

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 50

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 50
BASEL, 13. Dezember 1928

Nº 50
BALE, 13 décembre 1928

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 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

Siebenunddreissigste 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'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TÉLÉPHONE
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No V 85



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung vom Hinschiede des

Herrn

William Simon

Delegierter des Verwaltungsrates der A.G. der Bad- und Kuranstalten Ragaz-Pfäfers.

Herr W. Simon hat während vielen Jahren als Verwaltungsrat und in den letzten 6 Jahren als Delegierter des Verwaltungsrates im Dienste des von ihm vertretenen Hotelunternehmens gestanden und stets mit grosser Pflichttreue, Aufopferung und Energie am Wohle der Hotellerie mitgearbeitet. Wir bitten, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Ablösung der Neujahrsgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 10. Dezember eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 10 décembre 1928.

Sigg. F. Balzari & F. Zimmerli, Bellevue Palace, San Remo	Fr.	10.—
Sig. F. Balzari, Hotel Métropole, Milano	"	10.—
Hr. C. Bruhin-Vieux, Hotel Pfauen, Einsiedeln	"	10.—
Hr. H. Burkard-Spillmann, Hôtel du Lac, Luzern	"	20.—
Hr. P. Elwert, Hotel Central, Zürich	"	20.—
Hr. H. Golden-Morlock, Hotel Habis Royal, Zürich	"	20.—
Hr. J. Ch. Goetz, Hotel Royal, Basel	"	20.—
Hr. Hermann Haefeli, Hotel Schwanen & Rigi, Luzern	"	20.—
Tit. Familie Hafen, Grand Hôtel, Baden	"	20.—
Hr. E. Hirschi, Hotel Interlaken-Interlakenhof, Interlaken	"	10.—
Hr. F. Kapfenberger, Hotels Adler & Erika-Schweizerhof, Lugano	"	10.—
H.H. Fritz Leopold & Co., Haus Born, Thun	"	20.—
Hr. Conrad Manz, Carlton Hotel, St. Moritz	"	20.—
Hr. E. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich	"	20.—
Hr. P. Fester, Dir., Bad und Kurhaus, Val Sinestra	"	10.—
Hr. C. A. Reber, Hotel Reber auf Lac, Locarno	"	20.—
Hr. E. Rohr, Dir., Karersee-Hotel, Dolomiten, Italien	"	15.—
Hr. H. Scheidegger, Dir., Hotel Europe, Luzern	"	20.—
Uebertrag	Fr.	295.—

Neujahrsgratulationen 1929

Wie unsern Mitgliedern bekannt, fliessen die freiwilligen Beiträge, deren Spende zwecks Ablösung der Neujahrsgratulationen im Kreise unserer Mitgliedschaft seit Jahren zur Tradition geworden ist, an den Mitglieder-Unterstützungsfonds, der nimmehr, nachdem er die Höhe von Fr. 100,000 erreicht, in eine Stiftung umgewandelt werden soll.

Auf Grund dieser gemeinnützigen Zweckbestimmung der Neujahrgelder gestatten wir uns, hiemit abermals mit der Bitte an unsere Vereinsmitglieder, ihre Familienangehörigen und Geschäftsfreunde zu gelangen, von dieser Gelegenheit, zu einem wichtigen Sozialwerk des S. H. V. beizutragen, recht ausgiebig Gebrauch zu machen.

Die freiwillig gespendeten Beträge sind auf das Postcheckkonto V 85 des Zentralbureau in Basel einzuzahlen mit dem Vermerk: Gratulations-Ablösung.

Die Spender und Spenderinnen, deren Namen im Vereinsorgan zur Veröffentlichung gelangen, betrachten sich zufolge ihrer Gaben von der Versendung von Neujahrsgratulationen entbunden.

Brig und Basel, den 4. Dezember 1928.

Mit achtungsvollem Vereinsgruss!

Schweizer Hotelier-Verein:

Der Zentralpräsident: Dr. H. Seiler.

Der Direktor des Zentralbureau: Dr. M. Riesen.

Uebertrag	Fr.	295.—
Hr. O. P. von Siebenthal-Ruegg, General Manager, Hotels der venezuel. Regierung, Macuto, Venezuela (\$ 4.—)	"	20.40
Hr. A. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich	"	10.—
Hr. Th. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken	"	20.—
	Fr.	345.40

Schlachtviehverwertung

Am 4. Dezember fand im Bürgerhaus zu Bern eine gemeinsame Sitzung von Vertretern des S. H. V., des Verband Schweizer Metzgermeister und der Kommission für Schlachtviehverwertung des Schweizer Bauernverbandes statt zwecks Beratung verschiedener die vertretenen Interessenskreise eng berührender Fragen der Fleischversorgung. Vom S. H. V. waren an der Konferenz anwesend die H. H. Zentralpräsident Dr. Seiler, Vizepräsident Th. Wirth, W. Doepfner-Luzern und Direktor Riesen; vom Metzgermeisterverband die H. H. Bürki-Thun, A. Niklaus-Biel, Th. Bircher-Zürich, J. Gensch-Schwyz und Verbandsekretär Dr. Böppli; von der Kommission für Schlachtviehverwertung die H. H. Oberst Fehr, Karthaus-Ittingen, Nationalrat Stähli-Bern, Blanc-Lausanne und Dr. Howald-Brugg. Ferner wohnte den Verhandlungen bei Hr. Professor Bürgi, Chef des Eidgen. Veterinär-amtes.

Der Vorsitz führte Herr Oberst Fehr, der in seinem Eröffnungswort auf die Bemühungen der im Frühjahr ins Leben gerufenen Kommission für Schlachtviehver-

wertung hinwies, mit allen Interessengruppen zwecks Abklärung verschiedener kontroversen Fragen in Kontakt zu treten, zugleich auch die zwingende Notwendigkeit enger Zusammenarbeit der mitbeteiligten Kreise betonend. Seitens der Hotellerie begrüßte Zentralpräsident Dr. Seiler solche gemeinsamen Beratungen, indem er die nationale Einstellung der Hotellerie unterstrich, aber auch auf den Umstand aufmerksam machte, dass die Hotelkundschaft international sei und eine internationale Küche verlange. Das Gastgewerbe müsse daher hohen Wert auf Qualitätslieferung seitens der Metzgerschaft legen. Dieser Standpunkt wurde durch die Vertreter des Metzgermeisterverbandes durchaus gewürdigt, obschon sie gleichzeitig auf gewisse Möglichkeiten hinwiesen, der Metzgerschaft vermehrtes Entgegenkommen zu bezeigen. Namentlich durch gleichmässigen Bezug auch der Vorderpartien der Schlachttiere, wodurch die Metzger, die auf die Kundschaft der Hotellerie grosses Gewicht legen, in der Lage wären, auf den edleren Fleischsorten eine Verbilligung der Preise eintreten zu lassen.

In der Einzelberatung wurde zunächst die Frage der bessern Berücksichtigung der inländischen Produkte, dann die vollständige Verwertung des Schlachtgefalles der Tiere (nicht nur Stotzen), sowie die Ausdehnung der Verwertungsmöglichkeit für Tiere II. und III. Qualität in Diskussion gezogen. Auf die Bemerkungen, im Ausland werde auf die Ansprüche des Verbrauchers viel weniger Rücksicht genommen als bei uns und es sollte der Hotellerie möglich sein, in vermehrtem Masse nationale Gerichte zu führen, wurde

unsererseits erwidert, der Fremdenverkehr habe im Ausland nicht die gleiche Bedeutung wie in der Schweiz, worauf auch hinsichtlich der Küche Rücksicht zu nehmen sei. Immerhin sei festgestellt, dass das Schweizerprodukt stets den Vorzug erhalte, sofern es den Anforderungen der Hotellerie entspreche. Zu Zeiten des Stossverkehrs sei jedoch die Belieferung mit Inlandsprodukten ungenügend. Der vermehrte Verwendung inländischer Erzeugnisse stehe auch die Tatsache entgegen, dass die Hotellerie in der Saison immer noch viel ausländische Küchenchefs beschäftigen muss, die naturgemäss auf die internationale Küche eingestellt sind. Hierzu gesellt sich als weitere Hemmung noch das Moment der hohen Fleischpreise, die nicht immer im richtigen Verhältnis zu den Viehpreisen stehen. Es ist dies wohl der Hauptgrund, weshalb da und dort noch Fleisch von auswärts bezogen wird. Diese Beobachtungen wurden von der Vertretung des Metzgermeisterverbandes zur Kenntnis genommen, die ihrerseits zugab, dass hinsichtlich der Lagerung von Fleisch für die Hotels weiteres Entgegenkommen möglich sei. Allgemeine Zustimmung fand denn auch die Anregung von Zentralpräsident Dr. Seiler, unter den Küchenchefs einen Wettbewerb auszuschreiben zur Erhältlichmachung von Menus mit vermehrter Berücksichtigung der einheimischen Schlachterzeugnisse. Im Hinblick auf das letztere Moment dürfte das Preisausschreiben am raschesten zu praktischen Ergebnissen führen.

Erörtert wurden im fernern die Frage der Entwicklung der inländischen Wursterei und Konservenerstellung gemäss spezifischen Ansprüchen des Gastgewerbes, die Gefrierfleischfrage sowie eine Reihe anderer wichtiger Fragen wie: vermehrte Berücksichtigung der ortsansässigen Metzgerei durch die Hotels, Eigenschlachtungen der Gasthöfe u. Hotels, Fettverbrauch, Preisanzsetzung für Fleischgerichte im Verhältnis zu Geflügel und Fischen, Verdrängung von Geflügel und Fischen durch Fleisch, etc. Dabei handelte es sich mehr um einen vorbereitenden Gedankenaustausch zwecks Anbahnung fruchtbarer gemeinsamer Weiterarbeit. Beschlossen wurde das eingehende Studium der Frage des Preisausschreibens und die gegenseitige Orientierung über alle Erscheinungen betreffend das ganze weit-schichtige Gebiet der Schlachtviehverwertung. Die Beratungen erfolgten im Geiste loyalen Einvernehmens und Konzilianz. Wir erwarten von ihrer Fortsetzung eine bessere Wahrung der Ansprüche der einzelnen an der Angelegenheit beteiligten Kreise, aber auch die zweckmässige Förderung der Interessen sowohl der Landwirtschaft wie der Metzger und Hoteliers. Unsererseits soll es jedenfalls an der nachdrücklichen Mitarbeit zur befriedigenden Lösung der aufgeworfenen Fragen nicht fehlen.

FEUILLETON

Chinesische Gasthäuser

Von A. Matti, Grand Hotel Wagons-Lits, Peking

I

Fremde, die Peking zum ersten Mal besuchen, können nicht begreifen, warum eine grosse Weltstadt mit solch internationaler Prägung und so vielen Sehenswürdigkeiten, wie Paläste und Tempel, nur sehr wenige bequeme Hotels nationalen Stils besitzt, die sich unter chinesischer Leitung befinden. Die Tatsache hat ihren Grund darin, dass Peking gemäss alter chinesischer Tradition zahlreiche Zünfte aufweist, die ihre eigenen Herbergen besitzen und darin ihren Zunftgenossen Unterkunft bieten. Dank dieser Einrichtung steigt z. B. ein Kaufmann aus Canton, der nach

der Kapitale kommt, in einem Gasthof ab, welcher seiner Cantonese-Zunft gehört und fast ausschliesslich von Besuchern dieser Provinz besucht wird. Desgleichen wird ein Wanderer aus Fukien stets in der Fukien-Herberge absteigen. Jede Provinz und jeder Distrikt ist in Peking durch eine Zunft vertreten, an welche sich die Reisenden aus den verschiedenen Provinzen wenden. Dies ist für den Reisenden begreiflicherweise ein Vorteil schon aus sprachlichen Gründen, kann er doch in der Herberge sich in seiner Muttersprache äussern. Weitere massgebende Vorteile sind ferner, dass diese Herbergen durch die entsprechende Zunft finanziert werden und deshalb dem Besucher freies Obdach gewährt werden kann. Ferner ist der Gast weniger der Gefahr ausgesetzt, von irgend einem unerwünschten Fremdling beschwindelt und bestohlen zu werden.

Trotzdem besteht in Peking eine Anzahl von Gasthöfen, die auch als „Tien“ (Läden) oder „Chan“ (Warenhaus) bezeichnet werden. Der Ursprung dieser Namen führt weit in die Geschichte zurück, als noch die Kaufleute aus nah und fern ein Haus, in dem man für sein

Essen und Schlafen bezahlen musste und wo man gegen eine entsprechende Entschädigung Ross, Wagen und Waren einstellen konnte, als einen Laden zu bezeichnen pflegten. Diese Gasthöfe gelangten vor einigen Jahrhunderten schon zu Bedeutung und verdanken ihr Dasein dem Umstand, dass die Zünfte einst allmählich von Staatsangestellten mit kleinen Salären überflügelt wurden und deshalb für den reisenden Kaufmann ein anderes Obdach beschaffen werden musste.

Während der letzten Zeiten der Ching-Dynastie (Ende des 18. Jahrhunderts) machte sich das Verlangen nach vermehrtem Komfort unter den vermöglichen Staatsbeamten bemerkbar, was zur Folge hatte, dass mehrere modernere Gasthäuser in der Chien-men Stadt (Südquartier) gebaut wurden, darunter die noch heute stark frequentierten zwei Gasthöfe „Chung Hsi Lue Kwan“ und „Kin Tai Lue Kwan“, die bis zur Proklamation der Republik (1911) als die modernsten Absteigequartiere der Chinesen galten.

Mit dem Beginn der Republik stellten sich viele Chinesen in ihren Lebens- und Reise-

gewohnheiten auf die westliche Kultur ein. Als eines der sichtbarsten Resultate dieser Umstellung, resp. Nachahmung ausländischer Gebräuche, stehen heute zwei grosse Bauten in der Nähe des Gesandtschaftsquartiers, das Palace und Central Hotel. Diese Hotels besitzen den letzten Komfort und sind selbstverständlich den frühesten Unternehmen weit überlegen. Die Chinesen nennen solche Hotels „Fan-tien“, was in Peking und im nordchinesischen Dialekt ein Reisladen von grossem Umfang, also ein Hotel bedeutet.

Fast sämtliche der alten Herbergen befinden sich in der Chien-men und Hata-men Stadt (Südquartiere), während man in der Ost- und Weststadt gar keine findet. Dieser Umstand erklärt sich unzweifelhaft daraus, dass es während der Ching-Dynastie den Kaufleuten und ordinarischen Chinesen nicht erlaubt war, mit den Adligen im selben Stadtquartier zu wohnen.

In der Regel tragen diese primitiven Wohnstätten noch klingende Namen. Eines der ältesten Gasthäuser, das 250 Jahre alt sein soll, heisst sich „San Yuan Tien“, was man ungefähr mit „Hotel der drei Götter des Kaiserreichs“

Die Strassenverkehrs-Initiative vor dem Ständerat

In seiner Sitzung vom 6. Dezember behandelte der Ständerat die Initiative betreffend den Strassenverkehr, die einen neuen Verfassungsartikel (37bis) folgenden Wortlauts verlangt:

„Die Gesetzgebung über den Strassenverkehr ist Bundessache. Den Kantonen bleibt das Recht gewahrt, im Rahmen der eidgenössischen Verkehrsgesetzgebung Vorschriften zu erlassen, in denen die besonderen örtlichen Verhältnisse berücksichtigt werden. Der Bund ist befugt, Bau und Unterhalt von Durchgangsstrassen zu übernehmen oder sich daran zu beteiligen. — Die Einnahmen, die dem Bund aus Zöllen, Steuern und andern Abgaben aus dem Betriebsstoff der Motorfahrzeuge zufließen, sind unter die Kantone zu verteilen. Massgebend sind hierbei die Aufwendungen der Kantone für Bau und Unterhalt solcher Strassen, die vom Bund als für den Verkehr wichtig anerkannt werden. Der Bund ist befugt, einen angemessenen Teil der von ihm aus der vorstehenden Bestimmung erzielten Einnahmen zu behalten, wenn er Bau und Unterhalt von Durchgangsstrassen übernimmt oder sich daran beteiligt.“

Wie der Kommissionsberichtersteller Suter (Schwyz) ausführte, stellt der vorgeschlagene Artikel einen starken Eingriff in die Rechtssphäre der Kantone dar, die zurzeit noch die Strassenhoheit besitzen. Der Bundesrat und die Kommission halten es für unopportun, heute eine solche Verfassungsänderung anzustreben, nachdem schon der bisherige Art. 37bis auf Widerstand gestossen und dessen durchgreifende Ausführung noch auf sich warten lässt. Es bestehe kein Bedürfnis zu der beantragten Änderung, zumal es viel zu weit ginge, dem Bund sämtliche Einnahmen aus Zöllen, Steuern und andern Abgaben aus dem Betriebsstoff für Motorfahrzeuge zu nehmen und sie den Kantonen zuzuhalten. Der Bund darf der Mittel zur Erfüllung seiner Aufgaben nicht beraubt werden und soll den Kantonen nur beibringen, wo die Anforderungen über ihre Mittel und Kräfte gehen. Die Kommission lehnt daher in Übereinstimmung mit dem Bundesrat die Initiative ab und beantragt, die Vorlage dem Volk und den Ständen mit dem Antrag auf Verwerfung vorzulegen. — Der Antrag wurde vom Rat mit 31 Stimmen gutgeheissen und alsdann zur Sache eine Motion der Kommission angenommen, die wie folgt lautet: „Der Bundesrat wird eingeladen, auf der Grundlage des Art. 37bis der Bundesverfassung einen Gesetzentwurf vorzulegen, welcher die Verkehrsregelung auf alle Strassenbenützer erstreckt, in dem Umfang, als ein Zusammenhang mit der Strassenbenützung durch Automobile und Fahrräder besteht.“ — Ein Zusatzantrag Brügger, wodurch in diesem Gesetz auch die Haftpflicht der Automobilisten zu regeln sei, wurde abgelehnt, nachdem Bundesrat Haerlin die Erklärung abgegeben, diese Haftpflicht werde in einem neuen Automobilgesetz ihre Regelung finden.

Wir stimmen bei!

Unter dem Stichwort „Mehr Kritik bei der Wahl der Propagandamittel“ bringen die „Deutschen Hotel-Nachrichten“ vom 5. Dezember einen längeren Artikel, der sich mit den Auswüchsen im Propagandawesen beschäftigt und diesbezüglich einer schärferen

Kritik seitens der Hoteliers ruft. Ganz besonders aufs Korn nimmt der Aufsatz das Klubschilderwesen der Automobilverbände. Zufolge dieser Klubschilder, die nur zu erheblichen Gebühren an die Hotels abgegeben werden, sowie durch das Beitragswesen, die Autovekehrsbücher (und Automobilführer) mit Listen „empfehlenswerter Hotels“ werde das Gastgewerbe zu unproduktiven Leistungen veranlasst und dergestalt von diesen Organisationen „in ganz besonderem Masse als leidtragendes Opfer herangezogen“. Das reichsdeutsche Fachblatt verweist in diesem Zusammenhang sodann auf den kürzlich erschienenen Fragebogen der

Association Internationale des Automobile-Clubs reconnus

der nicht nur die erwähnten Aufforderungen (pro Aufgabe von Anzeigen, Beteiligung an der Hotelliste etc.) an die deutschen Hotels richte, sondern auch Sonderrabatte auf den regulären Preisen für alle „anerkannten“ Organisationen angeschlossenen Mitglieder verlange. Für unsere Leser ist aber ganz besonders beachtenswert der Schlusskommentar, mit dem die „Deutschen Hotel-Nachrichten“ zu diesen Forderungen und Zumutungen Stellung nehmen:

„Auf diese von den Automobilverbänden betriebene Propaganda, für die man in erster Linie immer wieder die Hotels und Gaststätten zur Zahlung heranzuziehen sucht, scheinen uns die Mahnungen zuzutreffen, mehr Kritik bei der Wahl der Propagandamittel zu beobachten. Man kann sogar der Auffassung sein, dass diese steigenden Ansprüche der Automobilverbände geradezu von einer Missachtung des Hotelgewerbes zeugen, der man aus Standesbewusstsein solidarisch entgegenzutreten sollte. Nur durch solidarische Ablehnung der in Frage stehenden Anforderungen wird auch das Hotel- und Gaststättengewerbe dazu beitragen, die in seinem eigenen Interesse dringend erforderliche Rationalisierung des Klubbuch- und Klubschilderwesens herbeizuführen.“

Obschon nicht jedes von den Automobilclubs ausgehende Reklameangebot ohne weiteres als wertlos bezeichnet werden darf, wird man diesen Ausführungen dennoch zustimmen können. Das Klubschilderwesen ist auch an dieser Stelle schon wiederholt gezeigelt worden und es kann nicht nachdrücklich genug empfohlen werden, auch in dieser Hinsicht Vorsicht, weise Überlegung und Kritik walten zu lassen. Wir legen solche Zurückhaltung namentlich auch gegenüber den Offerten des

Automobile-Club de France

nahe, der dieser Tage mit einem „Questionnaire“ an eine Reihe unserer Mitglieder gelangte, welcher Fragen enthält, die geradezu lächerlich erscheinen müssen. Die Erkundigung nach dem Ameublement (ob alt oder neu) und der Zahl der „modernem“ Zimmer mag ja noch gehen; wenn aber weiter gefragt wird, ob in den Zimmern auch Vorhänge und Bettvorlagen vorhanden, ob die Wände angestrichen oder tapeziert seien, ob das Haus alte Weine guter Qualität führe und ob es bereits Auszeichnungen für gute Küche erhalten habe, so schüttelt man doch den Kopf ob solcher „Gwunderige“ und bemerkenswerten Unkenntnis über die Verhältnisse in der schweizer. Hotellerie.

Wir raten auch hier strikte Reserve an und empfehlen, die in den vorstehenden Zeilen enthaltene Mahnung zur Kritik bei der Wahl der Reklamemittel auch in diesem Spezialfall, wie überhaupt bei allen Reklameangeboten, nicht in den Wind zu schlagen.

Investitionskredite in Oesterreich

In der Frage der Hotelbau- und Investitions-Kredite zugunsten der österreichischen Hotellerie (vide letzte Nummer „Hotel-Revue“) ist bereits ein starker Rückschlag eingetreten, da die Bundesregierung in Wien sich unterm 3. Dezember offiziell gegen das Projekt betr. Bürgschaft der einzelnen Bundesländer aussprach, indem sie den Standpunkt vertritt, dass angesichts des Standes der Landesfinanzen die Eingehung neuer Haftungsverpflichtungen tunlichst zu vermeiden sei.

Damit ist, wie vorher das Kruppische Hotelprojekt, auch der Plan der staatlichen Kreditaktion auf dem toten Punkt angelangt. Ob dieser überwunden werden kann oder die Landesverbände für Fremdenverkehr im Kontakt mit den Organisationen des Hotel- und Gastgewerbes eine andere Lösung suchen müssen, steht noch dahin. Jedenfalls bietet aber die ganze Angelegenheit und ihre Entwicklung besonderes Interesse auch für die Hotellerie des benachbarten Auslandes. Auf die Sache wird voraussichtlich noch zurückzukommen sein.

Expansion der Hotelindustrie Südslaviens

(K. K.-Korr.)

Die Entwicklung des Touristenverkehrs Südslaviens ist noch recht jungen Datums, und die heute vorhandenen Hotels im Lande dürften den Bedürfnissen dieses Verkehrs, der sich 1926 auf rund 200,000 Ausländer belief, zur Zeit noch genügen. Aber für die kommenden Jahre ist ein Zuwachs infolge intelligent betriebener Propaganda zu erwarten, sodass neue Hotels erforderlich werden. In der südslavischen Presse wird nun behauptet, dass „mehrere europäische Hotelsyndikate den Bau von Hotels an der dalmatischen Riviera planen“. Das südslavische Handelsministerium hat eine eigene Abteilung für Fremdenverkehr eingerichtet, und dort liegen Angebote zahlreicher Gemeinden vor, die Gelände für Hotelbauten allermeist gratis oder höchstens gegen einen bescheidenen Pachtzins abgeben wollen. Die genannte Regierungsstelle will eine ausgedehnte Organisation ins Leben rufen, die Hotels in allen nennenswerten Zentren des Landes errichten könnte. In Dubrovnik soll nach offiziellen Mitteilungen ein Hotel mit 250 bis 300 Zimmern entstehen. Kleinere Touristenhotels sind für die Orte gedacht, die an Automobilstrassen liegen. Ein anderes grosses Hotel ist in den Schwarzen Bergen (Montenegro), ein weiteres für das wildromantische Gebiet von Pec (an der neugeschaffenen Automobilstrasse Kotor-Belgrad) geplant. Jajtte

und Plitvitsa werden als andere ideale Plätze für die Errichtung solcher Hotels genannt.

Bezeichnend ist, dass bereits die Steuerbefreiungen und die Bauordnung auf die Förderung von Hotelbauten eingerichtet wurden. Hotels brauchen 20 Jahre lang keine direkten Steuern zu entrichten. Die gemeindliche Grundsteuer wird ausdrücklich niedrig gehalten. Die Regierung sagt Zollfreiheit für die Einfuhr von Hotelanlagen. Weitere Vergünstigungen sind in einem Gesetzentwurf enthalten, der vor der Verabschiedung im Parlament steht. Bei den Debatten in der Skupschina wurde erwähnt, dass an der Adriaküste Südslaviens 6 bis 8 Hotels mit je 100 Zimmern oder mehr und 10 bis 12 Hotels mit etwa 50 Zimmern nötig seien. Da in vielen Orten des Landesinneren überhaupt keine Hotels zu finden sind, wird hierfür ein Bedarf von 20 Hotels mit je 30 bis 50 Zimmern genannt, während in den kommerziellen und industriellen Zentren Erweiterungen erforderlich wären. Für das ganze Königreich sollen 200 weitere Hotelzimmer mit rund 3000 Betten beschafft werden, wobei betont wird, dass mehr auf gut bürgerliche, als auf Luxushotels reflektiert wird.

Milchwirtschaftliches

(O. T.) Wie wir dem dreizehntägigen Geschäftsbericht der Allgemeinen Davoser Kontroll- und Zentral-Molkerei entnehmen, gelangten im Betriebsjahr vom 1. September 1927 bis 31. August 1928 in Davos 3,557,474 Liter Milch zur Ablieferung, wovon 3,286,087 Liter von Davoser Produzenten. Im ganzen verarbeitete die Anstalt 910,892 Liter Milch, also 25,57%, der gesamten Milchlieferung. Das Mittel des Konsumentenpreises betrug 39,5 Rp. pro Liter. Die Milchkontrolle erfolgte in 127,424 Fällungen und 1368 Milchlieferungen wurden beanstandet: 1 wegen Wässerung, 65 wegen zu fettarmer Milch, 985 wegen zu wenig abgekühlter Milch, 65 wegen abnormaler Milch und 230 wegen zu unreiner Milch.

Weiter führt der Bericht aus: Bei der Gewinnung der Milch ist grosse Sorgfalt am Platze, denn bekanntermassen hat die Rohmilch den grössten Nährwert und muss möglichst keimarm sein. Dies wird erreicht durch sorgfältiges Abkühlen der Milch nach dem Melken und Kühlung bis zur Einlieferung, sowie durch Verwendung von reinen Gefässen. Eine bessere Ausbildung des Melkpersonal ist wünschenswert. Der schweizerische Milchändlerverband gibt seit April dieses Jahres ein „Milchbüchlein“ heraus, das nicht nur als eigentliches Kundenbüchlein gedacht ist, sondern auch den Zweck verfolgt, die Bevölkerung auf die wertvollen Eigenschaften der Milch, die am Nährwert gemessen, das billigste aller Lebensmittel ist, aufmerksam zu machen, dadurch den Milchverbrauch zu heben und so unserer Volkswirtschaft, wie insbesondere der unter schwerer Krisis leidenden Landwirtschaft zu dienen.

Die schwierige Finanzlage der schweizerischen Landwirtschaft besteht leider in noch verhängnisvollerem Masse fort, indem die Preise der landwirtschaftlichen Produkte in einem Missverhältnis zu dem Produktionsaufwand stehen. Dazu kommt, dass in den meisten Staaten viel billigere Produktionsverhältnisse als bei uns bestehen, die Bodenpreise und die Arbeitslöhne niedriger und der Lebensunterhalt billiger sind.

Der Inlandverbrauch an Käse benötigt nicht einmal die Hälfte der gesamten Produktion, so sind im Berichtsjahr 34,045,000 kg ausgeführt werden mussten. Der geordnete Käseexport nach einzelnen Grundrändern ist daher von grösster Wichtigkeit, und es ist erfreulich, dass die Milchproduzenten, Käsehändler und Käser zu einer Organisation sich zusammengefunden haben, welche das aufgehobene Käseausfuhrmonopol zu ersetzen vermag. — Über 40 Millionen Franken gehen jährlich ins Ausland für den Ankauf von Butter. Auf die Butterfabrikation muss man sich intensiver verlegen, und die Magermilch kann man an Stelle von Kraftmitteln, die in der Hauptsache importiert werden, zu Mastzwecken mit gutem Erfolg verwenden. Ferner sollte der Ackerbau, wo Klima und Bodenbeschaffenheit sich dafür eignen, mehr gepflegt werden, um die Überproduktion in der Milchwirtschaft zu reduzieren.

übersetzen kann. Ein anderes dieser Unternehmen nennt sich „Chien Yuan Tien“ oder „Promotion Hotel“. Wie schon bemerkt, war die Einflussnahme und der Besuch staatlicher Funktionäre in diesen Gasthöfen sehr stark, obschon sie ursprünglich bloss für die Beherrschung von Kaufleuten und Wandernern bestimmt waren. Sie wurden dann später das fast ausschliessliche Absteigequartier für Anwärter auf Staatsstellen, die nach der Hauptstadt reisen mussten, um sich den vorgeschriebenen Examen zu unterziehen. Die Vorliebe dieser Aspiranten für diese Gasthöfe ist auf rein persönliche Gründe zurückzuführen. Erstens wollten sich die Besucher von ihren Freunden und engeren Landsleuten auch von den Bekannten ihres Heimatortes „erhalten“, welche sich in den Zunftherbergen oft so aufdringlich benehmen, dass ein ungestörtes Studium unmöglich ist. Und zweitens wollten die Herren Kandidaten für den Fall des Misslingens ihrer Examen den Äusserungen des Bedauerns, oder auch den Popperieen, der Schadenfreude ihrer Freunde und Landsleute aus dem Wege gehen. Mit wenig Ausnahmen sind diese alten chinesischen Herbergen einstöckige (Parterre)

Gebäude mit oft bis zu hundert Zimmern; sie sehen äusserlich in der Regel ärmlich und verfallend aus und weisen einige typische Kenn- oder Wahrzeichen auf. In der Regel kann der Beobachter diese Herbergen daran erkennen, dass sich vor ihren stets grossen Toren drei oder mehrere Karren befinden, den Beförderungsmitteln der Gäste solcher „Tien“, die noch heute im regelmässigen Gebrauch sind. Unmittelbar hinter dem Tore befindet sich das Bureau des Direktors mit der Küche direkt gegenüber. Das ganze Etablissement zerteilt sich in Dutzende von Appartements, von denen jedes über einen kleinen Hof verfügt. Gewöhnlich hat ein „Appartement“ drei oder vier Einzelzimmer, die Gäste bewohnen meistens mehr als ein Zimmer, da sie in der Regel ihre ganze Familie oder eine Reihe Bedienter mit sich haben. Telefon und andere moderne Bequemlichkeiten gibt es natürlich in diesen alten Herbergen nicht; die Petrolampe ist noch immer im Gebrauch. Trotzdem scheinen die Geschäfte gut zu florieren, da der sehr konservative chinesische Reisende diese ruhigen und primitiven Wohnstätten dem modernen „Lü Kwan“ und „Fantiem“ vorzieht. Die Hauptanziehungskraft dieser

alten Gasthöfe bildet aber wahrscheinlich der sehr billige Preis für Unterkunft und Verpflegung. Trotz des enormen Anstiegers der Preise für Lebensmittel, wie er in den letzten Jahren hier zu verzeichnen ist, beharren die meisten dieser Gasthöfe auf ihrer unglaublich billigen Preislage, die sich auch durch die Staatsumwälzung nicht änderte. Meistens werden die Preise für die Zeitdauer eines Jahres berechnet. Ein Zimmer kostet nur \$ 50 (Fr. 125) im Jahr; wünscht der Mieter aber monatliche Preise, so hat er \$ 5 (Fr. 12,50) zu entrichten, d. h. etwas mehr pro Monat als im Durchschnitt des Jahrespreises. Es gibt natürlich auch Gäste, die nur einige Tage bleiben und dann \$ — 20 (Fr. — 50) pro Tag zu bezahlen haben. Die Herbergen in der Hatamen Stadt sind wohl die billigsten, während sie zufolge der jüngsten Verlegung des Geschäftszentrums nach der Chien-men Stadt dort etwas teurer sind. Hatamen war ursprünglich das Quartier der Mandchus, welche in den letzten Jahren mehr und mehr ausgewandert, wodurch der Geschäftsgang in der Hauptstadt stark abflaute. In der spärlichen Komfort kann man heute in der Hatamen für \$ 30 (Fr. 75) ein ganzes Jahr logieren. Die Originalität dieser Gasthöfe

bildet insbesondere der Umstand, dass der Gast sein eigenes Bettzeug und den Waschtrog selbst mitbringen muss. Ein Gast, der es unterlässt, diese Notwendigkeiten mitzubringen, wird in der Regel als verdächtig betrachtet, wie zum Beispiel als Flüchtling oder als Krimineller.

Beim Abschluss eines Mietvertrages wird der Mieter aufgefordert, seinen Namen, Alter, Beruf und Geburtsort in das Register einzutragen, bevor er sein Zimmer betreten darf. Sollte kein Gepäck vorhanden sein, so wird der Gast zu einem Depositum von \$ 2 oder \$ 3 aufgefordert, um den Preis für die ersten 5 oder 10 Tage sicherzustellen. Fast jeden Abend kommt der Polizei-Inspektor, um mit einem der Hotelangestellten die Neugekommenen gründlich zu examinieren. Auch Detektive in Zivil kommen regelmässig, um zu sehen, ob irgend ein Mörder oder Dieb sich unter den Gästen befindet. Mit Ausnahme von ein paar armen, heruntergekommenen Russen leben denn auch in diesen Gaststätten keine Europäer. (Schluss folgt.)

Frage u. Antwort aus unserm Leserkreis
(Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion)

Antwort zu Frage Nr. 22: **Glanzeternit.** Auf Grund eigener Erfahrung rät Schreiber dies davon ab, Glanzeternit zu verwenden. Da die Glanzeternitplatten an die Mauer angeschraubt oder angehängt werden müssen, erhalten die Konsolenträger, die auf eingelassenen Holzdiebeln in der Mauer befestigt werden, namentlich bei schwachem Mauerwerk, das bei den Zimmerwänden die Regel bildet, auf die Dauer keinen festen Halt. Besser ist eine fein verputzte Rückwand (in welche die Holzdiebel eingelassen werden); dann sollte aber die Wandverkleidung auf der Höhe von etwa 1,25 m bis 1,30 m (Spiegelhöhe) und ca. 1 m Breite mit einem kleinen, vielleicht 2 cm breiten Holzstab umzogen und das sich ergebende Feld mit Rippolin-(weiss) Farbe gestrichen werden.

Noch besser ist das Verfahren, das Schreiber dies in letzter Zeit angewendet. Ich habe die Rückwände mit weissen Metallplatten versehen und darauf nach Massgabe der eben genannten Grössen (1,20 m Höhe und 1 m Breite) die Wandplatten auf der rohen Wand mit Zement befestigen lassen. In diesem Falle werden keine Holzteile eingemauert, sondern die Konsole der Toilette wird durch mit Draht umzogene Nickel-schrauben eingepipst. — Dies scheint mir das zweckmässigste Verfahren. Der Quadratmeter Metallplatten stellt sich, je nach den Ortsverhältnissen, fertig versetzt auf Fr. 22.—, in abgelegenen Berggegenden bis auf Fr. 38.—. Dieses Verfahren ist wohl etwas teurer als das andere, ist dafür aber auch dauerhafter, benötigt keine nachträglichen Reparaturen und wirkt äusserst elegant. — Ich habe mehr als 80 Zimmer nach diesem Verfahren ausführen lassen.

Sofern wegen ihrer Billigkeit Rippolinfarbe zur Verwendung gelangt, kann der Maler die Wandfläche auch in hell Marmor bemalen, was gefälliger und weniger delikates ist. Da bei der ganzen Installation auf die Beschaffenheit der Mauer abgestellt werden muss, sollte der Architekt oder Baumeister zum Ratschlag beigezogen werden. N.

Antwort zu Frage Nr. 23: **Automatische Kühlung.** Schreiber dies besitzt eine Frigidaire und einen Autofrigo-Kühlschrank. Beide arbeiten befriedigend und können zur Anschaffung empfohlen werden. Bei Frigidaire fällt die Verwendung von Wasser weg, wogegen bei Autofrigo etwas Laufendwasser nötig ist. Die Handhabung ist aber gefahrlos und der Betrieb sowie der Unterhalt der Maschine (Ölen etc.) nach meiner Ansicht einfacher und sicherer.

Im übrigen verweise ich auf den Anzeigenteil der „Hotel-Revue“, der stetsfort über geeignete Systeme automatischer Kühlverfahren orientiert. Fachmännische Beratung ist vor der Anschaffung jeweils zu empfehlen. M.

Frage Nr. 24: **Warmwasser-Einrichtung.** Gleichbleibende Temperatur des Wassers. In der letzten Zeit musste ich in meinem Hause wiederholt konstatieren, dass das Warmwasser an den Waschtischen der Gästezimmer nicht

die angemessene Temperatur hatte, respektive zu kalt war.

Frage: Was kann seitens der Hotelleitung vorgekehrt werden, damit das Warmwasser stetsfort auf gleicher zweckentsprechender Temperatur bleibt, d. h. die ganze tägliche Betriebszeit hindurch genügend Wärmegrade aufweist? G.

Technische Rundschau

Elektr. Christbaum-Beleuchtung.

Ein brennender Weihnachtsbaum verursacht am 1. Januar 1928 in einem Zürcher Privathaus einen umfangreichen Zimmerbrand. Ziehen Sie darum daraus eine Lehre und schmücken Sie Ihren Weihnachtsbaum dieses Jahr mit den bunten elektrischen Christbaumkerzen „Philips“!

Saison-Eröffnungen

Grindelwald: Baer Grand Hotel, 18. Dezember.
Adelboden: Hotel National, 15. Dezember.
Rigi: Grand Hotel Rigi Kaltbad, 15. Dez.
Fllims-Waldhaus: Sporthotel und Segnes und neues Segnes Restaurant, 15. Dezember.

Wintersport

Andermatt. Das Wintersport-Programm dieses Platzes sieht eine Reihe zügiger Sportanlässe und Veranstaltungen vor, wie Bobrennen, Skisprungkonkurrenzen und Hochtouren in die benachbarte Bergwelt. Bei den diesjährigen guten Schneeverhältnissen ist die Bob- und Schlittelbahn bereits eröffnet. Die Eisbahnen werden dieser Tage dem Betrieb übergeben.

Kleine Chronik

Ungarisches Weinrestaurant in Basel. Wie in Zürich und Luzern ist nun auch in Basel ein „Ungarhaus“ errichtet worden, das letzte Woche offiziell eröffnet wurde. Diese Ungarhäuser sollen den Absatz ungarischer Weine und anderer Bodenprodukte Ungarns fördern.

Spiez. Wie uns gemeldet wird, ist das Hotel Bahnhof-Terminus durch Kauf in den Besitz des bisherigen Pächters Herrn A. Horlicher übergegangen.

Solothurn. Das Hotel Krone hat im Laufe der letzten Monate eine gründliche Renovation erfahren. Dabei ist in sämtlichen Fremden-

zimmern die fliessendwasser-Einrichtung installiert, sowie eine Reihe von Appartements mit Bad versehen worden.

Adelboden. Nachdem im Hotel National vorigen Herbst eine Anzahl Privatbäder eingebaut wurden, gelangte auf die Wintersaison hin wieder in einer grösseren Anzahl von Zimmern die fliessendwasser-Einrichtung zur Installation, so dass das Haus auch in dieser Richtung hin den neuzeitlichen Anforderungen entspricht.

Auslands-Chronik

Trinkgeldablösung in Wien. Im österreichischen Ministerium für Handel und Verkehr fand kürzlich eine Enquête betreffend Einführung der Trinkgeldablösung im Gastgewerbe statt, wobei von verschiedener Seite der Auffassung Ausdruck gegeben wurde, es sollte den Wünschen der Reisenden aus Ländern mit Trinkgeldablösung auch in Österreich mehr als bisher entgegenkommen werden durch Einführung der fakultativen Ablösung, wie sie z. B. in manchen Hotels der Schweiz bestche. Bereits haben denn auch die Organisationen des Gastgewerbes in der Hauptstadt Wien ihren Mitgliedern empfohlen, durch Anschläge an gut sichtbarer Stelle die Gäste auf die Möglichkeit aufmerksam zu machen, das Trinkgeld im Hotelbureau abzugeben. Der Prozentsatz bewegt sich in der Höhe der schweizer. Ansatz.

Kleine Totentafel

† Carl Lichtenberger.

Der frühere langjährige Besitzer des Hotel Royal-St. Georges in Interlaken und ehemaliges Mitglied des S. H. V., Herr Carl Lichtenberger, ist Samstag, 8. Dezember, nach kurzer schwerer Krankheit in Baden gestorben. Den Hinterlassenen unser herzliches Beileid.

Verkehr

Eine neue internationale Verbindung.

(Mr) An dieser Stelle ist kürzlich auf die grosse Bedeutung hingewiesen worden, welche die am 31. Oktober abhin eröffnete neue direkte Linie Cuneo-Nizza und Ventimiglia für die Schweiz als neuer Zugang zur französischen und zur westlichen italienischen Riviera hat. Diese Bedeutung wird dadurch unterstrichen, dass von der Betriebsöffnung an eine direkte Verbindung Bern- und Lausanne-Nizza und Ventimiglia-San Remo geschaffen worden ist, welche direkte Kurswagen Bern-Nizza, ab 1. März 1929 Basel-Nizza-, und Lausanne-San Remo

führt. Der Fahrplan ist folgender: (Basel ab 6.35), Bern ab 8.45, Lausanne ab 8.13, Arona an 13.28, Turin an 16.05, Nizza an 20.58 (Westeuropäische Zeit), San Remo an 21.50 (Mitteleuropäische Zeit). In umgekehrter Richtung ist die Fahrordnung die folgende: San Remo ab 16.35 (MEZ), Nizza ab 15.35 (WEZ), Turin an 22.35, Arona an 1.00, Bern an 6.35, Basel an 9.00, Lausanne an 8.13. Auf der italienischen Strecke wird der Zug in Anbetracht der Verhältnisse recht gut gefahren; die Aufenthalte in Arona betragen trotz Wagenumsatz nur 12 respektive 10 Minuten, diejenigen in Turin nur 10 Minuten. Die Züge halten zwischen Arona und Turin, also auf einer Strecke von 124 Kilometern, ein einziges Mal und benötigen 145 respektive 135 Minuten Fahrzeit. Die 88 km Turin-Cuneo werden in beiden Richtungen aufenthaltslos zurückgelegt, und zwar in 100 respektive 90 Minuten. Dasselbe gilt für die 59 km lange Strecke Cuneo-San Dalmazzo, wobei die Fahrzeiten, da es sich um eine Gebirgsstrecke mit einem Kulminationspunkt von über 1000 m handelt, 99 respektive 105 Minuten beanspruchen, also bei elektrischem Betrieb, der vorgesehen ist, noch erheblich abgekürzt werden können.

Neben der internationalen Verbindung Bern- und Lausanne-Nizza und San Remo verkehrt ein weiteres internes Schnellzugpaar Turin-Nizza, das jedoch dormalen ohne schweizerischen Anschluss ist.

Corvigliaabahn. St. Moritz ist um eine verkehrstechnische Neuerung reicher geworden. Die Corvigliaabahn führt in 8 Minuten von Chantarella zu einem Skigebiet, das in seltener Weise allen Anforderungen entspricht.

Schweizer Bundesbahnen. Für die Ausrüstung der Wagen mit elektrischer Heizung ist für 1929 eine weitere Ausgabe von Fr. 700 000 vorgesehen. Die Dampfheizungsanlagen sind unverändert geblieben, sodass die gleichen Wagen für beide Traktionsysteme verwendbar sind.

Sernftalabahn. Diese Bahn, die bisher nur in den Sommermonaten Sonntagsbilette ausgab (drei Tage für Hin- und Rückfahrt), wird diese nun auch für die Wintermonate versuchsweise und unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs ausgeben. Es ist damit der Förderung des Wintersports im Sernftal sehr gedient und auch mancher Bergfreund wird dadurch veranlasst, das schöne Sernftal im reizvollen Winterkleide zu besuchen. Mo.

Fremdenfrequenz

Basel. Im Laufe des Monats November 1928 sind in Basel 12,915 Fremde abgestiegen, gegenüber 11,759 im gleichen Monat des Vorjahres.

Redaktion — Rédaction:

Dr. Max Riesen
A. Matti Ch. Magno

Gestepte Matratzenschoner, Wolldecken, Steppdecken, Daunensteppdecken, Duvedtsdecken und Kissen.

Umarbeiten von Duvedts in la. Steppdecken, ebenso Neuüberziehen von alten Steppdecken etc.

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

Inserieren bringt Gewinn!

Riviera-Olivnenöl Arachidöl
sind aus Bergewöhnlich. Luxusqualität, aber ihre Preise nicht höher, vielfach niedriger als für gewöhnliche Öle verlangt werden. Welche ziehen Sie vor? Verlangen Sie kostenfreie Proben. Preisliste vom
Olivnenölhaus Brack & Eldi
Aarau seit 1890

A remettre à Genève
Hôtel-Pension de 1er ordre, 33 chambres, tout dern. confort susceptible d'être agrandi. Situation unique. Pour se retirer d'affaires, Commerce de traitant de grande renommée. Chiff. d'affaires prouvés. Conv. pour bon chef de cuisine. Pour cause de famille Restaurant 1er ordre (300 couverts à peu près), salons parés, en pleine marche, petit loyer et bail. Conv. pour très bon chef de cuisine ou maître d'hôtel. Restaurant Tea-Room situation et avenir extraordin. pour cause maladie. S'adr. Natural, Le Coultre & Cie., S.-A., 24, Grand Quai, Genève.

Gesucht
in kleines Kurhaus mit Restaurants - Betrieb selbständige, tüchtige Köchin event. Koch sowie ein Köchenmädchen.
Eintritt 15. Januar oder nach Übereinkunft. Offerten m. Zeugniskopien und Lohnansprüchen erheben in Chiffre & R 2798 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grands vins de Champagne
Heidsieck & Co. MONOPOLE
Monopole
Monopole Red Top
Dry Monopole
Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Zu verpachten
(event. zu verkaufen)
HOTEL BELLEVUE
mit Kursaalbetrieb
in Brunnen, Vierwaldstättersee.
70 Fremdenbetten. Prachtige Lage, direkt am See. Schriftliche Anfragen sind an den Kurverein Brunnen zu richten.

BOUCHONS
MACHINES ET ARTICLES DE CAVE
CHAILLOT FRÈRES S.A.
GENÈVE

Inserieren bringt Gewinn!
A VENDRE en Suisse Romande (station de montagne 2 saisons)
HOTEL-CAFE-RESTAURANT excellent affaire pour couple énergique. S'adr. An. Natural Le Coultre, Genève.

11 Millionen
Franken Küchenumsatz vertrauen sich den Kontroll- und Rationalisierungs-Methoden unseres bewährten Systems an. Gesteigerte Rendite lohnt das Vertrauen. Unsere Methode hat sich als praktisch, exakt und überaus anpassungs- und modulationsfähig erwiesen.
RUWAG
KONTROLL- UND RATIONALISIERUNG
Kontrollabteilung
Freiestrasse 50 BASEL Tel. Birsig 75,73

**Reiche Erfahrung
Strenge Reellität
Rationelle Arbeit**
sind die Grundpfeiler unserer Leistungsfähigkeit und unseres steigenden Erfolges
Teppichhaus Schuster & Co. St. Gallen
Gleiche Häuser: Zürich, Täbris, Berlin
Schuster



Ein gutes Orchester bringt Ihnen immer ein vollbesetztes Lokal

„Dynatone“

Ein Meisterwerk der Tonübertragung

Tausende von Besuchern der Zürcher Radio-Ausstellung haben uns bestätigt, daß das „Dynatone“ unbedingt das beste Instrument ist, welches heute existiert.

„Dynatone“ hat an Ausstellungen die höchsten Auszeichnungen erhalten.

„Dynatone“ ist nach dem Urteil erster Fachleute das einzige Instrument, welches Grammophonplatten in absolut vollendeter Weise und in beliebiger Lautstärke auf elektr. Wege reproduziert.

Keine Phantasiepreise

Verlangen Sie Prospekte oder unverbindl. Vorführung durch

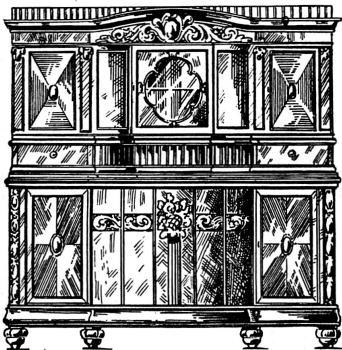
W. & O. Spillmann, Zürich 6
Kyburgstrasse 29 - Telefon H. 14.26

WASSERSCHÄDEN

an Gebäuden, Mobiliar und Waren durch die sanitären und Zentralheizungsinstallationen sowie durch Regenwasser, verursacht z. B. durch Frost, Verstopfung, Überlauf, Bruch oder Defekt der Installationen, Unvorsichtigkeit od. Böswilligkeit; mit Einschluß der Reparatur- und Ersatzkosten für Leitungen und Apparate versichert zu vorteilhaften Bedingungen

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotellervereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstraße 70
Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“



Obiges Büffel

in Eichen, 236 cm breit, 234 cm hoch, oberer Teil abnehmbar, passend für

Restaurant oder Hotel

ist aus Privathaus zum Preise von Fr. 1,100.— abzugeben

J. Keller & Co.

Peterstrasse, Zürich



Bestellen Sie **Tafel- und Kochbutter, Rahm Käse**

bei **Fuchs & Co., Molkerei Rorschach**



Das **Gesundheitswasser!**

in allen guten Hotels erhältlich

„Sitmar“ Società Italiana di Servizi Marittimi

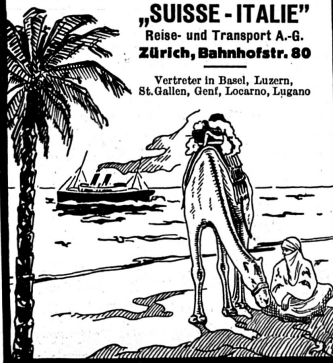
Regelmässige Eil- und Postdampferdienste nach

ÄGYPTEN LEVANTE SYRIEN KONSTANTINOPEL SCHWARZES MEER MITTELMEERFAHRTEN

Besonderer Elluxusdienst Europa - Ägypten mit den Luxusdampfern „Esperia“ u. „Ausonia“

General-Vertretung: **„SUISSE - ITALIE“** Reise- und Transport A.-G. Zürich, Bahnhofstr. 80

Vertreter in Basel, Luzern, St. Gallen, Genf, Locarno, Lugano



LIVREEN

Für alle Zweige des Hotelwesens liefert nach Mass in kürzester Frist aus prima Stoffen, gut verarbeitet und zu auffallend billigen Preisen das wohlbekannte

Spezial - Kleiderhaus **S. METH**

Zürich, Limmatquai 58
Telephon Hottingen 52.03

VERLANGEN SIE UNSERN UNVERBINDLICHEN BESUCH



Insrieren Ihr Gewinn

Hotellieferanten!
Spart Geld pro 1929 -
Vermeidet unnötige Ausgaben!
Lasset Euch nicht weiterhin irreführen durch aufdringliche Acquisiteure. Benützt im neuen Jahr in vermehrtem Masse die **Hotel-Revue** für Ihre Propaganda an die schweizerische Hotellerie. Die „Revue“ ist das offizielle Organ des Schweizer Hotellier-Vereins und somit auch das einzige in Betracht kommende Werbemittel für Hotellieferanten.

CIGARETTES TÜRMAC

GORDON'S GIN
L'ÂME D'UN BON COCKTAIL

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

Stoppdecken
Neuanfertigung, Neuüberziehen und Umarbeiten. Verlangen Sie bitte Muster-Kollektion oder unverbindlichen Besuch
„LESTA“ A. RAGAZ STEPPDECKENFABRIK

ROTHRISTER ROHRMÖBEL
OTTO WEBERS WWE, ROTHRIST (AARG.)

C'est incontestablement chez **CH. VIREDAZ**
Papiers de luxe en gros pour hôtels que l'on trouve le mieux et le meilleur marché. Demandez notre prix-courant pour papiers gaufrés et dentelle, papier W. C., papier d'office, serviettes, sacs à lunch. (2026k)
Pl. St. Laurent, Lausanne, Tél. 2063

Argent. Gefrierfleisch
Bestgeeignet für Winterkurorte und Sporthotels
la. Mastochsenfleisch Kalbfleisch Zungen - Konserven
Bitte Preislisten verlangen. Prompter Versand nach allen Stationen, gefroren und küchenfertig aufgetaut.
Carna A.-G. Zürich
4 Stüsslihofstatt
Telephon L. 13.70

Swiga SCHWEIZER, A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**
Tel: Safran 22.24 Gegr. 1912 Reinacherstr. 10
EIGENE WEINTRANSPORT-EISENBAHNWAGEN EISENBAHN-ANSCHLUSS-GELEISE
NEUENBURGER WAADTLÄNDER - WALLISER TIROLER - ELSÄSSER - MARKGRAFLEER BORDEAUX - BURGÜNDER - RHEIN & MOSEL CHAMPAGNER - SPIRITUOSEN - LIQUEURS, etc.

Alleinverkauf für die ganze Schweiz von:
BORDEAUX: J. LEBÈGUE & CIE. Margaux
BURGÜNDER: PIERRE NESME La Coupée
RHEIN & MOSEL: P. J. VALCKENBERG Worms a. Rh.
MALAGA: HIJOS de M. A. HEREDIA Malaga
CHAMPAGNER: GÉRARD de RECONDO Epervay
COGNAC-BRIAND: BOUTILLIER, DELAURIÈRE & Co. Cognac
SCOTCH WHISKY: JOHN BEGG Ltd. Glasgow
LIQUEURS français: DOLFI, Gde Distillerie Strassbourg
Dépositaires von:
NEUENBURGER: H. A. GODET Auvierier
WAADTLÄNDER: J. TESTUZ Treytorrens
WALLISER: R. GILLIARD & Co. Sion
VERMOUTH-FERNET: GAMBAROTTA Serravalle

Verlangen Sie Preisliste und Proben

Bon-bücher

Quart- und Taschenformat zu reduzierten Preisen erhältlich beim Zentralbureau des

Schweizer Hotellier-Vereins

COGNAC MARTELL

Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis DEUX SIÈCLES

Insrieren bringt Gewinn!

LE TAPIS POINT DE SEDAN

est le tapis préféré et apprécié par l'hôtelier. ce-ci grâce à sa haute qualité et ses bonnes teintes. Se fait en Carpets et Tapis, Galeries et sur mesures spéciales. Demandez les offres à

w. Geelhaar Berne
MAISON FONDÉE EN 1850
THUNSTRASSE 7

Du café, du thé et de la manière de les servir

Nous avons déjà touché à ce sujet dans la partie allemande de ce journal, il y a quelques semaines. Nous y revenons, car la chose semble assez importante, non seulement pour les confiseries-pâtisseries, mais pour les hôtels également.

On ne peut se figurer la vie sans ces deux stimulants: le thé et le café. Et pourtant l'Europe ne les connaît que depuis deux siècles. Autour de 1650, l'un et l'autre faisaient leur apparition dans les cours et auprès de la noblesse, le café venant de l'Orient, le thé de la Chine; mais le peuple ne s'en est guère emparé avant 1720 et même plus tard.

Leur diffusion est différente. Le café est plus répandu dans certains pays, le thé dans d'autres. En Angleterre et en Russie, le thé domine; en France et en Italie, c'est le café qui prévaut. Dans les pays allemands, le café semble aussi mieux accredité; mais il apparaît, comme le thé, d'une façon plutôt adoucie, par le mélange avec trop d'eau, trop de lait ou d'autres succédanés. La Suisse, quant à sa population indigène, suit un peu le goût de ses voisins. Il est indéniable qu'en Suisse romande le thé est plus répandu qu'en Suisse allemande et italienne. Cela n'est pas dû à l'influence de la France, mais bien à celle de l'Angleterre.

Dans nos hôtels, nous sommes obligés de tenir compte des goûts et des préférences de ressortissants des nations les plus diverses, et plus spécialement de celles qui prédominent, à savoir les Allemands et les Anglo-Saxons, les uns grands amis du café, les autres du thé, et qui séjournent dans un pays célèbre par sa production laitière.

Cela n'est pas indifférent pour ce que nous allons constater tout à l'heure. Parlons d'abord du petit ou premier déjeuner. Notre manière de le servir est irréprochable et trouve généralement l'assentiment de tous. Laissons de côté le pain ou les petits pains, le beurre et le fromage, la confiture ou le miel. Ces deux derniers ingrédients, soit dit en passant, sont parfois le côté faible de notre service. Parlons du café. Nous servons un tiers de café dans une cafetière métallique, et deux tiers de lait bouillant dans un pot de porcelaine, caractéristique pour la Suisse. Le sucre est placé dans un petit sucrier personnel, arrivant avec le plateau. Voyons ce qui se passe en Allemagne. On nous offre deux tiers de café sur un tiers de lait, ce dernier généralement dans un petit pot métallique, souvent froid, rarement très chaud. Ce lait froid nous révèle une première confusion: celle du café-crème et du café du déjeuner. L'Allemand ne connaît pas le premier. Il prend son café au petit déjeuner et à quatre heures. Ce dernier repas ressemble beaucoup au «goûter» de nos familles bourgeoises. On y mange passablement et le café réapparaît sous la forme du matin: plus de café que de lait et ce dernier souvent froid. Cependant l'Allemand admire beaucoup nos déjeuners suisses et s'accommode parfaitement de nos grands pots de lait bouillant. Toutefois il mettra dans sa tasse de 50 à 75 pour cent de café et le reste de lait, tandis que la Suisse préfère une quantité égale de chaque et souvent une minorité de café avec une majorité de lait. Cela tient à ce que son café est plus fort que le café allemand et qu'il supporte ainsi un mélange plus considérable et plus nutritif.

Venons-en au café-crème ou café-liqueur, où la divergence des usages apparaît plus nettement encore. Le café-crème se sert au dessert ou immédiatement après le repas appelé déjeuner ou dîner (*déjeuner d'annuaire*, disait-on à Genève jadis!), dans un salon adjacent où l'on fume un cigare. L'Allemand ne connaît guère cet usage français, mais parfois il réclame une tasse

Souhaits de nouvelle année 1929

Comme nos lecteurs le savent, les dons versés dans les milieux hôteliers, suivant une louable tradition, en remplacement de l'échange des vœux habituels de nouvelle année, sont maintenant attribués au

Fonds de secours

créé en faveur des membres de la Société tombés dans le besoin. Ce fonds ayant atteint les cent mille francs, il va être transformé en une *fondation* spéciale de la S. S. H.

Du moment qu'il s'agit ici d'une belle œuvre d'assistance et de solidarité, nous nous permettons une fois de plus, à l'approche du nouvel an, de prier nos sociétaires, les membres de leurs familles et les maisons avec lesquelles ils sont en relations d'affaires d'y participer de nouveau en se montrant généreux.

Les dons peuvent être versés au compte de chèques de notre Bureau central à Bâle, No. V 85, en indiquant la destination du montant.

Les donateurs et les donatrices, dont les noms seront publiés comme d'habitude dans l'organe de notre Société, peuvent se considérer comme dispensés d'envoyer à leurs amis, collègues et connaissances les souhaits accoutumés.

Brigue et Bâle, le 4 décembre 1928.

Avec nos salutations distinguées et confraternelles,

Société suisse des hôteliers

Le Président central: Dr. H. Seiler. Le Directeur du Bureau central: Dr. M. Riesen.

(une tasse du format de celle du premier déjeuner) de café environ une heure après ce repas. Mauvais système, car ce café est rarement chaud, servi dans des tasses trop grandes, sans goût ni finesse et franchement ne suffit pas à tout le monde. Mais puisqu'il reprend du café à quatre heures, l'Allemand n'en demande pas davantage.

Entrez dans un restaurant allemand à 2 heures et vous verrez que souvent le café n'est pas fait. En Suisse, on le trouve à la même heure que le repas. Notre système sommaire de servir le café-crème dans des verres n'est pas fameux. Ces derniers temps, on imite même l'Allemagne, surtout dans la Suisse orientale, et on introduit le système défavorable des grandes tasses. La meilleure manière est celle de la petite tasse, de la petite cafetière et de la jolie petite veille remplie de crème fouettée. C'est un vrai plaisir que de se voir servir ainsi. Mais quand on vous donne au café-crème du lait chaud en grande quantité et au déjeuner du lait froid en petite quantité, il est permis de parler de monde renversé et de crier à la stupidité des inventeurs d'un système pareil.

(A suivre.)

E. P.-L.

Ce qui se passe à l'étranger

Les lignes suivantes sont dédiées à ceux qui croient encore que l'hôtellerie suisse, du haut de sa vieille renommée, n'a pas à s'inquiéter de la concurrence étrangère. La campagne qui a précédé la votation sur l'initiative des kursaals a démontré qu'ils sont malheureusement nombreux, même et surtout dans beaucoup de bureaux de rédaction de nos journaux.

Il est certain que tous les anciens pays touristiques — et la Suisse aussi naturellement — ont fait depuis la guerre des progrès vraiment remarquables, soit dans la manière d'attirer la clientèle, soit dans la façon de la recevoir. Mais à ces pays il en faut ajouter maintenant toute une série où le tourisme est en voie de création et se développe avec plus ou moins de rapidité au détriment des premiers.

Nous ne citerons que pour mémoire, dans cet article, l'immense et fructueux effort de propagande de l'Allemagne et le large essor de l'industrie hôtelière dans les localités de grand passage, les villes d'eaux, les stations

climatiques et les plages renommées, de l'Italie, de la Belgique, de la Hollande, des Pays scandinaves, de la Pologne, de la Tchécoslovaquie, de l'Autriche, de la Serbie, de la Grèce, de l'Espagne, de l'Egypte. Nous nous arrêterons au seul exemple de la France.

Avant la guerre, la France fournissait des touristes à tous les pays voisins. Depuis la guerre, elle est devenue elle-même l'un des premiers pays touristiques du monde. On évalue maintenant à 1.200.000 au bas mot le nombre des étrangers qui chaque année font en France un séjour plus ou moins long. Les Anglais figurent dans ce chiffre pour près de 350.000 voyageurs et touristes; les Américains pour plus de 200.000. Non seulement la France attire le tourisme international chez elle; elle l'attire aussi dans ses colonies et ses protectorats, notamment en Tunisie, en Algérie et au Maroc.

Avant la guerre, personne en France ne considérait l'hôtellerie comme l'une des premières industries nationales; aujourd'hui l'hôtellerie française s'est élevée au rang des industries fondamentales. L'hôtellerie, en France, a totalement changé depuis 1913. On a construit un très grand nombre de nouveaux hôtels de toutes les classes dans les grandes villes, dans les stations thermales, dans les régions pittoresques des Alpes, des Vosges, de l'Auvergne, des Pyrénées et sur les plages à la mode. Les agrandissements et les restaurations de bâtiments hôteliers ne se comptent plus. Sans cesse se fondent de nouvelles sociétés pour l'exploitation d'hôtels.

Avant la guerre, la direction des grands hôtels français était fréquemment confiée à des étrangers et l'élément suisse, en particulier, y jouait un rôle important. Maintenant une vingtaine d'écoles hôtelières fournissent, à Paris et dans toutes les grandes régions touristiques de la France, un personnel tout à fait qualifié. Les directeurs sont formés à Paris. On organise sur des bases officielles les stages de jeunes hôteliers français à l'étranger. Les apprentissages en cuisine et à la salle sont l'objet de toute la sollicitude de l'Etat comme des sociétés d'hôteliers et d'employés d'hôtels. De plus en plus, en ce qui concerne les travailleurs de l'hôtellerie, la France devient capable de se suffire à elle-même.

Le perfectionnement du personnel a été accompagné du perfectionnement du matériel, c'est-à-dire de l'aménagement intérieur, de l'ameublement et des diverses installa-

tions techniques. Depuis quelques années, l'hôtellerie française a fait sous ce rapport des progrès que l'on a peine à s'imaginer si on ne les a pas constatés soi-même. Ces progrès sont encouragés et favorisés de toutes manières par d'importantes organisations touristiques, hôtelières et économiques. Les installations culinaires et hygiéniques, en particulier, sont aujourd'hui presque partout modernisées.

Avant la guerre, on comptait en France une douzaine de syndicats hôteliers; il y en a actuellement plus d'une centaine, groupés dans la Chambre nationale de l'hôtellerie française, sans compter les nombreuses sections hôtelières de la Confédération nationale des cafetiers, hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons.

La propagande touristique française est en pleine réorganisation et a déjà montré du reste ce dont elle est capable. On peut s'en rendre compte en consultant les statistiques des compagnies de chemins de fer, des sociétés hôtelières et des casinos. Le tourisme automobile se développe en France dans des proportions extraordinaires.

Nous ne faisons pas ces constatations dans un esprit de basse jalousie; bien au contraire, nous admirons toujours le travail et les travailleurs et nous félicitons nos collègues français de leur magnifique effort. Mais, si l'on songe que les mêmes progrès sont réalisés également autour de nous, surtout en Allemagne et en Italie, on ne viendra plus nous dire que la Suisse, son tourisme et son hôtellerie, sûrs de leurs clientèles, peuvent dormir en paix sur leurs lauriers. Mg.

Directeurs célibataires ou mariés

(Extrait du „Directeur français d'hôtel et de restaurant“)

La situation un peu spéciale de l'hôtellerie a créé quelques anomalies qu'il convient de signaler, afin d'en tirer les enseignements nécessaires et d'y apporter les remèdes indispensables.

L'une de ces anomalies concerne les directeurs d'hôtel.

Dans la majorité des cas, le traitement des directeurs se compose d'un salaire fixe, du logement et de la nourriture, indépendamment de rémunérations variables venant s'y ajouter.

La plupart du temps, les rémunérations en nature sont calculées pour une seule personne, à savoir pour le directeur lui-même.

Si, comme presque toujours, il loge à l'hôtel, sa famille devient une charge pour l'employeur. Cette situation n'est pas toujours admise de bon cœur par ce dernier; parfois même elle est à peine supportée.

Pour éviter ces frais supplémentaires, certains employeurs ont pris comme règle de conduite de n'engager que des directeurs célibataires.

Quelles sont les conséquences de pareille pratique?

De deux choses l'une: ou le directeur d'hôtel doit renoncer à se créer un foyer, ou il doit abandonner sa situation.

Cela n'est ni normal, ni juste. Il ne faut pas que le fait d'être chargé de famille constitue un obstacle pour le directeur qui veut obtenir la situation à laquelle ses capacités l'autorisent à prétendre.

Il y a là un problème social à résoudre; il doit préoccuper les employeurs qui oublient qu'en compensation de dépenses supplémentaires ils s'assurent divers avantages.

Si la femme du directeur est elle-même employée à l'hôtel, comme le cas se présente souvent, tout s'arrange avec facilité.

Mais même dans le cas contraire, l'heureuse influence de la femme se fait pourtant sentir. Par de judicieux conseils, elle aide son mari à transformer agréablement ce qu'elle voit de l'établissement. Il n'en faut souvent pas plus, par exemple, pour que

dans des salons ou autres locaux froids et austères se crée l'atmosphère du home, si éminemment souhaitable.

D'autre part, les responsabilités familiales font des directeurs mariés des employés plus stables. Or si l'on admet communément que plus un employé, à quelque échelon de la hiérarchie qu'il appartienne, a la « pratique » d'une maison, plus son rendement est grand, on conviendra qu'il y a là un avantage sérieux pour l'employeur.

Enfin ces mêmes responsabilités familiales, qui sont constantes, font du directeur marié un homme pondéré, habitué à réfléchir, à bien peser ses décisions. Sa gestion en portera l'empreinte et cela encore nous paraît présenter un argument de valeur.

Il ne faudrait toutefois pas que nos paroles fussent mal interprétées par les directeurs célibataires. Ils ne sont nullement en cause en l'espèce. Eux aussi se marieront et il ne faut pas que leur situation puisse être compromise pour cela.

Nous voudrions simplement convaincre certains employeurs que les charges créées par la famille des directeurs mariés sont beaucoup plus apparentes que réelles, qu'elles peuvent en tout cas être compensées et qu'en les acceptant de bon gré ils supprimeront une anomalie qui ne devrait plus se produire à notre époque de progrès social.

Une création hôtelière moderne

Le Château Frontenac

Tel est le nom romantique d'un nouvel hôtel ouvert le 12 décembre en plein Paris aristocratique, à une centaine de mètres de l'avenue des Champs-Élysées. Ses trois façades donnent sur les rues Pierre-Charon, François-1er et Cériseles. Cet immeuble, ancien hôtel particulier des comtes Cagninacci, a été transformé et modernisé de la manière la plus habile par les hôteliers MM. J.-G. Métrailler, administrateur-délégué et directeur général, J. Pralong, président du conseil d'administration, H.-W. Graedel, administrateur-délégué adjoint, Alfred Cattani, d'Engelberg, administrateur, par l'architecte J. Rainaut et par l'atelier d'art Pomone, secondé par le Bon Marché.

Le Château Frontenac, ainsi appelé du nom d'un Français qui s'est illustré au Canada, ne veut pas être à proprement parler un palace, bien qu'il en ait tout le confort, mais un hôtel de haute distinction, dont l'idéal bien moderne sera de donner l'illusion du « chez soi », grâce surtout au service personnel et à une élégance de bon aloi.

Plus de dix millions ont été consacrés aux installations et aux transformations intérieures. Chaque suite ou appartement, chaque chambre a sa salle de bain privée, son téléphone urbain et interurbain et ses signaux lumineux au lieu des bruyantes sonneries.

Au rez-de-chaussée se trouvent le hall d'entrée, les bureaux de la direction et de la réception, la caisse et le comptoir des renseignements, où l'on peut se procurer des billets de théâtre, des tickets de chemins de fer, des autos, etc. et toutes informations désirables.

L'escalier, aux dimensions impressionnantes, a été muni d'une rampe, création de Pomone, qui est un chef-d'œuvre de ferronnerie moderne.

Aux étages se trouvent les appartements, qui sont de trois types divers: un grand salon d'angle avec fausse bibliothèque dissimulant deux lits articulés et ayant salle de bain privée, puis de chaque côté une chambre à coucher; ou bien un grand salon de style sur la rue Pierre-Charon avec divan-lit et formant suite avec deux ou trois chambres à coucher, chacune avec salle de bain; ou enfin un salon-chambre moderne avec bain privé sur la rue Cériseles ou la rue Pierre-Charon et permettant la composition la plus variée d'appartements à deux ou plusieurs pièces. Chaque chambre, chaque salon a été traité à part, dans un style qui convient à ses proportions. Il n'y a pas de tapisseries en papier, mais des peintures murales, chefs-d'œuvres de véritables artistes, et des tentures aux riches nuances. Les salles de bains ont été décorées par l'artiste Labouret, en collaboration avec les Carrelages de Paris.

Au rez-de-chaussée, ayant une entrée particulière sur la rue François-1er, se trouve le restaurant Maria Chapdelaine, autre nom français célèbre au Canada. Le hall est superbe, avec son dôme, magnifique spécimen de la vitrerie moderne, avec ses colonnes et ses pilastres portant les écussons des neuf provinces du Canada. Le salon de Verchères, en particulier, ainsi dénommé en hommage à la Jeanne Hachette canadienne, est un bijou de luxe reposant. Le restaurant, tout à fait indépendant de l'hôtel, servira, avec la bonne cuisine française, des plats canadiens, américains et anglais.

Au premier sous-sol est installé un institut de beauté, avec masseurs, masseuses, coiffeurs, douches Charcot, bains de vapeur, etc. C'est là également que l'on trouve le bar et grill-room Charlie and Charly's, donnant sur la rue Pierre-Charon, aussi exploité indépendamment, où l'on dégustera les savantes combinaisons de Charlie, le fameux « mixer », animateur des grands bars des Champs-Élysées. La décoration de ces pièces est d'une savoureuse originalité.

Au deuxième sous-sol ont été aménagés, avec une ventilation ingénieuse, les offices, les garde-manger, les cuisines, l'économat, les réfectoires et les caves. Tous ces services sont reliés aux

services supérieurs par des téléphones automatiques. On a pris un soin particulier d'obtenir un isolement parfait, de manière que les clients du bar et du restaurant, de même que les hôtes du Château Frontenac, ne soient jamais incommodés par les bruits du service ou par les émanations des cuisines et des offices. Un ascenseur relie ces pièces au rez-de-chaussée et aux étages.

Ajoutons pour terminer que M. J.-G. Métrailler, directeur général, s'est adjoint comme directeur M. J.-B. Beltramo et comme sous-directeur M. Ch. Zimmermann.

De la Côte d'Azur en Suisse

A la fin d'octobre dernier a été inaugurée la nouvelle voie ferrée internationale transalpine de Nice à Cunéo (Coni) par Breil, avec embranchement Vintimille-Breil.

Le projet de construction n'est pas du tout nouveau, puisqu'il date d'une époque où Nice faisait partie de l'Italie; mais les premiers tracés étaient différents du parcours actuel. Les études préliminaires furent effectuées séparément par la France et par l'Italie. Ce n'est qu'en 1904 que les deux pays réussirent à vaincre de multiples oppositions et à se mettre d'accord en vue de l'ouverture simultanée de leurs tronçons respectifs. La Compagnie P. L. M. obtint la concession en 1905. Les travaux commencèrent en 1910. Suspendus de 1914 à 1919, ils furent terminés en 1928. La traversée de la montagne s'est heurtée à des difficultés inouïes, d'ordre géologique, inconnues pour la plupart lors de la construction des autres lignes transalpines. La voie franchit de très nombreux torrents sur des ponts et des viaducs d'une longueur totale de trois kilomètres. Il n'y a pas moins de 30 tunnels.

Des deux côtés, on attendait avec impatience l'ouverture à l'exploitation: la région de Turin pour pouvoir communiquer directement avec la Riviera italienne; la région de Nice pour être mieux reliée aux vallées du Piémont, d'où elle tire une grande quantité de denrées. Du moment que du même coup la ligne réunit le sud-est de la France et le nord-ouest de l'Italie à la Suisse et, par Bâle, aux pays situés plus au nord, on s'attendait à un trafic considérable. De Nice à Strasbourg, par exemple, on ne gagne pas moins de 200 kilomètres.

En partant de Berne à 8 h. 45 par le Lötschberg et de Lausanne à 8 h. 13, on arrive, par le Simplon, à Arona à 13 h. 28, à Turin à 16 h. 05, à San Remo à 21 h. 50, à Nice à 20 h. 50 (H. E. O.). Le voyage entre Lausanne et Nice ou San Remo dure 13 h. 45 et celui de Lausanne à Vintimille 13 heures, tandis que la durée minimale du trajet était précédemment de 14 h. 15 à 15 heures pour Lausanne-San Remo, de 14 h. 30 à 15 h. 30 pour Lausanne-Vintimille et de 16 h. 45 pour Lausanne-Nice par Gênes, respectivement de 17 à 18 heures pour Lausanne-Nice par Marseille. Le trajet de Lausanne à la Côte d'Azur par Arona-Turin-Cunéo est d'une trentaine de kilomètres plus court que le trajet par Arona et Gênes.

En sens inverse, on part de Nice à 15 h. 35 (H. E. O.) et de San Remo à 16 h. 35 pour arriver

à Turin à 22 h. 35, à Arona à 1 h., à Berne à 6 h. 35, à Lausanne à 8 h. 13.

Les horaires des express ont été soigneusement organisés sur le parcours italien. Les arrêts ne comportent que 10 à 12 minutes à Arona et à Turin. Sur la distance de 124 km. qui sépare ces deux villes, le train s'arrête une seule fois. Il n'y a pas de stationnement entre Turin et Cunéo. La rapidité du parcours a été réalisée bien que la traversée des Alpes s'effectue à une altitude maximum de plus de 1.000 mètres.

Au point de vue touristique, la nouvelle voie sera choisie de préférence à toute autre, non seulement à cause du raccourcissement du trajet, mais surtout à cause de la variété infinie des paysages. Après avoir quitté la riche végétation méridionale des bords de la Méditerranée, le voyageur est engagé dans les gorges abruptes et quasi désertes des Alpes maritimes pour redescendre doucement dans les plaines fertiles du Piémont. De là il rentre dans la montagne par le Simplon et suit la belle vallée du Rhône et le Léman, ou bien se dirige vers le nord en escaladant encore une fois les Alpes au Lötschberg.

Notons que le voyage est considérablement facilité par l'organisation de services de voitures directes.

Ce nouveau trait d'union entre nos centres suisses d'étrangers et la Côte d'Azur ou la Riviera ne peut qu'avoir une heureuse influence sur le développement du grand mouvement touristique international dans notre pays.

La consommation de l'alcool

(Suite et fin.)

Le docteur américain Raymond Pearl puise dans les statistiques de la « Johns Hopkins University », tenues à jour depuis plus de 60 ans, que le taux de la mortalité baissait quand la consommation de l'alcool augmentait. Par contre, la courbe de la mortalité s'est relevée brusquement lorsque la loi de prohibition a été appliquée.

Selon le docteur Isembarth Owen, les ivrognes meurent en moyenne à 53 ans, les buveurs occasionnels immodérés à 57 ans, les buveurs modérés à 63 ans, tandis que les abstinentes n'atteignent en moyenne que 51 ans.

Le Dr Arnould, professeur d'hygiène à la Faculté de Lille, déclare que le vin est la plus louable des boissons alcooliques. Il y a dans le vin une complexité merveilleuse de substances utiles que rien ne remplace. D'après le Dr Albert Robin, membre de l'Académie française de médecine, il y a grand intérêt à développer la consommation du vin, parce que cette boisson donne aux populations une vigueur particulière. Selon le Dr Amozan, de Bordeaux, le vin avec son alcool, pris chaque jour en dose raisonnable, excite les qualités intellectuelles de celui qui l'absorbe, lui donne un esprit vif, animé, aimable et une grande facilité d'assimilation, tout en tonifiant son corps. Le professeur Sherman Crawford, à Dublin, dit que le produit pur du



Mit
PHILIPS
elektrischen Christbaum-
Kerzen weiss oder bunt
Keine Feuersgefahr
Keine Wachstropfen
PHILIPS



A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Speise-
Säle, Vestibüles etc 144

"AKO"
BLEICH-WASCHMITTEL erzenet schneeweiße
Wäsche, entfernt alle
Flecken und hat in Desinfektionswirkung unüber-
troffen Vortrefflichkeit, billig und arbeitersparend
KELLER & CIE
CHEMISCHE UND SEIFENFABRIK
STALDEN (Emmental)

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

**Nerven-Heilanstalt
„Friedheim“
Zihlschlacht (Thurgau)**
Eisenbahnstationen: Amriswil, Dischfonszell Nord
Nerven- u. Gemütskranke
Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telefon Nummer 3
Chefarzt und Bestzer:
Dr. Krayenbühl

F.lli. CORTI Balerna

Lechte italienische Weine

**Wäsche-
Rechnungen**
(Billet de linge)
gebunden und lose
Text deutsch und französisch
liefern
KOCH & UTINGER, CHUR

WASCHMASCHINEN in modernster Aus-
führung mit halbautomatischer Trommelentleerung
ZENTRIFUGEN TROCKNEAPPARATE GLATTEMASCHINEN
O. DÜNNER
WÄSCHEREIMASCHINEN-FABRIK **AARAU**
GOLDENE MEDAILLE: SCHWEIZ,
LANDESAUSSTELLUNG BERN 1914

Die Rohrpostanlage im Hotel

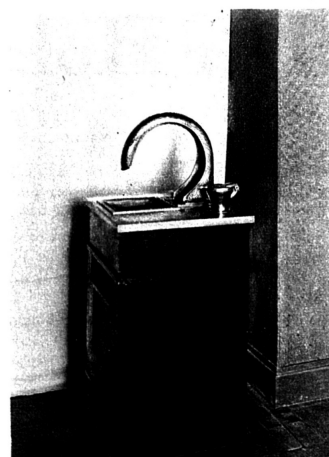
Viele grosse Hotels von Ruf, die sonst in jeder Hinsicht vorbildlich eingerichtet sind, haben noch einen unvollkommenen internen Botendienst, ein Nachteil, der die Vorzüge aller anderen Einrichtungen des Hauses zum Teil wieder aufheben kann. Die zahllosen von aussen eingehenden oder innerhalb des Gebäudes zu befördernden Avisa und Postsachen, Rechnungen, Quittungen und Buchungsbelege, Bestellzettel usw. werden den zuständigen Stellen durch Boten zugeführt. Dabei sind natürlich Verzögerungen und Fehler gar nicht zu vermeiden. Nicht nur werden die Gäste schwer verärgert, wenn sie ihre oft dringend erwartete Post verspätet erhalten, sondern es ergibt sich auch ein unvollkommenes Zusammenarbeiten der einzelnen Stellen miteinander, wenn die Belege und Bestellzettel zum Teil erst nach Stunden ankommen. Das ist genau so, als ob jemand erst mit dem Schnellzuge reist und die andere Hälfte des Weges dann zu Fuss zurücklegt.

Zahlreiche Grossbetriebe fühlten schon lange den Mangel an geeigneten mechanischen Einrichtungen, die diese Aufgabe sicherer, einfacher und billiger erfüllen als alle menschliche Kraft. Es wurde deshalb mit grosser Freude begrüsst, als das Zwietschwerk (Berlin) seine im Postbetrieb so gut bewährten *Rohrpostanlagen* auch dem Hotelbetrieb zugänglich machte. Arbeitet doch die Rohrpost von allen bekannten Förderanlagen mit der grössten Fördergeschwindigkeit (8 bis 12 m sk) und beansprucht trotzdem nur wenig Platz. Ihre Bedienung ist sehr bequem und vorteilhaft. Die dafür vorgesehenen Teile besitzen ein vornehmes Aussehen und sind ein Schmuck jedes Hauses. Im übrigen ist von der Rohrpostanlage nur wenig zu sehen.

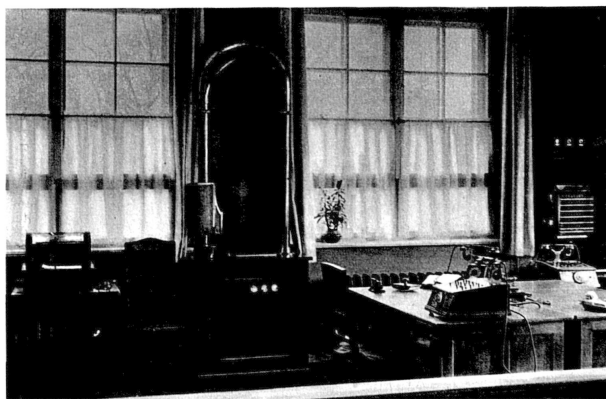
Charakteristische Merkmale der Rohrpostanlagen sind die Empfangs- und Sendeanlagen, das Fahrrohrnetz und die Gebläseanlage. Die Beförderung des Sendegutes erfolgt in Rohrpostbüchsen, die aus Fiber oder durchsichtigem Zellon mit Filzpolster und Lederdichtung bestehen und durch Druck- oder Saugluft im Fahrrohr fortbewegt werden. Der Sendevorgang selbst, d. h. die Ein- und Ausschaltung des Gebläses sowie die Steuerung der Klappen und Ventile wird selbsttätig beim Absenden einer Rohrpostbüchse bzw. bei ihrem Austritt aus dem Empfänger bewirkt. Die Luft strömt nur solange, bis die Büchse ausgeschleust wird.

Um mehr als zwei Stationen miteinander zu verbinden, verwendet man mit Vorteil eine Rohrpost-Weichenanlage. Eine solche Anlage ist dadurch gekennzeichnet, dass sie nur ein einziges Fahrrohr besitzt, das alle Stationen in Form einer Ringleitung verbindet. An den Stationen befinden sich Weichenempfänger, die je nach Stellung der Weichenzunge die Büchsen durchfahren lassen oder ausschleusen. Die Steuerung erfolgt vollautomatisch nach Betätigung eines Druckknopfes oder Drehschlüssels. Es verkehren daher die angeschlossenen Stationen unmittelbar miteinander, also ohne Vermittlung einer Zentrale. Die Sicherungs- und Steuerungseinrichtungen, die zum störungsfreien Lauf der Büchse erforderlich sind, befinden sich an einem Relaisgestell, das ausserdem die Starkstromsicherungen und Schalter enthält.

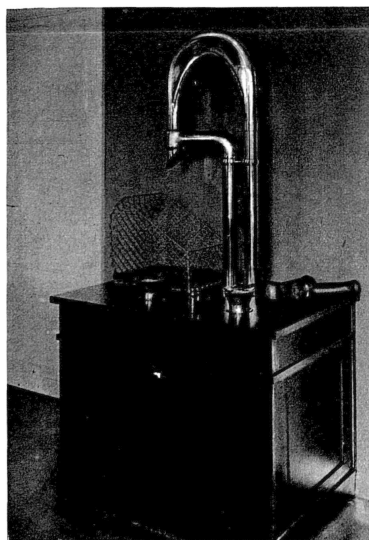
Der gesamte Sendevorgang bei diesen Weichenanlagen ist zwangläufig und selbsttätig, so dass keinerlei besondere Massnahmen bei der Bedienung zu treffen sind. Es ist auch Vorsorge getroffen, dass beim Aufgeben einer Büchse nur derjenige Teil, der von der Büchse durchlaufen wird, gesperrt ist, während der übrige Teil ungehindert für sich senden und empfangen kann. Man kann



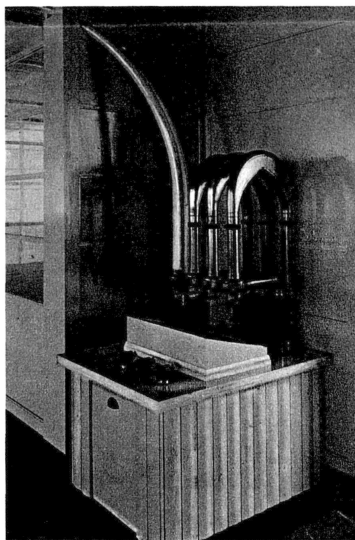
Kleinhrohrpost-Station



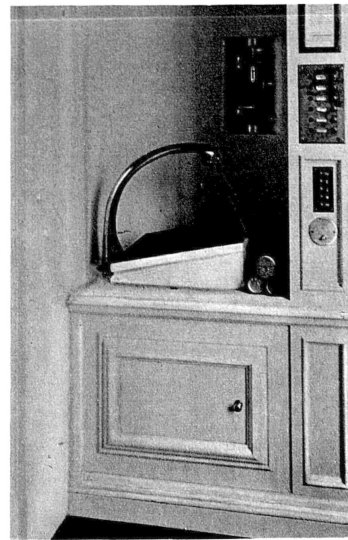
Station einer Rohrpost-Weichenanlage



Sender und Empfänger für Saugluftbetrieb



Kleine Rohrpostzentrale



Neben d. Speisen-Aufzug eingebaute Rohrpoststation



Rohrpoststation in der Halle eines Hotels

also bei besetzter Teilstrecke seine Sendung unbekümmert um die bereits fahrenden Büchsen aufgeben und die Wahlvorrichtung auf die gewünschte Station einstellen. Die Büchse fährt dann nach Freiwerden der betreffenden Fahrstrecke automatisch ab.

Bei Anlagen mit einer grösseren Anzahl von Stationen richtet man manchmal eine Zentrale ein, auf die die einzelnen Anschlussstrecken strahlenförmig zulaufen. Eine Bedienungsperson steckt die dort ankommenden Büchsen in den Sender der Leitung, die zu dem gewünschten Empfänger führt. Der Empfänger wird vom sendenden Teilnehmer durch Einstellen einer Kennmarke an der Büchse bezeichnet. Eine solche Zentrale kann mit sogenannten Mehrfachsendern ausgerüstet werden, bei denen ein schwenkbares Luftzuführungsrohr auf die entsprechende Sendeeöffnung eingestellt wird, nachdem die Büchse eingeführt worden ist. Es werden auch kombinierte Anlagen geliefert, die aus mehreren Rohrpost-Weichenringen mit einer gemeinsamen Zentralstelle bestehen.

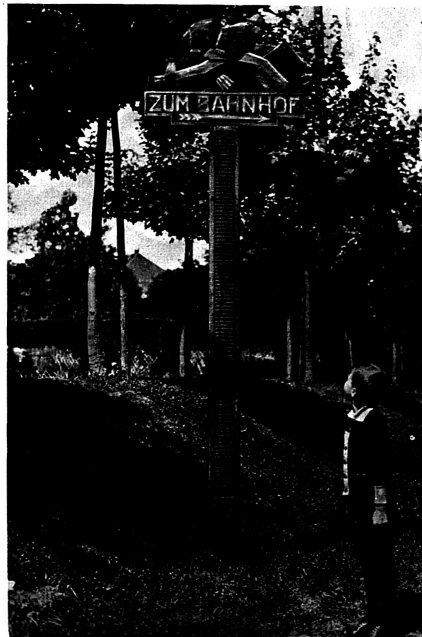
Die Rohrpostanlagen sind also wegen ihrer guten Anpassungsfähigkeit gerade für die besonderen Anforderungen des Hotelbetriebs geeignet, für den oft nur wenig geschultes, jedoch stark beanspruchtes Bedienungspersonal zur Verfügung steht. Denn an die Aufmerksamkeit der Bedienenden werden keine Ansprüche gestellt, die über das Mass des im Dienst üblichen hinausgehen. Dass die Rohrpost ein unentbehrliches Hilfsmittel im nezeitlichen Hotelbetrieb geworden ist, beweist folgende Bemerkung eines Hotelinhabers: „Meiner Überzeugung nach müsste heute jeder Grossbetrieb, um die Schnelligkeit des Betriebes hochzuhalten, die Bestellungen per Rohrpost von den einzelnen Kellner-Stationen zur Küche befördern.“

Der Holzschnitzer an der Landstrasse^{*)}

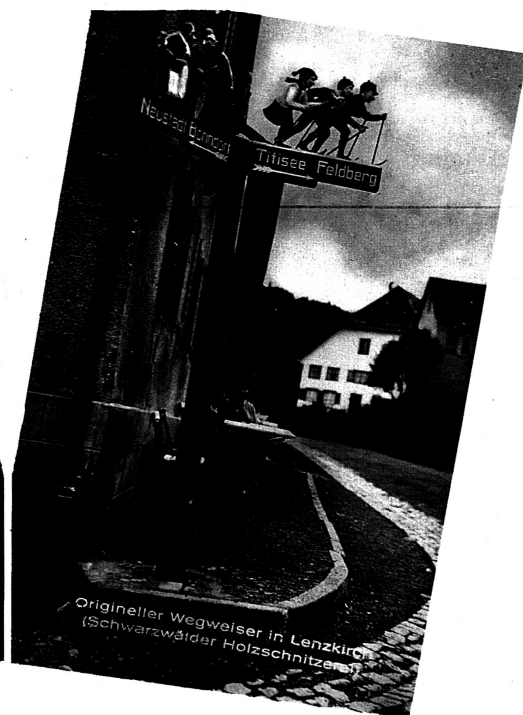
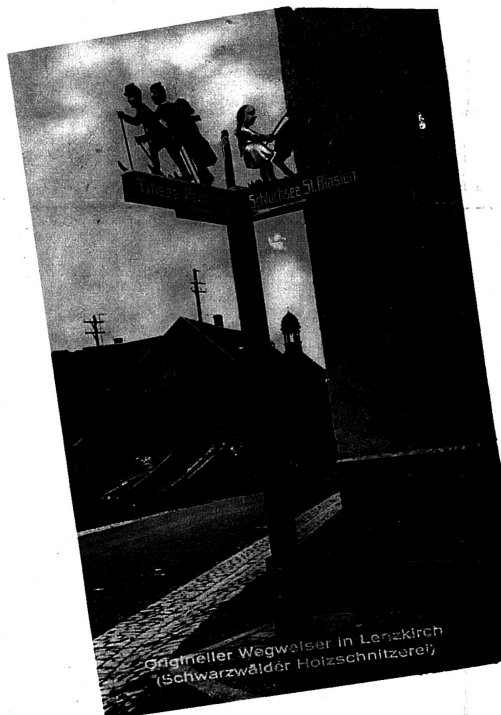
Von Harry Nitsch

Die Kunst des Holzschnitzens hat in gewissen Gebieten der Schweiz schon seit Jahren eine Heimstätte. Es ist kein leichtes Brot, weil die Absatzmöglichkeiten nur bescheiden sind. Sie würden noch wesentlich kleiner sein, wenn der Fremdenverkehr nicht ausgleichend eingriffe. Viele Erzeugnisse aus der kunstfertigen Hand des Schnitzlers — man nennt ihn zuweilen auch Holzbildhauer — gehen ausser Landes, weil der Fremdenverkehr für ihren Absatz eingetreten ist. Der Fremdenverkehr zeigt seine Auswirkungen also sogar bei der Holzschnitzerei. In diesen Zeilen soll ein Weg gezeigt werden, wie der Fremdenverkehr noch stärker in den Dienst der Bilderschnitzer gestellt werden könnte oder umgekehrt, wie die Holzschnitzerei durch den Fremdenverkehr neue Anregungen und, was wichtiger ist, auch neue Aufträge erhalten könnte.

Es sind nahezu 40 Jahre vergangen, seitdem ich zum ersten Male einen Teil der schönen Schweiz durchwandert habe. Auf Schusters Rappen. Damals gab es noch solche närrischen Kauze, die meinten, dass die Welt viel schöner sei, wenn man sie in bequemer Fusswanderung genieesse. Ich begann meine Tour in Thun, wanderte an den Ufern des schönen Sees nach Interlaken, machte einen Abstecher zum Brienzner See, spazierte dann nach Lauterbrunnen und stieg von dort zur Wengernalp



empor. Von dort ging es nach Grindelwald und auf den Brünigpass. Immer per pedes Apostolorum. Warum ich das erzähle? Es war damals für den Fussgänger nicht ganz leicht, sich zurechtzufinden. Wegweiser waren entweder gar nicht oder sehr spärlich vorhanden. Meistens wussten sie dem Fragenden aber gar nichts zu sagen, weil Wind und Wetter die Inschriften jämmerlich mitgenommen und die ausgestreckten Wegweiserarme böse gezaust hatten. Ich bin damals öfter in die Irre gegangen, als es meinen Füssen und Schuhen lieb war. Geradezu neckisch aber empfand ich es, wenn ich nach solchem Irrgang entdeckte, dass freundliche Hände den Wegweiser in eine falsche Richtung „versetzt“ hatten. Das habe ich damals allein beim Aufstieg zur Wengernalp dreimal erlebt. Drei Wegweiser waren von Spassvögeln umgestellt worden, was ich natürlich immer erst zu spät entdeckte. Ein gewisser Teil der Bevölkerung war nämlich den Fusswanderern durch des Herrgotts wunderschönen Garten, wie ich die Schweiz damals poetischen Gemüts getauft habe, nicht gerade hold gesinnt. Man spielte ihnen gern einen Schabernack. Es kam wahrscheinlich daher, dass das „Führer“-Wesen damals ein ganz anderes Gesicht hatte als heutzutage. Für Wege von 1/4 Stunde Länge, die ein Blinder kaum verfehlen konnte, boten sich in jenen Anfangszeiten



des internationalen Fremdenverkehrs mindestens sechs Führer als Wegweiser an. Diese waren in leblose Wegweiser natürlich nicht gerade verliebt.

Heute ist das alles anders und zwar sehr viel besser und einfacher geworden. Für den Fussgänger ist mit derselben Liebe gesorgt wie für den vornehmen Automobilisten. Beide finden überall Wegweiser, die ihnen sagen, wohin man sich zu wenden hat. Vorausgesetzt natürlich, dass man es nicht treibt, wie Peter in der Fremde, der schon am ersten Kreuzweg kehrt machte und wieder heimwärts trabte. Und wär' der Kreuzweg nicht gekommen, so wär' ich jetzt wer weiss wie weit, entschuldigt sich Peter in dem bekannten heiteren Gedicht.

Würde der brave Peter heute von Lenzkirch im Schwarzwald aus seine Wanderung antreten und an einen Kreuzweg kommen, so hätte seine Wanderfahrt sicher ein anderes, keinesfalls aber ein so schnelles Ende genommen. Denn die an einigen dortigen

Kreuzwegen neuerdings aufgestellten Wegweiser hätten ihm ganz gewiss zuerst ein vergnügtes Schmunzeln entlockt, und dann würde er es den geschnitzten Vorbildern gleich getan haben, die von der Künstlerhand eines Holzschnitzers da oben hingezaubert worden sind. Peter würde die Beine unter die Arme genommen haben und tapfer darauflos gestapft sein, wie die reizenden und originellen Figuren oben an den Wegweisern.

Der Bürgermeister von Lenzkirch hat die entzückende Idee gehabt, den landesüblichen Wegweisern den trockenen Ton zu nehmen, sie durch des Schnitzkünstlers Hand beleben zu lassen und damit der Landschaft einen Reiz zu verleihen, den ein Wegweiser alten Schlages ganz gewiss niemals gehabt hat. Auch niemals haben wird. Dazu sind sie viel zu hölzern. Der neue Wegweiser ist zwar auch von Holz, aber er ist nichts weniger als hölzern. Man wird bei seinem Anblick vergnügt und freudig gestimmt,

und das Wandern, das keineswegs nur des Müllers Lust ist, wird wirklich zur Lust.

In der Schweiz gibt es viele Holzschnitzer. Es gibt aber auch viele Kreuzwege, wo ein Wegweiser am Platze ist. Wie wäre es, wenn das Lenzkircher gute Beispiel fleissige Nachahmung fände? Auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs ist die Schweiz schon oft ein Wegweiser gewesen. Sie sollte es auch in diesem Falle sein und für die Wegweiser am Wege einen neuen, sympathischen Weg weisen. Die Holzschnitzer würden sich darüber freuen, der Fremdenverkehr würde sich darüber freuen, weil ihm ein neuer Impuls verliehen wird, und die Schweiz würde zu ihren vielen Vorzügen noch einen weiteren, und zwar auf sanitärem Gebiete, gewinnen: Lachen ist nämlich gesund.

^{*)} Hierzu 3 Illustrationen: „Originelle Wegweiser“, Photograph Karl Brugger, Lenzkirch (Schwarzwald).

raison est un restaurateur de la santé; l'alcool que l'on y trouve favorise le travail pulmonaire; il est un stimulant et un digestif de première importance.

L'action bienfaisante d'une certaine dose de boissons alcooliques a été connue des anciens de l'Égypte et de la Grèce. Les fameux élixirs du moyen âge contenaient de l'alcool et la médecine moderne ne saurait se passer de l'alcool sous ses diverses formes.

On lui demande d'augmenter l'activité du cœur, de soutenir le système nerveux, de rendre des forces aux convalescents et aux affaiblis, de stimuler l'appétit. Le grog chaud guérit le rhume de cerveau. On peut vaincre la grippe à ses débuts après une absorption de vin généreux ou de cognac avec une infusion chaude. On combat les vomissements avec l'eau-de-vie. On administre du cognac, du Porto ou du vin rouge alcoolique contre le typhus abdominal ou chronique. Les troubles circulatoires et les syncopes graves se traitent à leur début par du champagne ou par des doses modérées d'eau-de-vie de vin mélangée avec des œufs.

L'alcool n'est pas une panacée universelle, mais il permet de lutter avec succès contre de nombreuses maladies et parmi les plus fréquentes. Ici comme partout, l'hygiène est d'accord avec la raison. Si l'alcool a tué des personnes, il en a sauvé un nombre infiniment plus grand. Les médecins qui luttent contre l'alcool envisagent avant tout l'abus. Et nous sommes parfaitement d'accord avec eux. Il faut même reconnaître qu'il y a déjà abus chez certaines personnes plus délicates, alors qu'avec la même quantité de boisson alcoolique il n'y a pas abus du tout chez des tempéraments robustes. Une distinction est ici absolument nécessaire. C'est le grand tort des apôtres de l'abstinence totale d'ignorer volontairement ce qu'est l'usage raisonnable et ce qu'est l'abus. Ils lancent leurs attaques à tort et à travers comme une troupe qui a perdu la maîtrise d'elle-même et criblée de projectiles à la fois les soldats ennemis et la population civile inoffensive.

L'ivrognerie d'un individu est une chose repoussante et appelée des mesures de répression pour lui-même et pour sa famille. L'ivrognerie qui se généralise par l'abus de l'alcool dans toute une population est un fléau terrible et l'intervention des pouvoirs publics est ici un impératif de devoir.

Mais de cas particuliers, il ne faut pas déloyalement tirer des conclusions générales. Il ne faut pas prétendre que tout un peuple «boit», parce que dans quelques localités trop de personnes sont atteintes de cette passion. Il ne faut pas déformer les statistiques pour aboutir à des déductions fausses. Il ne faut pas négliger les sages avis de l'immense majorité des membres du corps médical. Il ne faut pas perdre de vue les véritables scandales provoqués par la prohibition totale là où elle a été introduite et où ses prétendus bienfaits devraient pourtant, après tant d'années, se faire enfin sentir. Un gouvernement prudent, tout en s'efforçant de sauvegarder la santé physique et morale du peuple, ne doit pas se désintéresser de sa «santé économique». Or la prohibition lèse des intérêts économiques absolument légitimes et qui ne sont nullement en opposition avec le bien général d'un pays.

Questions professionnelles

La compétence nécessaire. — De même que dans l'armée on n'arrive pas au grade de colonel sans avoir passé par tous les échelons, de même, si nous étions bien organisés, un directeur d'hôtel devrait avoir passé par tous les services de notre grande industrie pendant un temps suffisant pour s'acquérir les connaissances théoriques et pratiques qu'ils comportent. Croire que cette préparation n'est pas indispensable est une erreur qui se heurte de plus en plus aux nécessités de la lutte économique. Les temps de l'incompétence professionnelle sont abolis en hôtellerie. Et si une association professionnelle hôtelière a une raison d'être, c'est précisément, avant tout, de tenter de réagir contre l'idée que l'on peut se passer des compétences théoriques et pratiques.

Alphonse Meillon.

Hôtellerie espagnole. — Un décret royal a sanctionné la formation d'une *Chambre officielle de l'hôtellerie espagnole*, à laquelle devront appartenir obligatoirement tous les établissements consacrés à l'exploitation de l'industrie hôtelière, à l'exception de ceux de minime importance, de caractère plutôt hospitalier et non pourvus du confort exigé actuellement. Les buts assignés à la nouvelle Chambre hôtelière sont les suivants: création d'écoles professionnelles pour les diverses catégories de personnel hôtelier; institution du warrant hôtelier; fondation d'associations mutuelles et autres de caractère social; édition de périodiques, de livres et de photographies de propagande; organisation de conférences pour faire connaître l'Espagne aux étrangers; organisation de voyages collectifs avec la collaboration des agences; préparation de services d'interprètes et de guides de tourisme; entretien de relations avec les chambres de commerce et d'industrie, les autorités, les comités des expositions et foires d'échantillons, etc.

Informations économiques

Pommes de terre. — Le marché des pommes de terre de table reste calme, en attendant la reprise ordinaire d'activité en hiver. Les prix pratiqués dans le commerce de gros sont de 16 à 18 fr. par 100 kg.

Le miel se paye en Suisse romande, par 100 kg., 5 fr. à 5 fr. 20 le kg. à Morges, 5 à 6 fr. à Sion, 5 fr. 50 à Vevey et à Yverdon, 5 fr. 50 à 7 fr. 50 à Neuchâtel, 5 fr. 50 à 6 fr. à Bulle, 6 fr. à Fribourg et à Genève.

Service des chèques postaux. — La Direction générale des postes communique que la liste des comptes de chèques postaux pour 1929 sera arrêtée en janvier prochain. A moins d'avis contraire, les titulaires de comptes mentionnés sur la liste de 1928 seront reportés

sur la liste de 1929. Les personnes désirant se faire ouvrir un nouveau compte et figurer sur la prochaine liste sont invitées à s'annoncer d'ici au 5 janvier 1929 au plus tard auprès d'un officier de chèques postaux. Toutes les modifications éventuelles à apporter à la désignation des comptes de chèques postaux doivent être portées le plus tôt possible à la connaissance de l'Office des chèques.

La mise des vins de Morges a eu lieu le 3 décembre après midi. La quantité totale exposée aux enchères publiques était de 30,827 litres. Mise à prix à 85 centimes le litre, la récolte s'est vendue, en trois groupes de lots, de 90 cent. à fr. 1.01, soit au prix moyen de 92.1 cent. le litre de vin rond (avec la lie), paiement moitié comptant, moitié fin janvier, avec un pour cent d'escompte pour paiement comptant. Un consortium de marchands de vins de Morges, Vevey, Lutry et Lausanne a acheté 26,685 litres à 90 cent. et 8,470 litres à 94 centimes, tandis qu'un groupe d'amateurs morgiens a acheté 4,672 litres à fr. 1.01. Le résultat obtenu représente une plus-value de 4,000 fr. sur le montant de la première mise effectuée au moment de la vendange, dont les échutes n'avaient pas été ratifiées par la municipalité. De même, en 1927, les 23,850 litres de la récolte, non adjugés en première mise comme moitié au prix de 70 à 80 centimes, avaient été vendus le 6 décembre comme vin clair au prix moyen de 93.7 centimes.

Le Crédit hôtelier français. — Depuis sa création le 15 octobre 1922, le Crédit national hôtelier de France a consenti pour 26 millions de francs de prêts à long terme, qui ont permis la construction de 2,169 chambres d'hôtel et l'amélioration de 2,994 chambres. Les prêts à court terme, s'élevant à 11 millions de francs, ont permis la modernisation de 5,206 chambres. Mais le Crédit national hôtelier n'est pas seulement une espèce de banque populaire créée pour les hôteliers exclusivement, avec l'appui financier et le patronage de l'Etat; il organise et coordonne, suivant les besoins touristiques, toute la transformation de l'hôtellerie française. Les experts architectes et ingénieurs attachés au Crédit hôtelier pour surveiller la garantie de ses prêts donnent gratuitement à l'hôtellerie des avis et des conseils techniques; ils rectifient des plans défectueux et fournissent tous les renseignements désirables sur les modernisations recommandables et les installations nouvelles. Une institution analogue nous rendrait en Suisse des services précieux.

La vente des vins de Lausanne. — Les vins récoltés en 1928 dans les vignes que la ville de Lausanne possède à la Côte et à Lavaux, soit 125,000 litres de blanc dans 68 vases et 3500 litres de rouge dans huit vases, se sont vendus le 7 décembre en présence de nombreux curieux et amateurs. Les enchères ont été fort animées. Voici un résumé des résultats: *La Côte*: 5 vases d'*Altaman*, de 85 ct. à 1 fr., moyenne 88 ct.; *Abbaye de Mont*, 12 vases, de 1 fr. 35 à 1 fr. 55, moy. 1 fr. 45; *Faux Blanc*, un vase, 1 fr. 05; *Bouveralles*, 8 vases, de 1 fr. à 1 fr. 09, moy. 1 fr. 02; *Burignion*, 17 vases de blanc, de 2 fr. 29 à 2 fr. 53, moy. 2 fr. 39½; deux vases

de rouge, 1 fr. 13 et 1 fr. 26, moy. 1 fr. 20. — *Lavaux*: *Clos des Moines*, 12 vases de blanc, de 2 fr. 62 à 3 fr. 30, moy. 2 fr. 80; 4 vases de rouge, de 1 fr. 36 à 1 fr. 38, moy. 1 fr. 37; *Détaley de la Ville*, 15 vases de blanc, de 3 fr. 92 à 4 fr. 80, moy. 4 fr. 38; deux vases de rouge, 1 fr. 67 et 1 fr. 70, moy. 1 fr. 69½. Les mises de Lausanne, comme celles de Morges, ont permis de constater une hausse sensible sur les prix pratiqués à la vendange.

Nouvelles diverses

Un passif de quatre millions. — *L'Am-brosiano* annonce qu'un propriétaire d'immeubles de Milan, ayant également des intérêts dans plusieurs hôtels du lac de Côme, aurait été dénoncé à l'autorité judiciaire pour irrégularités dans son administration. Son passif serait d'environ quatre millions de lires.

Spa. — La Belgique *Hôtelière* apprend qu'il est question d'édifier à Spa, avant 1930, un vaste et luxueux palace qui sera l'une des plus belles attractions de la célèbre station. M. G. Marquet, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, qui a également de gros intérêts dans l'hôtellerie étrangère, notamment en France et en Espagne, prendra à la réalisation de cette entreprise une part prépondérante.

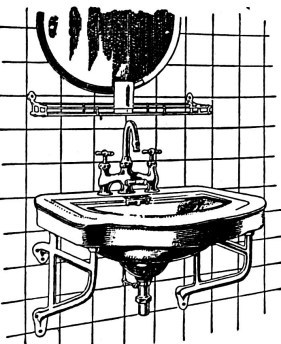
Au pays des dollars. — Un Français, M. Souliqan, premier garçon d'hôtel à New-York, profitant habilement des tuyaux qui lui étaient fournis par de riches clients qu'il servait au restaurant, a réussi à gagner de fortes sommes à la Bourse. Sa fortune est estimée à un million de dollars. Le garçon d'hôtel millionnaire a pris le sage parti de ne pas poursuivre ses expériences et de rentrer en Europe.

La collecte du 1er août 1928 en faveur de la vieillesse a eu un beau succès. Le produit dépasse celui de 1927 de 20,000 à 30,000 francs et s'élève approximativement de 375,000 à 380,000 francs. Le Comité de la Fête nationale adresse à tous ses collaborateurs et aux généreux donateurs l'expression de ses meilleurs remerciements. La répartition des sommes recueillies sera faite par les soins de la fondation «Pour la vieillesse».

Faillite hôtelière en Italie. — M. Alfredo Cremona, directeur-locataire des hôtels Stalla d'Italia et Giglio à Florence, a été déclaré en faillite. L'actif s'élève à 609,194 lires et le passif à 1,495,272 lires. D'après l'administrateur de la faillite, celle-ci a été causée par le désordre de l'exploitation, la désorganisation des services, l'indiscipline du personnel, la négligence dans l'entretien et l'embellissement des locaux, la diminution de la clientèle et le chiffre trop élevé des loyers et autres frais. On a constaté notamment l'insuffisance de la comptabilité.

Athènes. — Nous avons déjà signalé que la Caisse de retraite des officiers de l'armée hellénique est en train de construire à Athènes, avec les fonds qu'elle possède, un immense

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

Fenster putzen

Sie mühelos mit „KEMAL“, ohne Wasser, ohne Leder. Macht auch die schmutzigste Scheibe sofort spiegelblank!

Erhältlich in den Drogerien. Dr. E. Strickler, chem. Laboratorium, Kreuzlingen.

Neues „Wurfspiel“

in Lokalen und im Freien zu spielen für alle Gäste, liefert Ihnen

JUL. WYSS, DAGMERSELLEN

TELEPHON 17

Patent Nr. 129.534. D. R. Patent 458.569.

Dewar's
WHITE LABEL
THE WHISKY OF DISTINCTION

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

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Friturepapier
Spitzenpapier
Eispapier
Papierservietten
Serviettentaschen
Closetpapier in Rollen und Paketen
empfehlen
Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

W. P. Bürgin-Ostertag
Untere Rebgasse 6, Basel.

Wollen Sie ein
Hotel, Kurhaus, Pension, Gasthof, Restaurant
kaufen od. verkaufen
so wenden Sie sich an d. Liegenschaftsbureau
A. Macch-Küssler
Luzern
Pilatusstrasse 3a
Seröse, diskrete Behandlung zu eulanten Bedingungen. Verlangen Sie Gratis-Auswahlliste der Verkaufs-Objekte. (202 k)

Hygiene und Komfort durch Elektrizität vereinigen die
Six Madun Fabrikate
als
Staubsauger
Sprudelbad
Blochapparat
Heissluftapparat
Bodenreinigungsapparat
Schweizer Erzeugnisse
Unverbindliche Prospektzustellung durch die Verkaufsdirektion der
Six Madun-Werke Bern
32 Spitalgasse 32
Telephon Bollwerk 43.70
Vertretungen in allen Städten

Revue-Inserate haben Erfolg!
Sie staunen
wie billig die komfortable
praktische
BETT-CHAISELONGUE
beim Selbstfabrikanten zu stehen kommt
L. Völker, Basel Clarastrasse 47 Gegr. 1874

immeuble donnant sur les deux principales artères de la capitale, la rue du Stade et la rue de l'Université. Du côté de la rue de l'Université, elle se propose de construire un grand hôtel dont elle a l'intention de confier l'organisation et la direction, ainsi que la location, à des hôteliers étrangers. On nous informe de source sûre que par l'intermédiaire d'un Suisse établi à Athènes une firme romande d'affaires hôtelières s'est intéressée à cette entreprise.

Echange international de personnel. — D'après un communiqué du ministère français du travail, près de 200 jeunes gens français ont été déjà autorisés, en vertu du récent accord franco-britannique, à faire un stage en Angleterre dans des établissements industriels, commerciaux ou hôteliers. Le nombre des candidats français désirant effectuer des stages en Grande-Bretagne en Allemagne est très supérieur aux contingents annuels fixés par les conventions conclues avec ces deux Etats. En conséquence, l'administration française compétente est obligée de donner la préférence aux jeunes gens qui se sont déjà assurés d'avance un poste dans l'un des deux pays.

Exposition culinaire de Paris. — Au début de décembre s'est ouverte au Palais des expositions, à Paris, l'exposition culinaire et gastronomique qui durera jusqu'à la fin du mois. Dans une vaste salle ronde surmontée d'un dôme, une cinquantaine de participants ont installé leurs stands. On y peut admirer et parfois déguster les produits les plus divers utilisés dans l'alimentation. Outre plusieurs bars, l'exposition compte de nombreux accessoires: outillage de cuisine, glacières, fourneaux à gaz, etc. Des cours, des conférences, des expositions de menus, des photographies d'intérieurs de cuisines et d'auberges, enfin des concours journaliers d'art culinaire et de gastronomie complètent la manifestation.

Montreux. — Nous avons reproduit une information d'un journal lausannois annonçant que le Montreux-Palace a acheté un pâté de maisons en vue de s'agrandir. La Revue de Lausanne déclare que cette nouvelle est tendancieuse et dénote une méconnaissance complète de la situation économique de Montreux. Une société immobilière, il est vrai, a acquis des immeubles à proximité du Palace, mais à seule fin d'éviter qu'une industrie pouvant nuire à l'exploitation des hôtels voisins ne s'y établisse. Quant aux transformations et aux améliorations projetées par d'autres établissements, elles résultent de la nécessité dans laquelle leurs administrations se trouvent de moderniser leurs installations pour répondre aux exigences de la clientèle actuelle, qui se montre de plus en plus difficile. Dans presque tous les cas, ces travaux sont effectués au moyen d'emprunts en banque. Il est donc faux de prétendre que l'hôtellerie montreu-sienne a surmonté la crise malgré la suppression des jeux au Kursaal.

Gli Alberghi in Italia 1929. — Sous ce titre, l'Office national italien du tourisme est en train de préparer, en collaboration avec la Fédération nationale fasciste de l'hôtellerie et du tourisme, le prochain guide des hôtels d'Italie.

L'édition, en quatre langues, sera tirée à 25.000 exemplaires. Chaque hôtel indique dans le guide le prix minimum, le prix maximum et le prix maximum avec bain pour les chambres à un lit, pour celles à deux lits et pour la pension complète, le tarif de pension étant appliqué pour cinq journées au moins de séjour. Chacune de ces rubriques comprend deux prix, le prix de saison et le prix hors saison. La durée exacte de la saison dans chaque ville ou station d'étrangers est fixée officiellement par les sections hôtels et tourisme des fédérations provinciales des commerçants. La taxe pour le service n'est pas comprise dans ces prix. Puis viennent, aussi pour la saison et hors saison, les prix du petit déjeuner, du lunch, du dîner, du bain et du chauffage. A part ses tarifs, chaque hôtel indique encore sa période d'exploitation, le nombre des chambres et celui des lits, le nombre de bains communs et celui des bains privés, la gare qui le dessert et les moyens de transport de la gare à l'hôtel, s'il a lui-même un service d'automobile, d'autobus ou d'omnibus à la gare, s'il a un garage, s'il possède l'eau courante (froide ou chaude et froide), s'il a le chauffage central, s'il a le téléphone (un appareil pour l'hôtel ou des appareils dans les chambres), s'il a un ascenseur, si l'hôtel a un ou plusieurs courts de tennis et si les clients disposent d'un terrain de golf, si l'hôtel a son propre bureau de poste et son office de télégraphe, enfin le montant de la taxe de cure ou de séjour.

Trafic et Tourisme

Londres-Paris en 2 h. 30. — D'après le *Morning Post*, on vient de publier à Londres un nouveau projet de tunnel sous la Manche qui permettrait de relier directement Londres et Paris par une voie ferrée à traction électrique. Le trajet total pourrait être effectué en deux heures et demie.

Nouvelle route franco-suisse. — On inaugurera officiellement le printemps prochain une nouvelle route franco-suisse qui, de Moutiers, traversera les forêts du Mont Risoux en s'élevant à mille mètres d'altitude, et constituera la voie pour automobiles la plus courte de Paris à Lausanne par Dijon et Dôle. Elle permettra de gagner 80 km. de Dôle à Lausanne.

Tourisme italien. — Pendant le mois de septembre 1928, on a enregistré l'arrivée en Italie par voie de mer, de 10.490 passagers, dont 5.989 étrangers. Ceux-ci comprenaient 1.770 Nord-Américains, 1.301 Balkaniques, 1053 Anglais, 690 Allemands et Autrichiens, 157 Français et Belges, 120 Sud-Américains, 112 Egyptiens, 80 Espagnols et Portugais, 421 ressortissants d'autres pays européens et 117 des autres continents.

Propagande pour les stations d'hiver. — Dans une circulaire aux sociétés de développement et aux compagnies de transport, la rédaction de la *Revue C. F. F.* leur demande de collaborer à la vigoureuse propagande qu'elle a entreprise

en faveur des stations de sports d'hiver en lui envoyant des photographies de vues hivernales et de scènes sportives. Elle exprime en même temps l'espoir que les intéressés lui communiqueront désormais régulièrement toutes leurs nouveautés en fait de photographies se prêtant à la propagande touristique.

L'aviation civile en Italie. — Le réseau aérien commercial italien comprenait l'été dernier 12 lignes d'une longueur totale de 5321 km. De nouveaux services sont en voie d'organisation. Durant le 1er semestre 1928, les avions civils italiens ont parcouru plus de 800.000 km. en 1927, durant l'année entière, ils en avaient couvert 1.327.557. La régularité moyenne a été cette année d'environ 91%, contre 86% en 1927. Pendant les mois d'été, plusieurs services ont atteint une moyenne de régularité de 100%. L'aviation purement touristique fait de grands progrès en Italie.

Nos services aériens. — Le 3 décembre a eu lieu à Berne, sous la présidence de M. Isler, directeur de l'Office fédéral aérien, une conférence suisse de l'aviation aérienne, à laquelle ont participé, outre les organisations intéressées, des représentants d'autorités fédérales, cantonales et communales. M. Gsell, ingénieur à l'Office aérien, a donné des précisions sur le bilan de la saison 1928 et le développement technique de la navigation aérienne. L'assemblée a discuté ensuite le programme des entreprises suisses de navigation aérienne assurant la correspondance avec les lignes du réseau international. Différents vœux ont été transmis à l'Office aérien pour étude.

Le tourisme américain en Europe. — Suivant un rapport du Département américain du travail, les Etats-Unis ont envoyé en Europe, pendant les huit premiers mois de l'année présente, 218.419 touristes, ce qui représente une augmentation numérique de 11% sur la période correspondante de 1927. L'expert officiel du Département du commerce évalue les dépenses faites cette année en Europe par les touristes américains à 900 millions de dollars. Si ce chiffre est exact, il est supérieur de 100 millions de dollars à celui de l'année 1927 et constitue un record. On estime que les dépenses des Américains en Europe ont été effectuées surtout sur le continent et seulement pour une assez faible proportion en Grande-Bretagne. Question de propagande, dit-on.

Propagande italienne. — Le 31 décembre sera clôturé le concours ouvert par l'Office national italien du tourisme (ENIT) pour le meilleur article de propagande sur l'Italie. Ces articles peuvent comprendre de 1000 à 6000 mots et sont accompagnés d'au moins deux illustrations. Ils doivent être écrits dans une langue étrangère, c'est-à-dire en français, en anglais, en allemand ou en espagnol et avoir été publiés, avant la fin du concours, dans un journal ou une revue ne paraissant pas en Italie. Les concurrents enverront à l'ENIT cinq exemplaires du journal ou du périodique contenant leur article. Ces articles pourront être diffusés par le Radio-Journal de l'Office italien du tourisme. Le premier prix est de 5000 lires en espèces. Les autres prix consistent en médailles d'or

et d'argent. — Si nous ne faisons erreur, ce système de propagande a été utilisé pour la première fois en Autriche.

Un statut international de la route. — La Société des nations a mis la circulation routière à l'ordre du jour de sa commission des communications et du transit. Cette commission a siégé dernièrement à Paris avec des représentants de la Chambre de commerce internationale, de l'Association internationale des automobiles clubs reconnus, de l'Alliance internationale du tourisme et des Fédérations internationales des ouvriers des transports. La commission s'efforce, en collaboration avec ces grands organismes internationaux, d'unifier la signalisation routière. A la suite d'études approfondies, elle a établi tout un ensemble de recommandations relatives à l'uniformisation de la signalisation. Ces recommandations ont trait aux signaux de passages à niveau dangereux, de vitesse maximum, d'interdiction de passage, de direction à suivre, de stationnement interdit, de parquage autorisé; elles concernent également la dimension des disques, les signalisations nocturnes ainsi que les signes à donner, soit par les agents de la circulation, soit par les conducteurs de tous véhicules. Les administrations et gouvernements intéressés ont fait à ces propositions un accueil très favorable. La commission s'est occupée aussi du régime fiscal des automobiles étrangères de tourisme. Ce régime est tel dans certains pays qu'il constitue, par les formalités à remplir comme par le montant des taxes, une véritable entrave au tourisme automobile international.

Nouvelles sportives

Championnats du monde en Suisse. — Le Bureau de l'Union cycliste internationale a décidé, par six voix contre une et deux abstentions, de charger la Suisse de l'organisation des championnats du monde cyclistes en 1929. Ces championnats se disputent au milieu du mois d'août à Zurich.

La nautilette. — L'*Illustré* du 29 novembre donne la reproduction du dernier modèle de bicyclette aquatique, la nautilette, qui a un grand succès, paraît-il, sur les plages de France. Il semble que l'on soit arrivé maintenant à un degré de mise au point technique et industrielle permettant la fabrication en série et l'on peut prédire à ce sport nouveau de nombreux amateurs. Il offre une combinaison ingénieuse à la fois pour les fervents de la pédale et pour ceux de la vie sur l'eau. Espérons que nous verrons bientôt la nautilette évoluer aussi sur nos lacs suisses.

HOTEL HOFER BASEL

Direkt gegenüber dem Schweiz. Hauptbahnhof und Eisbasse-bahnhof
Renoviert im Winter 1927/28. 50 Zimmer mit fließend Wasser, 75 Betten. Appartements mit Bad und W.C. Altköchen, Familien- und Pausenhotel. Mittelfür. Für kurzen oder längeren Aufenthalt best. empfohlen. Der Besitzer A. R. CUSTER.

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

NICHOLSON'S DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

McCALLUM'S
1807
ESTABLISHED
Perfection
SCOTS
WHISKY

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

Kein direkter Verkauf an Warenhäuser und Private, deshalb beziehen Sie am besten bei POMMIER FRÈRES in Villorfranche-Beaujolais.

Genfer höhere Fachschule für das Hotel- u. Restaurant-Gewerbe.

Direktion: U. Blumenthal, Roseraie-Hotel, Genf.
1. Kurse für Sprachen, Bureau und Direktion.
2. Koch- und Service-Kurse, verbunden mit Unterricht im Französischen und Englischen.
Kursdauer 3 Monate, beginnend am 2. Januar, 1. April, 1. Juli und 20. September. Prospekte.

LLOYD TRIESTINO

3 große Express-Dienste

Triest-Brindisi-Aegypten, wöchentlich
Triest-Venedig-Brindisi-Griechenland-
Konstantinopel, wöchentlich.
Hallen-Bombay, jede zweite Woche ab Triest od.
Genoa (in Verbindung m. d. „Marittima Italiana“)

Andere Passagierdienste:
Triest-Levante, jeden Sonntag
Triest-Syrien, jeden Donnerstag
Aegyptisches Meer-
Ferner Osten, jeden 4. Montag.

Generalvertretung für den
Passagier-Verkehr für die
Schweiz:

R. LINDENMANN
Zürich
Bahnhofstr. 31
COSULICHE LINE
sowie die Reisebureaux

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Der
PROTOS-STAUBSAUGER
das ideale Weihnachtsgeschenk



Erhältlich bei allen
Elektrizitätswerken und Elektro-Installationsfirmen
sowie bei der

Profos-Vertriebs A. G. Zürich
mit Verkaufsbureaux in

Bern Marktgasse 15 Basel Falkenstr. 31 Luzern Sempacherstr. 18 St. Gallen Schützengasse 6 Montreux Av. de Bernetti 29

Clos de la
Reine Berthe
Neuchâtel
Vigne du Diable
Cortailod
Producteurs: Compagnie Viticole S. A., Cortailod



King George IV
Scotch Whisky
Voss & Cie., Zürich 5
Weinhandlung
Generalvertretung für die Schweiz

Mäuse, Ratten,
Wanzen
und Schwabenkäufer etc.
Die Vernichtung besorgt
Ihnen prompt, ohne
Betriebsstörung. Spezial-
Fachmann Beste Referen-
zen. Anfragen an Postfach
K. 18389 Olten Stadt oder
Tel. No. 975.

Kasserollen-Regale

nach Spezialmassen verfertigen

Schwabenland & Co. A.-G., Zürich
St. Peterstrasse 17 - Tel. Uto 37.40

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. u. prakt. Ausbildung in allen Kommunikation
Fächern (Bureau- und Verwaltungswesen) de mod. Hotel
und Restaurantbetriebe. — Alle Fremdsprachen. — Freie
Wahl der Fächer. — Jeden Monat beginnen neue Kurse.
Man verlange Prospekte H von

Gademans Fachschule, Zürich, Gessnerallee 32



**Fleisch
ins Hotel**
Promote Lieferung aller Fleisch
und Wurstwaren an Hotels/
Restaurants und Pensionen
in der ganzen Schweiz!
Auf Wunsch Preisliste und Vertreterbesuch.
RUFF
Wurstfabrik und Metzgerei
Zürich, Telefon Schwan 77.40

**CEBR. Rutishauser's
Frischeier-Teigwaren**
mit den 3 Kindern



Eierschnitt-
Nudeln
Maccaroni
Hörnli
Spaghetti
Fideli

Mit frischen Eiern gemacht
Besonders gut und ausgiebig

Contrée de

MONTREUX

On vendrait pour 1920 belle propriété, ayant
HOTEL

de 60 lits, tout confort moderne, magasin, tea-room, pâtisserie, garage. Grande terrasse ombragée au bord du lac, avec 1400 m² beau terrain pour agrandissements. Vue unique et situation sur passage le plus fréquenté. Pas de location. Capital demandé pour traiter de 180 à 200,000 francs. Seuls amateurs sérieux et disposant de capitaux peuvent écrire sous C. M. 2784 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Theatersaal und Festhalle

ev. mit all. Zubehör wie Bühneneinrichtung (5 kompl. Scen.), Büffets, Bestuhlung etc.

auf Abbruch zu verkaufen.

Der ganze Bau ist noch in tadellosem Zustand und lässt sich, da Holzkonstruktion, ohne weiteres wieder aufbauen. Am gleichen Platze sind noch eine Anzahl weiterer Objekte (Schopfbauten, Kioske etc.) abzugeben. Nähere Auskunft erteilt:

Richard Hächler, Architekt, Lenzburg

Palace-Hotel à Nice

Situation idéale. Plein Midi. 150 chambres. 75 salles de bains. Magnifiques salons. Salle à manger 200 couverts. Salle de fêtes. Installation et matériel modernes de tout 1er ordre. Entièrement remis à neuf. Bail 20 ans. Loyer couvert par sous-location. Pas de frais d'achat.

A vendre

raisons santé Fr. 4.500,000.— moitié comptant. Capital amorti en 5 ans. Agence Suisse, 21 Avenue de la Victoire, Nice. Seule maison sur la Côte d'Azur s'occupant exclusivement d'hôtels.

Gelegenheitskauf

Infolge Todesfall ist in schönster Lage des Appenzellerlandes ein sehr gut frequentiertes

Kur- u. Passanten-Hotel

(Jahresgeschäft) mit gutgehendem Restaurant, Terrasse, grossem Saal, Salon, Veranda, 35 Fremdenbetten, Garten- und Parkanlagen, schönem, reichhaltigem Inventar, sofort zu verkaufen. Preis bei sofortiger Uebernahme Fr. 125,000.—, inklud. Inventar. Offerten unter Chiffre K A 2792 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pension-Restaurant

neu zu eröffnen in San Simone b. Chiasso (Tessin). Schöne Lage - neues Haus - günstige Bedingungen. Geff. Offerten unter Chiffre RR 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu pachten, eventl. zu kaufen gesucht gutgehendes

HOTEL (ca. 60 Betten)

in Lugano oder am Genfersee.

Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre A. J. 2790 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER SUISSE

organisateur, bon restaurateur

cherche à louer hôtel

important pour la saison d'été ou à l'année, ayant clientèle fidèle et nombreuse. Recommandations de 1er ordre. Offres sous chiffre A. V. 2787 à Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



PIC-NIC-PAKETS
BRICELETS
PETIT BEURRE
MÉLANGE HOTEL
GRIEB & Co.
GROSSHÖCHSTETTEN

RIVIERA

Juan les Pins (Ville de 2 Saisons)

A vendre

un des plus élégants Salon-Thé-Confiserie et Grillroom. Bénéf. acquis. Ecrire sub Chiffre S. S. 2739 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

A vendre

Hôtel-Pension

35 lits, environs Montreux. Prix modéré. Lettres: „Les Iris“, Chermex sur Montreux.

Zu verkaufen

ein

RESTAURANT

mit behaftetem Tavernenrecht. Grosser Saal. Modern eingerichtet. Grosser Umsatz kann nachgewiesen werden. Anzahlung Fr. 10,000.—. Offerten unter Chiffre O F 7212 R an Orell Füssli-Annoucen, Aarau.

Zu verkaufen.

Aus Altersrückichten ist ein

Berghotel

mit 60 Fremdenbetten günstig zu verkaufen. Sommer-saison, event. für Erholungsheim sehr günstig gelegen. Geff. Offerten unter Chiffre P H 2796 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverkauf

Schönst gelegenes, vollständig eingerichtetes Hotel mit 125 Betten, in bestfrequentierte Höhenkurort und Wintersportplatz sehr preiswert zu verkaufen. Geff. Offerten unter Chiffre F R 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundige, tüchtige Hotelierrfrau sucht

für die Sommersaison die

Leitung

eines kleineren Hotels oder Pension, event. auch mittelweise zu übernehmen. Beste Referenzen. Geff. Offerten unter Chiffre F R 2782 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kassier-Chef de réception

sucht passende Stelle für Wintersaison event. in Jahresgeschäft als Kassier oder Chef de récept. oder ähnlichen Posten. Erste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Off. u. Chiff. J U 2795 a. a. Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges, modernes Jazz-Orchester

(mit Saxophon) 4-6 Mann über Sylvestre und Neujahr noch frei. Ia. Referenzen. Offerten an M. Mätzler, Bergstrasse 156, Zürich 7, Tel. Limmat 38.78.

Junger Koch und Konditor,

21 Jahre,

sucht Stellung als Commis,

gestützt auf gute Zeugnisse und Erfahrung. Angebote sind zu richten an Josef Köddewig, Beckum i. W., Gasthof zur Post.

Rest.-Tochter

tüchtig im Fach, sucht noch für die kommende Saison

Stelle ins Engadin. Spricht deutsch, franz. u. englisch. Offerten sind zu richten unter Chiffre F A 2785 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling, 16 Jahre alt, große Figur, gesund, hat eine gute Erziehung genossen, sucht

Lehrstelle als Koch

in erstes Hotel. (Vorzug deutsche Schweiz), Eintritt sofort. Off. an Mme. Varone-Frasseron, G. Pont Sion.

Nüchtern, treuer

Bursche

mit Jahreszeugnissen, gute Kenntnisse in Kellerwirtschaft, sucht Stelle in Hotel oder Weinhandlung. Offerten unter O. F. 1419 St. an Orell Füssli-Annoucen, St. Gallen.

Gesucht

Kochlehrstelle

für 19jährigen Jüngling. In Frage kommt gutes Haus in der deutschen Schweiz. Lehrgeld kann bezahlt werden. Geff. Offerten erbeten an Anton Ackermann, Bautechniker, Mels.

Koch - Pâtissier sucht Stelle als Volontär

in grösseres Haus für 3-4 Monate. Offert. unter Chiffre H. R. 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apprenti Cuisinier

Gierche pour garçon de 16 ans, intelligent et travailleur, excellente éducation secondaire, place dans bonne maison pour apprendre la cuisine à fond. Adresser offres à Mme. Riester, Restaurant Landhaus, Soleure.

Junger

Pâtissier-cuisinier sucht Stelle

in gutem Hause. Offerten unter Chiffre No. 8753 Q an Publicitas, Basel.

Hoteller, in sehr guten Verhältnissen, 40

Jahre

wünscht Bekanntschaft

mit gebildeter Tochter oder Witwe in gleichen Verhältnissen zwecks baldiger Heirat. Diskretion Ehrensache. Ernstgemeinte Offerten unter Chiffre M. E. 2802 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine gesucht

für Sommersaison 1929 in GRAND HOTEL der Zentralschweiz. Saisondauer 4 Monate. Gehalt monatlich 900 Fr. plus Gratifikation. Nur ganz erstklassige, durchaus selbständige, solide und sparsame Bewerber, die schon Grossbetrieb erfolgreich vor-gestanden, wollen ausführliche Offerten mit Bild einbinden unter Chiffre D J 2793 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für ein grösseres Hotel in Kurort der Zentral-schweiz auf kommende Sommer-Saison

tüchtiger Gérant.

Bewerber, welche sich über die nötigen Erfahrungen im Hotelfach ausweisen können, be-lieben sich unter Angabe ihrer Ansprüche, ihrer bisherigen Tätigkeit und einigen Referenzen zu-melden unter Chiffre N E 2784 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Behaglich

wie im eigenen Heim

sollen sich die Gäste in Ihrem Hause fühlen

Immer sehr vornehm und einladend werden sich Ihre Fremdenzimmer und Gesellschaftsräume ausnehmen, wenn sie geschmackvoll mit indanthrenfarbigen Dekorationen, Gardinen, Befängen, Kissen und Decken ausgestattet sind.

Die ausgewählten und zu harmonischer Wirkung zusammengestellten Farben dieser Stücke werden ihre Schönheit trotz Lichteinwirkung und wiederholten Waschens auf lange Zeit bewahren. Die Anschaffung eines indanthrenfarbigen Gewebes aus Baumwolle, Kunstseide und Leinen ist deshalb immer sehr lohnend.

Indanthrenfarbige Textilien sind an der hier abgebildeten Schutzmarke zu erkennen, das Zeichen für Unübertroffene

Wasch-, Licht- und Wetterechtheit



In jedem guten Textilwarengeschäft sind indanthrenfarbige Stoffe und Garne zu haben.

Tanzpaar

(Arrangeur) nur in ersten Häusern tätig. Sucht Engagement für Winter. Ia. Referenzen. Be-günstigte Freie Wohnung, Verpflegung. Offerten unter Chiffre T. S. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren Ihr Gewinn

On demande bonne Gouvernante,

très énergique, parlant si possible anglais, pour grand hôtel de luxe province française, entrée printemps prochain, places à l'année. Ecrire avec références sous chiffre L D 2775 à Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Gesucht per sofort

in erstklassiges Familienhotel (ital. Riviera) tüchtiger, sprachkundiger und zuverlässiger Keller als

Oberkellner

Ital. Nationalität, vorzugsweise Südtiroler. Nur Ia. Referenzen. Offerten sub. Chiffre F. R. 2768 a. d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in mittelgrosses, erstklassiges Hotel

nach Lugano, jüngere

Bureau-Volontärin

Deutsch, Französisch, Englisch und Maschinenschriften erforderlich. Eintritt Mitte Januar. Offerten mit Zeugnis-kopien, Photographie und Gehaltsansprüchen erbeten an Postfach 11104, Lugano-Paradiso.

Gesucht für grossen Wintersportplatz

ein tüchtiger

Eislaufmeister

englisch sprechend. Offerten unter Chiffre B D 2799 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Burgunder und Beaujolais Pommier Frères — etwas Ex-zequites für den Konner, ein Hoehgenuss für jeden Gast — helfen durch ihre hervorragende Qualität, den Wein-konsum wieder zu heben. Die Firma Pommier Frères in Villefranche-Beaujolais macht Ihnen gerne Offerte für Lieferung franko verzollt unter günstigen Bedin-gungen. Bitte fragen Sie mit einer Postkarte an.

Blitzblank



Spielend leicht

reinigen Sie in der Küche Ihr Geschirr aus Aluminium, Email, Steingut etc. mit dem Scheuerpulver „Blitzblank“. Die praktische Form der „Blitzblank“-Streudose macht Ihnen die Arbeit noch besonders bequem.

„Blitzblank“ hält, was der Name verspricht!

VAN BAERLE & Cie. **b** MÜNCHENSTEIN

L'adoucesseur d'eau «ZEROLIT»

SUPPRIME les inconvénients de L'EAU CALCAIRE

Evitez le tartre dans les chaudières, tuyaux, bouilleurs, etc. Son usage entraîne de grandes économies pour la lessive (savon, soude etc.) et augmente la DURÉE DU LINGE. Modèles en toutes grandeurs et pour n'importe quels débits. S'installent facilement à l'entrée de l'eau dans la maison ou sur n'importe quelle conduite latérale.

Renseignements, catalogues, devis gratuits, sans aucun engagement

**ADOUCEISSEUR D'EAU S. A.
GENÈVE**

Rue du Marché, 20 Tél. Stand 08-98



„Antiphon“
die natürlichsten schalldichten
Telephon-Kabinen

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

„Antiphon“

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

Das 1. Spezialgeschäft für Wäscherei- u. Glättereibetriebe:

ESWA Zürich

- Dreikönigstrasse 10 -

liefert **BEZÜGE** für Bügeltische und Mangelwalzen, **GURTEN** für jede Art Mägen nach Massangabe. Wäschesammelsäcke - Waschnetze - Stärke - Waschblau - Vorhang-Crème - Bleich- und Flecken-Reinigungsmittel **ENKA**, seit 25 Jahren praktisch bewährt! Spezialfleckmittel und -Seifen.

Alles bewährte Qualitäten zu billigsten Preisen.
Der Empfang unseres Reisenden ist stets zu Ihrem Nutzen!



Schweiz. Bienenhonig

garantiert echt + kontrolliert!
Hessell à 2,5 Kg. b. f. n. Frk. 14.50
" 5 " " " " 28.-
Franko gegen Post-Nachnahme

Verband ostschweiz. landwirtschaftlicher
Genossenschaften (V. O. L. G.) Winterthur



ZENTRAL HEIZUNGEN

Ventilations-, Troch-
tungs- & Warmwasser-
bereitungsanlagen

**MOERI & CIE
LUZERN**

Jambon en boîte
extrafin
marque „Suni“

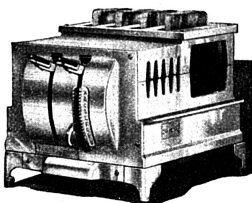
Langues en boîte
absolument sans gorge

**E. & Ch. Suter
Montreux**

Inserieren bringt Gewinn!



THE TOASTMASTER AUTOMATIC ELECTRIC TOASTER



**STÉ GLE ARDA S. A.
LAUSANNE**

Alle, gut eingeführte, rentable

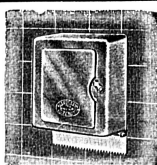
Wein- handlung

mit Wohnhaus und Magazin, ist
büßerst vorteilhaft zu verkaufen

Sehr geeignet, neben Weinhandel
auch noch andern Geschäftszweig
einzuführen. Offerten unter Chiffre
Z. G. 1405 an Rudolf Mosse, St. Gallen.

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehörden
Banden, Tuch, Kugeln, Stöcke usw.
Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich
F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)



ONLIWON- Klosettpapier

empfehlen
Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6

Allein-Verkauf für die Schweiz

Der neue amerikanische

Brunswick Panatropé

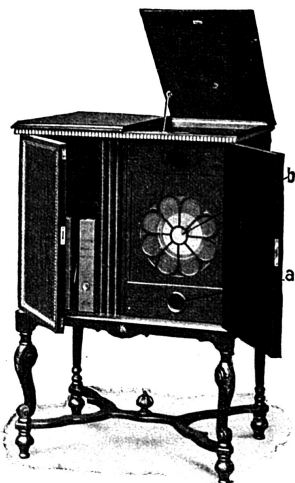
Type II
soeben auf dem Markt!
Immer noch unerreicht
in Tonfülle u. Wohlklang.

Seine Vorzüge:

1. Wesentlich vergrößerte regulierbare Lautstärke bei absoluter Tonreinheit für grösste Säle, Hotels, Kinos, Cafés, Tanzsäle usw. geeignet.
2. Mit Original-Rice-Kellogg-Lautsprecher ausgestattet, dem zurzeit besten Lautsprecher auf dem Weltmarkt.
3. Direkter Anschluss an jede Lichtleitung bei geringem Stromverbrauch.
4. Mit Rundfunk-Anschluss ausgestattet, für Orts- und Fernempfang.
5. Anschluss-Möglichkeit für mehrere Lautsprecher, für Schallplatten-Wiedergabe und Rundfunkübertragung. Diese Lautsprecher können in verschiedenen Räumen aufgestellt werden. Man kann also vom „Panatropé“ aus mehrere Räume mit musikalischen Darbietungen versorgen.
6. Der Panatropé kann auf Wunsch auch als Automat für Geld-Einnahm geliefert werden.

Warnung: Es werden unter dem Namen „Panatropé“ wertlose Nachahmungen verkauft.

Jeder Panatropéträger den Schutznamen!
Jeder Mißbrauch wird gerichtlich verfolgt.
Der amerikanische Panatropé ist immer noch der König der Elektro-Lautsprecher-Apparate.



Foetisch Frères S. A. Lausanne

Generalvertreter für die Schweiz

Gain accessoire.

On offre à personne visitant les hôtels et restaurants le placement à la commission d'un article de vente usuel, échantillon se mettant en poche. Offre avec indication du genre de représentation sous chiffre Ec. 10136 Y à Publicitas, Berne.

Trio

de demoiselles, piano, violon, cello-jazz, trombone, chorale engagement pour la saison d'hiver. Concert et danse. Références sérieuses. Photo. Offres à 777 Poste restante, Madeleine, Genève.

Gutgehendes, flottgelegenes Bahnhof-Hotel

auf bekanntem, grossem Platze
im Tessin
sofort günstig zu verkaufen. Grösste Anzahlung erwünscht. Der Beauftragte: M. MACEK-KÖSSLER, Luzern, Pilatusstrasse 3 a.

LANCIA

Modell 1924, 7 Plätze, Torpedo, gut verschliessbar, in tadellosem Zustande, nur 25,000 km gefahren, komplett ausgerüstet,
sofort abzugeben,
äusserst. Preis Fr. 3900.-,
JEAN GYGAX, S. A., BIEL.

Inserieren = Erfolg!

ROHRMÖBEL



CUENIN-HÜNI & Co.
ROHRMÖBELFABRIK
KIEßBERG (NEUCHÂTEL)
FILLIBRUGG (AARGAU)
Reich illust. Katalog zu Diensten

REVUE-Inserate haben immer Erfolg!



Dieses Zeugnis sagt Ihnen alles. Verlangen Sie in Ihrem Interesse bei Ihrem Lampenlieferanten diese erstklassige Lampe.
GENERALVERTRETUNG FÜR DIE SCHWEIZ:
H. FISCHER, ING., THALWIL



Biscuits Kambly Trubschachen (Emmenthal)

Irrigateure

Leibbinden, Verbandstoffe, Fiebermesser und alle übrigen Sanitätsartikel. Neue Preisliste Nr. 10 auf Wunsch gratis. Sanitätsgeschäft P. Hübscher 58 Löwenstrasse, Zürich.

DRY GIN



ORFÈVRERIE ERCUIS

PARIS
DEPOT BASEL

SCHWER VERSILBERTE BE-
STECHE UND TAFELGERÄTE
FÜR HOTELS UND PRIVATE



GENERAL-
VERTRETER FÜR DIE SCHWEIZ

Kiefer

Glas Porzellan Bestecke
BASEL GERBERGASSE 14

REGIONALVERTRETER:
TH. MEYER-BUCK SOHN & Co., ZÜRICH. FERDINAND HURNI, LUZERN.
TH. MEYER, BERN. MAHLER & Co., CHUR. GEBR. BANHOLZER, SOLOTHURN



Kontroll- Kassen

„National“, bestes amerik. Fabrikat, zufolge der Prohibition frei geworden, ausserlesene, fast neue Maschinen, liefere ich mit jeder gewünschten Garantie zu niedrigen Preisen u. günstigen Konditionen. Ich habe in der Schweiz schon viele Hunderte solcher Kassen verkauft und gebe jedem Interessenten die Adressen der Besitzer. Jeder Wunsch bezüglich Grösse, Einteilung etc. kann berücksichtigt werden.
G. Brenner Kontrollkassenhäuser, Zürich, Seefeldstr. 99.

Die berühmten
englischen

Sugar-Wafers

nach dem engl.
Original-Fabrik-
Verfahren, bei

Wernli, Biscuits, Olten



OSRAM- CHRISTBAUM-KERZEN

in anschlussfertigen Ketten,
die ideale, gefahrlose,
elektrische Christbaumbeleuchtung.

In jedem Hotel,
in jedem Restaurant
Weihnachtsstimmung

durch den lichtergeschmückten Tannenbaum

OSRAM

Spezialgeschäft für Hotels und Restaurants LUDWIG & GAFFNER

BERN - SPIEZ

Comestibles • Delikatessen • Konserven
Kolonialwaren • Kaffee-Rösterei

Man verlange unsere wöchentlichen Comestibles-Preislisten

Do you desire to speak English?

WESTFIELD SCHOOL has a few vacancies for January. Comfortable Bedrooms. 4 good meals a day. Bathroom, Hot and cold Water. Lessons 4 hours daily. Terms £ 9 per month in advance. Highly recommended. Write early. Numbers limited. Propr.: W. J. WRIGHT, WESTFIELD, Mickleburgh Hill, Herne Bay, Kent, England.

Inserieren bringt Gewinn!

LONDON

Vortreffl. englischen Unterricht, Einzel Pension in engl. Familien, gute Verpflegung, von £ 30 ab für drei Monate.

Prof. Dr. Charles Merk
5 Roland Gardens, London S. W. 7

Linges cuisine, verres, vaisselle

avec inscription de votre nom, garantie au lavage. Pas plus chère que les marques au tampon, mais plus solide. Grand choix.

Müller & Co.
Tissage de toiles
Langenthal (Berne)

Ein Schlagen!

Bett-Ottomane
einfaches und praktisches Reserve-Bett.



Kein Mechanismus
Ottomane,
Haarmatratze,
Keilkissen nur
Fr. 145.-
franco Talbahn-
station.



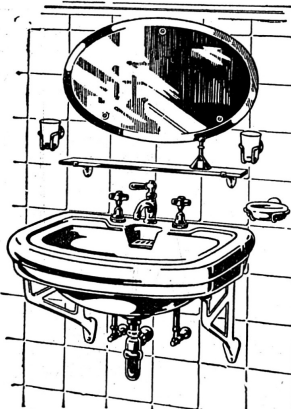
Prospekt
gratis!

Alb. Baumann's Wwe
b/BAHNHOF THUN

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

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

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

Diese Schutzwand ist aus Glanz- Eternit.

Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Forellen

während der Winter-Saison 1928/29 nur von der zentral gelegenen Forellen-Zucht Brunnen

Adolf Gropp & Cie.

Telephon 80 - Telegrammadresse: Forellenzucht
Beste Bahnverbindungen nach allen Richtungen

Teppichhaus

H. Rüegg-Perry A. G.

Zürich
Stauffacherstr. 41

Vereinigte Firmen: H. Rüegg-Perry A. G. und
Jakob Fisler & Co. A. G.

Unsere Firma ist ausschliesslich für den
Hotel-Bedarf
in Teppichen
spezialisiert!

Lieferungen direkt ab Engros-
Lager ohne Zwischenhandel

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Hotellangestellte

SHOULD SPEAK ENGLISH!

Dieses erreichen Sie innerhalb 3 Monaten in Krausse's ENGLISH SCHOOL und INTERNAT in Burg im Leimental. Geld brauchen Sie nicht gleich auszugeben, weil wir kreditieren. - Verlangen Sie Auskunft.

Since
Dunelmouth
fine

JSOTTA

enthält
feinen
Asi