. R. 2791 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
un conducteur

sachant conduire, pour le service des bagages. Place à l'année. Faire offres avec références, certificats et présentations à la Direction de l'Hôtel Central à Lausanne.

Grand établissement
de la Suisse romande

demande
1^{re} et 1^{me} dames de buffet

Place à l'année. Faire offres avec certificats, références et présentations sous chiffre D. X. 2774 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Schweizer Hotelbesitzer
sucht für seinen Bruder

tücht. Fachmann, der sich im Ausland befindet, leitende oder

Vertrauensstelle

in einem Hotel. — Gef. Offerten unter Chiffre O. O. 2737 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Altrenommiertes

WEINRESTAURANT

I. Rang in Universitätsstadt am Rhein, mit grossem Delikatessengeschäft verbunden mit bedeutender Stadtküche, hat wegen vorgerückten Alters des Besitzers, mit gesamtem Inventar zu vermissen event. zu verkaufen. Offerten unter Chiffre P. L. 2787 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sehr tüchtige Geschäftsfrau aus der Hotelbranche mit eigenem Geschäft wünscht

HEIRAT

mit ebensolchem Fachmann, Oberkellner oder dergl. zwecks Vergrösserung des Geschäftes. Diejenigen, die ein glückliches, harmonisches Leben zu schätzen vermögen, haben den Vorschlag. Alter 35—48 Jahre, Ausführender Offerten mit Bild sende man unter Chiffre H. K. 2793 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Anonymes zwecklos.

Schläuche

jeder Art
Hanf- und Gummischläuche
Feuerlösch-Einrichtungen
Sprengwagen etc.
Schieb- und Ausstell-Leitern etc.

Ehrsam-Denzler & Co., Wädenswil
Telephon 56

Hotel-Pension

30 Betten, mit einer halben Jucharte Umschwung, prächtig gelegen, im Berner Oberland, gesundheitshalber zu Fr. 75,000.— inkl. Mobiliar

zu verkaufen
Anz. ca. Fr. 20,000.—. Nachweis sehr rentabl. u. gut bek. Saisonsesch., besond. geeign. f. junge, tücht. Fachl. Interessenten belieben sich anzumelden unter Chiffre C 1227 T an Publicitas Thun.

Direction d'hôtel

est cherché pour automne prochain ou date à convenir par jeune hôtelier, Suisse, ayant toujours travaillé dans maisons 1^{er} ordre suisse et étranger. Connaissances pratiques toutes branches à fond, trois langues, marié à femme capable. Préférence place à l'année. Nombres relations sérieuses, meilleures références. Ecrire sous chiffre S. R. 2708 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wie
von Gross- und Kleinbetrieben

über

MOXYD

das selbsttätige Silberreinigungspulver

geurteilt wird:

Wir bestätigen hiermit gerne, dass wir mit dem selbsttätigen Silberreinigungspulver „MOXYD“ sehr gute Erfahrungen gemacht haben und werden wir dieses in Zukunft immer nachbestellen. Wir können „MOXYD“ allen Hotels und Restaurants aufs beste empfehlen. Mit diesem ist endlich mal ein praktisches Silberpulver erfunden, das zugleich das Silber nicht angreift.

Wir bestätigen mit Gegenwärtigem gerne, dass wir seit einiger Zeit das „MOXYD“-Pulver sich gute Erfahrungen gemacht haben und ausgezeichnete Resultate erzielen. Wir können dasselbe nur empfehlen.

Mit dem von Ihnen gelieferten „MOXYD“-Pulver habe ich gute Erfahrungen gemacht und bin damit sehr zufrieden. Ich kann das Silberputzverfahren mit „MOXYD“ bestens empfehlen.

In Beantwortung Ihrer Zuschrift vom 16. April teilen wir Ihnen mit, dass wir mit Ihrem Silberputzpulver „MOXYD“ sehr zufrieden waren und es bestens empfehlen können.

Referenzenliste zu Diensten

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Prospekte. Gratis und franko durch das General-Depot

P. R. Naef & Co

Zürich

Sihlstrasse 17 Tel. Seinau 99.59

Insrieren bringt Gewinn!

GOLDENE MEDAILLE
an der Ausstellung für das Gastwirts-Gewerbe 1927 in Zürich

Er ist eben doch der beste

Bestellen Sie heute noch Probefläsche zu 5 kg à Fr. 3.50 das kg beim **Fabrikanten Richard Kaiser, vorm. Gustav Himpel, Rapperswil (St. Gallen)**, Telephon 27

Kaffee-Zusatz Himpel

sogenannter Kaffee-Essenz

Bestellen Sie heute noch Probefläsche zu 5 kg à Fr. 3.50 das kg beim **Fabrikanten Richard Kaiser, vorm. Gustav Himpel, Rapperswil (St. Gallen)**, Telephon 27

La défense contre les escrocs

Il y a quelque temps, — c'était en février dernier — à Paris, un Anglais se présentait dans un grand hôtel de l'Avenue des Champs-Élysées. Il se disait capitaine de l'armée des Indes et vivait largement. Un samedi soir, les banques étant fermées, il remit un chèque à l'hôtelier et se fit verser une somme de 3000 francs. Le lendemain, il disparut sans tambour ni trompette, en emportant une valise dérobée à la gare du Nord et dans laquelle il avait trouvé le carnet de chèques. Ce qu'il y a d'étonnant dans cette affaire, c'est que l'escroc put répéter son coup dans neuf autres grands hôtels parisiens. Finalement toutefois, il fut arrêté et condamné à 18 mois de prison.

Des faits divers de ce genre ne sont que trop fréquents dans l'hôtellerie, non seulement en France, mais dans tous les centres de tourisme. Le chèque sans provision ou le chèque falsifié sont l'une des plaies les plus dangereuses de la grande hôtellerie moderne. Les choses vont si loin qu'on commence à envisager des mesures défensives. Ce n'est vraiment pas trop tôt.

La France Hôtelière, organe officiel de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, s'étonne à bon droit du fait que le faux capitaine anglais ait pu successivement tromper une dizaine de grands hôteliers de Paris. Une telle chose serait impossible si les directeurs ou propriétaires d'hôtels, rompant avec leur égoïsme ou avec leur gêne d'être tombés dans un piège, savaient et voulaient prendre les moyens de s'avertir mutuellement de la présence d'un escroc dans une ville. Notre confrère, en conséquence, les invite à l'aviser immédiatement dès qu'un cas semblable est constaté. Il publiera cette communication en bonne place, donnera si possible le signalement du voleur et mettra en garde tous les autres collègues. Le premier hôtelier dupé sauvera ainsi l'intérêt général de la corporation. Dans une autre occasion, ce sera lui qui profitera de l'avertissement lancé par un autre hôtel. Cette manière d'agir a du reste déjà été introduite dans d'autres branches du commerce.

En Amérique, où le chèque joue dans les affaires un bien plus grand rôle qu'en Europe, les escrocs sont naturellement plus nombreux. Qu'ont fait nos collègues d'outre-Atlantique? — L'American Hotel Association a tout simplement conclu un accord avec l'Association américaine des banquiers. Dès qu'une banque se trouve dans le cas de refuser le paiement d'un chèque sans valeur ou sans provision provenant d'un hôtel, elle télégraphie immédiatement à cet hôtel pour lui indiquer le motif de son refus. Ainsi; très souvent, l'hôtelier et la police peuvent atteindre le voleur avant qu'il ait eu le temps de disparaître; en tout cas, il est appréhendé avant d'avoir pu aller bien loin.

La France Hôtelière recommande donc l'application de ces deux mesures: signalement des escrocs dans le journal corporatif; entente avec les banques pour en obtenir un avertissement immédiat. Si de cette manière les hôteliers ne sont pas complètement à l'abri, du moins ils augmentent considérablement leur sécurité.

En Suisse, nous avons déjà de temps à autre l'occasion de mettre en garde, dans notre journal, contre des individus coupables d'escroqueries de plus ou moins gros calibre. Mais il est à supposer que bien des hôteliers, de peur de faire savoir qu'ils se sont laissés surprendre par un agrefin, préfèrent garder pour eux leur déconvenue et n'en soufflent mot à leurs collègues. C'est là une fausse honte dont il faut absolument se débarrasser. Les escrocs modernes sont si habiles qu'il n'y a vraiment pas à se sentir humilié d'avoir été surpris par l'un d'eux. Pour les départs sans paiement, en particulier, l'avertissement dans le journal corporatif, avec le signalement et tous autres détails utiles,

peut souvent éviter des pertes à des collègues; c'est là un acte de solidarité bien comprise. Il s'agit du reste de bons services réciproques; l'hôtelier qui a signalé un escroc, en effet, peut bénéficier une autre fois de la mise en garde lancée par un autre hôtel.

Le danger des chèques sans provision ou d'autres opérations illicites en banque étant plus particulièrement à craindre dans les villes importantes, les sociétés d'hôteliers de ces localités devraient imiter les Américains et s'entendre à ce sujet avec les banquiers de la place. Cette entente ainsi limitée ne devrait pas être difficile à conclure. En outre, il serait bon que les sections les plus importantes de la S. S. H. organisassent un service de renseignements par téléphone pour aviser immédiatement les collègues de la présence d'un parasite de l'hôtellerie. Le secrétariat, ou la présidence de la section, éventuellement un hôtelier désigné à cet effet seraient chargés de ce service.

Il est évident que la défense contre les escrocs implique toujours un contact étroit avec la police. Ce contact pourrait être assuré par le service dont nous venons de parler.

Pour lutter contre le grand ennemi des hôteliers

C'est l'ennui qui est le plus dangereux ennemi de l'hôtelier, un ennemi sournois, qui ne se laisse déceler que lorsqu'il a déjà fait ses irrémédiables ravages.

La vue magnifique dont on jouit de vos terrasses, le confort élégant de vos salons, de vos salles de lecture et de jeu, le plaisant aménagement de vos chambres comme les jouissances variées de votre table ne suffisent pas pour combattre l'ennui qui soudain, pour les motifs les plus futiles, souvent même sans apparence de raison, s'abat sur vos hôtes et les fait déguerpir. Bien rapidement, les ingrats oublient les plaisirs dont la veille encore ils se déclaraient si entièrement satisfaits, comme les félicitations qu'ils vous décernaient dans un concert de louanges. Il suffit, pour provoquer l'ennui, du départ de relations agréables, d'une négligence ou d'une faute de service, d'un retour de froid, d'une journée de pluie, d'un mot aigre-doux échangé pour une place prise, du voisinage d'enfants trop bruyants, mesquins motifs qui peuvent avoir les plus déplorable résultats. Et ce qui est le plus grave, c'est que l'ennui se gagne comme une grippe; une seule famille contaminée peut le communiquer à un grand nombre d'autres hôtes.

Il faut donc combattre l'ennui par tous les moyens. Les jeux divers, les albums d'illustrations, les revues, les romans, la musique, la danse ne suffisent pas toujours, et du reste les goûts des clients sont si variés qu'il est difficile d'adapter le remède à leur mentalité du moment.

Les touristes trépidants de notre tourbillonnante époque exigent tout à la fois du moderne, du mouvement, du captivant, de l'instructif. La meilleure distraction qui répond actuellement à cet état d'esprit, c'est le cinéma. Les projections cinématographiques plaisent à tous les âges et à tous les caractères.

Tout hôtel qui reçoit des touristes pour un séjour d'une certaine durée, qui cherche à les retenir et à conserver leur clientèle pour les saisons suivantes, devrait s'organiser pour réaliser des projections cinématographiques.

Le cinéma est un moyen merveilleux d'attirer l'attention de vos hôtes sur les curiosités touristiques: naturelles, historiques, architecturales et artistiques de la région, sur les mœurs et les coutumes de ses habitants, sur ses productions, ses industries, son commerce. Ainsi les hôtes de passage s'attacheront au pays et, le connaissant mieux, ils y reviendront.

L'idée d'organiser des projections cinématographiques dans les hôtels est de nos jours pratiquement réalisable, et cela non seulement dans les palaces dont les riches voyageurs supportent facilement les augmentations, mais également dans les hôtels de moyenne importance, qui doivent compter sur le budget plus modeste des touristes ou des baigneurs qui descendent chez eux.

Il faut d'abord un appareil de projections avec sa lanterne, sa lampe et l'écran. C'est la plus grosse dépense; mais on peut choisir des types qui ne coûtent pas très cher et qui pourtant fonctionnent d'une manière fort satisfaisante. Quant à l'installation dans un salon de l'hôtel, elle n'exige que des frais insignifiants. Un employé de la maison, par exemple celui qui s'occupe de l'électricité, est facilement dressé à la projection.

Les éditeurs de films de documentation et d'enseignement possèdent des collections très variées de films sur des sujets susceptibles d'intéresser les touristes. Les copies positives de ces films se vendent ou se louent à des prix très abordables.

Mais il y a mieux à faire avec l'aide de la Société de développement locale, ou grâce à une entente entre plusieurs hôteliers de la même région: c'est l'édition de films originaux, réalisés dans le but bien précis d'intéresser et même d'attacher à la contrée les touristes, les sportifs, les baigneurs et les hôtes qui font une cure climatique. L'amateur qui prend des vues cinématographiques n'est plus si rare de nos jours; dans quelques années il sera aussi courant que le photographe amateur. Pour un prix relativement modique, on peut se procurer un appareil de prises de vues fort pratique avec les accessoires nécessaires et les films vierges. Il serait possible alors de montrer dans les détails, à une famille de touristes qui se dispose à partir, certaines curiosités des environs qu'elle ne connaît pas encore et de la décider à prolonger son séjour. Certains films tournés en présence des hôtes, ou même avec leur figuration au cours d'une excursion ou de manifestations sportives, seraient une amorce intéressante et engageraient sûrement les clients à revenir et à envoyer leurs amis.

(D'après la Revue de l'Hôtel.)

L'art et la publicité moderne

M. H. Tanner, technicien en publicité, a fait l'hiver dernier à la Société des Arts, à Genève, une conférence reproduite le 21 janvier par le *Journal de Genève*. Elle contient des indications aussi intéressantes qu'utiles pour les hôtels et les sociétés de développement faisant de la propagande par l'affiche.

L'art sert à exprimer un état d'âme. La publicité est l'ensemble des moyens à employer pour faire connaître une marchandise et la faire vendre, ou bien pour faire connaître une entreprise commerciale et lui attirer de la clientèle.

Ce n'est pas la publicité qui vient à l'art pour lui aider à exprimer des états d'âme; les grands peintres, les grands sculpteurs n'ont pas fait de publicité. C'est au contraire l'art qui vient à la publicité, lui apportant ses moyens d'expression, ses procédés graphiques, ses sources de suggestion.

En publicité, l'art n'est pas la chose principale; il ne constitue qu'une manière de perfectionner la publicité pour la rendre plus efficace.

Il est évident que l'art, dans cette nouvelle fonction, subit nécessairement des modifications profondes. Il ne peut plus dériver uniquement des sentiments de l'artiste; il faut qu'il se plie aux goûts, à la culture et à la psychologie de la clientèle à laquelle s'adresse la publicité. A l'art primitif, à l'art médiéval, à l'art romantique, à l'art impressionniste s'ajoute aujourd'hui l'art commercial.

L'artiste aura beau se rebiffer contre les conseils des commerçants; coûte que coûte, il devra lui aussi s'assimiler le sens commercial, ou bien renoncer à se mêler de préparer des affiches ou des modèles de clichés.

La publicité doit successivement:

1. Eveiller la curiosité;
2. Susciter l'intérêt;
3. Fixer l'attention;
4. Créer le besoin;
5. Offrir de quoi le satisfaire.

Le rôle de l'artiste sera de trouver les formules graphiques les meilleures pour atteindre ces buts. L'affiche n'est pas une pièce de musée; elle est destinée à la rue, où elle doit accrocher le spectateur au passage, même s'il n'a pas l'habitude de s'arrêter devant les panneaux de publicité, même s'il est pressé. Elle doit jouer le rôle du marchand forain, qui attire le public devant son étalage en criant tout haut les avantages à tirer de l'achat de ses marchandises. Elle doit produire son premier effet dans l'éclair d'un coup d'œil, puis agir comme une véritable obsession et enfin comme une séduction. Avant tout elle doit être simple; l'artiste doit se faire violence et songer qu'il travaille pour la foule, non pas pour d'autres artistes.

Voici les principales règles à suivre dans la préparation d'une affiche:

L'œil retenant mieux les formes que les couleurs, simplifier les formes, les équilibrer, les accuser; utiliser des couleurs contrastées et aussi peu nombreuses que possible; placer le texte au bas de l'affiche et le dessiner en lettres très simples, très lisibles et visibles de loin; ne jamais oublier que le goût moyen du public le fait préférer toujours la *représentation réaliste* à la *représentation purement artistique*.

Cette règle de la représentation réaliste demande quelques explications, car elle est trop souvent méprisée.

De tous les moyens publicitaires, c'est l'étalage qui a le plus grand rendement; or l'étalage est la représentation la plus réaliste qui soit, parce qu'il expose l'objet lui-même de la publicité. Les Américains, qui depuis longtemps sont nos maîtres en publicité, ont remarqué que le réalisme est le langage le plus direct, le plus rapide et le plus clair; c'est pour cette raison qu'ils font un si large emploi de la simple photographie dans leur réclame. L'artiste peut s'imaginer qu'il réussira à épurer le goût de la foule; le commerçant lui répondra qu'il ne lui verse pas telle et telle somme pour relever le niveau artistique du peuple, mais pour écouler plus facilement un stock de marchandises, pour attirer des clients acheteurs et consommateurs, qu'ils soient ou non doués de sens artistique.

Evidemment, il y a des clients sensibles à l'art moderne; mais c'est là une exception: la foule veut des choses simples, de bon goût, réalistes et sympathiques. Une affiche pour le tourisme peut parfaitement se borner à représenter tel qu'il est le pays dont elle doit signaler les attraits; la neige jaune ou verte, l'herbe rouge, les visages chocolat, les nuages aux formes impossibles ne disent rien au gros public. Donner la préférence à une affiche exagérément moderne, c'est restreindre imprudemment l'action de cette publicité aux seuls amateurs de l'impressionnisme, c'est-à-dire à une fraction infime de la foule qui devrait être touchée par l'affiche. C'est donc en somme s'exposer à une véritable perte.

C'est le goût du public, c'est son caractère propre qui dans chaque pays inspire les règles de l'art commercial. Voilà pourquoi on voit dominer en Amérique la photographie, l'héliogravure, la trichromie, l'offset; en Angleterre les mêmes affiches réalistes, avec un peu plus de fantaisie et d'humour; en France plus de talent, plus d'arrangement conventionnel ou badin, plus de désordre dans les genres; en Allemagne le goût du massif, de la vigueur calme, de l'impression

par le colossal; en Italie l'amour de la couleur ou l'art, non encore suffisamment commercialisé, l'emporte sur les besoins publicitaires.

Une seule et même affiche ne peut donc avoir la même efficacité dans des pays de caractères différents.

Voici ce que dit M. Tanner de l'affiche suisse:

«La Suisse, placée au carrefour de toutes les influences, a réussi à se créer une technique publicitaire en prenant aux pays voisins ce qui lui paraissait bon à utiliser. Le genre allemand a joué dans cette synthèse un rôle prépondérant, ce qui fait que l'art commercial suisse est avant tout statique et un peu schématique. Ce qu'il perd en finesse, il le gagne en puissance. Il y a chez nous pas mal d'artistes qui s'exercent à l'affiche. Ils croient volontiers — et c'est une lourde faute — qu'une affiche est un tableau simplifié, qu'il suffit d'accuser des contrastes de couleurs et de heurter des formes pour réaliser ce message graphique dont on attend un accroissement des ventes ou un succès dans les affaires. Le problème, hélas! est moins simple que cela. C'est la traduction graphique d'un appel au client et cela implique la connaissance de la mentalité et de la culture de ce client, de ses besoins, de ses préoccupations, l'assimilation totale d'une opération psychologique, le flair enfin, qui est une pratique du génie.»

En résumé, dans la création d'une affiche, le rôle principal doit être dévolu au technicien en publicité; l'activité de l'artiste doit se borner au rôle d'interprète. Si ces rôles étaient renversés, on aurait peut-être de belles affiches, mais on aurait sûrement beaucoup moins de bonnes affiches, ce qui n'est pas du tout la même chose.

Pour devenir de véritables affichistes, il suffira aux artistes d'étudier la publicité et de se renseigner sur les besoins de l'industrie, du commerce, du tourisme. Mais ils feront bien de ne pas trop se fier aux estimations des critiques d'art, qui considèrent la publicité par l'image comme un domaine strictement réservé aux artistes et conduisent

ces derniers à concevoir l'œuvre graphique en dehors de toute préoccupation d'affaires. Une affiche artistique n'est pas nécessairement une affiche publicitaire. Mais cela n'est pas encore admis par tout le monde et nous verrons encore bien de l'argent gaspillé en ... belles affiches!

Assemblée générale du „Pro Lemano“

(Communiqué.)

Le 5 mai s'est réunie, au Restaurant des Deux-Gares, à Lausanne, sous la présidence de M. le Dr Gustave Kraft, vice-président, l'assemblée générale annuelle de l'Union Romande du Tourisme (Pro Lemano).

M. Chaudet, directeur, présenta un rapport très complet sur l'activité de l'association durant l'exercice écoulé. Cette activité a porté sur d'importantes questions d'un intérêt primordial pour le développement de notre économie romande.

Sait-on que, pour le seul canton de Vaud, le capital investi dans les chemins de fer privés, hôtels, pensionnats et instituts est de 270 millions de francs? C'est là une somme énorme, qui ne peut être rentée que par une propagande très active, constante et minutieusement organisée. Cette propagande touche à nos horaires internationaux, qui doivent faciliter le trafic touristique vers la Suisse romande, ainsi qu'à la bonne réputation de nos villes et stations d'étrangers, de nos hôtels et de nos établissements d'instruction en général.

Par la publication de guides illustrés, de prospectus divers, d'affiches, de cartes géographiques, etc. qui doivent être soigneusement distribués en Suisse et à l'étranger, le «Pro Lemano» contribue largement à cette œuvre importante.

L'assemblée apprit avec plaisir que l'intervention du comité du «Pro Lemano» pour engager nos hôtels et pensionnats à consommer, de préférence, les produits de notre agriculture et notre viticulture, a été entendue. Le Comité est chargé de poursuivre toutes démarches utiles dans ce sens.

Le rapport des contrôleurs des comptes de l'Union, lu par M. Amiguel, hôtelier à Chesières, accuse, pour l'année écoulée, un total de dépenses de 83,645 fr., couvert par les recettes. Le budget pour 1928 prévoit 95,000 francs de dépenses.

La série sortante des membres du conseil d'administration, composée de MM. Dr Gustave Kraft (Lausanne), Ch. Rochat (Genève), L. Gilliéron (Genève), R. Kluser (Martigny), X. Rémy (Bulle) et U. Cochard (Montreux), fut réélue, par acclamations, pour une nouvelle période de trois ans.

L'avenir de l'aviation commerciale

Aucun nouveau moyen de transport, lors de ses débuts dans l'utilisation pratique, n'a fait des progrès aussi rapides que l'avion. L'ingénieur Louis Breguet, le célèbre constructeur d'aéroplanes, a récemment exposé ce que sera selon lui l'aviation dans cinquante ans. Cinquante ans, d'ailleurs, est un chiffre qu'il faut prendre dans un sens très large; ce sera peut-être trente ans, peut-être vingt ans seulement. Nos enfants probablement, nos petits-enfants en tout cas verront les géants projetés sillonner les airs.

Dans cinquante ans, selon M. Breguet, tous les transports à longue distance de passagers, de poste, de messageries se feront par avions.

Grâce à sa vitesse, l'avion supplantera le chemin de fer pour les grands trajets continentaux. Le navire aérien remplacera le navire marin parce qu'il lui sera supérieur comme la traction mécanique a remplacé la traction animale parce qu'elle est plus rapide.

L'ingénieur Breguet estime que l'avenir est au gros avion de cent tonnes, entièrement métallique, muni de groupes motopropulseurs de 16 ou de 15,000 CV capable de parcourir 6,000 km sans escales, soit la distance de Paris à New-York, et de transporter à la fois 300 à 400 personnes.

Grâce aux cabines pour passagers et au confort de l'aménagement, le voyage Paris-New-York, d'une durée de quatorze heures, sera plus facile et moins fatigant que le voyage actuel Paris-Londres par train et bateau de nuit. Il sera équivalent à un voyage dans le plus confortable des sleepings de la Compagnie des wagons-lits pour aller de Paris à Marseille.

En organisant pour toutes les dix heures de vol des escales de détente et ravitaillement, on ira de Paris à Buenos Ayres, par Dakar et Rio-de-Janeiro, en 33 heures pour 12,550 km. On couvrira les 14,500 km qui séparent Paris de Yokohama en 40 heures, par Bagdad et Calcutta.

Les prix baisseront peu à peu à tel point qu'ils tomberont probablement au-dessous de ceux des paquebots de luxe. La multiplicité des moteurs rendra la sécurité parfaite. Les progrès de la radiogoniométrie et de tous les autres procédés de navigation aérienne permettra aux navires de l'air de se diriger aussi sûrement que les bateaux. La vitesse de 400 à 500 km à l'heure rendra très facile la marche contre les vents les plus forts.

Les avions géants pourront se poser sur l'eau aussi aisément que sur terre; ils auront donc à la fois les avantages des paquebots et ceux des chemins de fer.

Mais que deviendra le tourisme, que deviendra l'hôtellerie quand les voyageurs, sans s'arrêter, se maintiendront dans les airs en parcourant des milliers de kilomètres? L'automobile est déjà en train de transformer le tourisme; l'avion le bouleversera bien davantage encore.

L'avenir du tourisme en Grèce

La Grèce se met peu à peu au nombre des pays de tourisme et sa concurrence, avec le temps, pourra devenir très sensible pour les contrées où se dirigent actuellement les grands courants des voyageurs internationaux.

On lisait récemment à ce propos dans le *Messageur d'Athènes*:

«Partout il y a des paysages caractéristiques et des curiosités naturelles en nombre plus ou moins grand. Pour attirer les voyageurs dans un pays, il suffit d'une propagande habile. Plus cette propagande est intensive, plus il y aura de touristes. Ces derniers vont là où on sait les conduire.

«Il ne manque pas de gens s'imaginant que le voyage de Grèce est long et compliqué. Mais la Grèce n'est pas plus loin de Paris ou de Berlin que l'Égypte ou le nord de la Scandinavie. On va aux îles Canaries, où le tourisme entretient deux compagnies de navigation. On va à Hammerfest, au cap Nord et au cap de Bonne-Espérance. Le tourisme scandinave date à peine d'un quart de siècle; les fjords, le soleil de minuit, les lacs et les forêts nordiques mobilisent aujourd'hui des centaines de milliers d'étrangers. Déjà un courant touristique s'est créé vers la Laponie. Pourquoi ne viendrait-on pas en Grèce?»

«Mais il existe un autre tourisme dans lequel la Grèce est unique. Il s'agit du tourisme d'étude, du tourisme que l'on pourrait appeler universitaire. Là-dessus, la Grèce n'a à redouter la concurrence de qui que ce soit.

«D'un bout à l'autre de la terre hellénique, ce ne sont que souvenirs, évocations, sujets d'études. Au contact avec la Grèce antique, on se sent régénéré; l'intelligence s'affermie; le sentiment du beau prend le dessus. En Grèce, on apprend toujours. La Grèce est une école inépuisable.

«La question du tourisme universitaire vient d'entrer dans la voie d'une réalisation pratique. Sans réclames engageantes, sans propagande tapageuse, cette sorte de tourisme est déjà un fait accompli. Une puissante société américaine, *The International Student Hospitality Association*, de New-York, qui n'est pas une agence de voyages, mais qui a pour but, sans aucune arrière-pensée de spéculation, l'organisation de voyages d'études à travers le monde, nous envoie pour commencer deux groupes d'étudiants. Ce n'est qu'un prélude. La deuxième expédition se composera d'une centaine d'étudiants de toutes les grandes universités américaines, lesquels arriveront au Pirée directement de New-York et resteront en Grèce pendant un mois, visitant tous les lieux archéologiques, y compris ceux de la Médécène et de l'Héraïe, sous la conduite de professeurs. Puis ils s'embarqueront au Pirée pour retourner directement aux Etats-Unis.

«Chaque année, il y aura une expédition de ce genre. L'exemple de l'Amérique du Nord ne sera pas isolé. A la nouvelle de ce projet, des associations d'étudiants anglais, scandinaves, allemands, espagnols se sont mises en branle. L'impulsion a été donnée. On marchera de l'avant.

COGNAC MARTELL
Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis DEUX SIÈCLES

Préservatoire, beige, chaise
Peddig-Rohrmöbel
naturreis oder gebeizt
Wetterfeste
Boordoot-Rohrmöbel
Weidenmöbel
Gestülpte Rohrmöbel
in allen Farben
Liegestühle - Krankenstühle
Neuester, reich illustrierter
Katalog zu Diensten
CUENIN-HÜNI & CIE
Rohrmöbelfabrik, Klettberg (Bern)

Lawn Tennis - Golf - Trainer
Lawn Tennis Professionals Association of England,
American Golfers Profs. Association, Los Angeles, Calif.
wünscht **Sommer-Engagement**
la. Schweizer Hotel- und Intern. Referenzen.
Gefl. Zuschriften unter Chiffre H. H. 2733 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

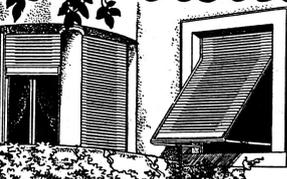
Fourneaux de cuisine
Installations complètes de cuisines, ventilation et service d'eau chaude pour Hôtels, Pensions, Restaurants et Cliniques
Chauffage central - Buanderies
Ateliers de Construction
Armand Pahud & Cie, Rolle
Maison fondée en 1897

REINHARTIN
die neue Sole für
EIS-, KÜHL- UND GEFRIERANLAGEN
Patentiert in allen Kulturstaaten!
Kein Metallgriff! Kein Ausfallen unlöslicher Salzkristalle! Keine Verstärkung der Sole durch Zuführung neuer Salze erforderlich!
Vorzügliche thermische Eigenschaften! Ermöglicht Tiefkühlung bis 52° C unter Null!
Verlangen Sie Prospekte und Gutachten!
KÜHL-SOLE AKTIENGESELLSCHAFT
Chemische Fabrik LEIPZIG C 1 Blicherstrasse 41
Telegr.-Adr.: Reinhartinerwerk — Fernsprecher 25023 u. 26928

HONIG FELCHLIN
der beste und schönste Kunsthonig der Welt. Fr. 1.20 bis Fr. 2.80 per Kilo. Echter Bienenhonig zu Tagespreisen, billigst. Verlangen Sie Kostproben u. Preisliste.
MAX FELCHLIN - SCHWYZ
Honig-Import und Kunsthonigfabrik

Cafés - Restaurants zu übergeben
in der welschen Schweiz.
Aussergewöhnliche Gelegenheit, Nütziges Kapital Fr. 60,000.— u. Fr. 20,000.—
L'Indicateur S. A., Gd-Pont 2, Lausanne.
PROPRIÉTÉ
grande maison bourgeoise pouvant servir hôtel, pension, cour, jardin, grand verger, vue superbe (Mont Blanc), 74 ares, à vendre, Missusy (Hte. Savoie). Prix avantageux. Clientèle assurée. S'adresser: Mme. Verdant-Puthon, Missusy (Hte. S-voile).

Rolladen
Kollalouisen aller Systeme empfiehlt als Spezialität
WILH. BAUMANN HORGEN



Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich
Sechste ordentliche Generalversammlung der Aktionäre
Mittwoch, den 30. Mai 1928, vormittags 10 Uhr
im Sitzungszimmer der Schweiz, Nationalbank, Zürich

TRAKTANDEN:

- Bericht und Rechnungsabschluss für das Jahr 1927 und Bericht der Kontrollstelle.
- Beschlussfassung betr. Abnahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung. Entlastung der Verwaltung.
- Beschlussfassung über die Verwendung des Reingewinnes.
- Wahl der Revisionskommission für das Jahr 1928.

Die Bilanz und die Gewinn- und Verlustrechnung, sowie der Bericht der Kontrollstelle werden am 15. Mai 1928 an in unserer Geschäftslokale (Börsenstrasse 17) zur Einsicht der Aktionäre aufgelegt sein. Zutrittskarten zur Generalversammlung können vom 15. bis 29. Mai gegen Legitimation über den Aktienbesitz am Sitz der Gesellschaft bezogen werden. Am gleichen Orte sind die gedruckten Geschäftsberichte erhältlich.
Zürich, den 15. Mai 1928.
Der Präsident des Verwaltungsrates:
H. Kurz.

Gesucht
für tüchtigen Jüngling
Kochlehrstelle
Gefl. Angebote an Berufsbildungsstelle St. Gallen, Reubaus.
Homme
de 40 ans, parlant 4 langues, permis de conduire
cherche place
comme cuisinier ou chauffeur. Offres sous P 4175 L. Publicitas, Lausanne.

Union-Kassenfabrik A.-G.
Zürich, Gessnerallee 36
Verlangen Sie Prospekt No. 20

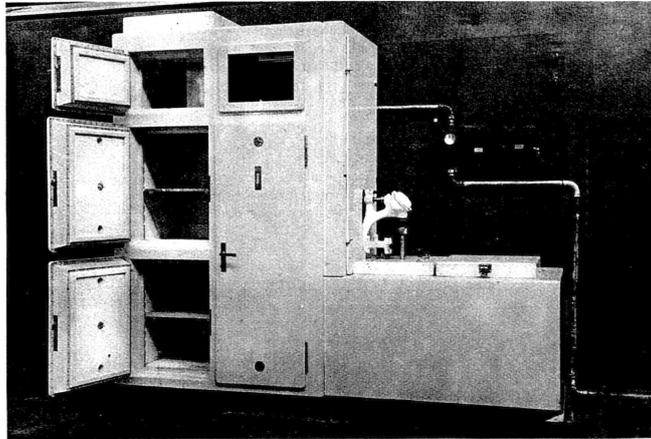


Die Verwendung künstlicher Kälte im Hotel- und Gastgewerbe

Von August Ecke

Die veränderten wirtschaftlichen Verhältnisse zwingen, genau wie jeden anderen Betrieb, auch den Hotelier und Gastwirt, einer rationellen Arbeitsweise in seinem Unternehmen die grösste Aufmerksamkeit zu schenken und alle Hilfsmittel anzuwenden, die geeignet sind, die Gestehungskosten zu verringern und die Rentabilität des Unternehmens zu erhöhen. Ein ganz hervorragendes Hilfsmittel dieser Art bildet die maschinelle Kühlung. Die bisherige Eiskühlung ist seit einiger Zeit auch im Hotel- und Gastgewerbe durch die Kältemaschine verdrängt worden, seitdem man erkannt hat, welche grosse Vorzüge die mit der Maschine erzeugte Kälte für ein gewinnbringendes Arbeiten, Vereinfachung des Betriebes, die gesundheitlich einwandfreie Beschaffenheit und Haltbarkeit der Nahrungsmittel mit sich bringt. Die Kältemaschine wurde in den letzten Jahren so vervollkommen, dass sie heute bei geringster Wartung in den Händen von ungeübtem Personal als absolut betriebssicher angesehen werden muss.

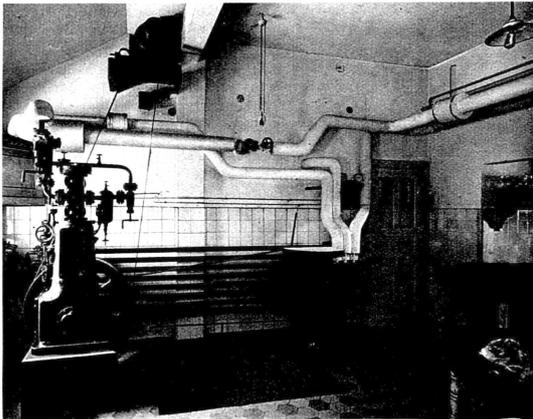
Die Vorzüge der Maschinenkühlung liegen klar auf der Hand:



Transportabler Kühlschrank für Hotels, Pensionen und Restaurants (Audiffren Singrün)

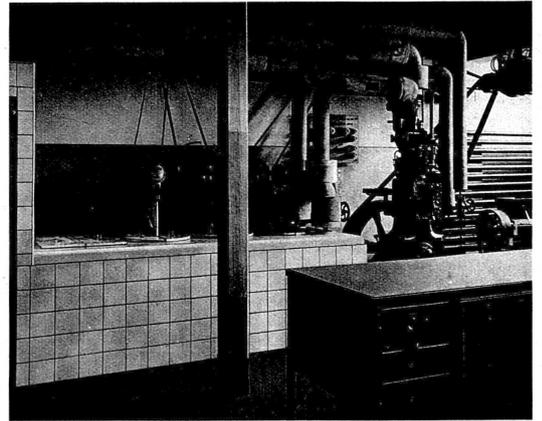
1. Unabhängigkeit von jeder Jahreszeit und Witterung, da mit der Kältemaschine jede gewünschte Temperatur erzeugt und dauernd gehalten werden kann.
2. Die erzeugte Kälte lässt sich unabhängig vom Ort der Erzeugung innerhalb gewisser Grenzen an räumlich verschiedenen Orten verwenden.
3. Kälteerzeugung und Kälteverwendung lassen sich regulieren und den Bedürfnissen des einzelnen Betriebes gut anpassen.
4. Atmosphärische Luft kann in besonderen Kammern auf jeden gewünschten Grad gekühlt und getrocknet werden; dadurch wird die Luft zugleich gereinigt und kommt nur in einwandfreiem Zustand mit dem Kühlgut in Berührung, während bei Kühlung durch Eis die Luft stets feucht und häufig mit den beim Schmelzen des Eises freierwerden Bakterien durchsetzt ist.

Nachstehend soll eine moderne Kühlanlage, wie sie für Hotels, Restaurants- und Gastwirtschaften in Frage kommt, kurz dargestellt und

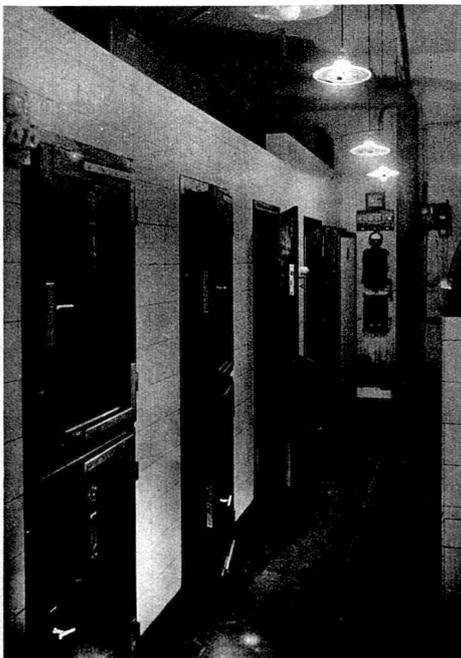


Kompressor mit Gegenstrom-Kondensator

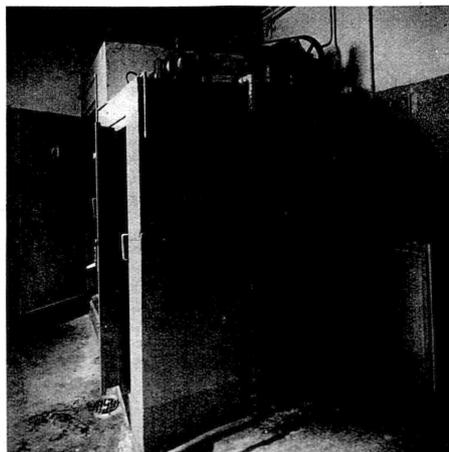
erläutert werden. Die Anlage besteht aus einem Kompressor, einem Kondensator und einem Luftkühlsystem, das entweder durch direkte Verdampfung des Kältemittels in einem Rohrsystem oder durch Zwischenschaltung eines Kälte-trägers (Sole) oder durch Kombination beider wirkt. Der Kompressor ist eine Saug- und Druckpumpe, die aus dem Verdampfer Dämpfe ansaugt, komprimiert und zum Kondensator drückt. Im Kondensator wird diesen komprimierten Dämpfen durch Kühlwasser Wärme entzogen, wodurch sie aus dem gasförmigen in den flüssigen Zustand übergehen, um einer Drosselstelle, dem Regulierventil, zugeführt zu werden. Durch das Abdröseln der unter Druck stehenden Flüssigkeit tritt ein Spannungsabfall und damit eine bedeutende Temperaturerniedrigung ein, die ganz nach Bedarf auf -5 bis -25° C eingestellt werden kann. Vom Regulierventil strömt dieses abgekühlte, verflüssigte Kältemittel, das bei den heute üblichen Verfahren meist aus Ammoniak oder Kohlensäure besteht, in Form eines fein zerstäubten Nebels dem Verdampfer zu. Da dieses Kältemittel das Bestreben hat, wieder in gasförmigen Zustand überzugehen, nimmt es aus seiner Umgebung die zur Verdampfung erforderliche Wärme auf und wirkt dadurch abkühlend. Aus dem Verdampfer werden die Dämpfe durch den Kompressor wieder abgesaugt und beginnen den Kreislauf von neuem. Der Kondensator ist ein Apparat, der in den verschiedensten Formen als Tauch-Riesel-Doppelrohrgegenstrom- oder Flanschenkondensator ausgeführt wird und dient dazu, einen Wärmeaustausch zwischen den komprimierten Gasen und dem Kühlwasser herbeizuführen und dadurch die Gase zu verflüssigen. Der Verdampfer ist das eigentliche Kühlorgan und mit einem Ofen zu vergleichen, der statt Wärme Kälte ausstrahlt.



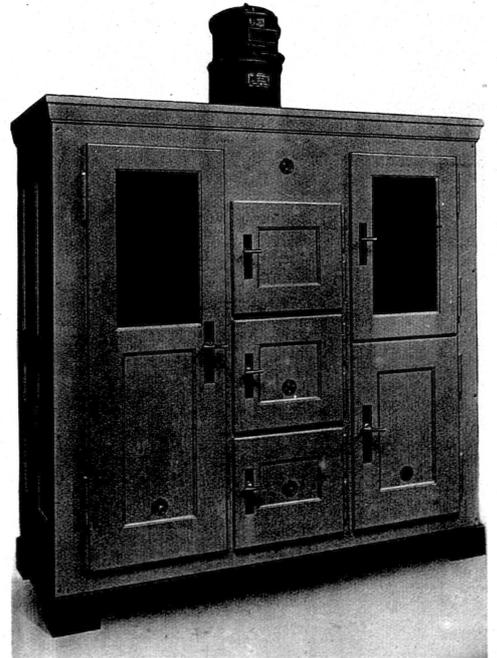
Glace-Fabrikation und Konservierung



Schrankanlage für Chefs de partie (Audiffren Singrün)



Stationärer (gemauerter) Hotelkühlschrank mit separatem Fischabteil (Audiffren Singrün)

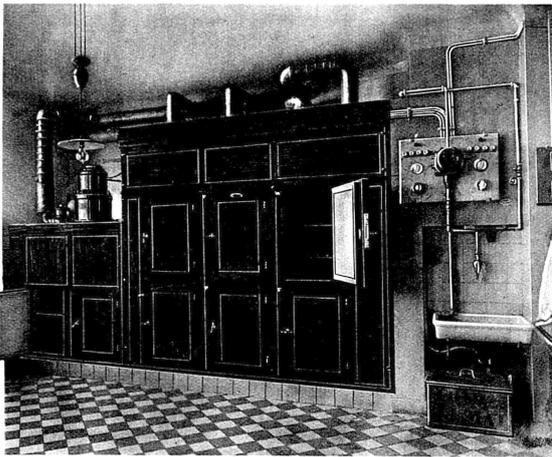


Kühlschrank mit Autofrigor A 401

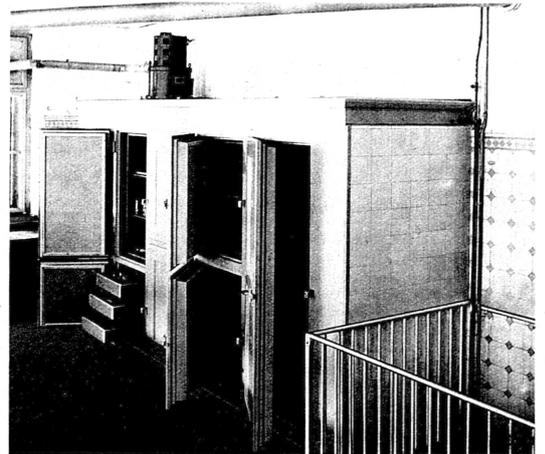
Bei kleinen und mittleren Anlagen wird heute fast durchgehend die kombinierte Kühlung durch direkte Verdampfung und Sole angewandt, da die Betriebszeiten möglichst kurz gehalten werden sollen und doch die Temperatur der Kühlräume ziemlich gleich bleiben muss. Man verwendet deshalb sogenannte Kälteakkumulatoren, das sind grosskalibrige Rohre, in welchen Verdampferschlangen untergebracht sind. Diese Rohre werden mit Salzwasser gefüllt, das durch die Verdampferschlangen auf -5 bis -7° C abgekühlt wird, und bei dem grossen Volumen der Sole-rohre einen beträchtlichen Kältevorrat aufzuspeichern vermag, der beim Stillstand der Maschine weiter abkühlend wirkt.

Neben den Kälteakkumulatoren werden noch Rippenrohre oder glatte Rohre verwendet, in denen das Kältemittel verdampft und die direkt von der Kühlhausluft umspült werden. Dadurch wird erreicht, dass beim Ingangsetzen des Kompressors sofort eine intensive Kältewirkung eintritt.

Die Anordnung der Kühlrohre erfolgt entweder an der Decke des Kühlraums oder an einer Wand. Dabei werden die Kühlrohre durch Schalwand verkleidet, in welche ein Wandring-



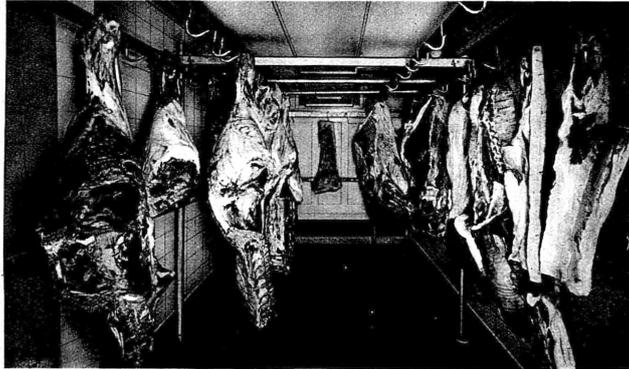
Hotelkühlanlage mit Autofrigor A 1203



Kühlanlage mit Autofrigor A 1202

ventilator eingebaut ist, der die Luft in lebhafter Zirkulation hält. Die Luft tritt unten an der Schalwand ein, streicht an den kalten Oberflächen der Kühlrohre vorbei, wobei sie sich abkühlt und die überschüssige Feuchtigkeit abgibt und wird danach direkt über das Kühlgut geblasen. Die Luft muss natürlich öfters erneuert werden, und zwar 4—8 mal im Tag, was durch ein ins Freie führendes und mit einer Klappe verschliessbares Zuleitungsrohr erfolgt. In einer sachgemäss ausgeführten und bedienten modernen Kühlanlage soll sich das Fleisch mindestens 6 Wochen konservieren lassen, ohne dass es an Geschmack und Aussehen verliert.

In Verbindung mit der Raumkühlung wird vielfach noch eine Einrichtung zur Herstellung von Roheis vorgesehen, namentlich im Hotelbetrieb. Dabei erfolgt die Eiszerzeugung gleichzeitig mit der Raumkühlung. Der Eiszerzeuger besteht aus einem schmiedeeisernen Gefäss, in welchem Verdampferschlangen eingebaut sind. Das Gefäss wird mit Salzwasser gefüllt, in welches die Eiszellen mit 3—10 kg Inhalt eingehängt werden; ein Rührwerk sorgt für lebhaftere Zirkulation der Sole, damit ein guter Wärmeaustausch zwischen den Verdampferschlangen, der Sole

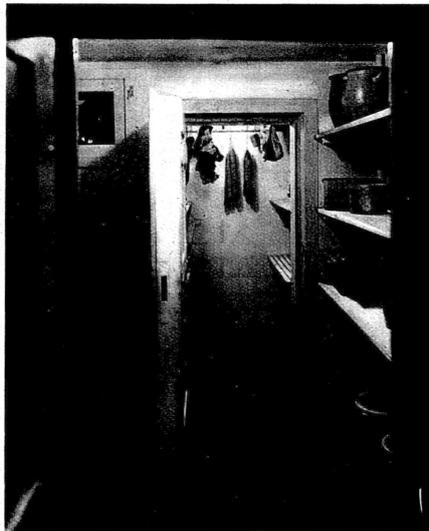


Fleischraum

und den Eiszellen erfolgt. Das Ausgefrieren der Eiszellen erfordert dabei ca. $3\frac{1}{2}$ —8 Stunden, je nach Grösse der herzustellenden Blöcke. Für kleinere Betriebe, denen ein Kühlraum häufig nicht zur Verfügung steht, werden heute auch Kühlschränke geliefert. Diese Kühlschränke sind mit der Maschinenanlage zusammengebaut und werden mit oder ohne Eiszerzeugung ausgerüstet.

Kühlmaschinen lassen sich den jeweiligen Verhältnissen genau anpassen, wodurch unnötige Verluste vermieden werden; jederzeit stehen sie ihrem Besitzer unabhängig von der Witterung zur Verfügung und gewährleisten einen ungestörten, wesentlich vereinfachten Betrieb. Infolge der Anpassungsfähigkeit an örtliche Verhältnisse und die jeweiligen Bedürfnisse, ihrer wirtschaftlichen Arbeitsweise, sowie durch die mannigfaltigen Einsparungen, die sie ermöglicht, ist die Rentabilität der Kältemaschine auch in mittleren und kleineren Betrieben gewährleistet.

* * *

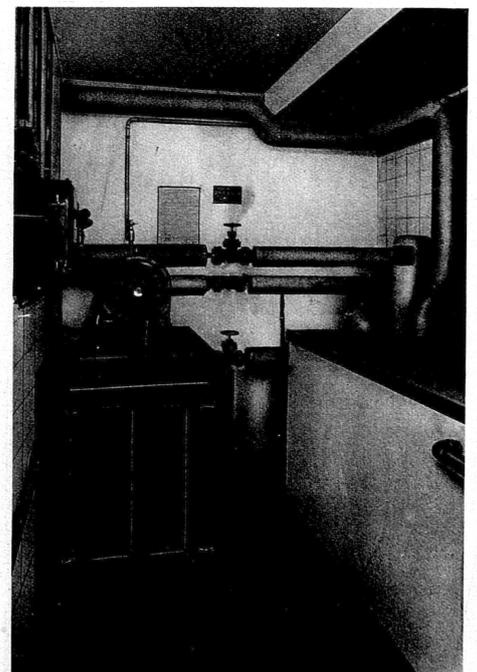


Kühlanlage für ein mittelgrosses Hotel (Audiffren Singrün)

Nachschrift der Redaktion: Die Unterlagen für die Illustrationen der heutigen Beilage sind uns vom Verfasser, sowie von den Firmen Audiffren Singrün A.-G., Basel, Escher, Wyss & Cie. (Autofrigor A.-G.), Zürich, und Gebrüder Sulzer A.-G. in Winterthur zur Verfügung gestellt worden. Die Bilder geben zumteil Kühlanlagen mit automatischen und vollständig geschlossenen Kältemaschinen wieder, während der Aufsatz mehr Anlagen mit gewöhnlichen offenen Kompressoren behandelt. Ueber automatische, vollständig geschlossene Kältemaschinen folgt in einiger Zeit eine spezielle Abhandlung.



Gekühlter Garde-manger



Automatische Kleinkältemaschine „Frigorotor Sulzer“ mit Solekühler

« La visite de cette jeunesse universitaire sera pour la Grèce la plus fructueuse des propagandes et aura cet avantage de ne rien coûter du tout. De là naîtra inévitablement le grand tourisme tant souhaité. »

Questions professionnelles

La radio à l'hôtel. Comme on le sait, l'installation d'appareils radiophoniques récepteurs dans les chambres des clients se répand de plus en plus dans les grands hôtels d'Amérique. L'un d'entre eux, pour se rendre compte de l'opinion des hôtes à ce sujet, leur fit remplir un questionnaire leur demandant notamment s'ils jugeaient souhaitable la présence d'un de ces appareils dans chaque chambre. Le directeur reçut en peu de temps 17.000 réponses affirmatives. L'installation de la radiophonie dans les chambres de l'établissement fut alors décidée. — Le progrès est en marche. Après le chauffage central, après l'eau courante, après les salles de bain, après le téléphone, il nous faudra maintenant la radio partout, si nous voulons être à la page. Et qu'est-ce qui ne viendra pas encore ?

Les enseignes d'hôtels. Le comité de l'hôtellerie du Touring-Club de France étudie l'organisation d'un concours entre les hôteliers qui auront fait exécuter les modèles d'enseignes les plus intéressants, d'après une documentation qu'il a recueillie lui-même et qui leur sera soumise d'avance. Le but du concours est de sortir de la banalité actuelle et de rendre aux enseignes d'hôtels leur originalité d'autrefois. On espère que ces enseignes constitueront un excellent moyen de publicité en attirant forcément l'attention du touriste et en l'engageant à s'arrêter. Il est vrai qu'un bon hôtel sans enseigne est préférable à un mauvais hôtel muni d'une enseigne artistique. Tout se tient dans la propagande. L'art dans l'enseigne doit indiquer au passant qu'il y a aussi de l'art à la cuisine et dans toute la maison, que la cave est bonne, que les chambres sont confortables et que l'accueil sera courtois et parfait.

Le déjeuner de l'automobiliste. Un grand quotidien de Bruxelles, la *Nation belge*, a décidé de consacrer, à partir du mois d'avril, une colonne entière à la réclame des restaurants de la Belgique qui s'engageront à servir le dimanche, à un prix fixé, ce qu'on appellera le *déjeuner de l'automobiliste*. Les lecteurs automobilistes du journal, en voyage ce jour-là, seront priés de faire connaître leur appréciation sur la qualité des repas servis, les soins apportés au service, la courtoisie de la réception et les prix portés sur la note. A la fin de la saison d'été, un concours sera organisé entre toutes les maisons qui auront répondu à l'appel du journal. D'après les réponses des automobilistes, un prix important sera attribué à l'hôtel ou au restaurant qui aura obtenu les plus nombreux suffrages. Les initiateurs du concours espèrent améliorer de cette manière le service des voyageurs de passage. — Mais n'y a-t-il pas dans cette affaire un gros danger d'avilissement des prix en faveur des automobilistes ? Ce qu'on aura perdu ici

devant être récupéré ailleurs, pendant la semaine notamment, le résultat général ne variera guère. On aura eu un concours de plus, et c'est tout. Le journal, lui, aura bénéficié d'une grosse publicité.

Informations économiques

Montreux-Territet. Comme l'annonce la *Feuille officielle suisse du commerce*, la S. A. du Golf-Hôtel, anciennement Hôtel Breuer, à Montreux-Territet, a décidé de porter son capital social de 150.000 à 250.000 francs. Ce capital est divisé en 500 actions de 500 francs chacune, nominatives et entièrement libérées.

Pour l'hôtellerie nord-africaine. La Société des voyageurs et hôtels nord-africains a décidé de porter son capital social de 30 à 100 millions de francs, par tranches successives, et de procéder en outre à une émission d'obligations. Cette augmentation du fonds social a été rendue nécessaire par le développement considérable des affaires de la société et notamment par le besoin urgent de construire de nouveaux hôtels.

Les voyageurs de commerce visitant la clientèle suisse étaient l'année dernière au nombre de 45.560, contre 44.982 en 1926 et 37.115 en 1913; 42.742 représentaient des maisons suisses et 2.818 des maisons étrangères, à savoir 1341 maisons allemandes, 1029 françaises, 104 italiennes, 130 autrichiennes, 64 anglaises, 42 belges, 18 tchécoslovaques, 17 hollandaises, 4 hongroises, 3 espagnoles, 2 suédoises et une chinoise. Les cantons ont reçu 993.857 fr. provenant des patentes de voyageurs de commerce. Sur cette somme, les voyageurs suisses ont payé 874.857 francs.

Un langage sensé. Dans un discours prononcé à l'assemblée annuelle des anciens élèves de l'Ecole d'agriculture de Broug, M. Henri Abt, ancien conseiller national, une personnalité unanimement aimée et respectée dans les milieux campagnards, a dit notamment: « Toutes les fois qu'elles étaient justes, j'ai plaidé en faveur des revendications paysannes. Je n'ai jamais oublié cependant qu'il y avait d'autres Suisses qui, sans être paysans, avaient des intérêts dignes d'une égale considération. Nous, paysans, nous recevons de l'Etat de nombreuses subventions; la plupart sont utiles et je n'objecte rien à leur augmentation... Mais quand on reçoit de l'aide, le moins qu'on puisse faire c'est d'être reconnaissant. Je ne parle pas d'une plate polissante à courbettes et chapeau bas, mais de bons rapports réciproques. On ne doit pas toujours revendiquer ses droits; il faut aussi s'adapter aux circonstances. Qu'est-ce à dire, sinon que c'est notre premier devoir d'intensifier la culture du blé et, quant au bétail de boucherie, de prendre en meilleure considération les desiderata des consommateurs. Enfin, en ce qui concerne la loi sur l'alcool, l'affaire empoisonneur doit définitivement céder le pas au bien général du peuple helvétique. C'est là le seul idéal qui soit digne d'un vrai Suisse. »

Nouvelles diverses

Dans l'hôtellerie oberlandaise. L'hôtel Victoria, à Oberhofen, sur le lac de Thoune, un établissement de 85 lits, a été vendu pour la somme de 460.000 francs à M. Rohrer, directeur d'hôtel, qui a fonctionné en cette qualité à l'hôtel Victoria à Bâle.

Le froid et les aliments. Au Ve Congrès international du froid à Rome, l'ingénieur Zarotschenzef a présenté un rapport sur un procédé spécial de congélation et de décongélation rapide des viandes, du poisson et de la volaille en saumure pulvérisée. Il continue actuellement ses expériences à l'entrepôt frigorifique de Vaugirard, avec le concours de l'Institut français du froid.

Pour encourager le progrès. Le Syndicat d'initiative de la région de Montluc organisa chaque année un concours entre les hôteliers de quelques villes du pays, choisies à tour de rôle, afin de décerner un prix destiné à récompenser l'hôtelier qui a fait les transformations les mieux comprises, tant au point de vue de l'hygiène générale que du confort moderne, tout en tenant compte de la cuisine, du service et de l'accueil fait aux voyageurs. L'hôtelier récompensé reçoit un panneau lui donnant le titre de lauréat du Concours des hôtels du Syndicat d'initiative, ainsi qu'une somme de 200 francs.

A la Fête fédérale de gymnastique qui aura lieu à Lucerne dans la deuxième quinzaine de juillet participeront de 22.000 à 23.000 gymnastes. La place d'armes de l'Allmend sera l'emplacement de fête. Les 22 et 24 juillet, les exercices d'ensemble y grouperont de 15 à 16.000 hommes. Un millier de membres de la Société cantonale lucernoise de gymnastique y exécuteront le jeu des fanions et 1500 autres des exercices libres. Le Festspiel, qui n'exige pas moins de 1450 acteurs et figurants, sera représenté sept fois, toujours dans la soirée. Les gymnastes seront logés à Lucerne et dans un grand nombre de localités environnantes.

Hôtellerie américaine. On compte aux Etats-Unis une chambre d'hôtel pour 30 habitants, soit un total de 2.100.000 chambres. On calcule que ces chambres sont occupées, en moyenne, un jour sur deux, ce qui fait un million de clients par jour. En comptant un employé d'hôtel par cinq chambres, on a plus de 400.000 employés, dont le salaire total annuel est de plus d'un milliard de dollars. En comptant le personnel des restaurants, on évalue à un million environ le nombre des personnes qui vivent de l'industrie américaine de l'hôtellerie et de la restauration. La valeur mobilière et immobilière des hôtels des Etats-Unis est estimée à 30 milliards de dollars, procurant une recette annuelle de 10 milliards de dollars.

† Jean Duchez. L'hôtellerie française vient de perdre l'un de ses plus brillants collaborateurs. M. Jean Duchez, vice-président de la Chambre nationale de l'hôtellerie, administrateur du Grand Nouvel Hôtel et du Grand Hôtel à Lyon.

Né dans cette ville en 1872, Jean Duchez fit d'excellentes études à Paris, qu'il couronna par l'obtention du diplôme d'architecte. Il construisit divers monuments, des lignes de chemins de fer et aussi des hôtels. Il acquit même dans les questions hôtelières une expérience consommée, si bien qu'il finit par abandonner l'architecture pour se vouer à l'hôtellerie. Dans cette nouvelle profession, il se consacra tout entier à la cause commune et occupa avec distinction des charges importantes dans les associations professionnelles hôtelières.

Avis aux Sociétaires

Matériel de propagande

Par lettre du 11 mai à la Direction du Bureau central, la Banque suisse et roumaine, à Bucarest, rue Smardan 9, demande du matériel de propagande suisse pour le distribuer à sa clientèle. Nous transmettons cette invitation aux sociétés touristiques et hôtelières locales ou régionales, en les priant d'y accéder aussi promptement que possible. On peut envoyer des guides, des prospectus, des dépliants et tous autres genres d'imprimés de propagande.

Libby's
FRUITS

Tempting mixed fruits
... profitable to serve

For salads and desserts, five selected fruits mixed in appetizing proportions! Ready to serve, Libby's Fruits for Salad can be used in many ways to please your guests.

Ask for Libby's
when you buy

Ananas
Asparagus
Peaches
Fruit Salad
Ox Tongues
Lunch Tongues
Corned Beef
Dried Prunes
Salmon



Les meilleurs crus du Valais



Clos de Montiboux
Etoile du Valais
Clos de Ravaney, Dôle
Johannisberg ORSAT
Clos de Molignon
Grand vin mousseux ORSAT

ORSAT FRÈRES • MARTIGNY

Bett

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

in aparten
licht- und waschenden Farben

Neuhaus & Co.
St. Gallen
Anruf 447

Zu verkaufen
Familienhotel I. Rg.
in St. Moritz-Dorf

in zentraler, sonniger Lage.
Solventer Käufer; günst. Zahlungsbed. Agent. nicht erwünscht.
Anfragen unter Chiffre V. A. 2548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hero Fruchtmark fixfertig

für die Herstellung von
feinster Frucht-Glace



Eine neue Lenzburger Spezialität

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

A.-G. Möbelfabrik Hörgen-Glarus in Hörgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Spel-
säle, Vestibüles etc. 144

Sparen Sie Kohlen

und verunmöglichen Sie
Kohlenoxydablässigkeit mit dem
Plus-Apparat
in Öfen, Herden, Kesseln u. Heizungen.
Nicht zu verwechseln mit an der
Mustermesse und an der Gastwirt-
schafts-Ausstellung gezeigten.)
Er ist ein Zugregler, der wirklich Kohlen spart und an
Herden automatisch wie ein guter Heizer heißere Platten,
Backöfen und Wasserschiffe bewirkt.
Er bezahlt sich in kurzer Zeit selber und wird ununter-
brochlich zur Froste eingesetzt. Beste Zeugnisse. Bitte
Prospekte verlangen. Preis, je nach Herdgröße fertig
eingesetzt, 35-120 Fr. (Talstation).
Garantiert zufriedenstellend!
Fabrikant.
Adolf Messmer, Petersstr. 1, Zürich.
Verkäufer aus Fachkreisen für alle Kantone gesucht.

**Nerven-
Heilanstalt**
„Friedheim“
Zihischlacht
(Thurgau)
Eisenbahnstationen:
Amriswil
Bischofszell-Nord

**Nerven- und
Gemütskranke**
Sorgfältige Pflege:
Ge gründet 1891
Drei Aerzte
Tel. Nr. 3
Chefarzt u. Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Inserieren
bringt
Gewinn!

STIGLERLIFT ZÜRICH

Offerten, Auskünfte, Ingenieurbesuch durch
KAEGI & EGLI
Stauffacherplatz 3 - Tel. Uto 16.90

Lieferung erstklassiger Personen- u. Warenaufzüge für
Hotels, Banken, Wohn- u. Geschäftshäuser, Spitäler etc.
Modernisierung älterer Anlagen

Schweiz. Akt.-Ges. für die Fabrikation, den Verkauf, die Wartung
u. Instandhaltung von Personen- u. Warenaufzügen Syst. Stigler

Agence générale pour la Suisse romande
ALBERT WALCH - GENEVE
Rue Général-Dufour, 12 - Tél. Stand 47-03

Trafic et Tourisme

Chemins de fer

Recettes des trains spéciaux. Les recettes des C. F. F. provenant de la vente des billets pour les trains spéciaux à prix réduits organisés en 1927 se sont élevées à 408.000 francs, contre 264.000 francs pendant l'année précédente. Il s'agit donc d'une excellente affaire pour nos chemins de fer. Le public, de son côté, apprécie toujours davantage ces voyages de plaisir à tarif restreint. C'est là encore une preuve qu'un abaissement des taxes ferroviaires aurait sûrement pour conséquence un développement immédiat et croissant du trafic.

Conférence ferroviaire internationale à Montreux. (Communiqué). Le comité de l'Union internationale pour l'émission de billets à coupons combinés s'est réuni le 8 mai en séance à Montreux, dans le bâtiment de l'Administration de la Compagnie M.O.B. Cette conférence, présidée par M. Boreux, sous-chef de l'exploitation des Chemins de fer de l'Est français, comptait environ 25 délégués des principales compagnies de chemins de fer de l'Europe. Les C. F. F. y étaient représentés par M. Niquille, directeur général, vice-président du comité susdit, et par M. Hess, chef du service commercial à la Direction générale des C. F. F. à Berne.

L'électrification de la Directe. L'inauguration officielle de la nouvelle voie électrifiée Berne—Neuchâtel a eu lieu le 14 mai et le lendemain la traction électrique a été substituée à la traction à vapeur. Les travaux d'électrification ont duré quatre mois et ont coûté environ 6.800.000 francs. Les convois pouvant atteindre maintenant une vitesse considérable, Neuchâtel n'est plus qu'à une demi-heure de Berne et tout le Jura neuchâtelois est relié commodément à la ville fédérale. Enfin la « Directe » mérite son nom; elle va devenir une artère très fréquentée, importante notamment au point de vue du trafic touristique franco-suisse et interne.

Simplon-Orient-Express. En vue de développer le trafic, des réductions sont accordées pour le transport des bagages par le train de luxe Simplon-Orient-Express aux voyageurs allant de Londres, Paris et Lausanne vers Stamboul et Athènes ou faisant le trajet inverse. — Entre Calais, Paris P. L. M. et Trieste, les wagons-lits du Simplon-Orient-Express sont tous de Ire classe; mais les trains offrent des places de Ire classe en wagons-lits entre Trieste, Stamboul, Bucarest et Athènes. Les voyageurs venant à Trieste en wagons-lits de Ire classe et désirant continuer leur route en wagons-lits de IIe classe n'ont qu'à se munir au départ de billets valables en Ire classe jusqu'à Trieste et en IIe classe au delà. Ils peuvent ainsi réaliser une économie d'environ 200 francs français pour le trajet de Paris à Stamboul.

Passages à niveau. M. F. Paschoud, avocat-conseil des C. F. F., rectifie dans la presse

l'information suivant laquelle le Tribunal fédéral aurait condamné les C. F. F. à payer aux époux Doleys, tués dans un accident au passage à niveau de Meyriez près Morat, un total d'indemnités fixes et de rentes représentant un capital de 350.000 francs. Les indemnités accordées et les rentes capitalisées s'élevaient approximativement, en réalité, à 160.000 francs. Cette somme est encore assez forte pour engager les C. F. F. à prendre toutes mesures utiles, variables évidemment suivant les circonstances, pour assurer le mieux possible la sécurité de la circulation routière aux passages à niveau. D'un autre côté, les cartes pour automobilistes devraient signaler, à l'intention des étrangers, tous ces endroits dangereux.

Les grands express rapides. Depuis le 1er mai, le « Flying Scotsman », le fameux express de London North Eastern Railway, abat en moins de six heures et en une seule étape les 627 km. qui séparent Londres d'Edimbourg, à une vitesse qui n'est jamais inférieure à 108 km. à l'heure. Depuis quelques mois, un autre express de la même compagnie, le « Royal Scot », fait d'une seule traite le trajet de Londres à Carlisle, soit 478 km. Le tender est assez vaste pour emporter assez de charbon. Quant à la provision d'eau, elle est renouvelée en pleine marche, au moyen d'un dispositif qui pompe le liquide dans un canal aménagé entre les rails en divers points du parcours. Grâce à l'établissement d'une communication entre la locomotive et les wagons par un tender à corridor, les mécaniciens et les chauffeurs peuvent se relayer au cours du voyage. Mais tout cela serait bien simplifié avec la traction électrique.

Les billets de famille en France. Les billets à prix réduits aller et retour pour familles introduits sur le réseau Paris-Orléans, qui offraient déjà de sérieux avantages aux familles effectuant un parcours d'au moins 300 km, retour compris, ont fait l'objet de nouvelles améliorations. Auparavant, la famille devait comprendre au minimum trois personnes, dont le père ou la mère et deux enfants de 3 à 7 ans; maintenant elle peut se composer aussi de deux adultes et d'un seul enfant. Le billet peut comprendre aujourd'hui, en plus des domestiques, un chauffeur par voiture automobile remise au transport par chemin de fer. La réduction de prix est consentie à partir de la deuxième personne, au lieu de la troisième comme auparavant. Cette réduction est de 25% pour la deuxième personne, de 50% pour la troisième et de 75% pour les suivantes. Enfin des réductions supplémentaires variant de 10 à 45% sont accordées aux familles de trois personnes au minimum effectuant un parcours total d'au moins 400 km. Pendant ce temps, en Suisse, on recule devant les complications... et les étrangers reculent devant nos tarifs.

Formalités douanières à Bellegarde. De nouvelles facilités ont été introduites le 15 mai, pour la visite douanière des bagages enregistrés

des voyageurs des trains express partant de Genève-Cornavin vers la France ou vice versa. Sur le nouveau rapide partant de Paris à 22 h. pour arriver à Genève à 8 h. et sur le train 653 quittant Paris à 11 h. 15 et arrivant à Genève-Cornavin à 20 h. 35, les bagages enregistrés sont visités maintenant dans le fourgon de tête du train au passage à Bellegarde, après la visite des bagages à main qui continuera à s'effectuer dans les compartiments. Dans les trains partant de Genève à 21 h. 15 et à 13 h. 10, arrivant à Paris respectivement à 7 h. 10 et à 22 h. 28, les bagages enregistrés pour Paris et au delà continuent à être visités à l'arrivée à Paris, mais les autres sont visités dans les fourgons au passage à Bellegarde, après le contrôle des bagages à main dans les compartiments. Pour les autres trains rapides et express, les visites s'effectuent dans les compartiments pour les bagages à main et à la salle de visite de Bellegarde pour les bagages enregistrés. Pour tous les trains omnibus, toutes les visites sont opérées à la salle de visite de Bellegarde.

Paris-Suisse-Autriche-Italie. La Compagnie française de l'Est apportera cet été de nouvelles et importantes améliorations aux relations rapides de jour entre Paris, la Suisse, l'Italie et l'Autriche. Les trains « Suisse-Vosges-Rapide » circuleront de nouveau du 15 mai au 16 octobre. En partant de Paris à 10 h. 45, on atteint Bâle à 17 h. 50, Lucerne à 20 h. 17, Zurich à 19 h. 55, toute la Suisse orientale dans la soirée, Vienne le lendemain à 14 h. 55 et Budapest à 22 h. 05. Au retour, en quittant les principales stations suisses vers la fin de la matinée et Bâle à 13 h. 40, on arrive à Paris au début de la soirée, à 20 h. 45. — Depuis le 15 mai et pendant toute la période de l'été, le rapide 31 de Paris, au lieu de partir à 8 h. 45, partira déjà à 7 h. 30, pour atteindre Bâle à 14 h. 04, Lucerne à 16 h. 14, Zurich à 16 h. 11, Vienne le lendemain à 9 h. 15. Ce rapide comprendra une voiture directe le et IIe classes à destination de Milan, qui se détachera à Belfort pour arriver à Berne à 16 h. 08 et à Milan à 23 h. 25. En sens inverse, le rapide 32 est avancé également et la durée du trajet Vienne-Paris est réduite de 55 minutes. Dép. de Vienne à 13 h. 40, de Zurich le lendemain à 7 h. 05, de Lucerne à 7 h. 25, de Bâle à 9 h. 40; arr. à Paris à 16 h. 40. Ce rapide comporte une voiture directe le et IIe classes Milan-Paris; dép. de Milan à 23 h. 55 et de Berne le lendemain à 6 h. 55.

Autos & routes

Les routes vaudoises, au 31 décembre 1927, étaient entretenues par 359 cantonniers, qui ont reçu en salaires, l'année dernière, 1.127.678 fr. 10. Des dépenses diverses pour outils, primes, gratifications, etc. portent cette rubrique à 1.243.408 fr. 85. Ceci représente, par kilomètre de route, des frais variant de 496 fr. 30 à 731 fr. 40. La surface totale goudronnée en 1927 a atteint 1.075.000

mètres carrés et l'on a utilisé 1217 tonnes de goudron. Les dépenses totales d'entretien des routes cantonales vaudoises pendant l'année dernière (salaires, recharges, cylindrages, goudronnages, transports de matériaux, révisions de ponts métalliques, emploi de rouleaux compresseurs et d'autocamions) se sont élevées à 3.667.154 fr. 80. On voit que les bonnes routes, avec la circulation actuelle, coûtent cher aux contribuables.

Tourisme

Le Canada touristique. D'après les statistiques officielles, le revenu tiré du mouvement touristique au Canada des automobilistes étrangers égale en valeur la moitié du produit de la récolte de blé. En 1927, les touristes américains ont dépensé au Canada 276.288.140 dollars. On a enregistré pendant l'année dernière l'entrée au Canada de 153.800 automobiles américaines.

A notre frontière. Le Touring-Club de France va faire, dans le département de l'Ain et les régions voisines, une série de conférences de propagande, dans le but d'y favoriser le développement du tourisme et de l'industrie hôtelière et d'améliorer ainsi la situation économique du pays. Les hôteliers, en particulier, pourront bénéficier non seulement de sages conseils donnés d'une façon absolument désintéressée, mais aussi de prêts consentis par le Crédit national hôtelier à des conditions et à un taux spécialement avantageux. Les conférenciers seront accompagnés de personnalités dirigeantes du Touring-Club de France, de l'Office national français du tourisme, du Crédit national hôtelier, de l'Union des fédérations de syndicats d'initiative, de la Compagnie P. L. M. et de la presse. Une première conférence aura lieu à Oyonnax le 7 juin.

L'exemple de la Suisse. M. J. Arnoult, inspecteur général des services de tourisme de la Compagnie des chemins de fer du Midi, dans un long article très documenté, publié par l'éminente revue illustrée française le *Sud-Ouest économique*, sur le rôle des compagnies de chemins de fer dans l'effort touristique français, écrit entre autres: « Toutes les initiatives qui pouvaient se développer en France en vue d'organiser le pays de manière à y recevoir dignement les visiteurs avaient sous les yeux un exemple vivant: celui que donnait la Suisse. Longtemps il a été de mode de railler ce « pays d'hôtels ». Plaisanteries faciles et vues étroites: la Suisse, en s'organisant méthodiquement et en exploitant au maximum les beautés naturelles dont la Providence avait été si prodigue, attirait chez elle tout ce que le monde entier compte de fortune et d'intelligence; elle se faisait connaître et apprécier et, en même temps s'enrichissait. » — Veillons en Suisse, au milieu de la concurrence générale toujours plus intense, à ce que notre exemple ne soit pas dépassé.

Les Produits Maggi rendent service.

KAFFEE

Seit über 50 Jahren führt meine Firma den Artikel Kaffee als Spezialität. Ich kann Ihnen daher grosse Vorteile bieten. Langjährige guter Abnehmer, Silberne Medaille mit Diplom an der Schweizer. Kochkunst-Ausstellung 1923

Frühstück-Mélange	Kilo	Fr. 3.60
Spezial-Hotel-Mélange		Fr. 4.00
Extra Wiener-Mélange		Fr. 4.20
Café noir turc-Mélange		Fr. 4.80

KAFFEE-ESSENZE

la in 2 1/2 und 5 kg-Büchsen
Lieferung franko SBB von 10 kg an

WILLIMANN-LAUBER
Gross-Rösterei **LUZERN** Telephone 133

Ecole Professionnelle
de la Suisse Française de Stalder
Cours de Cuisine et de Pâtisserie
Cours de Desserts et de Pâtisseries
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Pâtisseries
Cours de Pâtisseries et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Pâtisseries
Cours de Confectionnerie et de Boulangerie
Cours de Boulangerie et de Confectionnerie
Cours de Pâtisseries et de Boulangerie
Cours de

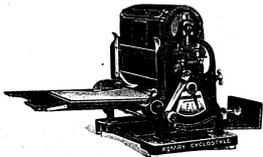
An alle Schweizer Hoteliers!

Wir machen bekannt, dass heute neben der bewährten Bureau-Druckmaschine, Gestetner ein speziell zum

Menus-Drucken

abgepasstes Klein-Modell hergestellt wird. Mit dieser Menus-Maschine drucken Sie rationell und schön Ihre Menus, Formulare, Werbeprospekte usw. Das Verfahren ist derart einfach, dass bereits eine namhafte Anzahl Hotels sich der Gestetner-Menus-Maschine bedient und damit sehr zufrieden ist. Verlangen Sie unverbindliche Gratisvorführung oder Katalog H. Z. 10.

**Pfister-Leuthold
A.-G.
Zürich 1**
Löwenstrasse 30
Teleph. S. 57.48



Gestetner



Gerade im Gastwirts-
gewerbe ist heute die Warm-
wasser-Einrichtung unent-
behrlich. • • Jedermann
wünscht sich heute bei Ihnen mit

*warmem
fliessendem Wasser*

bedienen zu können. Zudem ist dieser
neuzzeitliche Komfort die beste Empfeh-
lung für Ihr Unternehmen und der

**CUMULUS
Boiler**



liefert Ihnen dazu noch warmes Was-
ser für den ganzen Betrieb (Küche,
Bad etc.). Die Warmwasserzuleitung
mit dem CUMULUS ist sehr vorteil-
haft, da sie durch billigen Nachtstrom
geschieht

Fr. Sauter A.G. Basel

Fabrik elektrischer Apparate

Albrecht-Schlöpfer & Cie.

Linthescherplatz Zürich 1 Neben Hotel du Parc

Erstes Spezialgeschäft

*Lieferung von Wolldecken, Steppdecken, Kamel-
haardecken, Biwak- u. Autodecken. (Neuüber-
ziehen v. Steppdecken bei billigster Berechnung.)*

Für Hotels und Pensionen extra grosse Preisermässigung

*Unterm Baum
im Garten*

Eine behagliche Bank,
einige bunte Sessel, ein
Tischchen zum Lesen, zum
Nähen und Plaudern.

**Suter-Strehler
Söhne & Co**
ZÜRICH AM LÖWENPLATZ

BENZ & CIE
SANITÄRE ANLAGEN
ZÜRICH und GLARUS

Wir halten Lager in
Hotel-Journalen
(Mains courantes)
für Pensions- und Passanten-
Häuser. Extra-Anfertigungen
in kürzester Frist.

KOCH & UTINGER, CHUR

Billards und Billards-Zubehören
Prima Ware. Bescheidene Preise. Es empfiehlt sich
Fr. Bærswyl, Safenwil (Aarg.)
Telephon No. 22

Prior-Ölfeuerung
Die Zukunftsfeuerung für Hotels, Rauch- und
geruchlos. Ohne Geräusch. Koks- und Kohlen-
raum fallen weg. Stete Betriebsbereitschaft.
Anfeuerungzeit: 1 Minute. Kann ohne Ab-
änderung in Koch- und Wascherde, Zentral-
heizungen und Warmwasserkessel eingebaut
werden. Vertreterbesuch und Offerte kostenlos.
Verlangen Sie Referenzliste. **Rüeggsegger, Sauter
& Co., Prior-Ölfeuerungen, Bureau Lugano: Via
Besso 26, Bureau Zürich: Turnerstrasse 13.**

**CURAÇAO
CHERRY BRANDY**
LIQUEURS
Wynand
Fockink

Bezugsquellennachweis durch
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., Basel
Schweiz. Generaldepot

„AKO“
Bleich-Waschmittel
erzeugt schneeweisse Wäsche, entfernt alle Flecken und
ist in Desinfektionswirkung unübertroffen. Vorteilhaft,
billig und arbeitersparend.

KELLER & CIE
Chemische und Seifenfabrik
STALDEN
(Emmental)

Eier
Offertiere fortwährend frische
Trinkeier zu bescheidenen Prei-
sen. Bestellungen nimmt ent-
gegen Frau Köhne, Dagnersellen
(Luzern).

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

Der Fachmann der Küche
erklärt die Viktoria-Flammkohlen

**Victoria
Flammkohlen**
als eine

IDEAL-KOCHHERDKOHL
Mit **Viktoria-Flammkohlen** erhalten Sie rasch und leicht ein
lebhaftes, starkes Feuer.
Die **Viktoria-Flammkohlen** werden von den Küchenchefs in
Hotels und Restaurants vorgezogen, ganz besonders zum
Gebrauch in den Stunden des stärksten Betriebes.
Die **Viktoria-Flammkohle** ist in den verschiedenen Korn-
grössen bei den meisten Kohlenhandlungen erhältlich.
Referenzen und Bezugsadressen teilen wir Ihnen gerne mit.
General-Vertrieb der **Viktoria-Flammkohlen für die Schweiz:**
H. Spetzmann & Cie., Basel u. St. Gallen
Kohlen-Import (gegr. 1904).

Wollen Sie ein wirklich gutes Bett, so erreichen Sie dies nur durch die weltberühmte

Schlaraffia-Obermatratze

„Schlaraffia“ bedeutet ein Metallpolster, welches aus vielen kleinen ineinander verschlungenen Stahlspiralfedern besteht und welches bewirkt: **Unverwüsthche Elastizität! Wunderbar gleichmässige Polsterung! Kein Einliegen der Matratzen, daher kein Umschaffen mehr! Billig! Jede Haar- oder Woll-Matratze kann mit „Schlaraffia“ umgeschafft werden.** Verlangen Sie Prospekt und Preise bei den alleinigen Herstellern

Schlaraffia-Werke Hüser & Co., Basel

Güterstrasse 84, Telephon Birsig 83.16

Sommerausgabe
15. Mai bis 30. Sept. 1928
ist erschienen

Preis Fr. 1.80

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Bonbächer in diversen
Farben zu 300 und 1680
Bons in la Ausführung
empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Unser Einkaufshaus in Täbris hat uns, die günstige Konjunktur ausnützend, sehr bedeutende Quantitäten

Orient-Teppiche

zugesandt und zwar hauptsächlich Grössen und starke Qualitäten, die sich für den Hotelbedarf besonders gut eignen. Vergleichen Sie, bitte, unsere Offerte

SCHUSTER & Co.

St. GALLEN — ZÜRICH — TÄBRIS — BERLIN

Hotel- und Restaurations-

Kaffeemaschinen

mit Steinguttopf und Heisswasserbad. Mantel aus Kupfer oder Neusilber, versch. Grössen und Systeme.

Qualitätsware!

Papierfiltrier - Aufsatz

für alle Arten von Kaffeemaschinen und sonstigen Gefässe verwendbar. Absolut zuverlässig! Kein Kaffeesack mehr notwendig! Ausserst sparsamer Kaffeeverbrauch!

Milcheisshalter

mit Porzellanopf und bester Korkisolierung ohne Heizung und ohne Wasserbad. Neusilber-Mantel.

Beste Referenzen!

A. Grüter-Suter Söhne, Luzern
Hirschmattstr. No. 9
Theaterstr. No. 16
Spezialgeschäft für Küchenbedarf. — Prospekte zu Diensten!

1^{er} Elsässer Poulets
ca. 1 Kilo schwer
Kilo Fr. 4.80

Franco in der ganzen Schweiz bei Abnahme von 10 Kilo

Geb. Renaud
Eisengasse 12
Basel

SIEBE ALLES ART ERSTELLT

W^o P. Bürgin - Ostrtag
Kornstrasse 2, Basel

LONDON
Vortreffl. englischen Unterricht für Hotelangestellte, Familienleben, gute Verpflegung zu mässigen Preisen bietet.
Rev. Dr. Charles Merk
15, Roland Gardens, London S. W. 7

RADIKALVERTILGUNG
aller Arten von
Ungeziefer

MITTELVERBAND

J. Bürgisser, KUSNACHT-ZÜRICH

Eine gute Empfehlung für

JEDES HOTEL

ist tadellos saubere, schneeweisse, wohlriechende **Bett-, Leib- und Tischwäsche**

Dies wird am besten erreicht, wenn Sie die bewährten **ESWA-SEIFEN** verwenden und **ENKA** zur Waschlauge

geben, dann leidet Ihre Wäsche nicht, erfreut aber sicher jedermann. Sämtliche Bedarfsartikel für Ihre Wäscherei und Glätterei liefert das erste Spezialgeschäft der Branche nur in Ia. Qualitäten billigst; schreiben Sie an

ESWA ZÜRICH

Dreikönigsstrasse 10
Einkaufs-Centrale für schweizer. Wäschereibetriebe

Empfangen Sie bitte unsere Reisenden und lassen Sie sich die reichhaltige Musterkollektion vorlegen, es lohnt sich sicher für Sie.

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen

Votre hôtel sera toujours au complet

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires

„Antiphon“
die patentierten schalldichten
Telephon-Kabinen

(Patente Tobler) sind in Originalausführung unerreicht. Billigste bis feinste Ausführungen in jeder Holz- und Stilarb. — Erstklassige in- und ausländische Referenzen. — Spezialfabrik für Telephon-Kabinen, schalldichte Wandungen und Türen.

„Antiphon“

A. Blaser & Söhne, Verkaufsbureau Zürich 7
Minervastrasse 95 - Telephon Hottingen 38.30

L'adoucesseur d'eau « ZEROLIT »

SUPPRIME

les inconvénients de

L'EAU CALCAIRE

Evite le tartre dans les chaudières, tuyaux, bouilleurs, etc. Son usage entraîne de grandes économies pour la lessive (savon, soude etc.) et augmente la DURÉE DU LINGE.

Modèles en toutes grandeurs et pour n'importe quels débits. S'installent facilement à l'entrée de l'eau dans la maison ou sur n'importe quelle conduite latérale.

Renseignements, catalogues, devis gratuits, sans aucun engagement

ADOUCCISSEURS D'EAU S. A.
GENÈVE

Rue du Marché, 20 Tél. Stand 03-98

Le chef a le sourire

quand il peut apprêter petits déjeuners et entremets avec les

Cacaos

et chocolats en poudre Kohler, d'un arôme délicat et d'un bon rendement. Car il sait que ces exquises spécialités de la marque

KOHLER

sont toujours bien accueillies

HOTEL à PARIS à vendre

Construction récente de 7 étages, 100 lits, très bien situé. Eau courante chaude et froide dans toutes les chambres. Beau mobilier, ascenseur, salles de bains, téléphone aux étages.

S'adresser: **J. Kaufmann, Rue du Marché 3, Berne**

(2107)