

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 39

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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

N^o 39
BASEL, 27. September 1928

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 39
BALE, 27 septembre 1928

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechende Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag 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

Siebenundsechzigster 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. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. 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 Resen

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

Vereinsnachrichten

Revision des Obligationenrechts

Im Hinblick auf die Revision des Obligationenrechts macht der Vorort des Schweiz. Handels- und Industrie-Vereins in einem Zirkularschreiben vom 7. September seine Sektionen darauf aufmerksam, dass die ständerätliche Kommission bereits Anfang nächsten Jahres, voraussichtlich im Monat Januar, auf die Beratung des Aktienrechts eintreten werde. Der Vorort ersucht gleichzeitig die Sektionen, ihm ihre Vernehmlassungen zu diesem Punkte sowie zum Recht der G.m.b.H. und zum Genossenschaftsrecht bis anfangs November 1928 zugehen zu lassen zwecks Verarbeitung des Materials zuhanden der Ratskommission.

Gestützt hierauf laden wir hiemit die Direktoren und Verwaltungsräte von Hotelaktiengesellschaften ein, allfällige Bemerkungen und Abänderungsbegehren zu den genannten Rechtspunkten, speziell zum Aktienrecht, der Direktion des Zentralbureau gefl. zur Kenntnis zu bringen, damit diese Wünsche und Bestrebungen anlässlich der Vorarbeiten für die Revision des O.-R. zur Erörterung gebracht werden können.

Um die Arbeitsverhältnisse im Gastgewerbe

Zwei Interpellationen.

Der Berner Sozialdemokrat Reinhard hat letzte Woche im Nationalrat eine Interpellation eingereicht betreffend die Arbeitsverhältnisse des Personals in wichtigen Teilen der schweizerischen Hotelindustrie. Dabei wies er auf das angebliche Versagen der kantonalen Verordnungen hin und verlangte, dass der Bundesrat dem Parlament die wiederholt verlangten Gesetzesentwürfe über die Regelung der Arbeitsverhältnisse in den Hotel- und Wirtschaftsbetrieben, zum mindesten aber über die Einführung des wöchentlichen Ruhetages in diesen Betrieben vorlege.

Andererseits ersuchte der Waadtländer Vertreter de Muralt den Bundesrat in einer Interpellation um Auskunft, ob er nicht der Meinung sei, dass es mit Rücksicht auf die überaus verschiedenartig gestalteten Arbeitsverhältnisse im Hotel- und Wirtschaftswesen den Kantonen zu überlassen sei, die zum Schutz des Personals erforderlichen Vorschriften zu erlassen.

Der Stellungnahme, resp. der Antwort des Bundesrates sieht wohl die gesamte Hotellerie mit gespanntem Interesse entgegen.

Tessiner Steuerpläne

In der letzten Nummer wurde durch eine Korrespondenz aus Lugano unter dem Titel „Ein Steuermonstrum!“ die Aufmerksamkeit unserer Leser auf die vom Tessiner Staatsrat ausgeheckte Flaschenwein- und Liqueursteuer gelenkt. Inzwischen haben die meistinteressierten schweizerischen Verbände bereits Gelegenheit gehabt, sich über das Projekt auszusprechen. An einer am 24. September in Bern abgehaltenen Konferenz zwischen Vertretern des Schweizer Hoteliervereins, des Schweiz. Wirtvereins, des Schweizerischen Weinhändlerverbandes und des Verbandes Schweiz. Likör- und Spirituo-

senhändler wurde insbesondere das Grundsätzliche erörtert und die Verfassungsmässigkeit der Steuervorlage, gestützt auf Kommentare hervorragender Rechtslehrer, einmütig verneint. Den Tessiner Kollegen wird für den bevorstehenden Kampf volle Unterstützung zugesichert. In diesem Sinne hat die Konferenz auch bereits einige Beschlüsse gefasst.

Kontraktbrüche!

Wegen Verletzung ihrer Engagementsverpflichtungen, resp. grundlosen Nichtantritts akzeptierter Stellen sind nachstehend genannte Angestellte von der Weiterbenutzung unseres Plazierungsdienstes ausgeschlossen worden:

- Jean Bürgy, Pâtissier;
- Frieda Hess, Lingère-Glätterin;
- Aldo Ressiga, Chef de Rang;
- Kurt Schaetzle, Chef de Rang.

Von der „Saffa“

Kurz vor Torschluss war uns noch Gelegenheit geboten, der „Saffa“ einen längeren Besuch abzustatten und wir bereuen den Gang nach dem schmucken Ausstellungsraum im Vorfeld der Bundesstadt keineswegs, haben wir doch starke bleibende Eindrücke von der vielgestaltigen und reichen Arbeit der Frau auf den verschiedensten Tätigkeitsgebieten mit nach Hause genommen. Wenn hier in einer früheren Nummer gesagt wurde, die Saffa sei eine Ausstellung wie viele andere, so ist das allerdings richtig. Was in technischen Hilfsmitteln, Anlagen und Haus-Installationen, in Maschinen und Apparaten gezeigt wird, haben wir an andern Ausstellungen, speziell auch an der Schweizer Mustermesse jeweils in ebensolcher Gediegenheit der Aufmachung und sogar in grösserer Reichhaltigkeit bewundern dürfen. Aber die „Saffa“ führt uns daneben typisch weibliche Arbeiten vor Augen, die sich um ihrer anmutigen Eigenart und ihres Charmes willen sehen lassen dürfen, der Ausstellung ein besonderes, liebenswürdiges Cachet verleihen und damit in anziehender Form auf den Besucher wirken. Dem aufmerksamem Beobachter mag gleichzeitig auch ein Licht aufgehen über die grosse Wandlung, welche das Leben der Frau in den letzten Jahrzehnten durchgemacht und erluchtet mit Respekt den Hut vor der tüchtigen Berufsarbeit, welche die Frau in Industrie, Gewerbe und Verkehr, in Land- und Hauswirtschaft heute verrichtet oder in der Fürsorgetätigkeit, in Gesundheits- und Krankenpflege oder gar auf dem Gebiete der Kunst sich zum Ziele setzt. Kurz, die „Saffa“ ist u. E. eine wohlgelungene und leuchtende Demonstration der Arbeit der Frau. Sie zeugt aus von einem reichen Mass von Organisationstalent und wenn eine ihrer ersten Aufgaben die war, das Schweizer Volk und vor allem die Frauen selbst über die Vielgestaltigkeit der fraulichen Arbeit in der Jetztzeit, im modernen Wirtschaftsleben aufzuklären, so glauben wir, diese Aufgabe sei durch das Organisationskomitee und seinen Stab von Mitarbeiterinnen in eindrucksvoller Weise gelöst worden. Zumal ja die Veranstaltung nicht einem Wettkampf galt, sondern in erster Linie der Belehrung, der Erziehung zur Tüchtigkeit und Arbeitsfreudigkeit.

Auf Einzelheiten der schönen Schau- stellung sei hier nicht des langen und breiten eingetreten, nachdem die Tagespresse seit

Wochen in Worten der Achtung und Sympathie darüber berichtet. Hinsichtlich der Hotellerie interessierenden Spezialgebiete können wir überdies auf die Artikel unseres Sonder-Berichterstatters, Hrn. Pfister-Storck in Bern, verweisen, der in der letzten, der vorliegenden und der nächsten Nummer in sachkundiger Form über die „Verpflegungsstätten“, die „küchentechnischen Einrichtungen“, über „Küchenhilfsmaschinen“, „Küchengeräte“, die „Lebensmittelindustrie“ an der Saffa usw. usw. orientiert. Bleibt uns somit nur übrig, der Abteilung VII, 3 „Hotelwesen“ einige kurze Worte zu widmen, die in der linken Seitenhalle des Terrassen-Restaurants untergebracht ist.

Die Beteiligung an dieser Abteilung ist sehr schwach ausgefallen. Das ist im Interesse unseres Berufsstandes zu bedauern, aber auch begreiflich, wenn man bedenkt, dass die Durchführung der Ausstellung, resp. der Betrieb ihrer Verpflegungsstätten ursprünglich „alkoholfrei“ gedacht war, ein Moment, das auf die Bereitwilligkeit der Hotelkreise zur Mitarbeit hemmend eingewirkt haben mag. Jedenfalls steht der Umfang der Abteilung in keinem Verhältnis zur Bedeutung des Gastgewerbes im schweiz. Wirtschaftsleben; aber — auch dies sei gesagt — was darin zu sehen ist, zeugt von sorgfältiger Anordnung und Liebe zur Sache und illustriert in zwingender Weise auch die Wichtigkeit der Frauenarbeit im Hotelwesen. Dies sowohl die statistischen Tabellen des Hotel Gotthard-Zürich wie der Projektionsapparat (der auch Reklamezwecken dient) und dann speziell der famose Wandfries von Erika v. Kager, der das Wirken und Leben der weiblichen Hotelangestellten in gediegener Form wiedergibt. Die hübsche Halle ist mit schmucken Rohr- und Korb- möbeln der Fabrik Hubschmid & Lanz in Murgenthal, sowie mit Eisenmöbeln der Firma Bigler, Spichiger & Cie. in Biglen zweckentsprechend ausgestattet, während die Tapeten von Spörri & Cie. in Zürich, die Teppiche von der A.-G. Meyer-Müller & Cie. in Bern geliefert wurden.

An den Wänden der Halle hängen ausserdem Tabellen über den Unterricht und Werdegang des weiblichen Hotelpersonals, sowie einige „Leitsätze“ betreffend das gegenseitige Verhalten von Prinzipalität, Angestellten und Gästen, Leitsätze, von denen wir die bemerkenswertesten hier folgen lassen:

Das Hotelfach bietet fleissigen, intelligenten Frauen die denkbar günstigsten Aufstiegsmöglichkeiten.

Gäste, begegnet den Serviertöchtern mit Anstand und mit der Achtung, die jeder arbeitenden Frau gebührt.

Angestellte! Unterstützt und helfe euch gegenseitig! Einigkeit macht stark und Egoismus, Neid und Missgunst sind üble Berater.

Im Hotelfach ist auch der Sonntag ein Arbeitstag, deshalb ist der freie Wochentag eine Notwendigkeit.

Auch das Personal braucht Ruhe und Schonung. Befehle und Wünsche, die nachts oder fünf Minuten vor Abgang des Zuges geäussert werden, bedeuten eine unnötige Belastung und Hetzerei für die Angestellten.

Freundliche Behandlung und soziales Verständnis seitens der Vorgesetzten schaffen die Grundlage für ein gedeihliches Zusammenarbeiten.

Gesunde Unterkunft und Verpflegung sind die Vorbedingungen für Arbeitsfreude und Leistungsfähigkeit des Personals.

Würde man alles, von dem man glaubt, dass es den Menschen glücklich mache, durch ein Sieb treiben, so bliebe zuletzt nur noch die Arbeit zurück.

Man hat gesagt, diese Sprüche seien von ultra-radikaler Denkweise inspiriert! Bei rascher oberflächlicher Beurteilung mag das gewiss so scheinen, im Grunde genommen handelt es sich indessen zum Grossteil um soziale Redefrüchte und Thesen, die im Prinzip bereits abgeklärt sind, auch wenn sie zufolge materieller oder betriebstechnischer Schwierigkeiten noch nicht überall in die Praxis umgesetzt werden können.

Zum Schlusse sei noch auf den „Hotel-Film“ hingewiesen, der in regelmässigen Intervallen im Kinohaus der Ausstellung vorgeführt wurde und in diesen Tagen (27. und 29. September) noch läuft. Der auf Kosten und unter Mitwirkung des S. H. V. erstellte Film „Die Frau in der Schweiz. Hotellerie“ darf füglich als ein gelungenes Werk bezeichnet werden, auch wenn einzelne Aufnahmen vielleicht etwas breiter angelegt sein dürften. Er vermittelt dem Beschauer ebenso interessante wie instruktive Bilder über die weibliche Berufstätigkeit der verschiedenen Hotelbetriebsabteilungen, von der Réception, Bureau, Küche und Keller bis zum Service, Zimmerdienst und der Lingerie. Der Film soll nachher als Unterrichts- und Lehrfilm Verwendung finden, resp. die Ründe durch das Schweizerland machen, und dürfte als solcher manch schiefes Urteil über die Arbeitsverhältnisse im Gastgewerbe korrigieren.

Die Rationalisierung im Hotelgewerbe

Vortrag von Dr. T. Münch, Zürich, am I. Bündner Hoteliertag in Flims.

Dr. Münch umschreibt zunächst den Zweck seines Referates, dahingehend, sein Auditorium mit den Hauptgrundsätzen und Anwendungsformen einer modernen Wirtschaftsbewegung bekannt zu machen, die heute unter der Bezeichnung „Rationalisierung“ langsam, aber mit stetig wachsender Intensität alle Zweige des Wirtschaftslebens ergreift und deren Eroberungszug auch die Hotellerie sich wird anschliessen müssen.

Rationalisierung heisst verdeutsch: vollständige Wirtschaftsführung, vernünftiges Wirtschaften. Damit soll nicht gesagt sein, dass bis anhin unvernünftig gewirtschaftet worden wäre, dass erst die Rationalisierungsmethoden ratio, d. h. Vernunft und Überlegung, in die moderne Wirtschaft gebracht hätten. Eine solche Überhebung ist der Rationalisierungsbewegung wesensfremd. Sie sucht im Gegenteil das Rationelle in den bisherigen Methoden zu hegen und zu pflegen, will bereits Vorhandenes bewusst ausbauen, alte gute Einzelgedanken organisatorisch in Gemeinschaftsgedanken wandeln. Daher stösst man bei den Rationalisierungsmethoden überall auf alte Gedanken. Und gerade deshalb, weil die Rationalisierung uns nicht fremd anmutet, eine Zusammenfassung uns geläufiger Überlegungen ist und vor allem, weil sie den grossen Bedürfnissen der Zeit entspringt, also gewissermassen in der Luft liegt, hat sie sich zu einer weltumspannenden Bewegung ausgewachsen, der sich auf die Dauer niemand ohne Schaden wird entziehen können.

Wenn man daher, so führt Referent weiter aus, an die Bedeutung des Wortes Rationalisierung denkt, so wird auch die Fragestellung: Ist eine Rationalisierung im Hotelgewerbe überhaupt möglich? niemand Kopfzerbrechen verursachen; aber er betont indessen, dass die Rationalisierung zur schädlichen Überbegriffung würde, wenn die schweizer. Hotellerie etwa ameri-

kanische Methoden, die speziell auf Fabrikbetriebe und Massenproduktion zugeschnitten seien, oder die amerikanische Hotelrationalisierung gedankenlos übernehmen wollte. Denn unsere Hotels seien keine Fabriken und unsere Gäste keine Nummern, sondern der Stolz der Schweizer Hotellerie sei es, die Individualität des Gastes auch in den Grossbetrieben zu wahren. Wenn daher das Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit, das sich die Förderung der Rationalisierung in Deutschland zur Aufgabe gemacht habe, die Rationalisierung definiere mit „Erfassung und Anwendung aller Mittel, die Technik und planmässige Ordnung zur Hebung der Wirtschaftlichkeit bieten“, so könne diese Formel, auf die Hotelrationalisierung zugeschnitten, auf den kurzen Satz zurückgeführt werden: „Mit kleinstem Aufwand bestmögliche Zufriedenstellung des Gastes.“ Damit sei Weg und Ziel zugleich vorgezeichnet: „Als Weg sparsamstes Haushalten, als Ziel Zufriedenstellung des Gastes, was gleichbedeutend ist mit Erfolg, Steigerung des Umsatzes, Rentabilität; mit andern Worten: Optimalleistung bei kleinstem Aufwand.“

Referent spricht sodann zu einem besonders wichtigen Punkte der Bewegung, der Rationalisierung der menschlichen Arbeitskraft, d.h. Sparsamkeit auch bei der Verwendung der menschlichen Arbeitskraft, und kommt dabei zu der Konstatierung, dass in vielen Hotels eine Unsumme von Arbeitseinsparung im Laufe eines Jahres möglich wäre, wenn mehr mit dem Kopfe als mit den Extremitäten gearbeitet würde, wobei sehr viel nervöse Hast und unnötige Geschäftigkeit gleichmässiger, wohlthuernde Ruhe weichen müsste. Denn mehr noch als in einer Fabrik sei im Hotel die Arbeitsleistung bedingt und beeinflusst durch die Kräftebeanspruchung des Individuums, Arbeitstempo, Arbeitspausen, Arbeitszeit, Nachtruhe und Freizeitverwendung ausserhalb des Betriebes. Das Hotel ist in bezug auf seinen wirtschaftlich technischen Teil gleichzeitig eine Art Fabrikationsbetrieb (Verarbeitung der Speisen), in dem die Umweltfaktoren, wie Temperatur (Heizung und Ventilation) und Beleuchtung, auf die Arbeitsleistung genau den gleichen Einfluss ausüben, wie in einem eigentlichen Fabrikbetriebe. Man denke etwa an die sehr unhygienischen Arbeitsräume eines Schuhputzers, eines Casseroliers, an diese oder jene Hotelbureaux, die schon durch ihre Grösse, Lage und Einrichtung dem unbefangenen Gaste die unkaufmännische Betriebsführung verraten, und an vieles andere mehr, und man wird zugeben, dass auch im Hotel Arbeitsrationalisierung geleistet werden kann. Reinlichkeit und Gesundheitspflege, die gewiss auch im Interesse des Gastes sind, Ausgestaltung der Angestellten-Schlaf-, -Ess- und -Unterhaltungsräume sind wichtigste Rationalisierungsfaktoren. — Der Hotelgast empfindet die geistige Atmosphäre, die im Hause herrscht, wenn auch nur im Unterbewusstsein. Schon bei seinem ersten Eintritt stösst sie ihn ab oder zieht ihn an und lässt ihn froh sich zu Hause fühlen. Diesem psychologischen Momente wird in unserer Hotellerie oft noch zu wenig Rechnung getragen, und doch liegt gerade hier der Schlüssel zum Erfolg. Die moderne Rationalisierung beschäftigt sich daher nicht nur mit der Rationalisierung der Arbeitsstätten, der Verwendung arbeitsparender Geräte und durchdachter Arbeitsmethoden, sondern sie nimmt sich auch der höchsten und letzten Zusammenhänge an.

Der Vortragende greift zur Erhärtung dieser Ausführungen zwei ganz spezielle Probleme heraus, deren Lösung die geistige Einstellung eines Hotelbetriebes besonders beeinflussen, das sind: die Personalauslese und die Psychologie der Führung, zwei scheinbar auseinanderliegende Dinge, die aber durch den einfachen Satz: „Der richtige Mann am richtigen Orte und unter richtiger Führung wird Höchstleistungen vollbringen“ in Zusammenhang gebracht werden. Die Zukunft unserer Hotellerie liegt zu einem wichtigen Teil bei unserer Angestelltenschaft und vor allem beim Lehrpersonal, das aber nicht nur den guten Willen, sondern je nach dem zugeordneten Departement ganz spezielle physische und psychische Fähigkeiten mitbringen muss,

will es zum Gedeihen der ganzen Hotellerie Optimales mit Freudigkeit leisten. Zur Erleichterung der Auswahl und zur Ergänzung der bisherigen Auslesemethoden, die sich in Informationen, Prüfung der Bildungsausweise, im persönlichen Augenschein und bei noch grösserer Vorsicht, in der Einstellung auf Probe erschöpfen, springt die moderne Psychotechnik mit ihren psychotechnischen Begabungsprüfungen ein, die jeden einzelnen Neueintretenden, also jeden Lehrling, auf die natürlichen Leistungsfähigkeiten und auf die Eigenarten seines Arbeitscharakters hin untersucht, und bei nachgewiesener Eignung den Anfängern in kurzen Kursen die körperlichen Fähigkeiten und Handgriffe beibringt, die sie bei der heutigen Lehrmethode oft nur mühsam sich aneignen. Es handelt sich hier nicht etwa um weltabgewandte Zukunftsdinge; denn die schweizerische Grossindustrie bedient sich schon seit einiger Zeit dieser neuesten Hilfsmittel der Psychotechnik.

Das Studium der Föhreigenschaften und Führungsmethoden, kurz Psychologie der Führung genannt, gilt sodann als ebenso gewichtiges Glied in der Rationalisierungsbewegung. Gute Führung bedingt gute Kenntnisse der psychischen und physischen Qualitäten der Angestellten, der Arbeitsanforderungen, geschickte Verantwortungverteilung — bildet doch das Bedürfnis nach Verantwortung einen wertvollen Faktor im Menschen — und lastet nicht least gute direkte menschliche Beziehungen zu den Untergebenen. Es klingt selbstverständlich und banal, wenn wir den Satz aufstellen, dass kein Vorgesetzter Arbeiten selber ausführen darf, die von Angestellten ebenso gut ausgeführt werden können; denn der Hotelier soll frei bleiben für jene Arbeiten, die nur er erledigen kann. Und doch wie oft noch muss man in Hotelbetrieben sehen, dass diese pädagogische Selbstverständlichkeit nicht immer die Föhre beherrscht, und der Hotelier in seine ihm liebgeordnete frühere Tätigkeit des Kellners oder Koches zurückfällt. Diese Bemerkung bezieht sich natürlich nur auf Häuser gewissen Umfangs, wo eine weitgehende Arbeitsteilung vom Hotelier ausschliessliche Föhrtätigkeit verlangt.

Der Hotelbetrieb ist trotz seiner technischen-handwerklichen Abteilungen letzten Endes ein Kaufmannsgeschäft, das eine kaufmännische Organisation bedarf. Daher ist besonders auf die bedeutende kräfteparende Rolle der Buchhaltung, der Betriebsstatistik, Verkaufsstatis-tik, Kalkulation usw. hinzuweisen; denn viele Verlustquellen im Hotel sind überhaupt nur buchhalterisch oder statistisch zu erfassen.

* * * (Schluss folgt.)

Zur Revision des Bündner. Ruhetagsgesetzes

Vom Sekretariat des Bündner. Hotelier-Verein geht uns folgende, Ende letzter Woche auch der Bündner Tagespresse übermittelte Erklärung zu:

„Die Schweiz. Angestelltenkammer nimmt unter Protest Stellung gegen eine angeblich organisationsfeindliche Haltung des Bündnerischen Hoteliervereins, indem sie behauptet, dass derselbe zwar eine Revision des bündnerischen Ruhetagsgesetzes anstrebe, es aber anderseits ablehne, mit dem organisierten Personal und seinen bevollmächtigten Vertretern zu verhandeln.“

Zu dieser Auslassung ist von seiten des Bündner. Hoteliervereins aus zu sagen, dass es unwahr ist, dass er es ablehne, mit dem organisierten Personal zu verhandeln. Als Beweis hierfür lassen wir unser Schreiben vom 15. September 1928 an Herrn Regierungsrat Dr. Ganzoni in extenso folgen:

Sehr geehrter Herr Regierungsrat!

Die Delegiertenversammlung des Bündner. Hoteliervereins vom 8. September a. c. in Flims hat mehrheitlich den Beschluss gefasst, den von Ihnen vorgeschlagenen Verhandlungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern zuzustimmen, allerdings mit der Einschränkung, dass mit dem Zentralsekretär der Union Helvetia grundsätzlich

nicht verhandelt wird. Dagegen ist der B. H. V. gerne bereit, mit drei Delegierten der union Helvetia unter Zuzug von drei nichtorganisierten Hotelangestellten zu verhandeln. Inbezug auf diese letzteren stellt es Ihrem Departement selbstverständlich vollkommen frei, in welcher Weise dieselben bestimmt werden. Unseres Erachtens sollte es nicht schwer sein, einen geeigneten Modus zu finden.

Die Delegation des Bündner. Hoteliervereins würde sich wie folgt zusammensetzen: Präsident: Herr Leo Meisser, Klosters; Mitglieder: Herren Hans Bon, St. Moritz, Paul Buol, Flims, und Dr. A. Brügger, Chur.

Wir bitten Sie, von nun an direkt durch Vermittlung unseres Herrn Leo Meisser mit dieser Kommission zu verhandeln und zeichnen mit vorzüglicher Hochachtung:

Für den Bündner. Hotelierverein:

Der Präsident: (sig.) A. Stiffler-Vetsch.

Der Sekretär: (sig.) Dr. A. G. Pozzy.

In Ergänzung der obenstehenden Ausführung mag noch hinzugefügt werden, dass der Bündner. Hotelierverein es nur ablehnt, mit dem Zentralsekretär der Union Helvetia, Herr Baumann, an einen Tisch zu sitzen, da dieser Herr die Interessen der in der Union Helvetia zusammengeschlossenen Hotelangestellten am besten durch eine persönliche Verunglimpfung der bündnerischen Hoteliers zu wahren glaubte. Im übrigen muss noch einmal gesagt werden, dass die Mitglieder der Union Helvetia noch nicht 10 Prozent aller in der bündnerischen Hotellerie beschäftigten Angestellten ausmachen, so dass sich der Bündner. Hotelierverein wohl nicht zu Unrecht für befugt halten dürfte, bei den Verhandlungen auch Vertreter der übrigen 90 Prozent zu berücksichtigen. Er geht hierbei von der gewiss ebenfalls nicht irrigen Ansicht aus, dass die Verhandlungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer alsdann in einer wesentlich sachlicheren Atmosphäre geführt werden. Zum Schluss darf noch hinzugefügt werden, dass das Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern in der bündnerischen Hotellerie das denkbar herzlichste ist, und wir sind überzeugt, dass der weitaus grösste Teil aller bündnerischen Hotelangestellten die verhetzende Tätigkeit eines Herrn Baumann mit sehr gemischten Gefühlen verfolgt. Die Schweiz. Angestelltenkammer aber wird ersucht, sich inskünftig über die Tatsache, bevor sie mit weittragenden Beschlüssen an die Öffentlichkeit tritt, etwas besser zu informieren.“

Kochkurs für Töchter

Die seit 1910 bestehende Kochschule Kurhaus Walchwil (Zugersee) eröffnet am 20. Oktober den nächsten zweimonatigen Kochkurs für einfache und feine Küche. Kursleiter ist der Besitzer des Hotel Kurhaus, unser Mitglied Herr A. Schwyter, ein Küchenfachmann mit grosser Erfahrung. Der Lehrplan umfasst die Zubereitung von Suppen, aller Art Fleisch-, Fisch-, Geflügel Speisen, Gemüseplatten, Saucen und Süssspeisen, sodann Menükomposition, Servicelehre usw. Das Kursgeld beträgt bei vollständiger Pension (Logis und Verpflegung) Fr. 400.— zahlbar je zur Hälfte zu Beginn und Mitte des Kurses.

Nähere Angaben und Prospekte sind bei Hrn. A. Schwyter, Kurhaus Walchwil, erhältlich.

Von den Verpflegungsstätten an der „Saffa“, Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit, Bern

Von C. Pfister-Storck, Bern.

II.

Das Alkoholfreie Restaurant des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften macht den Anspruch darauf, das eleganteste Restaurant der Ausstellung zu sein. Wenn ich mich nicht irre, sollen die Restaurants dieses Vereins nach ursprünglicher Zweckbestimmung der Gemeinnützigkeit dienen. Nun muss man sich aber beim Anblick dieses temporären, luxuriös eingerichteten Restaurants fragen: Wo bleibt die Gemeinnützigkeit? Das elegante Publikum, das hier verkehrt, scheint nun doch weder Anspruch auf „Gemeinnützigkeit“ erheben zu dürfen, noch zu wollen. Die Preise für die Mahlzeiten mit beispielsweise folgenden Menüs:

- à Fr. 3.—, Gemüsesuppe mit Reis, gepickte Rindshuft mit Eierudeln, Salat, Cornet und
- à Fr. 4.—, Gemüsesuppe mit Reis, Schweinskotelette garniert, Salat, Blanc-manger, und
- à Fr. 2.50 (ohne Fleisch), Gemüsesuppe mit Reis, Sellerie Milanaise, Eierudeln, Salat, Cornet,

erscheinen mir ebenfalls nicht auf „Gemeinnützigkeit“ eingestellt.

Als Kennzeichen seiner Bestrebungen hat das Restaurant auf seinen Menüs und Preislisten ein Wirtshaus-Aushängeschild nach altem Vorbild, einen Ritter St. Georg im Kampf mit dem Drachen, wie auf den bekannten Georgstafeln,

gewählt. Als Zierde des Schildes sind Weintrauben und Äpfel angebracht. Ich weiss nicht, ob meine Deutung: Aufmunterung an die Reiterleute, die St. Jörg zu ihrem Schutzpatron erkoren haben, und die ja bekanntlich nie einen guten Trunk Wein oder Most verschmähen, die richtige ist!

Nach zweimaligem Anlauf, das erste Mal hiess es: „Mir händ jetzt kei Zyt und d'Chuchi ist nid ufgnumt“, gelang es Ihrem Berichterstatte, einen Blick in dieses Heiligtum tun zu dürfen und die technischen Einrichtungen zu studieren. Etwas gedrängt in zu kleinem Raum (wo bleibt die Beratung des Architekten durch Fachleute?, das Gardemanger ist beim Planentwurf vergessen worden) und wurde nachträglich in einen Winkel eingebaute, weit diese Grössigkeit ganz bemerkenswerte Installationen auf. Da sind vor allem eine Batterie von 14 elektrischen Kippkesseln verschiedener Grössen von 5—150 Liter Fassang und 4 im Büffet, zwei elektrische Kartoffeldampfkocher zu je 80—100 kg Fassang, 1 elektrischer Kochherd mit 8 Kochstellen, sowie 2 durchgehenden Bratöfen, 1 elektrischer Grill-Salamander, 3 elektrische Bratpfannen, 2 elektrische Brat- und Backöfen und 2 Patisserieöfen, 1 elektrischer Bratrost, 2 Wärmetische mit Wärmeschranken, 1 Brotroster. Alle diese elektrischen Apparate sind von der Firma Bachmann & Kleiner A.-G. in Oerlikon aufgestellt worden. Es wurde darauf Bedacht genommen, die Apparate in gediegener bis einfachster Ausführung zu zeigen. So sind bei jeweils zwei gleichen Apparaten der eine in besserer, der andere in einfacherer Ausführung hergestellt worden, z. B. Kippessel in Reinnickelschale und daneben in Reinaluminiumschale.

Die Küche des Alkoholfreien Restaurants bedient gleichzeitig das Zeltrestaurant, wo ebenfalls die Selbstbedienung durchgeführt wird. Entgegen dem Betrieb „Volkswohl“ werden hier keine ganzen Mahlzeiten abgegeben. Auf dem langen Büffetisch stehen in reicher Auswahl kleine Papierteller mit Hors d'oeuvres (rationelle Restenverwertung!), Tomaten mit Salade Italien, belegte Brötchen aller Art, Würstchen usw. Torten, Kuchen, Patisserie, warme und kalte Würste, Kaffee, Tee, alkoholfreier Most, Mineralwasser. Auch hier ist der Andrang enorm.

* * *

Befremdlich ist, dass in keiner der Verpflegungsstätten eine ausgesprochen „nationale“ Küche mit Schweizer Spezialitäten gepflegt wird, abgesehen vom Berner Oberländerhaus, wo wahrschaffer Bauernschinken aufgeschnitten und den Besuchern verabreicht wird, und in der „Küchlistube“, welche die bekannten Spezialitäten Strübel, Rosen- und Apfelküchli und Nidletortchen, Kuchen, Patisserie, warme und kalte Würste, Kaffee, Tee, alkoholfreier Most, Mineralwasser. Auch hier ist der Andrang enorm.

Das auf dem Lande von den Frauen das Salzen und Räuchern und Wurstmachen auf Vorrat noch vielfach betrieben wird, können wir besondert in der Gruppe „Landwirtschaft“ und in der „Emmentaler Speicher“, dann bei verschiedenen landwirtschaftlichen Haushaltungsausstellungen bemerken. „Bauerngeräuchtes“, Schinken, Laffli, Speck und Würste werden von den Städtern als besondere Delikatessen geschätzt und dürfte sich hier noch ein erweitertes Absatzgebiet dieser landwirtschaftlichen Erzeugnisse finden, bei direktem Verkehr zwischen Landwirt und Gastwirt. Wir kennen und schätzen, wie das Bündnerfleisch aus Graubünden, auch das Walliser Trockenfleisch und die Walliserschinken zum Rohessen.

Wie mir von kompetenter Seite mitgeteilt wurde, ist die Errichtung einer Verpflegungsstätte mit ausgesprochen „nationaler“ Küche, wo Schweizer Hausfrauenspezialitäten aus allen Landesteilen hätten gereicht werden sollen, infolge „technischer“ Schwierigkeiten (?) gescheitert. Dies ist bedauerlich. Keine andere Ausstellung, nicht einmal eine Kochkunstausstellung, wäre geeigneter gewesen, vergessene oder verkannte Gerichte, deren Rezepte in Händen von Hausfrauen zu Stadt und Land liegen, der Vergessenheit zu entreissen und wieder zu Ehren zu bringen. Auf diese Frauennarbeit wäre man gespannt gewesen. — Wir kommen auf dieses Kapitel nochmals anlässlich der Besprechung der Kochbücher zu sprechen.

Ein eigentümliches Zahlungs- und Kontrollsystem

wird im alkoholfreien Restaurant des Zürcher Frauenvereins an der SAFFA durchgeführt:

Die Gäste erhalten von der Serviertochter eine kleine Rechnung, ähnlich wie in einem Warenhaus, worauf sie die genossenen Mahlzeiten und Getränke ihrer Tischgäste notiert. Diese Rechnung kann nicht der Serviertochter bezahlt werden, sondern ist am Restaurant-Ausgang, welchen alle Gäste benützen müssen, an einer besonderen Kasse zu begleichen. Diese Ver-

CIGARETTES

LAURENS

23 GRANDS PRIX - HORS CONCOURS

Agents Généraux pour la Suisse:

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

DEWAR'S WHISKY "White Label"

trauensseligkeit der Restaurationsleitung ist wirklich naiv. Fachleute, welche das System studieren und die Gäste beobachten, müssten sich sagen, dass das Restaurant jeden Tag um Hunderte von Franken betrogen werden kann und wird.

Setzen wir den Fall: Vier Personen setzen sich an einen Tisch und nehmen das Mittagessen zu 4 Franken ein, dazu trinken sie einige Glas alkoholfreies Most oder einige Flaschen Mineralwasser. Es ist starker Andrang um Mittagzeit. Die Serviertöchter dürfen kein Trinkgeld entgegennehmen, trotzdem ihr Einkommen nicht demjenigen einer trinkgeldberechtigten Serviertöchter gleichkommt. Wenn die Gäste von ihrem Tisch aufstehen, sind sie für ihren Service erledigt und ihrer Pflicht entbunden. Es besteht nun in dem grossen Lokal die Möglichkeit, dass die vorstehend genannten 4 Gäste sich an einen andern Tisch setzen, 4 schwarze Kaffee bestellen, wieder um eine kleine Rechnung erhalten und diese nun beim Ausgang vorweisen und bezahlen, die erste Rechnung für die Mittagsmahlzeit aber zurückbehalten und die Restaurationsleitung um den Betrag prellen. Dabei kann es noch vorkommen, dass sich eine fünfte Person zwischen die Ausgehenden schmeuggelt, was bei starkem Betrieb ganz gut möglich ist, und ebenfalls mit ihrer unbezahlten Rechnung durchschlüpft.

Hotel-Propaganda in Japan

(H. S.) Zu der bevorstehenden Krönungsfeier in Japan werden zahlreiche Gäste aus Europa und Amerika erwartet und es macht das japanische Verkehrsbureau in dem von ihm herausgegebenen Führer „Japan Tourist“ eifrige und sehr interessante Reklame.

Um den Reisenden aus Europa und Amerika den Besuch von eigentlichen japanisch geführten Hotels zu erleichtern und angenehm zu gestalten und dadurch dieselben zur Benutzung dieser Hotels anzuspornen, gibt es eine Beschreibung heraus über die Art und Weise, wie sich der fremde Gast in den japanischen Hotels zu benehmen hat. Der Artikel lautet:

A. Bei der Ankunft im Hotel:

- Bei der Ankunft im Hotel wird der Gast ohne weiteres in die für ihn bestimmten Zimmer geführt. Da in den japanischen Häusern das Tragen von Schuhen nicht gestattet ist, hat der Gast seine Schuhe beim Eingang abzuziehen und die daselbst zur Verfügung des Gastes bereitgestellten Pantoffel zu benutzen, aber auch diese dürfen nur in den Gängen des Hotels getragen werden, beim Eintritt in das Zimmer müssen auch diese abgezogen werden.
- Ist es wünschenswert, dass Gäste, sobald sie eingerichted sind, den Pensionspreis verabreden und gleichzeitig dem Gasthofbesitzer die Dauer des Aufenthaltes im Hotel angeben.
- Das „Yadocho“ (Einschreibebuch) wird gebracht, in welchem der Gast seinen Namen, Nationalität, Profession, Alter usw. einzutragen hat.

4. Kleines Handgepäck darf in das Zimmer genommen, grösseres Gepäck muss auf einem Holzboden ausserhalb des Zimmers gelassen werden, damit die Teppiche usw. nicht beschädigt werden. Es ist ratsam, Wertsachen im Hotelbureau abzugeben.

B. Zimmer:

- Die den Gästen überlassenen Zimmer müssen als Wohn-, Schlaf- und Esszimmer benützt und es muss spezielle Vorsicht angewendet werden, damit der teppichbelegte Boden nicht beschädigt wird. Der ganze Boden kann mit einem Ruhebett in europäischen Hotels verglichen werden. Man sitzt auf dem Teppich und schläft auf Steppdecken, die auf den Boden gelegt werden. Gäste müssen also den Boden mit grösster Sorgfalt behandeln und sauber halten, wie zu Hause ihr Bett usw.
- Jedes Zimmer hat einen sogenannten heiligen Ort, „Tokonoma“ genannt, ein erhöhter Teil des Zimmers, gewöhnlich aus wertvollem Holz erstellt. Dieser Platz ist nicht zum Sitzen oder Aufbewahren von Gepäck bestimmt und muss speziell Sorge getragen werden, dass dieser Platz nicht verkratzt wird.
- Kissen sind in dem Zimmer, damit die Gäste darauf sitzen können. Die Japaner sitzen auf denselben auf grässige Art, was dem Fremden schwer hält, nachzumachen. Selbstverständlich steht es dem Gaste frei, auf seine Art zu sitzen.
- Weibliche Bedienung sorgt für alle Bedürfnisse; die Gäste können zu jeder Zeit läuten. Wo keine Läuteeinrichtungen vorhanden sind, genügt es, in die Hände zu klatschen.

C. Betten:

- In den japanischen Zimmern sind keine Betten; aber japanisches Bettzeug wird gebracht, sobald der Gast sich niederlegen will und weggenommen, sobald er aufgestanden ist. Es steht den Gästen frei, zu jeder Zeit von dem Zimmermädchen das Bettzeug zu verlangen und sich zu jeder Morgenstunde wecken zu lassen.
- Fremde sind gewohnt, mit offenem Fenster zu schlafen, um frische Luft im Zimmer zu haben; aber in japanischen Gebäuden sind nachts alle Fenster und Türen geschlossen. Fremde Gäste sind deshalb höflichst gebeten, diese japanische Sitte respektieren zu wollen. Die japanischen Häuser sind so gebaut, dass der Gast nicht zu befürchten braucht, dass seine Gesundheit unter den geschlossenen Fenstern leiden wird.
- Den Gästen werden Nachthemden offeriert; es steht denselben aber frei, dieselben zu benutzen oder nicht.

D. Mahlzeiten:

Die Hotels offerieren ein gewöhnliches Frühstück, bestehend aus geröstetem Brot, Tee und Eiern usw.; auf Wunsch wird auch ein japanisches Frühstück serviert.

Wenn Essen bestellt wird, so werden japanische Gerichte aufgetragen. Sollte japanische Küche nicht behagen, so werden fremde Platten, nicht immer sehr schmackhaft, serviert, sofern der japanische Koch ausländische Küche kennt; andernfalls können Gäste dieselben von einem in der Nähe von einem Fremden geführten Restaurant beziehen. In diesem Falle bezahlen die Gäste die aktuellen Auslagen. Auf jeden Fall wird die Mahlzeit im eigenen Zimmer serviert.

E. Toiletten und Badzimmer:

- Alle Gäste werden ersucht, ihre Hände und ihr Gesicht im allgemeinen Waschraum zu waschen; im eigenen Zimmer dürfen diese Handlungen nicht vorgenommen werden. Rasieren ist im Zimmer gestattet. Zu diesem Zweck wird warmes Wasser in das Zimmer gebracht. Seife und Handtücher müssen vom Gast mitgebracht werden.

Der Abort ist für Ausländer nicht sehr bequem, was aber in Kauf genommen werden muss. Gäste dürfen aber nicht vergessen, ihr eigenes Closetpapier mitzubringen.

2. Gemeinsames Baden ist Gewohnheit. Wenn Ausländer vorziehen, das Badzimmer allein zu benutzen, so sind dieselben gebeten, sich mit dem Hotelpersonal in Verbindung zu setzen, damit ihnen das Badzimmer zu einer Zeit, wo dasselbe am wenigsten benützt wird, zur Verfügung gestellt werden kann. Auf jeden Fall muss das Bad mit Rücksicht auf andere Gäste so rasch als möglich genommen werden.

Fremde Gäste dürfen nicht vergessen, dass die Japaner sich nie in der Badwanne waschen, sondern ihren Körper gehörig mit Seife und warmem Wasser waschen, ehe sie in die Badwanne steigen und einfach in das Bad gehen, um sich zu erwärmen. Seife darf unter keinen Umständen in den Badwannen benützt werden und der Körper muss peinlich von Seife gereinigt sein, bevor der Badende die Badwanne benützt. Die Japaner sind gewöhnt, sehr heisse Bäder zu nehmen; fremde Gäste können das Wasser nach Belieben temperieren; sie müssen aber darauf achten, dass die Temperatur nicht so stark hinunter gedrückt wird, dass es den nachfolgenden Badenden belästigt.

F. Hotelpreise und Bezahlung:

Es ist der allgemeine Gebrauch der japanischen Hotels, dem Gast allermindestens den Preis für ein Zimmer oder eine Zimmerflucht und zwei Mahlzeiten (Abendessen und Frühstück) per Tag zu verlangen. Das Mittagessen wird immer extra berechnet und nur auf Verlangen serviert. Der gewöhnliche Preis per Tag ist in grossen Städten und bekannten Kurorten Y. 5.— bis 7.— und für das Mittagessen Y. 2.— bis 4.—. Bei fremden Reisenden wird stets angenommen, dass sie die besten Zimmer zu erhalten wünschen und es werden ihnen deshalb auch die höchsten

* 1 Yen = Fr. 2.58.

Preise berechnet. Nach altem Brauch wird von den Gästen der japanischen Hotels verlangt, dass sie dem Hotelbesitzer eine gewisse Summe (gewöhnlich 30 % der Hotelrechnung) als sogenanntes „Teegeld“ bezahlen und ebenfalls 10 % der Rechnung als Trinkgeld an das Hotelpersonal.

Gäste müssen diese Trinkgelder mit dem Betrag der Hotelrechnung dem Zimmermädchen übergeben, worauf ihnen das Hotelbureau eine Quittung zustellt.

Aus andern Vereinen

Kurverein Davos.

Die kürzliche Generalversammlung des Kurverein Davos beschloss die Anschaffung einer Lautsprecher-Anlage für den Kurort. Die Neuerung hat den Zweck, die täglichen Unterhaltungskonzerte der Kurkapelle gleichzeitig an verschiedene Plätze der Promenade zu übertragen und wird es auch ermöglichen, die Davoser Eisbahn mit Musik zu versorgen. Die Anlage soll bereits mit Beginn der kommenden Wintersaison in Betrieb genommen werden.

Wintersport

St. Moritzer-Sportprogramm.

Soeben erhalten wir das Sportprogramm von St. Moritz für den Winter 1928/29. Es sieht wie gewohnt eine Grossezahl erstklassiger Sportanlässe vor, in deren Mittelpunkt die XVIII. Grosse Pferderennenwoche auf dem St. Moritzer-See vom 3. bis 10. Februar steht. Gratisbezug durch das off. Verkehrsbureau.

Kleine Chronik

Flims-Waldhaus. Das Hotel Kurhaus Adula ist durch Kauf in den Besitz des Herrn W. Hotz, Direktor des Sanatorium Arosa, übergegangen.

Bern. Wie die „N. Z. Ztg.“ meldet, ist das Inventar des Hotel Bristol in Bern vom Besitzer des Hotel Bristol-Terminus in Interlaken Herrn Stucker, erworben worden, dessen Schwiegersohn, Herr Hunziker, das Berner Unternehmen auf den Monat Mai nächsten Jahres in Pacht nimmt.

Interlaken. Wie uns mitgeteilt wird, ist das „Park-Hotel“ in Interlaken durch Kauf in den Besitz des Herrn Alois Höner übergegangen, mit Antritt auf den 1. April 1929. Herr Höner, seit vielen Jahren als Oberkellner im Grand Hotel de l'Europe in Luzern und seit ebenso vielen Jahren im Winter als solcher im „Luxor Winter Palace“ in Luxor, Oberägypten, tätig, bietet mit seiner im Hotelfache ebenfalls tüchtigen Frau alle Gewähr



Die „CRESCENT“
Allesgeschirr-Abwaschmaschine
(auch für Glas und Silber)
macht die Sache am besten
Sie wird deshalb weitaus am meisten gekauft,
dazu erspart sie vielmehr Geschirr
als sie kostet
9 verschiedene Modelle und Grössen
für alle Bedürfnisse und Raum-
verhältnisse
Drucksaachen und Beratung kostenlos durch die
Generalkaufmännerei für die Schweiz
FR. LEOPOLD & Co. THUN Tel. Nr. 103

Leistungsfähigkeit

Nur persönlicher Einfluss und dauernde persönliche Anstrengung im Oriente selbst sichern heute höchste Leistungsfähigkeit. Unsere Firma erfüllt diese Voraussetzungen und diese Überlegenheit läßt uns die schöneren Orient-Teppiche zu den Preilen der Konkurrenz liefern.

Schuster & Co.
St. Gallen
Zürich Täbris Berlin



Schuster



Viel
hygienischer
und bequemer zum reinigen
sind die modernen
Drahtmatratzen
Lieferung in allen Grössen
von Fr. 39.— an. Illustrierter
Prospekt kostenlos.
Suter-Strehler
Söhne & Co
ZÜRICH-AM LÖWENPLATZ

Inserieren bringt Gewinn!



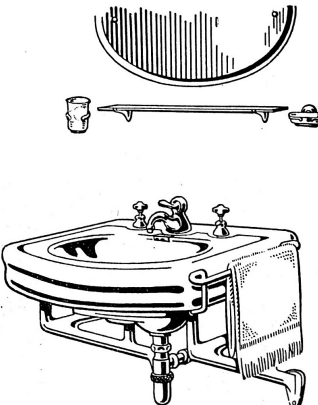
Rohr-Möbel
Peddigmöbel in naturweisse od. jede Nuance geräuchert weiterste Gärten- und Terrassenmöbel „India“ liefern zu Fabrikpreisen nach Katalog od. exarb. Modellen
Rohr-Industrie Rheinfelden

Kochherde



**GEBR. KREBS
OBERHOFEN
THURSEE**

TROESCH'S
Hotel-Zimmer-Toilette
TRIUMPH



Unerreicht in bezug auf
Qualität und Eleganz!
TROESCH & Co., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

**Klein. Hotel oder Pension
gesucht**
von kapitalkräftigen Fachleuten im Berner Oberland oder Vierwaldstätter-See. Nur ernstgemeinte Verkäufer wollen sich melden. Offerten und Chiffre J H 2444 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

einer-erstklassigen Führung des Unternehmens. Wir wünschen dem Ehepaar Höner besten Erfolg. R.

Auslands-Chronik

Weltkongress der Kochverbände.

In Paris wird um die Mitte nächsten Monats der erste Weltkongress der Kochverbände abgehalten, an dem neben dem Generalsekretär der Union Helvética andere führende Vertreter der Schweizer Köche teilnehmen. Der Kongress bezweckt die Gründung eines Weltverbandes für Kochkunst. Auf der Tagesordnung der Verhandlungen steht die Schaffung von Statuten dieses Verbandes, der die offizielle Anerkennung des Internationalen Arbeitsamtes nachsuchen soll.

Alpinismus

Schweizer Alpenklub.

Die letzten Samstag in Montreux tagende Jahresversammlung des S. A. C. diskutierte die Frage der zweckmässigeren Ausrüstung der Rettungsstationen, die durch die starke Entwicklung der Hochtouren im Winter bedingt ist. Desgleichen beschloss die Versammlung, einen neuen Vertrag über die obligat. Tourenunfallversicherung der Mitglieder abzuschliessen, nach welchem es den Sektionen freigestellt wird, ihre Mitglieder mit 8000 oder 10000 Fr. gegen Tod und Invalidität zu versichern. Das Zentralkomitee wurde beauftragt, die diesbezüglichen Verhandlungen zu führen. Für Bauten und Einrichtungen von Winterhütten sowie für Skikurse wurden 15,000 Fr. budgetiert. Für den Bau beziehungsweise Wiederaufbau oder die Vergrösserung von vier Klubbütten bewilligte die Versammlung Subventionen aus der Zentralkasse im Gesamtbetrag von 44,450 Fr. Die Subventionierung der wissenschaftlichen Station auf Jungfrauojch wird im geeigneten Zeitpunkt geprüft werden. Über das alpine Rettungswesen wurde ein Reglementsentwurf genehmigt, der die Organisation und die Aufgaben der Rettungsstationen und Meldstellen regelt.

Autotourismus

Autostrasse Bern-Thun.

Die „Automobil-Revue“ macht über die projektierte Autostrasse Bern-Thun nähere Angaben, denen zu entnehmen ist, dass die Strasse möglichst dem rechten Aareufer entlang führt

soll, beginnend ausserhalb Muri und endend unmittelbar vor der Stadt Thun. Eine nähere Heranrückung an Bern ist vorgesehen, vorläufig soll aber nur an die Errichtung der genannten Strecke von insgesamt 21,5 Kilometer gedacht werden. Die nutzbare Breite der Strasse soll vorläufig 7,2 Meter betragen. Zu beiden Seiten wird noch ein Rasenband von je 1,4 Meter angefügt, das für eine eventuelle Verbreiterung auf 10 Meter vorgesehen ist. Auf der ganzen Strecke ist eine einzige Abzweigung in Münsingen geplant. Die Autostrasse soll demnach ausgesprochen dem durchgehenden Schnellverkehr dienen. Der Strassenbelag wird so beschaffen sein, dass eine möglichst ebene Fahrbahn entsteht, die technisch so beschaffen ist, dass bei jeder Witterung Schleudergefahr praktisch so gut wie möglich ausgeschlossen ist. Zu diesem Zweck hat sich eine nur um 2 Prozent gewölbte Betonstrasse als am geeignetsten erwiesen. Als Privatstrasse wird sie auf ihrer ganzen Länge eingefriedigt sein, so dass auch auf diese Weise unberechenbare Einflüsse von links und rechts ausgeschaltet werden. Insgesamt kann gesagt werden, dass die verkehrstechnischen Gefahren der heutigen Strasse praktisch sozusagen ausgeschaltet sein werden.

Verkehr

Verbesserungen im Gotthardfahrplan.

Der Betriebschef des Kreises II der Schweizerischen Bundesbahnen gibt bekannt, dass der Morgenschnellzug 54 Basel (ab 6.35)—Chiasso (an 12.33)—Mailand und sein Anschlusszug 304 Olten (ab 7.19)—Bern (an 8.31), die am 31. Oktober zu verkehren aufhören und mit dem 1. Oktober 1929 wieder aufgenommen werden sollten, schon ab 1. März 1929 in unveränderter Fahrordnung wieder verkehren werden. Ebenso wird in umgekehrter Richtung der Eilzug 171/171 Chiasso (ab 18.18)—Luzern (an 22.48) auch im März verkehren. Die Ausdehnung der Verkehrsdauer der beiden Züge lässt auf eine gute Frequenz schliessen, so dass mit ihrer Ausgestaltung zu Jahresverbindungen in absehbarer Zeit gerechnet werden darf.

Entsprechend verkehrt der 8.22-Schnellzug Basel—Gotthard—Mailand schon ab 1. März 1929, der 8.05-Schnellzug dagegen nur bis Ende Februar.

Der 12.28-Mittagsschnellzug 64 Basel—Gotthard erhält in Bellinzona (an 17.19, ab 17.31) bis 13. Oktober und ab 25. März ausfallslosen Eilzugsanschluss nach Locarno (an 17.51), womit das bisher einstündige Stillager in Bellinzona auf 12 Minuten verkürzt wird. (Mf.)

Edelweiss-Express.

Der Pullmanzug I./II. Klasse „Edelweiss“-Express, der von Mitte Juni bis Mitte September täglich zwischen Amsterdam und Basel über Brüssel—Strassburg verkehrt und während der Hochsaison, vereinigt mit dem rechtsrheinischen „Rheingold“-Express bis nach Luzern fortgesetzt wird, ist auf der Strecke Antwerpen—Basel zum Jahreszug mit unverändertem Fahrplan ausgebaut worden: Antwerpen ab 9.48, Basel an 18.38; Basel ab 9.32, Antwerpen an 18.15. Leider ist es weder gelungen, die holländische Verwaltung zur ganzjährigen Führung des Zuges zu bewegen, noch denselben während der Dauer der französischen Normalzeit, d. h. vom 7. Oktober bis 20. April, den auf der Mittel-europäischen Zeit beruhenden Bundesbahnan-schlüssen anzupassen, so dass der beabsichtigte Zweck der Erstellung einer ganz-jährigen Parallelverbindung Holland—Schweiz nur ebenfalls ganzjährigen „Rheingold“-Express nur unvollkommen erreicht worden ist. (Mf.)

Alpenposten 1928.

Reisendenzahl vom 10.—16. Sept.

	1928	1927	1928 + od. —
Martigny-Champex *)	52	42	+ 10
Martigny-			
Grand St-Bernard	220	157	+ 63
Sion-Haudères	82	80	+ 2
Sierre-Ayer	195	104	+ 31
Simplon	310	154	+ 156
Gimsel	1,940	1,068	+ 872
Furka	804	501	+ 303
Gotthard	288	184	+ 104
Zürich-Klausen Rund-			
fahrt	33	—	—
Klausen	171	116	+ 55
Chur-Tiefencastel	809	762	+ 47
Tiefencastel-Julier-			
St. Moritz	351	291	+ 60
Chur-Tschierschen	254	227	+ 27
Küblis-Castels-St. An-			
tönien	253	160	+ 93
Flüela (Davos Platz-			
Süs)	251	116	+ 135
Reichenau-Waldhaus			
Flims	320	415	— 95
Thusis-Bernhardin-			
Mesocco	511	492	+ 19
Lukmanier	415	441	— 26
Maloja	1,845	1,475	+ 370
Ofen	398	241	+ 67
Umbrail (Sta Maria-			
Stilsferjoch)	36	41	— 5
Schuls-Landeck	487	350	+ 137
Ragaz-Vättis und Son-			
derfahrten	197	81	+ 116
Nesslau-Buchs	1,952	1,350	+ 602
Total	12,174	8,998	+ 3143 = 35%

*) Im Betrieb bis 15. IX.

Stanserhorn-Bahn. (Mitget.) An den letzten vier Tagen des Monats September, also vom 27. bis 30. inkl., gelangen Billette Stans-Stanserhorn und zurück zur stark reduzierten Taxe von Fr. 5.— zur Ausgabe. Diese Billette sind nur an der Stationskasse der Stanserhornbahn in Stans erhältlich. — Sonntag, den 30. September, abends, wird der Bahnbetrieb eingestellt und das Hotel Stanserhorn-Kulm geschlossen.

Vermischtes

Telephongespräch von New York nach Bürgenstock.

(Mitget.) Ein Geschäftsmann aus New York, der seit einiger Zeit im Palace Hotel auf Bürgenstock als Kurgast weilte, wurde kürzlich von New York aus telephonisch angerufen. Für den Erhalt der bestellten Verbindung musste der Anrufer in New York kaum 10 Minuten warten. Das Gespräch dauerte 7 Minuten und kostete ca. 600.— Franken. Die Sprechmöglichkeit war eine ausgezeichnete. Der Herr erklärte, die Verständigungsmöglichkeit sei genau gleich gut gewesen, wie wenn er vom Bürgenstock nach Luzern hinunter telephonierte hätte. Ein Sprechen mit verstärkter oder verlangsamer Stimme war nicht notwendig, die Herren haben sich mit gut erkennbarer Stimme, wie bei einem Lokalgespräch, unterhalten. Die enormen Fortschritte auf dem Gebiete der Telephonie, die heutige Möglichkeit, mit beliebigen Orten in den meisten europäischen Ländern, und jetzt sogar mit Amerika, in kurzer Zeit gut telephonisch sprechen zu können, werden sich auch für die schweizerische Fremdenindustrie vorteilhaft auswirken.

Kleine Totentafel

Todesfall. Nachdem die zwei ersten Seiten der vorliegenden Nummer bereits im Druck sind, erhalten wir die Nachricht vom Tode unseres Mitgliedes, Herrn Paul Schmidt-Meisser, vom Hotel Bernina in Pontresina. Der Trauerfamilie unser herzlichste Beileid! (Die offizielle Todesanzeige des Vereins erfolgt in der nächsten Nummer.)

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen (abw.)

A. Matti

Ch. Magne

TODES-ANZEIGE.

Tiefbetrubt machen wir Verwandten, Freunden und Bekannten die schmerzliche Mitteilung vom Hinscheiden unseres herzenguten, innigstgeliebten Gatten, Bruders, Schwiegersohns, Onkels, Neffens und Schwagers

PAUL SCHMIDT-MEISSER HOTELIER

Er starb heute nach schwerer, geduldig ertragener Krankheit in seinem 47. Altersjahre. Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein treues Gedenken zu bewahren.

Pontresina, den 25. September 1928.

Die trauernden Hinterbliebenen:

Nina Schmidt-Meisser, Gattin, Engelina Ogljati-Müller, Poschiavo, N. u. A. Meisser-Schmid, N. u. A. Meisser-Stiffler und Kinder, Poschiavo, Dora und Jos. Müller-Meisser, A. und K. Meisser-Belli, Davos-Platz, N. Christ, Schmid, Birmingham, Kinder, Davos-Dorf.

Leidzirkulare werden keine versandt.

Die Beerdigung findet nächsten Freitag um 1 Uhr in Pontresina statt.

England - Pension

15 Min. von London. Vortreffl. englischen Unterricht. 5 Stunden per Tag. Einzelunterricht, Familienleben u. gute Verpflegung.
G. ZÜRCHER,
90 Clarendon Road, Putney S. W. 15.



Pâtisserie- und Arbeitstische sowie Eisschränke
in jeder Grösse u. Ausführung beziehen Sie vortheilhaft von Ernst Hegetschweiler, Au (Zeh)

Badetücher

Halbellen, äusserst dauerhaft, leichter waschbar, rascher trocknend, angenehmer im Gebrauch, billiger als Baumwolltücher. Von den Gästen bevorzugt. Seit Jahrzehnten in grössten Badehotels im Gebrauch. Einzelne Stücke gerne als Probe mit Musterrabat.
Müller & Co.
Leinenweber
Langenthal

Zu verkaufen
Dampfwaf-
maschine
ca. 50 kg Fassung, in sehr gutem Zustande, preiswert zu verkaufen. Anfragen sub Chiffre A T 2414 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

TEPPICHE · VORHÄNGE

Geelhaar
Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

Nur scheinbar sind die echten engl. Sugar-Wafers teuer

Wenn Sie aber wissen, dass diese Wafeln dank ihrer Original-Herstellung viel leichter sind als alle andern Marken, dann sehen Sie ein, dass

Sugar-Wafers

billiger sind, umso billiger, als ihre Haltbarkeit unbegrenzt ist, also nie Abfall entsteht. Wer sich seinen Gästen anzupassen weiss, macht eine Probebestellung bei

Gehr. Wernli
Biscuits · Otten

Sugar-Wafers, in länglichem Format als Ice-Wafers lieferbar! Muster verlangen.

Cognac „La Grande Marque“
Camus frères, Propr.
Livré avec l'Acquit Régional Cognac, garantie officielle du gouvernement français

Agent général et dépositaire pour la Suisse:
OTTO BAECHLER / TURNERSTRASSE 37 / ZÜRICH
TÉLÉPH. HOTTINGEN 48.05

Scotch Whisky „Ye Monks“
Donald Fisher Ltd. Edinburgh

Champagne „A y a“
Château d'Ay

IN GENF Café-Restaurant zu vermieten
zu Fr. 40,000.— oder zu verkaufen zu Fr. 160,000.—, Auszeichnung, umfangreiche und zentrale Position. Längere Pacht. Kann leicht in Hotel umgewandelt werden. Adresse: S. E. Montala, 92, Rue de Carouge, Genève. Tel. Stand 75.04.

ROTHRISTER ROHRMÖBEL
OTTO WEBBERS WWE, ROTHKRIST (AARC.)

Ceylon-Tee
Direkter Import von Colombo Für Hotels sehr empfehlenswert:
FINEST **BROKEN ORANGE-PEKOE** Preis Fr. 170.—
FINEST **ORANGE-PEKOE** Preis Fr. 140.—
FINEST **CEYLON-PEKOE** Preis Fr. 140.—
per Original-Kiste von 50 engl. Pfund franko Basel. Muster stehen zu Diensten
KANTOOR VOOR INDISCHE PRODUCTEN G. FORER BASEL
Postfach 10423 Basel 1

SELTENE OCCASION!
zu Fr. 1800.—
grosser Eisschrank, Marke Eishär
(Typ II) wegen Platzmangel zu veräussern. Der Eisschrank ist neu und noch nie im Betrieb gewesen. Offerten an O. Koller, Hotel Bahnhof St. Fiden, St. Gallen, Ost.

Inserieren bringt Gewinn!
Muralto-Locarno zu vermieten VILLA
geeignet für klein. Pension. Postfach 249, Locarno.

Wünschen Sie sich nicht auch?

Ihre guten alten Messer rostfrei schnittbeständig

Ihre Servierplatten u. Bestecke haltbar fleckenlos glanzbeständig

Ihren Service fein präsentierend - ohne Putzen

Unsere bewährte **Verchromung** hilft Ihnen dazu

Wir möchten Sie durch eine **Metall-Verchromung A. G. Oerlikon**

Gratiausführung überzeugen
Werk Oerlikon: Tel. Limmat 84.35
„ Biel: „ 23.77
Eingl. Vertreterbezirke noch fre!

Avis aux Sociétaires

Revision du Code des Obligations

A propos de la revision du Code des Obligations, le vorort de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, par circulaire datée du 7 septembre, attire l'attention des sections sur le fait que la commission du Conseil des Etats entreprendra au début de l'année prochaine, probablement déjà en janvier, l'examen du chapitre concernant les sociétés anonymes. Le vorort invite les sections à lui faire parvenir l'exposé de leur desiderata relatifs aux sociétés anonymes, aux sociétés à responsabilité limitée et aux sociétés coopératives pour le début de novembre 1928 au plus tard, afin qu'il soit lui-même en mesure d'étudier la documentation reçue pour rapport à la commission du Conseil des Etats.

En conséquence, nous invitons de notre côté les directeurs et les membres des conseils d'administration des sociétés hôtelières par actions à faire parvenir à notre Bureau central à Bâle leurs observations et leurs propositions éventuelles de modifications au droit actuel sur les sociétés anonymes à temps pour que nous puissions les communiquer au moment utile au vorort de l'Union suisse du commerce et de l'industrie.

Ruptures de contrat

Pour avoir violé les conditions de leur engagement, respectivement pour n'avoir pas occupé, sans motifs valables, des places qu'ils avaient acceptés, les employés suivants ont été exclus des services du Bureau de placement de la S. S. H.:

Jean Bürge, pâtissier;
Frieda Hess, lingère-repasseuse;
Aldo Ressiga, chef de rang;
Kurt Schaetzle, chef de rang.

Une lettre du „Journal de Genève“

En réponse à l'article intitulé: «Le Journal de Genève et les hôteliers», publié dans notre No. 35 du 30 août 1928, dans lequel nous avons attiré l'attention de nos lecteurs sur l'attitude de cet organe à l'égard de l'initiative des kursaals, le président de son conseil d'administration a adressé à notre président central la lettre suivante, datée du 8 septembre 1928:

Monsieur le Président,

Dans son No. 35, août 1928, la *Revue Suisse des hôtels*: «organe et propriété de la Société suisse des Hôteliers», a publié en première page un article par lequel elle porte une atteinte grave à la considération dont jouit le *Journal de Genève* dans la Suisse entière, et profère à son égard la menace de lui causer un préjudice économique.

Nous n'entrerons pas en discussion sur la question de l'exploitation industrielle des jeux de hasard, à propos de laquelle vous pouvez avoir une opinion et le *Journal de Genève* une autre, mais nous ne pouvons admettre qu'un article publié dans le *Journal de Genève* soit travesti dans la *Revue Suisse des Hôtels*.

Nous relevons tout d'abord le fait que, dans le texte allemand, l'expression «des» hôteliers a été traduite par «die Hotel-

Besitzer», ce qui en altère complètement le même sens. Nous connaissons, en effet, des hôteliers qui ne demandent ni ne désirent le rétablissement des maisons de jeux.

Nous protestons ensuite contre les commentaires tendancieux et inexacts qui accompagnent, dans la *Revue Suisse des Hôtels*, la citation d'un fragment d'un article du *Journal de Genève*, sans son contexte.

Il est faux que le *Journal de Genève* se soit permis une insolence sans égale à l'égard des hôteliers suisses.

Il est faux que le *Journal de Genève* «étend maintenant ses attaques à toute l'industrie hôtelière, parce qu'il s'y commettrait soignant des abus dans les jeux». M. Jean Muralt, Conseiller national, partisan du rétablissement des jeux de hasard, ayant accusé le *Journal de Genève* de parti-pris contre les kursaals et en faveur des hôtels et restaurants où des abus existent, nous avons simplement répondu que nous réprouvons les abus sans distinction aussi bien les uns que les autres.

Il est faux que le *Journal de Genève*, et notamment son collaborateur, M. Jean Martin, «ne laisse échapper aucune occasion de manifester son aversion pour l'industrie hôtelière». Les fréquents articles qu'il a consacrés, depuis de nombreuses années, aux problèmes du tourisme, à la saison d'été dans nos montagnes, aux sports d'hiver et d'été dans nos stations de tourisme, à la réalisation de lignes de montagne comme la Furka et l'Oberalp, pour ne citer que la dernière, démontrent exactement le contraire.

L'administration du *Journal de Genève*, comme sa rédaction, a recherché en toutes occasions à faciliter la tâche de l'hôtellerie, et c'est pour être agréable à celle-ci que, contrairement à ses intérêts commerciaux vis-à-vis des agences de publicité, elle publie périodiquement la liste des nombreux hôtels suisses qui, quoi qu'en dise la *Revue suisse des Hôtels*, dans le dessein de dénigrer le *Journal de Genève* et de lui porter préjudice, tiennent à honneur de mettre le *Journal de Genève* à la disposition de leurs hôtes.

Mais ce qu'il y a de plus grave dans l'article de la *Revue Suisse des Hôtels*, c'est la menace illégale de boycottage contenue dans ses dernières lignes. Lorsque la Société suisse des Hôteliers a protesté, auprès de la presse suisse, contre les abus dont se rendaient coupables certains journalistes (menaces de décrier certaines stations suisses de tourisme) le *Journal de Genève* s'est empressé de publier, sans aucune réserve, la protestation des hôteliers (et c'est une preuve de plus qu'il n'a jamais été mal disposé à leur égard).

Mais ce penser de la *Revue suisse des Hôtels*, qui emploie vis à vis du *Journal de Genève* le même procédé de menace qu'elle vient de blâmer chez certains journalistes? Il s'agit ici d'une atteinte, et d'une atteinte grave, à la liberté d'opinion de la presse, il s'agit d'un procédé que les tribunaux condamneront s'ils en sont saisis.

Nous espérons, Monsieur le Président, que vous reconnaîtrez le bien-fondé de notre protestation et que vous la ferez publier intégralement et sans réserves dans le prochain numéro de la *Revue Suisse des Hôtels*, nous évitant ainsi le regret de devoir pousser l'affaire plus loin.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

A. F. Martin

Président du Conseil d'administration
du
Journal de Genève.

Note de la Rédaction. Ces déclarations du *Journal de Genève*, à notre avis, demandent à être rapprochées des constatations que l'on a pu faire à maintes reprises dans les milieux de l'hôtellerie. Nous nous permettons de revenir là-dessus après le retour de notre directeur, actuellement en mission à l'étranger.

Réflexions d'un maître d'hôtel

Sans avoir la prétention de critiquer les hôteliers et les employés d'hôtel, je me permets d'émettre ici quelques idées concernant le garçon de restaurant de nationalité suisse.

J'entends souvent poser cette question: «Etre garçon, est-ce vraiment un métier?» — Jusqu'à présent, en effet, ce n'était là trop souvent qu'un travail déigné et mésestimé.

Pourquoi cette branche de l'industrie hôtelière, qui est cependant intéressante et dont le champ d'avenir est grand, est-elle si mal jugée?

L'une des raisons en est sans doute le travail au pourboire; mais ce n'est pas là-dessus que je veux m'étendre aujourd'hui.

Depuis la guerre surtout, le lancement de nos garçons s'effectue sur une base fautive, sur un fondement trop faible pour les porter bien haut. Afin de consolider ce fondement, afin que la nouvelle génération de garçons puisse mettre en échec, au moins chez nous, nos confrères étrangers, il faudrait l'entraide efficace de toutes les sociétés d'hôteliers et d'employés d'hôtel, des commissions d'orientation professionnelle et des offices d'apprentissages.

J'ai dit que le métier pêche par la base. En effet, pour obtenir de meilleurs résultats, il est indispensable tout d'abord que les commissions d'orientation professionnelle dirigent de notre côté des jeunes gens intelligents, de «bonne commande», pas trop «lourdauds», ayant déjà quelques notions des bonnes manières, des jeunes gens surtout qui aient la «vocation», c'est-à-dire qui se sentent le goût de servir le client.

Il existe malheureusement des garçons et, hélas! aussi des maîtres d'hôtel qui ont leur profession en horreur; ils ne l'ont choisie que parce qu'ils y ont entrevu un gain rémunérateur pouvant être obtenu après un minimum d'apprentissage.

Ceci m'amène au point principal sur lequel je tiens spécialement à insister: la question de l'apprentissage.

La carrière d'un sommelier devrait débuter par une année au moins d'apprentissage. Viendrait ensuite un stage de quatre ans comme commis, tant en Suisse qu'à l'étranger. Alors seulement le jeune homme pourrait prétendre au titre et aux fonctions de chef de rang, c'est-à-dire de garçon, car il doit considérer son temps de travail en qualité de commis comme faisant partie de son apprentissage.

Le chef d'étage devrait toujours être choisi parmi les meilleurs chefs de rang.

Nous avons beaucoup de garçons qui n'ont jamais fait un apprentissage régulier et complet, qui par conséquent nuisent non seulement à eux-mêmes, mais à tous leurs camarades qui ont gravi l'un après l'autre les degrés de l'échelle prescrite.

Nous avons aussi des garçons qui, aussitôt leur apprentissage terminé, se proposent comme chefs de rang. Et combien de commis d'étage — ce qui est pire encore — passent aux fonctions de chef d'étage alors qu'ils connaissent à peine l'ABC du métier? Ils se croient débrouillards parce qu'ils ont sauté un échelon ou deux; mais ils oublient qu'ils ont bien des chances de ne pas aller plus loin et qu'ils ne sont que des gâtés-métier, source de nervosité pour le client et pour le maître d'hôtel.

Les jeunes commis devraient comprendre l'intérêt qu'il y a pour leur carrière à travailler dans de bonnes maisons et à chercher à s'instruire le plus possible dans le métier qu'ils ont choisi, plutôt qu'à gagner rapidement le plus d'argent possible. Mais les jeunes gens ne voient généralement pas plus loin que le gain immédiat. Il appartiendrait en conséquence à leurs chefs, c'est-à-dire aux hôteliers et aux maîtres d'hôtel, de respecter la filière et de n'engager que des garçons réellement qualifiés.

J'insiste particulièrement auprès des sociétés d'hôteliers et d'employés pour que soit étudiée la question de l'organisation, au moins dans chaque grande ville, d'un cours spécial pour les apprentis sommeliers, où on leur enseignerait, outre la théorie du métier, les règles du maintien, de l'hygiène et de la propreté. Un tel cours comblerait une véritable lacune, car nos garçons suisses attachent encore trop peu d'importance à la question de la propreté et de l'hygiène, ainsi qu'à la bonne présentation. Beaucoup ne comprennent pas encore cette chose élémentaire qu'il est extrêmement désagréable pour un client d'être servi par un garçon aux habits tachés et malodorants. Je ne veux pas dire que ce désagrément ne se produise jamais avec des garçons étrangers; mais nous ne devons pas oublier que la Suisse étant un pays hôtelier modèle, nos garçons ont le devoir de donner le bon exemple et de garder intacte la réputation de propreté que nous avons à l'étranger.

Il existe, dira-t-on, des écoles hôtelières. Mais le malheur est justement que nos écoles hôtelières suisses ne sont pas assez facilement accessibles aux jeunes gens qui en auraient le plus besoin. Elles semblent réservées presque exclusivement aux étrangers et aux fils d'hôteliers. Ces derniers pourraient cependant s'en passer plus aisément que les fils de paysans ou de petits commerçants.

Pourquoi ne voit-on pas plus de jeunes gens des classes populaires dans ces institutions? Je ne sais. Peut-être faut-il en chercher la cause dans le fait que les études professionnelles y sont trop onéreuses. Peut-être aussi tient-on spécialement à y former avant tout une élite de futurs hôteliers. Mais ne pourrait-on pas songer à y donner également, à un prix modéré, les cours que je réclame en les rendant obligatoires pour chaque apprenti?

Si ce grand pas était fait, nous pourrions espérer que la profession de garçon y gagnerait en considération et réussirait enfin à intéresser davantage la jeune génération d'employés d'hôtel.

Ernest Richard,

Premier maître d'hôtel aux Kuhn-Hôtels
St-Moritz.

* * *

Note de la Rédaction. — Nous serions heureux de connaître l'opinion de nos lecteurs intéressés à la question soulevée par notre correspondant. Ce problème est très important à plus d'un point de vue et il mériterait certainement de faire l'objet d'une étude un peu approfondie.

L'hôtellerie suisse dans la presse étrangère

L'Indépendance belge, de Bruxelles, a publié le 8 septembre un article intitulé: «Comment la Suisse comprend l'honnêteté hôtelière». La plus grande partie de cet article est consacré à des reproches sévères à l'adresse des hôteliers belges. Nous nous abstenons évidemment de les reproduire, sachant nous-mêmes par expérience combien facilement l'hôtellerie est critiquée, quoi qu'elle fasse. Au surplus, nous ne saurions répéter dans ces colonnes des expressions qui par elles-mêmes constitueraient un grave manque de courtoisie à l'égard de nos confrères de Belgique.

Si nous tenons par contre à mettre sous les yeux de nos lecteurs les appréciations élogieuses dont ils sont l'objet de la part du grand journal belge, on vaudra bien croire que ce n'est pas par amour-propre puéril, mais uniquement pour encourager les hôteliers suisses à s'efforcer toujours de maintenir la bonne réputation dont ils jouissent au dehors de nos frontières, pour les engager à garder avec le plus grand soin le vieil esprit de loyauté qui a fait leur prospérité et qui doit la faire encore à l'avenir. Cette tâche est extrêmement difficile et délicate. Il suffirait de la répétition et de la multiplication de quelques fautes individuelles pour en compromettre irrémédiablement le succès.

Après avoir blâmé les renseignements erronés fournis par des hôteliers belges dans leurs guides et leurs prospectus, l'Indépendance belge écrit:

« Nous venons de renouveler précisément une expérience déjà ancienne au cours d'un voyage en Suisse. La Suisse, depuis un siècle, a véritablement industrialisé son hôtellerie. On peut croire qu'elle a acquis quelque expérience et que, s'il règne là-bas une scrupuleuse honnêteté hôtelière à tous points de vue, c'est en dehors de toute métaphysique morale qu'on y a depuis longtemps compris que la voie de l'honnêteté est le chemin le plus sûr et le plus fécond du profit.

« Là-bas, pas de mécomptes. Si un prospectus d'hôtel vous annonce de l'eau courante, vous ne trouverez pas en arrivant une simple cruche au fond vaseux. Si l'on vous annonce l'électricité, celle-ci ne se présentera pas le soir sous la forme d'un bout de chandelle, qu'on fera figurer d'ailleurs sur la note. Si l'hôtel est de second ordre, on ne vous annoncera pas un palace; au contraire, l'hôtelier a soin de bien préciser, pour s'éviter tout mécompte et parce qu'il pratique honnêtement les prix annoncés. Si l'hôtelier suisse se réserve le droit de modifier ses prix selon la saison, la situation de la chambre, la durée du séjour ou les exigences particulières du voyageur, vous en êtes loyalement informé.

« Ainsi pas de tromperie. Vous pouvez, avant de partir en voyage, établir votre budget; une marge de dix à quinze pour cent pour imprévus suffira. Nous n'avons rien ici que nous n'ayons vingt fois contrôlé et qui ne l'ait été avant nous des centaines, des milliers de fois.

« L'honnêteté à tous points de vue de l'hôtelier suisse est devenue proverbiale.

« Les faits sont là. La Société suisse des hôteliers publie chaque année un « Guide des hôtels », qui est distribué gratuitement et dont, par exemple, on peut obtenir des exemplaires à la Chambre de commerce suisse à Bruxelles. Comprenant que toute la corporation est solidaire et que les abus de

quelques-uns compromettraient les intérêts, de tous, l'association serait la première à sévir contre tout manque d'honnêteté. »

Voilà, après tant d'autres, encore une preuve de l'absolue nécessité d'indiquer ses prix aussi exactement que possible dans le « Guide suisse des hôtels » et de s'y conformer ensuite avec une scrupuleuse loyauté.

Les jeux de Kursaal à Lucerne

Le Département militaire et de police du canton de Lucerne publie le communiqué suivant:

Le comité contre les jeux de hasard a publiquement affirmé, il y a quelque temps, que des jeux de hasard sont encore pratiqués dans les Kursaals de Lucerne et d'autres endroits. Le Département militaire et de police s'est vu obligé de protester contre cette affirmation calomnieuse, attendu que la salle des jeux du Kursaal de Lucerne est sous le contrôle et la surveillance de la police cantonale.

Dans des notices aux journaux et dans une décision adressée au Département fédéral de justice et police, le comité contre les jeux de hasard maintient ses affirmations et s'efforce d'en démontrer l'exactitude en donnant des précisions sur les jeux pratiqués à Lucerne. Le Département militaire et de police a immédiatement ordonné une enquête sévère, qui a abouti à ce résultat que les indications données par le comité sont fausses.

Il est faux de dire que le jeu des « petits coureurs » joué dans les Kursaals est un jeu de hasard. De l'avis d'experts officiels, et des expériences faites quotidiennement, il ressort que les « petits coureurs » sont un jeu d'adresse. Il est faux de dire que l'on joue dans le Kursaal de Lucerne sur les numéros et sur la couleur. On ne joue que pair et impair. Il est également faux de prétendre que des mises de dix à douze francs sont autorisées. La police veille à ce que les doubles mises soient refusées. Il est aussi faux de dire que les cases du jeu sont changées chaque soir. Le bénéfice laissé au Kursaal par le jeu des « petits coureurs » est si petit qu'il ne peut ni assurer l'exploitation de l'établissement, et encore moins lui permettre de remplir des tâches qui sont dans l'intérêt de l'économie nationale.

La nouvelle manifestation du comité contre les jeux de hasard n'est pas autre chose qu'une campagne tendancieuse, ne connaissant pas de borne, et le Département militaire et de police se voit obligé de faire toutes réserves à cet égard pour autant qu'il s'agit de critiques calomnieuses envers la police de surveillance.

Revue technique

L'établissement mécanique des notes d'hôtel.

Plusieurs revues hôtelières de l'étranger ont publié une traduction d'un article des *Deutsche Hotel-Nachrichten* dû à M. Ewald Kretschmar, directeur général des hôtels Adlon et Continental à Berlin. Nous croyons intéresser nos lecteurs en en donnant à notre tour au moins un résumé.

Après plusieurs mois de travail en commun d'ingénieurs et de spécialistes de l'hôtellerie, la « National Registrier-Kassen Gesellschaft », à Berlin, a réussi à construire une machine enregistreuse spéciale réunissant des avantages précieux pour l'hôtellerie.

Tout d'abord, elle remplace avantageusement la main-courante américaine. Les inscriptions sont effectuées simultanément à quatre endroits différents en impression originale, supprimant l'emploi du papier carbone. La première inscription est faite sur la note du client, les autres sur le double de contrôle, sur l'exemplaire destiné au cartothèque et sur une bande de papier sans fin qui tient lieu de main-courante.

La machine acquitte également le bon ou la note et l'on doit forcément s'en servir aussitôt après avoir encaissé l'argent. Chaque note de consommation ou de débours reçoit de la machine une contre-marque en même temps qu'elle est enregistrée sur la facture du client; on peut donc se rendre compte si la note ou le bon ont été exactement enregistrés, et quand le compte du client et le compte hôtel (cuisine ou cave) en ont été débités. Toutes les notes de consommation et de débours sont constamment et automatiquement additionnées, individuellement d'une part et globalement d'autre part, de sorte qu'en actionnant simplement un levier, on peut à chaque instant connaître le total de la main-courante. Avec chaque inscription, la machine imprime la date et le signe particulier de l'emploi de service.

Les principaux avantages de cette invention sont les suivants: 1. économie de personnel, un seul employé pouvant tenir environ 400 comptes de clients par jour; 2. notes constamment prêtes pour le client; 3. conformité absolue de la note avec la carte de contrôle et avec la bande de main-courante imprimée également par la machine; 4. exactitude certaine de l'addition, excluant toute perte; 5. statistique toujours prête, les inscriptions sur les différents comptes étant calculées automatiquement; 6. arrêté de compte constamment prêt.

L'hôtel Adlon, une installation moderne de pneumatiques travaille de concert avec la nouvelle machine à enregistrer. Lorsque le client passe une commande de sa chambre, le bon est immédiatement envoyé à la machine qui débite de suite la note correspondante du montant de la consommation. Un client peut demander sa note une minute après avoir consommé ou fait un débours quelconque; la note est prête et arrêtée sans crainte d'erreur ou d'omission.

Avec le système généralement employé actuellement, la main-courante américaine ne suffit pas toujours pour éviter de petites erreurs. La note écrite à la main, surtout si elle est écrite au

crayon, n'est jamais aussi précise que le formulaire rempli à la machine. L'emploi de papier de la main-courante américaine représente des frais assez importants. Une note d'une longue note entièrement remplie. Lorsque le client demande sa note, il faut un moment avant que la main-courante soit en règle et que l'on ait additionné, vérifié l'addition et enquêté auprès du client s'il ne découvre pas d'erreur. Enfin, aux moments de presse, par exemple avant le départ des principaux trains, il arrive que plusieurs clients réclament à la fois leur note et la marche du service laisse alors forcément à désirer. Tous ces inconvénients sont supprimés par la nouvelle machine enregistreuse.

Cependant, malgré toutes les affirmations louangeuses de M. Kretschmar, il semble que des améliorations soient encore possibles avant que l'invention soit tout à fait et définitivement au point. Une fois parachevée, elle ne manquera pas de se répandre dans tous les grands établissements hôteliers.

Pour nos apprentis

Le 23 septembre a eu lieu à Berne une assemblée générale de l'Association suisse pour l'orientation professionnelle et la protection des apprentis. Il n'est peut-être pas inutile de rappeler brièvement à ce propos ce que c'est que l'Association et la tâche qu'elle s'est assignée.

On se rappelle que lors de son 25^e anniversaire, fêté à Zoug en octobre 1927, elle s'est donné de nouveaux statuts, pour adapter son organisation à son développement.

La révision des statuts avait principalement pour but de faire du comité de direction un organe vivant, actif, plus réalisateur que théorique. A cet effet, il ne devait pas être trop nombreux, ce qui aurait alourdi ses réunions et son travail, et cependant il fallait y assurer une représentation aux milieux les plus importants qui participent à l'initiation de la jeunesse à la vie pratique et professionnelle. On s'est donc limité aux organisations de conseillers et conseillères d'apprentissages, aux offices d'apprentissages et aux offices du travail, enfin aux grands groupements patronaux et ouvriers de l'industrie, du commerce et des métiers.

La tâche essentielle du comité de l'Association est de préparer, de faciliter, de répartir le travail des divers organes chargés de l'orientation professionnelle. Ce but est atteint notamment par les réunions du comité, par des cours, des expositions, des conférences et par la publication d'une revue spéciale.

Un devoir capital du comité de direction consistait à dresser un programme de travail pour les différents organes, à partir du recensement de la future main-d'œuvre. Il y avait des points à éclaircir, de façon que les efforts accomplis ne fassent pas double emploi, ne se contrecarrent pas, mais qu'il y ait collaboration méthodique et appui mutuel. L'Association, qui se tient à tous égards sur un terrain neutre, est par excellence le milieu où peuvent s'organiser des

McCALLUM'S

ESTABLISHED
1807

Perfection
SCOTS WHISKY

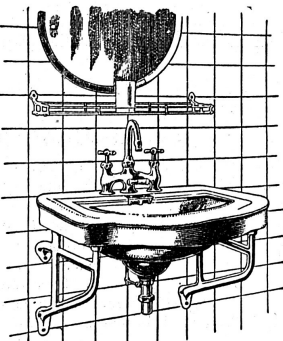
CHAMPAGNE **POL ROGER**
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S DRY GIN

THE PUREST
SPIRIT MADE

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 53.14. GENÈVE

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

Kassenschränke

In Bränden erprobt.
HAUS - TRESORS
Prospekte verlangen
JOH. MEYER-LUZERN
Tel. 86, Zürichstrasse 54

Erste englische Schule auf
Beaflenberg 1200 m. ü. M.

Hotel Silberhorn

Kurse nur in der Zwischensaison. Beginn eines 10-wöchigen Sprachkurses für Herren und Damen am 8. Oktober. Konversation und schriftliche Übungen. Schulleitung durch Herrn Thomas Skinner, englischer dipl.-Lehrer. Volle Verpflegung (inkl. Logis) und Schulgeld total Fr. 650.—. Auskunt durch

R. Zahler, Hotel Silberhorn, Beatenberg
Rechtzeitige Anmeldungen erforderlich.

Mix-Kurse.

Populärer Fachmann erteilt Kurse in der Herstellung von

American-Drinks.

Likör-Zubereitung. Kursgeld Fr. 10.—
Die Kurse finden in Zürich statt in der Zeit vom 20. September bis 10. Oktober im Restaurant Bar-Bissar, Spitalgasse 14.

Nachmittags 3 Uhr und abends 7 Uhr.
Anmeldungen unter Postfach Schnau 15191, Zürich.

Kirchberger-Rohrmöbel

Marke C. H.

sind erstklassig, betaglich und sehr preiswürdig

Neuester, reich illustrierter Katalog zu Diensten

CUENIN-HÜNI & Cie
Rohrmöbelfabrik, Kirchberg (Bern)
mit Filiale in Brugg (Kt. Aargau)



Schweizerische Teppichfabrik, Emmenda (Glarus)



Verlangen Sie

**SCHWEIZER
TEPPICHE**
Marke „BÄR“
erkennlich an den beiden roten Rückenstreifen

**SCHWEIZER
TEPPICHE**
sind solid,
gediegen,
preiswert

Ein Versuch wird
Sie überzeugen

Koch- u. Servierkurse

verbunden mit Sprachunterricht im Französischen und Englischen.

im **Hotel La Roseaie in Gené.**

Kursdauer 3 Monate, ab 1. Oktober, 2. Januar und 1. April. Einschreibung Lohn- und

Direktion: J. U. BLUMENTHAL.

INSTITUT
„GRANDE BOISSIÈRE“
GENÈVE



Internat für Jünglinge von 12-19 Jahren.

Verlangen Sie den Prospekt.
Direktion: Dr. René Widemann

**CIGARETTES
TÜRMAÇ**

ZUOZ (Engadin)

zu vermieten
grosses, neu hergerichtete

Ladenlokal mit Magazin

event. mit Wohnung an günstiger Lage (Dorfplatz). Für Comestibles-Geschäft speziell geeignet. Anfragen an den Hauseigentümer, F. Kuhn-Hartmann, Suhr bei Aarau.

Zu verkaufen Nähe Interlaken

Hotel - Pension

in schönster Lage, 50 Betten, Sommergeschäft. Offerten unter Chiffre F R 2431 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sulger
Kühlanlagen

Die Vorteile der vollautomatischen Sulger-Kühlanlagen und -Schränke sind so überzeugend, dass Sie sich unbedingt dafür interessieren sollten.

Ad. Sulger / Zürich
Freilgutstrasse 4

Leinen- und Baumwoll-Werberei

Seeven A. G.

Seeven - Schwyz

Hotelwäsche

Nur gute Schweizerqualität, spez. mit Zirnzee-Teel



Verlangen Sie unverbindlich Musterkollektion.

collaborations fécondes. Un type de cette collaboration a été réalisé par la création de la Commission technique suisse pour les professions hôtelières réunissant, sous la présidence d'un membre de la direction de l'Association, des représentants compétents des organisations patronales et ouvrières pour résoudre toutes les questions que posent l'orientation professionnelle et la formation de la jeune main-d'œuvre dans l'industrie des hôtels et des restaurants. Cette Commission technique a fourni déjà un travail considérable dans le domaine de la réglementation des apprentissages, de leur surveillance et des examens d'apprentis cuisiniers et sommeliers.

L'Association pour l'orientation professionnelle, telle qu'elle existe aujourd'hui, compte parmi ses membres des autorités cantonales et communales, tous les organes régionaux et locaux d'orientation professionnelle, les offices proposés à l'application des lois sur l'apprentissage, l'organisation des offices du travail, puis les grandes associations économiques patronales et ouvrières. Au cours du dernier exercice, elle a vu le contingent de ses membres s'accroître notablement, surtout dans l'industrie de la Suisse romande. Les membres sont aujourd'hui au nombre de 300, dont 208 sont des membres collectifs.

La révision des statuts, dont nous avons parlé au début de ces lignes, a ouvert une ère nouvelle dans l'activité de l'Association. Sans aucune pression officielle, par pur intérêt pour une noble cause, une communauté de travail a été créée qui est tout particulièrement propre à rendre efficaces et féconds les sacrifices que font les autorités fédérales et cantonales, comme les organisations de l'industrie et de l'artisanat, pour l'orientation et l'éducation professionnelles de la jeunesse suisse.

Sociétés diverses

Chez nos voisins. La Fédération régionale des débitants, hôteliers et restaurateurs de la Bourgogne, de la Franche-Comté et du territoire de Belfort a tenu le 18 septembre à Belfort son 12me congrès annuel, sous la présidence de M. Siffert. L'ordre du jour comprenait la présentation du compte rendu moral, matériel et financier et la discussion de diverses questions d'impôts et taxes, de la révision de la loi sur la propriété commerciale, du contrat collectif pour l'apprentissage des cuisiniers, des projets de loi sur la fraude et sur la répression de l'ivresse, de la responsabilité des hôteliers en cas de vol, du délit de grivèlerie dans les hôtels, du Crédit national hôtelier, etc. La journée s'est terminée par un banquet officiel suivi d'un bal. Le lendemain a eu lieu une excursion en commun au Ballon d'Alsace.

Le Club alpin suisse a tenu le 22 septembre à Montreux son assemblée annuelle, à laquelle ont assisté 156 délégués de 74 sections. Elle a approuvé les comptes annuels de 1927 qui, par suite du versement d'importantes subventions pour

constructions, soldent par un déficit de 25.800 francs. Elle a également approuvé le rapport de gestion du comité central. Ce rapport indique que le club compte 83 sections, comprenant 25.343 membres. Le nombre des cabanes du club s'est de nouveau augmenté de trois. L'assurance facultative contre les accidents du tourisme à l'occasion d'excursions en autocars a été introduite pendant l'année. L'assemblée s'est occupée en outre du matériel des stations de secours, de l'organisation de cours théoriques et pratiques pour les jeunes clubistes, de l'assurance obligatoire, au montant de 8.000 à 10.000 francs, des membres du club contre les accidents en cours d'excursions, de la construction de cabanes d'hiver, des cours de skis, du subventionnement de la construction de petits refuges alpins, des subventions de la caisse centrale, pour un total de 45.500 francs, en vue de la reconstruction ou de l'agrandissement de quatre cabanes, d'une subvention à la station scientifique du Jungfraujoch et d'un règlement pour les stations de secours. Le budget de 1929 prévoit 302.000 francs aux dépenses et aux recettes. La section Uto de Zurich a été chargée de la direction centrale du Club alpin suisse pour la prochaine période de 1929 à 1931 et M. Emile Erb, maître secondaire à Zurich, a été élu à l'unanimité président central. Le 23 septembre a eu lieu l'assemblée générale du C. A. S. au château de Chillon. La section de Montreux a offert ensuite une collation dans la cour du château et le soir un grand banquet à été servi au Caux-Palace.

Questions professionnelles

Les conditions du travail dans l'hôtellerie. Au Conseil national, M. Reinhard a déposé une interpellation sur les conditions de travail du personnel dans les différentes branches de l'hôtellerie. Il a relevé, disent les journaux, la non-observation des ordonnances cantonales et a demandé que le Conseil fédéral soumette au parlement le projet de loi souvent réclamé des hôteliers, président central. Le 23 septembre ont eu lieu les hôtels et tout au moins le projet introduisant le jour de congé hebdomadaire dans ces entreprises.

Les employés d'hôtel au Conseil national. M. de Muralt a présenté au Conseil national l'interpellation suivante au Conseil fédéral: «Eu égard aux conditions si diverses du travail du personnel dans les hôtels et restaurants, le Conseil fédéral n'est-il pas d'avis qu'il convient de faire abstraction d'une réglementation fédérale sur la matière et de laisser aux cantons le soin d'édicter les dispositions relatives à la protection de ce personnel, en prenant en considération les circonstances locales?»

Exposition culinaire de Londres. A la prochaine Exposition culinaire et alimentaire qui se tiendra à l'Olympia, à Londres, les chefs de cuisine britanniques vont pouvoir montrer ce qu'ils sont capables de faire à côté des cuisiniers italiens et français. En effet, les organi-

sateurs veulent exposer des plats purement britanniques et prouver que malgré leur simplicité ces plats sont aussi appétissants que les préparations plus riches et plus ornées de la cuisine continentale. Dans une section de l'exposition, les compagnies de chemins de fer anglaises exposeront de véritables wagons-restaurants et les plats habituellement servis sur leurs tables. Les visiteurs pourront voir comment la cuisine est faite dans les voitures.

Un Salon culinaire a eu lieu à Strasbourg à l'occasion de la 3me Foire-exposition. Il a été organisé d'après le programme suivant: 8, 9, 10 et 11 septembre: exposition de plats classiques, de plats modernes et de plats de fantaisie; 12 septembre: concours des syndicats de boulangers; 13 septembre: concours des syndicats de bouchers; 14 septembre: concours des syndicats de pâtisseries; 15, 16 et 17 septembre: exposition de plats de gibier et de pâtés de foie gras; 18, 19 et 20 septembre: concours des syndicats de cuisiniers; 21, 22 et 23 septembre: exposition de plats régionaux et de plats de restaurants-brasseries. Bien qu'avant duré plus de deux semaines, le succès de ce salon culinaire a été constant et complet, à cause de la variété du programme. Encore un exemple à ne pas oublier.

Informations économiques

La douane et les fruits. En vertu d'une décision de la régie fédérale des alcools, les pommes et poires à cidre importées de l'étranger sont soumises cette année au paiement d'une finance de monopole de deux francs suisses par 100 kilogrammes de poids brut. Cette mesure a pour effet de doubler le droit d'entrée des fruits à cidre, qui était auparavant de deux francs également par cent kilos. — La finance de monopole n'est pas applicable aux fruits de table.

Vins valaisans. Le Département de l'intérieur du canton du Valais communique: «En rectification aux prix parus dans la presse pour les vins valaisans de la récolte pendante, une réunion de producteurs et de marchands de vins, tenue à Sion le 17 courant, communique que ces prix ne reposent sur aucune base certaine. Ces prix ont été lancés à titre d'essais seulement et ne sauraient engager ni le commerce, ni le producteur.»

Le prix de la vie. L'indice suisse du coût de la vie (denrées alimentaires, combustible, habillements et logements), établi par l'Office fédéral du travail, s'élevait à fin août à 101, comme le mois précédent, contre 100 à fin août 1927. L'indice spécial du coût de la nourriture était, à fin août, de 150 contre 157 le mois précédent et au mois d'août de l'année dernière. Le pain, la farine et les pommes de terre ont baissé, tandis que le beurre de table et les œufs ont monté.

Le chiffre indice de l'Union des sociétés de consommation a subi une baisse de 0,4 point du 1er août au 1er septembre, époque à laquelle il était de 153,2 points. Attendu que la baisse du prix du pain ne sera comprise que dans le chiffre indice du mois de septembre, on peut s'attendre généralement à une diminution de ce chiffre. D'autre part, il faut considérer que le chiffre indice du 1er août au 1er septembre accuse normalement une augmentation due à la saison. Si cette hausse s'était produite, on aurait enregistré une augmentation du chiffre indice de 0,7 point au lieu d'une diminution de 0,4 point.

Les vins français. Grâce aux pluies bienfaisantes tombées depuis le 15 août, les vignobles français, très éprouvés jusqu'alors par la longue sécheresse, ont repris belle apparence. Les grappes sont saines et l'on ne constate nulle part de traces de moisissure et de pourriture. Les raisins se sont bien développés ces derniers temps et la quantité, malgré les chutes de grêle qui ont exercé des ravages en beaucoup d'endroits, sera généralement supérieure à la moyenne. Quant à la qualité, elle sera exceptionnellement bonne, en tout cas bien supérieure à celle de 1927. Il est trop tôt encore pour émettre des pronostics certains sur le mouvement des prix.

Avant les vendanges. Dans la région de Morges, la quantité de raisin, sans être énorme comme en 1903, sera celle d'une bonne moyenne. On compte sur six à sept litres à la perche, soit sur 3.000 litres à la pose en chiffre rond. Les prix demandés varient entre 85 centimes le litre pour les parchets bien exposés du bas du vignoble et 70 centimes pour le haut du vignoble. La majorité des viticulteurs réclament le rétablissement de la mise de Morges, afin d'avoir tout de suite un prix de base sur lequel on puisse traiter. — A la Côte, les vendanges ne commenceront pas avant le 1er octobre; la récolte se généralisera vers la fin de la première semaine du mois. On la retardera en tout cas le plus possible pour obtenir une meilleure qualité. Il n'y a encore rien de précis en ce qui concerne les prix.

Le prix des huîtres comestibles, assez élevé déjà, ne semble pas devoir se diriger vers la baisse, quoique les nouvelles fournies par les milieux producteurs soient plutôt contradictoires. Il paraît cependant, si l'on compare les déclarations des éleveurs et des expéditeurs-engraisseurs français, que les stocks existants sont réellement faibles. La récolte de 1926 en Portugaises parquées ordinaires a été mauvaise et celle de 1927 meilleure seulement par endroits, à cause des intempéries locales. Cette année, les réserves sont insuffisantes pour couvrir les besoins de la consommation et la récolte manque, car les tempêtes trop fréquentes ont causé d'importants dégâts. Les Portugaises de Claires ont beaucoup souffert des fortes chaleurs de cet été, ce qui a réduit les stocks au moins de moitié. Les résultats sont moins décourageants en ce qui concerne les Marennes. Du Finistère, on signale que la température est maintenant favorable et que l'élevage prospère, si bien que l'on peut compter sur la fin de la disette d'huîtres. En avril 1929, l'existant en

COGNAC MARTELL

Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis DEUX SIÈCLES

Hotel mittl. Größe gesucht.

vorzugsweise in Lugano oder Locarno; event. Saisongeschäft mit Sommer- und Winterbetrieb an verkehrsreichem Kurort des Berner Oberlandes oder Graubündens, von tüchtigem, bekanntem Fachmann. Es kommt nur reelles Angebot mit nicht überzulegendem Preis in Betracht. Offerten unter Chiffre P W 2358 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LOCARNO

Zu verkaufen event. zu vermieten mittelgrosse, gute

PENSION

in gesündester Lage. Anfragen u. Chiffre P N 2433 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

GESUCHT interessierter **Küchenchef-Gerant (in)** für kleinere Fremdenpension in Lugano. Einlage Fr. 6.000.— gegen Sicherheit. Offerten mit Chiffre M E 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grössere Ortschaft der Ostschweiz eine

Serviertochter

(nicht unter 20 Jahren). Offertieren mit Bild an Frau B. Züscher, Restaur. du Stand, Martigny-Bourg.

Lingère

(Bay.), 32 J. alt, sucht für sof. oder später Engagement in Hotel oder Sanatorium. Durchaus gewissenhafte u. perfekte Kraft. Zeugnisse vorh. Offerten unter Chiffre J H 266 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger **KOCH** (Deutscher) **sucht Stellung** in besseres Hotel als Commis. Jos. Schneider, St. Gallen, Meisenstrasse 16.

Maler

empfehlte sich **zum Streichen v. Garzänen, Gartenmobiliar, Fensterläden, Horridoren etc.** in Hotel oder Privathaus. Offerten erbeten an Severin Roshard, Volketswil.

Saaltochter,

angenehme, 21jähr., deutsch und ein wenig französisch sprechend, **SUCHT STELLE** in grösseres Hotel, am liebsten in die franz. Schweiz. Auf Mitte Oktober. Offerten unter Chiffre K P 2420 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

Suche für meinen tüchtigen, sparsamen **Chef passande Winterstelle.** Man richter Offerten an Fritz Schindler, Spiez, K. Idermühle.

Zweigniederlassung: Zürich
Militärstr. 108
Stahlwellblech- und Holzrolladen aller Art
Talouslader
Ponnenstoren
Reparaturen

Für einen im Zentrum Zürichs projektierten Hotel-Neubau II. Ranges

kapitalkräftiger Pächter

gesucht. Offerten unter Chiffre Z. A. 2847, befördert **Rudolf Mosse, Zürich**

Hôtelier, basel, de réputation internationale, grand organisateur et de toute confiance, recherche

DIRECTION

dans maison de tout premier ordre, saison ou à l'année, en Suisse ou à l'étranger. Prière d'adresser offres sous chiffre E. B. 2417 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Obersaaltochter und Bureaufräulein zwei Schwestern, drei Hauptsprachen, tüchtig und gewandt im Verkehr, suchen Engagement. Event. Leitung eines mittleren Betriebes. Knäutchen würde gegeldet. Beste Zeugnisse. Geben erbeten unter Chiffre 2402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CUISINIER

29 ans, capable et sobre, finissant la saison dans grd. hôtel 1er ordre, cherche place comme chef de parties. Ecrire sous chiffres U 5907 X Publicitas Genève.

Conciierge oder Conciierge-Conducteur zurzeit in erstklass. Hotel in Interlaken tätig, sucht

Wintersaison- od. Jahresstelle. Gute In- und Auslandsreferenz. Gefl. Offerten unter Chiffre 2212 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellung als Warenkontrollleur und Vertrauensperson des Prinzipals

sucht langjähriger, in der Warenkenntnis erfahrener Herr, Mitte 50er. Gegenwärtig noch in Stellung. Prima Referenzen. Offerten u. Chiffre W H 2434 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen oder mieten gesucht: **Paffanien- od. Saisonhotel** von tüchtigem, finanzkräftigen Fachleuten. Offerten erbeten unter Chiffre H T 2379 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Maler Junger, tüchtiger und solider Maler **sucht Stelle** für Saison- event. Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre He 7797 Y an Publicitas Bern.

Trafic et Tourisme

Chemins de fer

Les Chemins de fer de l'Oberland, grâce au beau temps, ont enregistré pendant la saison d'été une augmentation réjouissante du trafic voyageurs. La plupart des lignes ont dépassé les chiffres d'avant-guerre. Ainsi le chemin de fer de la Jungfrau a transporté pendant les mois de juillet et août 73.200 personnes, contre 61.700 pendant la même période de 1927.

Le train Pullman Edelweiss, qui a circulé d'Amsterdam à Lucerne jusqu'au 10 septembre, continue son service toute l'année entre Anvers et Bâle, conformément à l'horaire ci-après: Anvers dép. 9 h. 40; Bruxelles arr. 10 h. 16; dép. 10 h. 28; Bâle arr. 18 h. 38. Au retour: Bâle dép. 9 h. 32; Bruxelles arr. 17 h. 34; dép. 17 h. 42; Berchem arr. 18 h. 17, où l'on trouve la correspondance avec l'express 115 pour Amsterdam; Anvers arr. 18 h. 23.

Chemins de fer allemands. L'introduction du système des deux classes, en remplacement des quatre classes actuelles, sur les chemins de fer allemands aura lieu le 7 octobre, avec l'entrée en vigueur de l'horaire d'hiver. Les premières classes n'existeront plus que dans certains trains internationaux et de luxe. Dans les trains ordinaires, on n'aura plus que les places capitonnées et les places avec sièges en bois. La quatrième classe disparaîtra complètement.

Un nouveau téléphérique pour voyageurs, le deuxième en France, vient d'être achevé à Chamoniex. Le point de départ du funiculaire aérien se trouve derrière l'église de Chamoniex, à 1100 mètres d'altitude, et le point d'arrivée

est sur le plateau de Planpraz, à 2000 mètres. Le parcours fait presque face à celui du funiculaire aérien de l'Aiguille du Midi, déjà en exploitation. Pendant tout le temps de la montée à Planpraz, on peut admirer le splendide panorama de la chaîne du Mont-Blanc. La ligne comporte six pylônes en béton armé, dont le plus élevé a 33 mètres de hauteur. La plus longue portée entre pylônes est de 552 mètres. Les voitures circulent à la vitesse de trois mètres à la seconde et le trajet total dure huit minutes.

Autos & routes

La répartition des droits sur la benzine. — D'après les décisions du Conseil national, le produit des taxes sur la benzine serait réparti entre les cantons pour les deux tiers proportionnellement aux dépenses affectées par ceux-ci pour les routes au cours des trois dernières années, et pour un tiers proportionnellement à la longueur totale des routes. Pour ce dernier tiers, les droits des cantons seraient, en pour cent, les suivants: Berne, 14,73; Grisons, 11,59; Vaud, 10,86; Zurich, 7,06; St-Gall, 6,44; Argovie, 6,37; Valais, 5,32; Thurgovie, 5,06; Tessin, 5,03; Fribourg, 4,63; Lucerne, 3,36; Neuchâtel, 2,91; Soleure, 2,55; Schwytz, 2,12; Uri, 1,91; Bâle-Campagne, 1,77; Appenzell (Rhodes extérieures), 1,53; Genève, 1,37; Schaffhouse, 1,25; Glaris, 1,12; Obwald, 0,81; Zoug, 0,80; Nidwald, 0,68; Bâle-Ville, 0,46; Appenzell intérieur, 0,27.

Aux Gorges de l'Aréuse. Le conseil général de Boudry (Neuchâtel) a eu à s'occuper dernièrement d'une pétition demandant l'ouverture du pittoresque chemin des Gorges de l'Aréuse

aux véhicules à moteur. Cette demande était appuyée par l'Automobile club, l'Union motocycliste, les voyageurs de commerce, etc. D'autres sociétés demandaient non moins instamment le maintien de l'interdiction de la circulation automobile. Le conseil, considérant que le chemin des Gorges de l'Aréuse, créé pour la dévestiture des forêts, ne se prête absolument pas à la circulation des véhicules à moteur, notamment à cause de son peu de largeur (une auto ne pourrait croiser même avec un char d'enfant), et qu'il est indispensable d'autre part de conserver aux piétons des promenades tranquilles et offrant toute sécurité, a repoussé à l'unanimité la pétition des automobilistes. Les hôteliers du Champ-du-Moulin peuvent se consoler de cette décision en pensant que s'ils n'obtiennent pas la clientèle problématique de quelques automobilistes, ils conserveront du moins la clientèle, beaucoup plus nombreuse et plus rémunératrice, des promeneurs à pied, qui a suffi jusqu'à présent à assurer leur prospérité et qui d'une bonne partie aurait été chassée par l'automobile et la motocyclette.

Navigation aérienne

Poste aérienne. Depuis le 16 septembre, les correspondances suivantes de la poste aérienne sont suspendues: 1. Bâle-Zurich-Munich. — 2. Zurich-Constance-Innsbruck-Salzburg-Vienne. — 3. Zurich-Berlin, ligne directe. — 4. Genève-Lausanne-Chaux-de-Fonds-Bâle. — 5. Bâle-St-Gall-Zurich-St-Gall-Bâle. — 6. Lausanne-Bienne-Zurich.

Les avions de tourisme. — On a présenté dernièrement à l'aérodrome de la Blécherette-

Lausanne un nouveau type d'avion de tourisme. Cet appareil, léger et cependant très solide, de construction fort soignée, sort des ateliers Hovner, à Vienne. Son moteur Walther de 80 CV et ses réservoirs lui permettent de tenir l'air pendant sept heures sans ravitaillement. Il atteint une vitesse de 130 km. à l'heure. En trois minutes, ses ailes peuvent être repliées et l'avion peut alors être logé dans le premier garage venu.

Tourisme

St-Moritz. Le 8 septembre, on enregistrait encore à St-Moritz la présence de 1565 étrangers, au lieu de 993 l'année dernière à pareille date. Jusqu'au 8 septembre, on avait compté 25.727 arrivées, contre 21.788 en 1927.

Le tourisme en Italie. Selon les statistiques de l'Office national italien du tourisme, les arrivées de voyageurs en Italie par voie de mer durant le mois de juillet 1928 accusent une sensible augmentation comparativement aux résultats enregistrés en juin 1928 et en juillet 1927 et 1926. Le nombre des passagers débarqués en juillet dernier a été de 22.461, contre 19.030 en juin. On a compté 9.740 ressortissants italiens et 12.721 étrangers, dont environ 10.000 passagers de classe, la plupart en provenance de l'Amérique du nord. Le nombre des passagers débarqués en juillet 1928 a été de 1.168 supérieur à celui de juillet 1926 et de 649 supérieur à celui de juillet 1927. Pendant les sept premiers mois de 1928, il y a eu 4.055 arrivées par mer de plus que pendant la période correspondante de l'année dernière. Les navires italiens ont transporté le 85% du total des arrivants et le 80% des arrivants étrangers.

huitres d'élevage sera environ cinq fois supérieur à celui du printemps 1928. En somme donc, les perspectives sont encore défavorables pour le moment, mais meilleures pour l'avenir.

Le commerce du fromage. — Les «Feuilles républicaines suisses» affirment que le monopole du fromage, supprimé aux yeux du vulgaire depuis le 1er août, subsisterait sous une forme détournée. Voici par quels moyens. La liberté du commerce du fromage fut proclamée le 1er août, mais les négociants ne faisant pas partie de l'Union suisse des fromages ne pourraient obtenir de licence d'exportation que moyennant versement d'une taxe spéciale de 15 francs par quintal métrique. L'Association indépendante des négociants en fromages s'étant plainte à ce sujet auprès du département de l'économie publique, aurait reçu, par lettre, confirmation de ce fait. Le département y déclare que l'Union suisse des fromages est encore débitrice de 1.500.000 fr. sur l'avance fédérale de 7,8 millions de francs, sans parler du subsidé fédéral de 1 million, également remboursable, pour l'encouragement de la production du beurre. La taxe d'exportation critiquée aurait pour objet de faire rentrer ces 2.500.000 francs. Le privilège concédé à l'Union suisse des fromages et à la Fédération des producteurs de lait se justifierait, poursuit le département, par les charges qui leur incombent de reprendre la production fromagère à des prix déterminés, de garantir le ravitaillement du pays en lait et d'assurer une base fixe pour le prix du lait.

Virements postaux Suisse-France. Nous croyons utile de rappeler encore une fois qu'un service de virements postaux a été introduit entre la Suisse et la France. En vertu de cet arrangement, les titulaires suisses de comptes de chèques postaux peuvent effectuer des versements sur des comptes français et inversement. Le montant des virements n'est pas limité, ni dans un pays, ni dans l'autre. Les cours de change sont fixés par les postes françaises ou suisses, selon les cas, en se basant sur les cours de la bourse. Les taxes perçues pour les virements postaux sont minimes. Les intéressés peuvent se renseigner à ce sujet auprès des offices de chèques.

Nouvelles diverses

Le IX^{me} Comptoir suisse a fermé ses portes, après avoir reçu 250.000 visiteurs. Les milieux intéressés et les journaux s'accordent à affirmer qu'il a eu une réussite complète. Le prochain Comptoir aura lieu du 7 au 22 septembre 1929.

Hôteliers suisses à l'étranger. M. Beni Straub a pris à Milan (Largo di Santa Margherita) la direction de l'hôtel *Centrale e Angiolini*, auquel il a apporté des modifications et des innovations dictées par la longue expérience qu'il a acquise jusqu'à présent à la tête d'importants hôtels d'Italie.

Locarno. M. Luigi Pistone a cédé la direction du Kursaal à M. Carletto Boggi, gérant du Buffet de la gare. M. Pistone a dirigé le Kursaal pendant cinq années avec une grande largeur de vues et un sens artistique très sûr, rendant ainsi de grands services à l'industrie touristique locale. M. Boggi entrera en fonctions au commencement de novembre.

Lenzerheide. M. L. Cantieni, directeur du Kurhaus de Lenzerheide, se retire dans la vie privée après 46 années passées à la direction de cet important établissement. Durant cette longue et méritante carrière, M. Cantieni a été l'un des promoteurs les plus actifs de la création et du développement de la belle station grisonne d'hiver et d'été.

Tourisme et balnéologie. L'Exposition internationale de tourisme et de balnéologie qui devait avoir lieu à Budapest au printemps de 1929 a dû être ajournée à 1930, les travaux importants et de longue durée à exécuter à cet effet sur le mont Gellert ne pouvant pas être achevés à la date primitivement prévue. Toutefois le Congrès international de balnéologie et celui de tourisme auront lieu au printemps prochain, comme on l'avait décidé tout d'abord.

L'électricité source de chaleur. A la fin de l'année 1927, on comptait en Suisse 1.160.000 appareils utilisant le courant électrique comme source de chaleur, à savoir 108.000 fourneaux de cuisine et réchauds, 51.000 appareils à eau chaude, 163.000 théières, cafetières, etc., 550.000 fers à repasser, 200.000 fourneaux et radiateurs de tous genres. La Suisse occupe l'une des premières places dans l'utilisation de l'électricité comme source de chaleur.

Suisse et Tchécoslovaquie. Les *Narodni Listi* de Prague publièrent le 28 septembre un numéro spécial suisse-tchécoslovaque, comprenant une vingtaine d'articles en langues française et tchèque sur des questions économiques, intellectuelles et touristiques. Ce numéro spécial a pour but d'informer les milieux industriels, commerciaux et touristiques de la Tchécoslovaquie sur tout ce qui peut les intéresser en Suisse et le public suisse sur ce qui est de nature à l'intéresser en Tchécoslovaquie.

Pour les hôteliers vaudois. La *Feuille d'avis de Montreux* signalait dernièrement qu'un particulier étranger, ne donnant que son nom d'artiste, organisait des représentations dans

les hôtels sans être muni ni de la patente cantonale, ni d'une autorisation de la police locale. Le journal rappelle à cette occasion aux tenanciers et propriétaires d'hôtels qu'ils sont responsables, de par la loi, des amendes et droits éludés par les personnes qu'ils admettent à exercer sans patente ce genre de travail dans leurs établissements.

Une intéressante statistique a été dressée par le tenancier du buffet du stade d'Amsterdam, qui communique ce qui a été consommé par les spectateurs avant, pendant et après les épreuves olympiques. Ils ont consommé dans ce seul établissement 10.700 œufs, 599 kg. de jambon, 430 kg. de bœuf, 1.000 biftecks, 6.000 côtelettes de mouton ou de veau, 4.000 litres de lait, 17.250 litres de bière, 680 boîtes de fruits en conserve, 2.000 boîtes de légumes en conserve, 68.000 boîtes de friandises, 400 kg. de beurre frais, 37.400 tasses de café ou de thé. Le buffetier avait pris des dispositions pour servir 300.000 glaces en raison du temps frais, il n'en vendit que 80.000.

Les maîtres de danse suisses ont tenu leur réunion annuelle à Berne du 20 au 23 septembre. Des cours professionnels y ont été donnés, en allemand et en français, par les professeurs E. Falk de Genève, Traber de Zurich et Tripet de Berne. En même temps ont été disputés un championnat professionnel réservé aux maîtres de danse suisses et un tournoi international de danse ouvert à tous danseurs, amateurs et professionnels. L'assemblée, organisée par l'Union chorégraphique suisse, avait pour buts principaux l'unification de la danse en Suisse, la lutte contre son enlaidissement et le retour aux traditions de bienséance qui étaient l'apanage de nos danses anciennes.

Dans les agences de tourisme italiennes. Il y a quelques jours, la Confédération italienne des commerçants et la Fédération syndicale fasciste du commerce, après de longs et laborieux pourparlers, ont stipulé le premier contrat national de travail pour le personnel des agences de voyages et des compagnies de tourisme. La situation du personnel y est réglée aussi bien au point de vue moral qu'au point de vue juridique. Sa situation économique sera fixée dans des contrats nationaux conclus par les organisations syndicales respectives, en tenant compte des conditions spéciales de chaque entreprise et en adoptant les mêmes normes pour toutes les maisons de même importance. Le nouveau contrat a été adapté aux dispositions de la Charte du travail et de la loi sur les contrats d'engagement privés.

Une course de garçons de café a eu lieu dans la matinée du 9 septembre à Nice. Les concurrents, au nombre de 75, appartenant à un grand nombre d'établissements de la Riviera, ont

pris le départ en rondin et tablier blanc. Chacun portait de la main gauche un plateau sur lequel on avait placé une bouteille pleine cachetée et trois verres à moitié remplis de liquides de couleurs différentes. Il s'agissait d'effectuer le plus rapidement possible un certain parcours en plein cœur de la ville, sans laisser tomber sa bouteille et en répandant le moins possible de liquide. Le classement s'opérait en tenant compte du temps employé et de la quantité de liquide rapportée. L'épreuve a été gagnée par un garçon niçois, Joseph Challiot. Il parait qu'à midi on ne comptait plus les bouteilles et les verres cassés sur la Promenade des Anglais.

Les compteurs d'eau. — Le Conseil des Etats s'est occupé dernièrement d'une révision de la loi fédérale sur les poids et mesures, comportant la suppression de la vérification obligatoire des compteurs d'eau. Il y a quelques années, le Conseil fédéral s'était refusé à entrer en matière sur cette question. Depuis lors, répondant à un vœu exprimé dans les deux Chambres et sur la requête de l'Union des villes suisses, il a procédé à un nouvel examen du problème et a abouti à des conclusions différentes. Dans son message, il constatait que les services des eaux, en Suisse, travaillent dans des conditions très différentes. Dans certaines villes, il y a de l'eau en abondance, de sorte qu'un contrôle exact de la consommation ne s'impose pas. Dans d'autres, l'adduction de l'eau possible occasionne de tels frais qu'un contrôle par les compteurs est absolument nécessaire. Le nouveau système permettra de tenir compte des besoins particuliers dans les différentes régions. Le projet, qui avait déjà été accepté cet été par le Conseil national, a été adopté également par le Conseil des Etats.

Légations et Consuls

Consulat de France à Berne. M. Bernard de Junemann, qui a dirigé pendant vingt années le consulat de France à Berne, va prendre sa retraite et se retirer à Paris. Il avait été auparavant chargé du contentieux à l'ambassade de France à Berne et des fonctions de consul général à Genève, de sorte qu'il a séjourné en Suisse pendant un quart de siècle. Durant ces 25 ans, M. de Junemann s'est attaché à tel point à notre pays qu'il a refusé pour pouvoir y rester l'offre de plusieurs postes avantageux. Il est issu d'une famille de soldats de vieille souche alsacienne. Lui-même a été officier aux colonies avant de passer au ministère des affaires étrangères. Il a débuté en exerçant des fonctions consulaires ou diplomatiques à Bruxelles, Liège, Luxembourg, Bogota et Beyrouth. M. de Junemann laissera à Berne, non seulement dans la colonie française, mais aussi dans de nombreux milieux suisses, d'unanimes regrets.

Ihre Augen erreichen Sie durch die neue PHILIPS ARGENTA

AT. G. JENNER

Neuheit



!! Waschtisch mit Jato-Perfektablauf

In- und ausländische Patente angemeldet
Hat garantiert geräuschlosen Ablauf.
Kein Gurgeln und Glucksen. Billiger Preis

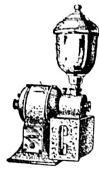
Verlangen Sie Spezial-Offerte bei

Jacques Tobler Luzern

Unternehmen für sanitäre Installationen
Wärme- und Kältetechnische Anlagen

Kasimir-Pfifferstr. 13a Telefon 12.66

Lassen Sie Ihre Gäste das volle Kaffee-Aroma geniessen, indem Sie den Kaffee selbst mahlen unmittelbar vor Gebrauch mit der elektrischen



Mocca-Kaffeemühle
von
Otto Benz, Zürich 7
Casinoplatz 41
Mühlen für Transmissionsantrieb
Mühlen für Café turc
Kaffee-Röstmaschinen
Ausschüttmaschinen
Goldene Medaille
Gastwirtschafts-Exposition
Zürich 1927



Wanzen

Käfer, Mäuse

Die Vernichtung besorgt Ihnen prompt (ohne Apparat) ohne Betriebskosten Spezialfachmann. Beste Referenzen. Anfragen an Postfach 10613 Trimbach-Oiten oder Tel. No. 974.

Der elektrisch-automatische Kühlapparat Frigidaire ist jedem Eisschrank überlegen.

Frigidaire arbeitet vollkommen automatisch und erzeugt ganz gleichmässige Kälte.

Er erzeugt eine Kälte, die trocken ist und die Bildung von Feuchtigkeit verhindert.

Er hält den Kühlschrank trocken und ist leicht sauber zu halten.

Er hält die empfindlichsten Vorräte 4 bis 5 mal länger frisch als ein Eisschrank.

Er kühlt billiger als Eis und ohne dessen Nachteile zu haben.

Unsere Modelle für Haushalt, Handel und Gewerbe sind an der Saffa, Apparatenhalle, Stand 11, ausgestellt.

Exklusiver Import für die Schweiz:

APPLICATIONS ÉLECTRIQUES S. A.

ZÜRICH GENÈVE BERN
Bahnhofstrasse 58 Boulevard Helvétique 17 Bundesgasse 18

Frigidaire

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

PRODUKT DER GENERAL MOTORS

Festigen Sie den guten Ruf Ihres Hauses

und bieten Sie Ihren verwöhnten Gästen alle Annehmlichkeiten des modernen Lebens. Nichts schädigt den Ruf eines Hotels mehr als der Mangel an neuzeitlichen Bequemlichkeiten, die der Gast heute als selbstverständlich voraussetzt. Vervollkommen Sie deshalb die Einrichtungen Ihres Hauses

durch moderne elektrische Anlagen

Wir bauen: Automatische Telephone, elektrische Uhren-Anlagen, Lichtsignalanlagen, elektrische Fernthermometeranlagen, Feuermelder- und Wächterkontrollanlagen.

SIEMENS

Elektrizitätserzeugnisse A.-G.

Akt. Siemens & Halske
Zürich Bern Lausanne



OCCASION

Diverse Geschirrabwaschmaschinen

„TORNAO“ u. „SIMPLON“ an der Ausstellung

„SAFFA“

in Betrieb befindlich, nach Schluss der Ausstellung

günstig abzugeben.

TORNADO A.-G., BERN

Tel. Bollwerk 22.52



ROHRMÖBEL

WASCHEN SIE
IHR FURNITURSTÜCK
ROHR-
MÖBEL
A.G.
CLARENS-MONTREUX

Insertieren = Erfolg!

Welches Hotel

in günstigem Ski-Gelände nimmt von Weihnachten bis Neujahr
20-30 Knaben und 3 Lehrer
auf und zu welchen Bedingungen? Offerten an Fritz Henn, Clarastrasse 53, Basel.

Kochschule Kurhaus Walchwil

BEGINN des nächsten Kurses 20. Oktober bis 20. Dezember. Beste Gelegenheit, die einfache und feine Küche gründlich und selbständig zu erlernen. Familienleben, Referenzen und Prospekte durch A. SCHWYTER, Küchenchef.

Unser neues Economat- oder Tagesausgabenbuch

bildet die Basis
der Pensions-Preis-Berechnung!
Schema mit Erläuterungen
durch den Verlag

KOCH & UTINGER, CHUR



SWISS CHAMPAGNE

la plus

ANCIENNE MAISON SUISSE

Fondée en 1811 à Neuchâtel

EXPOSITION DE BERNE 1914

MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Rasiermesser - Papier

Blocks à 250 Blatt
in feiner Ausführung zum Aufhängen.
Konkurrenzlose Preise!

Muster auf Verlangen.

MAISON „WAP“ LAUSANNE

ZU VERKAUFEN: HOTEL - PENSION

1100 m ü. M., im Ober-Toggenburg, 30 Betten, äusserst billig. Besitzer: A. Ziegler, Rorschachberg.

HAUTE SAVOIE Hôtel à vendre

45 chambres, entièrement modernisées et tout meublé à neuf. Chauffage central. Eau cour, chaude et froide dans les chambres, 7 km de Genève. Alt. 750 m. Situation magnifique, vue sur le lac et ville de Genève. Ouverte toute l'année. Tennis, Garage. Propriétaire et Direction Suisse. Ecrire sous chiffre R. F. 2214 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Restaurant sans alcool

d'ancienne renommée, très bien situé, chiffre d'affaires intéressant.

est à remettre

Ecrire sous chiffre P 22642 C à Publicitas, Chaux-de-Fonds.

Rohöl-Heizungsanlagen ausgerüstet mit AUTOMATISCHEN »CUENOD« BRENNERN

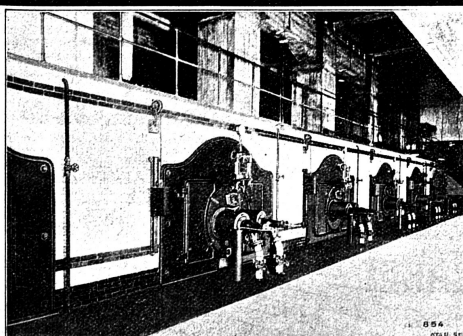
Gewährleisten Komfort, Wirtschaftlichkeit, Sauberkeit und können jeder Hand überlassen werden

Eine Heizanlage gleich welcher Grösse wird in 5 Minuten in Betrieb gesetzt und kann augenblicklich abgestellt werden. Während des Betriebes bedarf es weder Bedienung noch Wartung. Heizungen System Cuenod eignen sich vorzüglich für Hotels und Sanatorien.

Wirtschaftlichkeit, Sauberkeit, gänzlicher Wegfall von Rauch und Asche, kein Bedienungs-Personal, augenblickliche In- und Ausbetriebssetzung, Selbsttätige Temperatur-Regulierung, Verwendung von irgendwelcher Heizkessel ohne Abänderung, 50% Platzersparnis im Brennstoff-Lager.

Beste Referenzen zur Verfügung - Mehrere Hundert Anlagen in ganz Europa ausgeführt
Verlangen Sie ausführliche Druckschriften u. unverbindliche Offerte von den bekannten Spezialisten

ATELIERS H. CUENOD S. A. CHATELAINE BEI GENÈVE



Heizanlage eines grossen Hotels in Belgien.

Dem kritischen Auge des Gastes

nur peinlich saubere Wäsche und Wirtschaftsgeräte vorzulegen, ist ein Punkt auf den der Gastgeber besonderen Wert legt. Das Waschen und Putzen wird vereinfacht und verbilligt durch die 3 Henkel-Erzeugnisse:

Desinfektion: Schon bei 40-50° bewirkt Persil vollkommene Desinfektion der Wäsche. Wichtig für Hotels und Restaurants.

Persil

für die Wäsche

für alles:

Henco

Krisit

zum Scheuern!

D 613

HENKEL & Co. A.G. BASEL

Ich suche einen Chef de service (patron remplaçant)

zur selbständigen Führung unseres erstkl. Restaurationsbetriebes und zur Leitung von Anlässen jeder Grösse und Klasse. Bewerber muss das Restaurationsfach in allen Teilen gründlich kennen, angenehm im Verkehr sein und einem zahlreichen Personal mit Takt vorstehen können.

Eine General- Gouvernante

selbständig, energisch, sauber und ordnungsliebend.

Jahresstellen. Eintritte nach Chereinkunft. — Ausführliche Offerten gefl. an
R. A. Lüthi
Casino-Restaurant, Bern.

Gesucht per sofort für unser Stationsbuffet Alp Grün eine gute Köchin.

Lohn nach Chereinkunft.
Anmeldungen sind zu richten an die Betriebs-
direktion der Berninabahn, Poschiavo (Graub.)

Gesucht per 1. November erfahrenen und tüchtigen Chef de cuisine

in modern eingerichteten Hotel- und Restaurations-
betrieb. Grosser Lohn. Offerten, event. persönliche
Vorstellung im Hotel Simplon, Zürich.

GESUCHT von erstklassigem Hotel im Kanton Graubünden ein tüchtiger Kellermeister

mit langjähriger Hotelpraxis. Event. Jahresstelle.
Zeugnis-kopien und Photo erbeten unter Chiffre
A G 2422 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

La Sété de développement de Crans, cherche
pour la future saison d'hiver un
**Professeur de Patin et
un Professeur de Sky,**
Pour renseignements s'adresser à la Sété de dévelop-
pement Crans sur Siere, Valais.

BARMAN

Schweizer, perfekt in Beruf und Sprachen, mit In-
und Auslandspraxis und mehrjähriger Tätigkeit in
großen internat. Luxushotels, sucht Winterengagement.
Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre Z R 2614
befördert Rudolf Mosse, Zürich.

Verwenden Sie in Ihrer Küche

Kochfette

schweizerischer Fabrikation

Nachstehend einige erstklassige Marken:



FLAD & BURKHARDT A-G
DERLIKON



STÜSSY & CO ZÜRICH



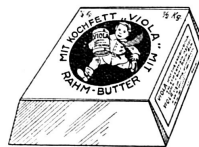
M. VOGEL & CO GERLIKON



DEL und FETTERWERKE „SAIS“ ZÜRICH



RANDON-FRIEDRICH AG CHÉNEBOURG
GENEVE



HEINRICH RUSTERHOLZ WÄDENSWIL



WALZ & ESCHLE BASEL



VON AUW & CO MORGES



GATTIKER & CO RAPPERSWIL

Maître d'hôtel

Suisse, 31 ans, cherche place pour la
Saison d'hiver
où à l'année. 5 langues. Bonnes références. Ecrire sous
chiffre V N 2395 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle.

Kassier - Chef de réception
26jährig, sprachenkundig und bilanzsicher, wünscht sich
auf Herbst oder kommende Saison
zu verändern.
In- oder Ausland. Gegenwärtig in ganz erstkl. Haus
Graubündens tätig. In Zeugnisse und Referenzen. Offerten
an Postfach A R 20259, Arosa.

DIREKTION
Hoteldirektor, Schweizer, 30jährig, mit geschäftstüch-
tiger Frau, in leitender Stellung,
sucht Engagement in Winter- oder Jahresstellung
(Schweiz oder Ausland). Gründl. Fachkenntnisse,
guter Organisator, In- und Auslandspraxis, 5 Spra-
chen. Erstkl. Referenzen. Kautionsfähig. Offerten
erbeten u. Chiff. P R 2430 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Ich suche für meinen Chef de Service

passende Stelle, auch als
Oberkellner.

Eintritt sofort oder nach Chereinkunft. Tüchtigkeit wird
zugewissert. E. Seiler, Restaurant Schub, Interlaken.

Dame Anglaise distinguée

sachant l'anglais, le français, l'allemand;
cherche à se placer
dans bon hôtel, soit pour aider à la maîtresse de la maison,
ou pour „indoor amusements winter sports hôtel“. Pourrait
se presenter personnellement. Offres sous chiffre S R 2432
à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Maître d'hôtel

marié, 38 ans
cherche place à l'année.
préférence Suisse française. Entrée à convenance.
Case post. 18825, Château d'Oex.

Für neu zu gründendes, grosszüg., konkurrenzloses
Vergnügungsetablissemant
an prima Lage und mit voraussichtlich sehr guter
Rendite, in Zürich, wird für den Wirtschaftsbetrieb
routinierter

Direktor od. Pächter
gesucht. Entsprechende finanzielle Beteiligung Beding-
ung. Ia. Referenzen erforderlich. Ernsthafte
Interessenten erhalten nähere Auskunft unt. Chiffre
Z F 2833 durch Rudolf Mosse, Zürich.

In grösserem Spital des Kantons Bern findet tüchtige

2. Köchin Dauerstellung

bei sofortiger oder baldigem Eintritt. Offerten sind zu
richten unter Chiffre R 2449 T an die Publicitas Bern.

HOTEL- DIREKTION

in nur erstklassigem Hause, Saison- oder
Jahresstelle, In- oder Ausland.
Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre
K. N. 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinière cherche engagement

dans un grand Hotel à
Paris, Genève ou Lausanne
pour le 1er, le plus tard
le 15 octobre. Else Becker, Mittelberg, bei Oberdorf (Allgäu)

Direktor, Chef de réception, Kassierer, Stütze des Prinzipals

Schweizer, in den 40er Jahren, unverheiratet, sprache-
kundig in Wort und Schrift und in allen
Zweigen des Hotelfaches ausgebildet, sucht, gestützt
auf prima Referenzen, sich zu verändern. Eintritt
nach Chereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre
S R 2350 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellersohn, 27 Jahre, gut präsentierend, gewandte Umgangs-
formen, in den 3 Hauptsprachen perfekt in Wort
und Schrift, sucht Winter- oder Jahresstelle als

Chef de réception, Kassier oder I. Sekretär

in erstklass. Haus, Schweiz oder Ausland. Beste Refe-
renzen. Gefl. Offerten an O. Riedel, Grand Hôtel du Lac, Vevey.

CHEF DE CUISINE

gesetztens Alters, in allen Partien
bewandert, Entremetskundig,
sucht Winterengagement oder Jahresstelle.
Gute Referenz. u. Zeugn. zu Diensten. Gefl. Offerten
an N. BILL, Chef de cuisine, Hotel Baumen, WEGGIS.

Gewandter, selbständiger

Alleinkoch

sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel oder Restauration.
Menu- und Entremetskundig. Beste Referenzen. Ein-
tritt Anfang Oktober oder nach Chereinkunft. Offerten
unter Chiffre J H 21105 Lz an Schweizer-Annoncen A-G,
Luzern.

Direction d'hôtel ou poste de confiance

est cherché par homme de métier possédant cer-
tificats de maisons de tout premier ordre de la Suisse et
de l'Etranger. Ecrire sous chiffre R. E. 2368 à la Revue
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Die Seele der Hotellerie ist die Küche!



Der moderne Hotelier arbeitet daher nur noch mit dem
sauberen, rationellen Gasherd
 und dem stets betriebsbereiten, leistungsfähigen
Gasbratofen

Die gute Küchenorganisation setzt Gas voraus!

Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken



Clos de la Reine Berthe Neuchâtel

Vigne du Diable Cortailod

Producteurs: Compagnie Viticole S. A., Cortailod

Der gute Koch
 braucht zur Verbesserung fader Suppen,
 Saucen, Gemüse und Salate
Maggi's Würze.
 Sie ist das bewährteste Verbesserungsmittel.

repariert und versilbert
 für den erfahrenen Hotelier

BERNDORFER KRUPPMETALL-WERK
 AKTIENGESELLSCHAFT IN LUZERN

Englische Cretonnes
 Toiles ombrées
 SCHOOOP & CIE. ZÜRICH
 USTERSTRASSE 5

Muster und Preisliste auf Verlangen.

SCHWEIZ-WAGONS-FABRIK SCHLIEREN-AG
 ABTEILUNG
AUFZUGFABRIK SCHLIEREN
 FABRIZIERT AUFZÜGE JEDER ART UNTER DER
 MARKE
 AUFZÜGE SCHLIEREN

Ihre Gäste fühlen sich wohl!

Gerade im Gastwirtsgewerbe ist heute die Warmwasser-Einrichtung unentbehrlich. • • Jedermann wünscht sich heute bei Ihnen mit

warmem fließendem Wasser
 bedienen zu können. Zudem ist dieser neuzeitliche Komfort die beste Empfehlung für Ihr Unternehmen und der

CUMULUS Boiler

liefert Ihnen dazu noch warmes Wasser für den ganzen Betrieb (Küche, Bad etc.). Die Warmwasserzubereitung mit dem CUMULUS ist sehr vorteilhaft, da sie durch billigen Nachtstrom geschieht

Cumulus Warm-Boiler spart Strom und Geld

Fr. Sauter A.G. Basel
 Fabrik elektrischer Apparate

BACHMANN & KLEINER OERLIKON
 SPEZIALFABRIK FÜR DEN BAU ELEKTROTHERMISCHER APPARATE UND ANLAGEN

ELEKTRISCHE GROSSKÜCHEN-ANLAGEN FÜR HOTELS, PENSIONEN UND RESTAURANTS

Elektr. Grossbäckereieröfen, elektr. Pâtisserieöfen, elektr. Boiler jeder Grösse, elektr. Heizöfen

Besuchen Sie unsere elektrische Grossküchenanlage (ausreichend für über 1000 Personen) im Restaurant des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschafften an der „Saffa“ in Bern
 Günstigste Besuchszeit 14 bis 17 Uhr

A.-G. Möbellabrik Horgen-Glarus in Horgen
 Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
 für Restaurants, Cafés, Speisäle, Vestibüles etc.

wird als das
Feinste in Speiseölen
 anerkannt

Zum Kochen, für Salat und Mayonnaise

Referenzen von erstklassigen Hotels. Kräftige wie man energisch zurück. Man schmeckt die plombierten Originalgebilde.

Ernst Hürlimann, Wädenswil

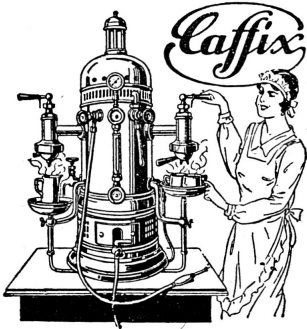
„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

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

Offerten, Auskünfte, Ingenieurbesuch durch **KAEGI & EGLI** Lieferung erstklassiger Personen- u. Warenaufzüge für Hotels, Banken, Wohn- u. Geschäftshäuser, Spitäler etc. Agence générale pour la Suisse romande **ALBERT WALCH - GENEVE**

Stauffacherplatz 3 - Tel. Uto 16.90 Modernisierung älterer Anlagen Rue Général-Dufour, 12 - Tél. Stand 47-03

Die ideale
Schnell-Kaffee-Maschine



gehört zur Einrichtung jedes fortschrittlichen Geschäftsbetriebes

liefern pro Stunde 100 bis 1000 Tassen Kaffee

allerfeinsten Qualität und spart dabei an Kaffee, Heizstoff, Personal etc. mehr als 30%

Vielseitige Verwendbarkeit, einfache, saubere Bedienung, erhöht Umsatz und Einkommen, ist die Zierde eines jeden Betriebes.

Offerten u. Ingenieurbesuch kostenlos

Senking Verkaufsbüro Zürich

Walchestr. 34 Telefon Limmat 21.04

Bürgermeisterli

bellebter
Apéritif



Nur echt von:
E. Meyer, Basel

ROHRMOBEL

Aparté Modelle in nur prima Qualität

Hubschmid & Lanz Murgenthal

N.B. Wir sind an der SAFFA vertreten, Hotel-Vestibul im Terrassen-Restaurant



Rideaux et étoffes tapis et couvre-lits

Emil Eigenmann
Téléphone 4067
St-Gall

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuberne "Ideal", Bodenwische, Bodenstühle, Essig-Essenzen etc. liefert in bester Qualität billigst

G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Feinwaren-Fabrik Fahrstrass (Zürich): Geogr. 1860, Gold Medaille Zürich 1864. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte

Wir widmen der Abteilung
ORIENT-TEPPICHE
seit mehr als 25 Jahren ganz besondere Sorgfalt

Unser diesjähriger persönlicher Einkauf von echten Orientteppichen in Konstantinopel hat sich dank unserer besonderen Einkaufsorganisation sehr günstig gestaltet. Dieser Umstand und der ständig grösser werdende Umsatz hat uns veranlasst, grosse Partien der bestbekanntesten Provenienzen sehr vorteilhaft zu erwerben, darunter auch die für den Hotelgebrauch geeigneten Strapazierqualitäten.

Wir können Sie aus unserem grossen Lager, das alle Grössen für jeden Zweck und jeden Raum umfasst, zu Hotel-Spezialpreisen bedienen.

- Unsere gewissenhafte, fachmännische Bedienung
- unsere Garantie für jedes Stück
- unsere bekannt billigen Preise
- und die unverbindliche Besichtigung
- geben Ihnen die Gewähr für einen guten Einkauf.

Wir laden Sie höflich ein, von diesen Vorteilen Gebrauch zu machen und bitten Sie um Ihren werten Besuch, um sich ein Urteil von unserer Leistungsfähigkeit zu machen. Interessenten stehen wir gerne mit weiteren Auskünften und Auswahlendungen zur Verfügung.

JELMOLI ZÜRICH

Spezialabteilung für Orientteppiche
Eigener Grosseinkauf im Orient

internationale
Bürofachausstellung
basel
29. sept. - 15. okt. 1928
Museumgebäude

VINS FRANÇAIS

BLANK & Co
IMPORTATEURS
VEVEY

SPECIALITÉ:
Châteaufort du Pape authentique

Englisch in 30 Stunden

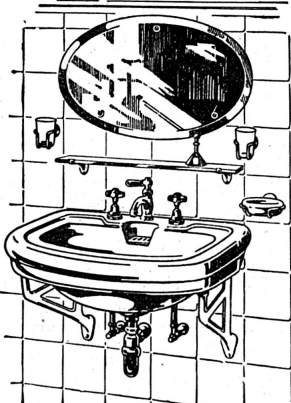
geflügelt sprechen lernt man nach interessanter und leichtfasslicher Methode durch brieflichen Fernunterricht
Erfolg garant. 500 Referenzen.
Spezialschule für Englisch "Rapide" in Luzern 50 Prospekt gegen Rückporto.

Lernt fremde Sprachen mit Hilfe der Linguaphone Sprachplatten zu beziehen durch das Alfa-Institut, Basel 1.

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

Lacroix

unsere köstliche echte
Schildkröten-Suppe
Tortue claire

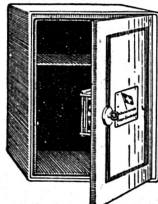
ferner
Ind. Vogelwester-Suppe
Känguruschwanz-Suppe
Haifischflossens-Suppe
Trepang-Beche de mer-Suppe
sind durch die schweiz. Hotelbelieferungsfirmen zu beziehen.

Eugen Lacroix & Co., Frankfurt a. M.

Hotelzimmer-Tresor



Mit Versicherung gegen Einbruchdiebstahl von 5-50,000 Franken



Seit 10 Jahren in ersten Häusern bestens eingeführt

Schweizerische Tresor-Gesellschaft, Zürich
Tiefenhöfe 8 Telefon: Selnau 44.40

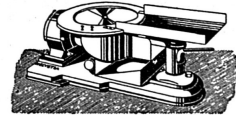
Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!



BENZ & Co
SANITÄRE ANLAGEN
ZÜRICH und GLÄRUS

„Universal“ Steppdecken

sind unentbehrlich im Zeitalter des Sportes und der geliebten Zimmer-Ausstattung. Daunen- u. Wollsteppdecken jedes Genres, auch in licht- und waschechten Geweben, liefert prompt die „UNIVERSAL“-STEPPEDECKENFABRIK BURGDORF A.G. in BURGDORF Plumeaux-Umänderungen und Reparaturen rasch und billig



Grossküchen-Maschinen

komb.: Blitz, Scheffel und Passiermaschine mit eingebautem Motor.

Aufschnittmaschinen mit Motor. Blitzschneider für Gemüse etc. mit Riemenantrieb. Fleischhackmaschinen für Hand- und Riemenbetrieb liefern in erstklassiger Ausführung mit Garantie

Liechti & Co., Maschinenfabrik, Langnau i.E.
Tel. 144