

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 51

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 51
BASEL, 20. Dezember 1928

Nº 51
BALE, 20 décembre 1928

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. - Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabat.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 12.-, halbj. Fr. 7.-, vierteljährlich Fr. 4.-, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.-, halbj. Fr. 8.50, viertel. 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 Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage

Siebenunddreissigster Jahrgang
Trente-septième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.-, six mois fr. 7.-, trois mois fr. 4.-, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TÉLÉPHONE
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No V 85

Zur gefl. Notiznahme!

Mit Rücksicht auf die Weihnachtsfeiertage (Christtag und Stephanstag) gelangt unsere nächste Nummer erst Freitag, den 28. Dezember, zur Spedition, statt wie üblich am Mittwochabend.

Wir bitten unsere verehrl. Leser und Inserenten, von dieser Verschiebung gefl. Kenntnis nehmen zu wollen.

Redaktion und Administration
Hotel-Revue.

Wegleitung für die Verteilung der Trinkgelder und Bedienungszuschläge

ist eine Neuausgabe mit Erläuterungen und Anmerkungen erschienen. Interessenten können Exemplare in beliebiger Anzahl zum Preise von 30 Cts. pro Stück beziehen. Der Betrag kann der Bestellung in Briefmarken beigefügt werden. Bei Bestellung gegen Nachnahme wird 20 Cts. Portozuschlag erhoben.
Zentralbureau S. H. V.

Ablösung der Neujahrsgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

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

Sig. F. Balzari & F. Zimmerli, Bellevue Palace, San Remo	Fr. 10.-
Sig. F. Balzari, Hôtel Métropole, Milano	10.-
Hr. C. Bruhin-Vieux, Hotel Pfauen, Einsiedeln	10.-
Hr. H. Burkard-Spilmann, Hôtel du Lac, Luzern	20.-
Hr. Paul Elwert-Eggen, 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 Schwannen & Rigi, Luzern	20.-
Tit. Familie Hafen, Grand Hôtel, Baden	20.-
Hr. E. Hirschi, Hotel Interlaken-Interlakenhof, Interlaken	10.-
Hr. F. Kappenberger, Hotels Adler & Erika-Schweizerhof, Lugano	10.-
H.H. Fritz Leopold & Co., Haus Born, Thun	20.-
Uebertrag	Fr. 190.-

Neujahrsgratulationen 1929

Das Ergebnis der freiwilligen Beiträge zur Ablösung der traditionellen Neujahrs-Gratulationen wird gemäss Vereinsbeschluss dem

Mitglieder-Unterstützungsfonds

zugewiesen. Gültige Einzahlungen in jeder beliebigen Höhe erbitten wir mit der Bemerkung „Gratulations-Ablösung“ und Angabe der genauen Adresse des Absenders auf Postcheck-Konto V 85 des Zentralbureau in Basel.

Uebertrag Fr. 190.-		Uebertrag Fr. 650.40	
Hr. Conrad Manz, Carlton Hotel, St. Moritz	20.-	Hr. J. Fedier, Dir., Bad Fideris	10.-
Hr. E. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich	20.-	Hr. J. Gustave Frank, Direktor des Hotel Stefani, St. Moritz	10.-
Hr. P. Pester, Dir., Bad und Kurhaus, Val Sinestra	10.-	M. J. Fugner, Dir., Hôtel Monney, Montreux	20.-
Hr. C. A. Reber, Hotel Reber au Lac, Locarno	20.-	Hr. C. Giger, Hotel Beau-Rivage, Luzern	20.-
Hr. E. Rohr, Dir., Kaersee-Hotel, Dolomiten, Italien	15.-	Hr. Hs. Gisiger, Roseg Grand Hotel, Pontresina	20.-
Hr. H. Scheidegger, Dir., Hotel Europe, Luzern	20.-	Famille A. Häberli, Hôtel Cecil, Lausanne	10.-
Hr. O. P. von Siebenthal-Ruegg, General Manager, Hotels der venezuel. Regierung, Macuto, Venezuela (\$ 4.-)	20.40	Hr. Math. Hagen, Hôtel du Parc, Locarno	20.-
Hr. A. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich	10.-	Hr. O. Häuser, Hotel Schweizerhof, Luzern	20.-
Hr. Th. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken	20.-	Hr. Jean Hedinger, Dir. der Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon, Zürich	20.-
		M. Ernest Heer, Bristol Hôtel Regina, Lausanne	10.-
		Hr. J. Kleiner, Dir., Grand Hôtel, Prissago	10.-
		Hr. C. H. Krachenbuehl, Dir., Bolder Grand Hotel, Zürich	20.-
		Hr. E. Krebs, Hotel Krebs, Interlaken	10.-
		Hr. E. Kühne-Trost, Hotels Krone & Schweizerhof, Heiden	10.-
		Hr. Ed. Leimgruber, Schiller Hotel Gaing, Luzern	20.-
		Hr. R. Mader, Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen	20.-
		Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern	20.-
		Hr. Hans Maurer, Hôtel du Nord, Interlaken	10.-
		Tit. Hôtel Métropole & National, Genève	20.-
		M. R. Mojonnet, Hôtel Bon Accueil, Montreux	10.-
		Hr. M. Monsch, Dir., Grand Hôtel du Lac, St. Moritz-Bad	10.-
		Tit. Familie Müller-Britschgy, Hotel Pilatus a. S., Alpnach-Stad	5.-
		Hr. J. Müller, Hotel Diana, Luzern	10.-
		Hr. E. Pflüger-Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden	20.-
		Hr. G. Pinösch, Gen.-Dir. Hotelgesellschaft Waldhaus, Vulpera	20.-
		Hr. A. Scheiner, Dir., Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz	20.-
		Hr. E. Seiler, Hotel Métropole, Interlaken	10.-
		Hr. Dr. Hermann Seiler, Hotels Seiler, Zermatt	20.-
		M. W. Stork, Hôtel Stork, Lausanne	10.-
		Tit. Grands Hotels Victoria & Jungfrau, Interlaken	20.-
		Hr. Wagner, Hotel Wagner, Luzern	10.-
		H. H. G. & J. Werder, Hotel Royal St. Georges A.-G., Interlaken	15.-
		Hr. W. Winkler, Hotel Hof & Post, Innertkirchen	10.-
		Total	Fr. 1140.40

Bis zum 17. Dezember eingegangene Beträge

Sommes versées jusqu'au 17 décembre 1928.

Tit. Kurhaus Alvanen-Bad A.-G., Bureau: Sonnenquai 1, Zürich	Fr. 20.-
Hr. Adolf Amstad, Schloss-Hotel Freienhof, Thun	10.-
M. A. R. Armeleder, Hôtel Richemond, Genève	20.-
Hr. H. R. Baumann, Eden Hotel, St. Moritz	10.-
M. J. Baumgartner, Dir., Lausanne-Palace, Lausanne	20.-
Hr. A. Benziger & Familie, Grand Hotel, Brunnen	20.-
Hr. J. Bisinger, Hotel Weisses Kreuz & Schiller, Lugano	10.-
M.M. G. & W. Breuer, Hôtel Bristol, Montreux-Territet	20.-
Tit. Familie Brunner, Regina Palace Hotel, Beatenberg	10.-
Frau Wwe. Bürgi, Eden Hotel, Interlaken	10.-
Hr. E. Burkhalter, Sporthotel Wildstrubel, Lenk i. S. & Hotel Victoria-Baumgarten, Thun	10.-
M. W. Deig, Hôtel Continental, Montreux	20.-
Hr. R. Dietiker, Bahnhof-Buffer, Olten	20.-
Hr. J. V. Dietschy, Hotel Krone a. Rh., Rheinfelden	20.-
Hr. A. Dopfner, Beauvillage Grand Hotel, Interlaken	15.-
Hr. H. Dürr, City-Excelsior-Hotel, Zürich	20.-
M. Otto Egli, Dir., Beau-Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne	20.-
Tit. „Eswa“, Einkaufs-Zentrale für schweiz. Wäschereibetriebe, Zürich	20.-
Sig. L. Fanciola, Regina Hotel, Locarno	10.-
Uebertrag	Fr. 650.40

FEUILLETON

Chinesische Gasthäuser

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

Wie die Überlieferung berichtet, sollen die Cantonesen die Pioniere des Gastwirtschaftsgewerbes in China sein, da sie schon vor vielen Jahrhunderten in Shanghai und Hongkong solche Zunftherbergen erbaut haben. Als ziemlich sicherer Beweis hierfür gilt heute noch, dass in jedem Orte von Canton bis nach Harbin, wo ein paar hundert Cantonesen wohnen, sich diese Unternehmen unter den drei folgenden Namen finden lassen: „Chang Fa Chan“, „Tai An Chan“ und „Fu Chao Lou“.

Kurz vor dem sogen. Boxer-Aufstand (1900) wurden in Peking eine Anzahl halb moderner Gasthöfe errichtet, die später der Entwicklung der Zeit gefolgt sind und heute eine Reihe neuzeitlicher Einrichtungen, wie Telefon und sogar Badezimmer aufzuweisen haben. Einige dieser Betriebe besitzen sogar Coiffeursalons. Auch brauchen die Gäste dieser Hotels kein eigenes Bettzeug mitzubringen, sondern erhalten dasselbe gegen eine kleine Entschädigung vom Hotel. Im Gegensatz zu den älteren Herbergen stellen es diese Gasthöfe ihren Gästen frei, die Mahlzeiten im Hotel oder auswärts einzunehmen. In den meisten Fällen ist das „Fan“ (gekochtes Reis) im Preis inbegriffen und der Gast braucht nur für die „Extras“ zu bezahlen. In den primitiveren Häusern bezahlt der Gast einen einheitlichen Pauschalpreis, gleichgültig ob er seine Mahlzeiten dort einnimmt oder nicht. Der Preis in den Gasthöfen ist zufolge des besseren Komfort etwas höher und variiert in diesen „Hotels“ zwischen \$ 1.-, 50 und \$ 2.- pro Tag je nach der Grösse des Zimmers. Die Besucher dieser Häuser sind meistens Touristen und bleiben in der Regel nur einige Tage. Solche Häuser besorgen auch Eisenbahn- und Dampfschiff-Billets und lassen den Gast bei der Abreise

von einem Hotelangestellten auf den Zug begleiten. Die modernen Hotels im Reich der Mitte haben in der Regel nicht nur Telefon, elektrisches Licht und Zentralheizung, sondern auch Garagen und Tanzräume, wie z. B. das Central Hotel. Die Preise dieser Etablissements liegen dementsprechend viel höher und schwanken zwischen \$ 3.- und \$ 7.- per Tag. Alle diese neuzeitlichen Hotels verfügen über grosse Speiseäle, wo neben chinesischen auch europäische Speisen serviert werden. Auf Wunsch kann der Gast in seinem Zimmer essen, wofür ihm ein Zuschlag berechnet wird. Auch muss der Gast sich gleich bei Ankunft entschliessen, ob er im Hotel speisen will oder nicht, da die meisten dieser Hotels den „American und European Plan“ führen. Das Unterlassen einer definitiven Abmachung in dieser Beziehung könnte eventuell beim Bezahlen der Rechnung zu Enttäuschungen führen. Die Mehrheit der Besucher dieser europäischen eingestellten Hotels sind Politiker, Grosskaufleute und Touristen. Studenten sind dort nicht zu finden, da für sie die Preise zu hoch sind. Ganz kürzlich ist es jedoch Mode geworden, dass chinesische Sing-Song Mädels und russische Tänzerinnen aus den Kabarets dort absteigen. Sie

Mitglieder Bewegung Mouvement des membres

Neuanmeldungen.
Demandes d'admission. Betten
Lits

Tit. Kursaalgesellschaft, Kursaal, Baden	—
Hr. K. C. Sauerzapf, Dir., Kursaal, Baden P.M.	—
Hr. Jacob Waechter, Hotel Waechter, Bern	30
Hr. Hs. Stamm-Hitz, Hotel und Pension Stamm-Meinradsberg, Einsiedeln	30
Frau A. Bieri-Wettaach, Hotel Bierlialp, Engelberg	15
Hr. Emil Graf, Dir., Hotel Falteralp, Falteralp	P.M.
M. A. Auber, Carlton Parc Hotel, Genève	130
Mlle. Ida Liechi, Pension „Villa Lutetia“, Lausanne	25
Hr. Jos. Blaesi-Stockalper, Park-Hotel, Lenzerheide	40
H. U. Gabriel-Leuenberger, Hotel Engel, Stans	25
Hr. Stephan Walt, Hotel Hirschen, Wildhaus	60

Vereinsnachrichten

Fachschule Cour-Lausanne

Unter Vorsitz ihres Präsidenten Herrn Ch. Fr. Buttiaz hielt die Fachschulkommission am Montag, den 10. Dezember, in Cour-Lausanne eine Sitzung ab, an der mit Ausnahme der H. H. Zentralpräsident Dr. Seiler und F. Eggimann Bern alle Mitglieder der Kommission teilnahmen.

Nach eingehender Besichtigung des Neubaus, der seiner Beendigung entgegengeht, hörte die Kommission ein Exposé des Vorsitzenden über die Kosten der gesamten Um- und Erweiterungsbauten, die sich im Rahmen des bewilligten Kredits von Fr. 180,000 halten, trotzdem die Pläne des Umbauprojektes eine wesentliche Verbesserung erfordern, wodurch namentlich die Zahl der Betten für Schüler und Lehrer erhöht wurde.

Im Anschluss erstattete Direktor Bertsch Bericht über das laufende Schuljahr, dessen Gang allgemein befriedigt. Der Unterricht wurde am 29. Oktober aufgenommen mit einer Beteiligung von 78 Schülern im Jahreskurs und 14 Teilnehmern am Kochkurs. Diese Frequenz repräsentiert das Maximum der möglichen Teilnehmerzahl. Angesichts der zahlreichen Anmeldungen, die wegen Platzmangel unberücksichtigt werden mussten, und im Hinblick auf die Wiedereinführung des von der letzten Delegiertenversammlung S. H. V. beschlossenen „Höheren Fachkurses“ von 6 Monaten stimmte die Kommission der Anregung zu, versuchsweise einen Zwischensaisonkurs von 4 Wochen für jüngere Hoteliers und höhere Angestellte abzuhalten mit folgendem Programm, resp. Lehrfächern: Wirtschaftsfragen der Hotellerie, Buchhaltung, Warenkunde, Berechnung der

schliessen meistens sogen. Monats-Arrangements ab und bezahlen zwischen \$ 80.- und \$ 100.- per Monat. Die beste Kundschaft aber bilden die grossen Reisegesellschaften aus Europa und Amerika, die alljährlich Peking auf der Reise um die Welt besuchen und dann die europäischen Hotels arg überfüllen.

Das Gastwirtschaftsgewerbe in China weist demnach folgende Betriebskategorien auf:

1. Die „Fan Tien“ Hotels mit modernem Komfort,
2. Die „Lu-Kwan“ Gasthöfe mit bescheidenem Komfort,
3. Die „Chan“, Primitive Herbergen,
4. Die „Tien“, Zunft-Herbergen.

Um Gäste anzulocken, legen sich die Häuser der zweiten und dritten Kategorie oft Namen der höheren Kategorie zu. In engem Kontakt mit diesen vier Klassen von „Hotels“ steht auch die sogenannte Pension. Vor der Revolution im Jahre 1911 war der Name „Kung Yu“ (Wohnhaus) in Peking noch gar nicht bekannt, obschon ähnliche Institutionen schon lange bestanden. Zur Zeit der alljährlichen Examen für Anwärter auf Beamtenposten fanden

Küchenkosten, Verkehrsgeographie, Wein- künde, Haftpflicht des Hoteliers und Ver- sicherungswesen, Vertragswesen und Hotel- hygiene.

Das Eröffnungsdatum und die Aufnahme- bedingungen dieses Kurses werden später bekanntgegeben.

Schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe

Am 3. Dezember tagte unter Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn O. Stocker-Basel, die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe. Aus den Verhandlungen sei festgehalten, dass die Lehr- und Prüfungs- ordnung nunmehr von sämtlichen in der Kommission vertretenen Verbänden genehmigt sind. Zur Beratung gelangte die von der technischen Subkommission ausgearbei- tete Vorlage betr. Organisation der Weiter- arbeiten und Durchführung der Lehr- und Prüfungsordnung. Die Vorlage, der zu- gestimmt wurde, sieht die Schaffung von 8 Regionalsekretariaten und 8 Regional- kommissionen vor, die sich den Lehrlings- ämtern der Kantone und den Organen der Lehrlingsprüfungen für die Beaufsichtigung der Lehrverhältnisse und für die Durch- führung der Lehrlingsprüfungen zur Ver- fügung stellen sollen. Die Vorschläge der Berufsverbände für die Zusammensetzung der regionalen Fachkommissionen wurden an die technische Subkommission gewiesen und sodann der von der Subkommission vor- bereitete Entwurf für den Lehrvertrag im Gastgewerbe durchberaten. Die einschl. Be- schlüsse erfolgten in Anlehnung an den Rahmenlehrvertrag der Schweizer. Lehr- lingskommission.

Verband Schweizer Badekurorte

An der letzten Sitzung der Sektion Rheinfelden hat sich der Vorstand V. S. B. rekonstruiert und setzt sich nunmehr zu- sammen aus den Herren: E. Pflüger-Dietschy, Präsident; F. Kottmann-Jost, Aktuar; E. Hafner, Kassier, während zu Beisitzern gewählt wurden Herr Golden, Baden, so- wie die bi-herigen Mitglieder der Führer- kommission.

Dadurch wurde eine Art erweiterter Vorstand geschaffen, dem in Zukunft alle den Verband betreffenden wichtigen Fragen unterbreitet werden sollen.

Wiederkehr der Kredit-Misswirtschaft?

Wir hatten im Laufe der letzten zehn Jahre wiederholt Gelegenheit, hier auf die guten Lehren hinzuweisen, welche die Ho- tellerie aus der Krisenzeit der Kriegsjahre, namentlich im Hinblick auf die Kredit- wirtschaft, gezogen. Dass das Gastgewerbe vor dem Krieg eine der glanzvollsten Un- ternehmensformen war, ist bekannt. Die ge- samte Volkswirtschaft, vor allem aber die Geldgeber, Banken, Hypothekenbesitzer und die Hotellierverwalter erzielten dank der Ar- beit des Gastgewerbes, der Geschäftstichtig-

keit der Hoteliers reiche Einnahmen und Gewinne. Von daher rührte auch ihre stete Bereitwilligkeit zu immer neuen Investitionen im Hotelwesen, die schliesslich zu einer nahe zu an Leichtfertigkeit grenzenden Kredit- wirtschaft führten. Zur Ehre unseres Be- rufsstandes sei allerdings gesagt, dass viele kluge Hoteliers in weiser Voraussicht der damit verbundenen Gefahren diese Politik stets verurteilten und dann auch die ersten waren, die nach dem Kriege auf die Sanie- rung der Hotellerie von innen heraus, auf die Herbeiführung einer gesunden, auf kauf- männischen Grundsätzen basierenden Wirt- schaftsführung (Preisnormierung S. H. V.) und auf Beseitigung des herkömmlichen Kreditwesens hinarbeiteten.

Die Tatsache, dass die Hotellerie in den Vorkriegsjahren in Sachen Kreditwesen ein starkes moralisches Schuldkonto auflaufen liess, in Abrede stellen, hiesse der Wahrheit ein Schnippchen schlagen wollen. Es mag zu ihrer Entschuldigung allerdings die grosse Willfährigkeit vieler Lieferanten angeführt werden, langfristige Warenkredite zu be- willigen, Aktien und Obligationen als Zah- lung für Lieferungen anzunehmen oder bei Errichtung neuer Hotels grössere Hypothe- ken zu zeichnen, um ihren Kundenkreis zu erweitern und dadurch ihren Geschäfts- umsatz zu steigern. Allein diese Willfährigkeit bedeutet keine volle Entlastung für die in Frage stehenden Hoteliers, die sich manchmal in einer Kreditwirtschaft gefielen, welche sich mit gesunden Geschäftsprinzipien nicht verein- baren und auf ihrem Ehrenschild als Kauf- mann manch dunklen Flecken zurückliess. Ein Glück denn auch ein betriebswirt- schaftlicher Vorteil zugleich, dass sich der Krieg in dieser Richtung hin als guter Leh- remeister erwies und die alte, gutschweizer- sche Geschäftstradition möglichst prompt- er Zahlung auch im Gastgewerbe zu neuem Ansehen brachte. Eine Entwicklung übri- gens, die sich seither zum besten aller Be- teiligten voll und ganz bewährte.

Die Vorteile der prompten Bezahlung der Warenlieferungen oder der „per-Kassa“- Verkehr liegen eigentlich auf der Hand, wie an dieser Stelle schon mehrmals nachge- wiesen wurde. Dem Lieferanten* wird da- durch ermöglicht, die prompten Kassaein- gänge sofort wieder in Ware umzusetzen, was angesichts der wirtschaftlichen Ab- hängigkeit der Schweiz vom Auslande ein hochwichtiger Faktor ist, der viel zur Er- leichterung des Handelsverkehrs und damit auch zur bessern Belieferung der Hotels bei- zutragen vermag. Den Hotelunternehmen aber bietet der per Kassa-Verkehr durch Be- nutzung des Skontos nicht unwesentliche ökonomische Vorteile, die sich in kurzer Zeit schon in ihrer allgemeinen Finanzlage sehr wohltuend, d. h. im Sinne der Entspan- nung geltend machen, von der billiger und besserer Bedienung gar nicht zu reden, die den prompten Zahlern seitens der Lieferan- ten durchwegs zuteil wird.

Weitere Beweisführungen zur Erhärtung dieses selbstverständlichen kaufmännischen Grundprinzips sind wohl nicht nötig. Der per Kassa-Verkehr hat sich auch in der Ho- tellerie bewährt! Umsomehr muss daher im Interesse aller beteiligten Kreise be- dauert werden, dass sich in letzter Zeit wieder- um Tendenzen regen, die offenbar darauf abzielen, diese, man darf schon sagen: für die Hotellerie beste Kriegserregungsschicht zu beseitigen. Zu unserer Genugtuung sind es allerdings nicht die Kreditnehmer, die das Rad der Entwicklung zurückdrehen wollen,

sondern die Kreditgeber, die Lieferanten selbst, die neuerdings zur Misswirtschaft der langfristigen Kredite zurückkehren. So wird uns gemeldet, dass da und dort wie- derum der alte Übelstand einreisse, Waren- kredite über die Saison hinaus zu verlängern, den Zahlungstermin auf die nächste oder übernächste Saison zu verschieben. Wäh- rend vor einigen Jahren noch in der Lebens- mittelbranche nur auf 30 Tage kreditiert wurde, gingen die Weinhändler und Metzger bald wieder auf 3 Monate und heute sollen sogar noch wesentlich längere Fristen an- geboten werden, nur um einem Konkurrenten das Wasser abzugraben. Und dies bei Ho- tels, die unseres Wissens sofort bezahlen können.

Dass dadurch auch auf die geschäftliche Solidität und auf die wirtschaftliche Be- triebsführung mancher Hotels ein unheil- voller Einfluss ausgeübt wird, ist unbestreit- bar. Wir möchten daher an dieser Stelle eindringlich davor warnen, das gesunde Ge- schäftsprinzip des kurzfristigen Zahlungs- modus zugunsten des einstigen Kredit- wesens aufzugeben, mit dem gerade die Ho- tellerie so schlechte Erfahrungen gemacht. Wir fühlen uns verpflichtet, den Warnfing- er in dringlicher Form aufzuheben, weil die Überspannung des Kredites das Gastge- werbe schon einmal in den wirtschaftlichen Sumpf hineingeführt hat und alle Mittel an- gewendet werden müssen, um die Wieder- kehr ähnlicher Verhältnisse zu verhindern. Die Leichtfertigkeit im „Schuldenmachen“ wird allerdings nie ganz aus der Welt zu schaffen sein, allein es will uns scheinen, die Krise der Kriegs- und Nachkriegsjahre sollte auch für die Hotellerie ein so eindringliches Memento sein, dass sie das leichtfertige Spielen mit dem Gedanken der Kreditwirt- schaft in Zukunft ein für allemal bleiben lässt.

Ein charmanter gemütlicher Abend

Den Stempel warmer Herzlichkeit und engen geistigen Zusammenwirkens im Dienste der schweizer. Hotellerie trug die kleine Feier an sich, die am Mittwoch der letzten Woche den frühern Zentralpräsidenten Herrn Häfeli sowie einige Herren des Zentral- vorstandes mit der Direktion und dem Per- sonal des Zentralbureau, des Hotelbureau und der Kontrollstelle zu einigen ebenso gemütvollen wie genussreichen Stunden bei einfachem, jedoch fein arrangiertem Nach- essen im Hotel „Drei Könige“ zu Basel vereinigte. Die Zusammenkunft galt dem offiziellen Abschied des frühern Zentral- präsidenten von seinen Mitarbeitern im Zentralbureau, der zufolge anderweitiger dringender Inanspruchnahme seit Monaten immer wieder verschoben werden musste. Zugleich aber auch der Feier des Arbeits- jubiläums einer Beamtin des Zentralbureau, Fräulein Rosa Müller, die als Sekretärin für die Abonnements „Hotel-Revue“ und den Drucksachenverkauf S. H. V. seit 20 Jahren im Dienste des Vereins steht und ihrer Aufgabe allezeit in musterhafter Weise nachgekommen ist. Herr Vizepräsident Wirth und Herr Doepfner vom geschäfts- leitenden Ausschuss, sowie die Herren Dietschy und Gölden-Morlock vom Zentral- vorstand nahmen gerne die Gelegenheit wahr, mit dem Personal des Vereins auf diesem Wege in engem Kontakt zu treten und ihm in der Form einer gemütvollen Veranstaltung Dank und Anerkennung zu zollen für seine bisherige Tätigkeit.

Bei einem Anlass dieser Art fliesst selbst- verständlich auch der Redestrom! Es ist uns für die diesbezügliche Berichterstattung starke Zurückhaltung und Beschränkung nahegelegt worden, allein diese Ordre soll uns nicht davon abhalten, die verschiedenen Reden, aus denen Ernstes und Heiteres herausklang, doch wenigstens andeutungs- weise zu skizzieren. — Herr H. Häfeli entbot allseitig herzliche Willkommensgrüsse zu dem familiären Anlass und sprach von den wichtigen Arbeiten und Aufgaben, welche Vereinsleitung und Zentralbureau in den letzten Jahren zu bewältigen hatten. Vieles ist erreicht worden, während anderes der Umstände halber zurückgelegt werden

musste und heute noch als erstrebens- wertes Ziel der Verwirklichung harret. So- dann gedachte Redner des verstorbenen Direktor Kurer und seiner überragenden Arbeitskraft, sowie der Wahl des neuen Direktors; er streifte weiter in kurzen Worten den Gedanken der Schaffung eines eigenen Heims zur Unterbringung der Ver- einsbureau und dankte zum Schluss der Direktion und dem Personal für ihre stets wackere Mitarbeit, mit dem Ersuchen, auch unter dem neuen Präsidium den Weg ernster Pflichterfüllung weiter zu beschreiten.

In Vertretung des geschäftlich verbin- derten Zentralpräsidenten Dr. Seiler sprach Herr Vizepräsident Wirth Herrn Häfeli den besten Dank aus für die in den letzten Jahren geleistete aufopferungsvolle Arbeit im Interesse der gesamtschweizerischen Hotellerie. Die Inanspruchnahme des Ver- einspräsidenten ist namentlich während der Krankheit und nach dem Tode des früheren Direktors ganz enorm gewesen und die energische Art, mit der Herr Häfeli sich seiner Aufgabe entledigte, hat stets Gegen- stand rückhaltloser Anerkennung seitens der übrigen Kollegen im Vorstande gebildet. — Im Anschluss gedachte Herr Wirth mit ehrenden Worten des Arbeitsjubiläums von Fr. Müller, der er namens des Vorstandes und der Mitgliedschaft warmen Dank für ihre 20jährigen treuen Dienste aussprach und ihr als äusseres Zeichen der Anerken- nung mit einem Geschenk einen Strauss prächtiger Rosen übergab, zugleich mit dem Ausdruck der Hoffnung, es möge ihr ver- gönnt sein, noch viele Jahre in bisheriger Tüchtigkeit im Dienste des Vereins zu arbeiten.

Direktor Riesen verdankte namens des gesamten Bureaupersonals die Einladung zu dem schönen Abend, vor allem aber auch die lebenswürdige Gewogenheit, die Herr Häfeli dem Zentralbureau und dessen Per- sonal je und je entgegenbrachte. Dieses Wohlwollen fand seinen Niederschlag ins- besondere auf dem Gebiete der sozialen Fürsorge, dürfte doch die Altersversiche- rung für das Personal, deren Zustande- kommen Herrn Häfeli stets warm am Herzen lag, in den nächsten Wochen ihre Verwirklichung erleben. Die weiteren Aus- führungen der Direktion galten der har- monischen Zusammenarbeit von Vorstand und Zentralbureau und klangen aus in einen Trinkspruch auf das Wohl des Herrn Häfeli, des Schweizer Hotellier-Vereins und der Jubilä- rin Fr. Müller.

Noch sprachen in verbindlichen Worten die also Geehrte sowie Redaktor Matti und Herr Dietschy, der ebenfalls für die Schaffung eines Heims des S. H. V. eintrat und auf die baldige Verwirklichung dieser Idee toastierte. — Es folgten hierauf — nach Vorführung des bekannten Filmdes der „Saffa“ — ein paar glückliche Stunden anregender Unterhaltung, die bei gesundem Witz und Humor, bei musikalischen Dar- bietungen, Gesang, Rezitationen und Tanz in soniger Atmosphäre verliefen. Die heimeligen Stunden, die wir im Kreise der Herren vom Zentralvorstand verbrachten, werden unsererseits nicht so rasch ver- gessen und seien unserem Gastgeber, Herrn H. Häfeli, auch an dieser Stelle noch wärm- stens verdankt. .a...

Gerichtssaal

Kurverein und Fiskus (Aus dem Bundesgericht)

— u. — Der Kurverein Weggis, der sich als buches ins Fiskus 6 off. des Zivilgesetz- buches ins Handelsregister hat eintragen lassen, stellt sich die Aufgabe, den Fremdenverkehr mit allen zu Gebote stehenden Mitteln zu fördern und den Kurgästen und Einheimischen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, sowie durch zweckmässige Reklame den Kurort Weggis in weitesten Kreisen bekannt zu machen. In seinen besonderen Aufgabenkreis fällt weiterhin der Betrieb eines Strandbades. Der Verein kann die Mittel zur Erfüllung seines Zweckes — neben der Erhebung der ordentlichen Mitglieder- beiträge, Kurtaxe usw. — auch auf dem Wege der Aufnahme von Anleihen, durch Ausgabe von Obligationen, von Anteilscheinen, oder auf ähnliche Weise mit oder ohne Verpfändung, von Aktien des Vereins beschaffen, und er hat von diesem Rechte für die Errichtung des Strandbades durch Ausgabe von zu 4% verzins- lichen Anteilscheinen Gebrauch gemacht. In Art. 42 bestimmen sodann die Statuten inbezug auf das Rechnungswesen noch ausdrücklich:

„Über das Strandbadunternehmen wird ge- sondert Rechnung geführt. Aus dem jährlichen

Betriebsüberschuss sind vorab 1500.— Fr. zur Amortisation der Bankschulden zu verwenden. Ergibt sich nach Abzug dieses Betrages noch ein grösserer Überschuss, so kann dieser zu einer Superdividende an die Anteilsscheine (zu der garantierten Verzinsung von 4%) und zur Rückzahlung von Anteilsscheinen verwendet werden. Ergibt sich dagegen ein Passivsaldo, so ist dieser aus der Kurvereinskasse zu decken."

Für die Steueranmeldung pro 1926 und 1927 reichte der „Kurverein Weggis“ folgende Selbsttaxation ein:

	1926	1927
Vermögen	Fr. 18,000	Fr. 18,000
Einkommen	„ 10,414	„ —

Der Kurverein Weggis betrachtete sich dabei als juristische Person im Sinne von § 29 des luzernischen Steuergesetzes, die wie natürliche Personen behandelt werden und bräcche demgemäss die Vermögensanteile der Mitglieder als Vereinsschulden in Abzug. Demgegenüber erfolgte die amtliche Einschätzung nach den Bestimmungen des § 27 des Steuergesetzes mit folgendem von der Steuerrekurskommission bestätigten Endergebnis:

	1926	1927
Vermögen	Fr. 69,050	Fr. 70,200
Einkommen	„ 13,979	„ 6,557

Gegen diese Steueranmeldung reichte der Kurverein Weggis beim Bundesgericht unter Berufung auf Art. 4 der Bundesverfassung staatsrechtliche Beschwerden ein, indem er geltend machte, die Steuerbehörden hätten in willkürlicher Weise auf ihn die Vorschriften über die Erwerbsgenossenschaften angewendet. Willkürlich sei es vor allem, den Kurverein als eine Erwerbsgenossenschaft zu behandeln, nachdem aktengemäss feststehe, dass die Mitglieder keinerlei Gewinne erhalten und zwar nicht einmal im Falle der Liquidation des Vereinsvermögens; willkürlich sei aber auch, das Anteilsscheinkapital als Genossenschaftsvermögen zu behandeln, während es sich hier um eine Schuld des Vereins handle, die zu verzinsen und zurückzahlen sei.

Das Bundesgericht hat den Rekurs — wenn auch nicht ohne Bedenken — als unbegründet abgewiesen, da der angefochtene Entscheid der Steuerrekurskommission nicht als direkt willkürlich bezeichnet werden kann. Bei der Beurteilung des Charakters einer juristischen Person steht es nach konstanter Praxis des Bundesgerichtes den Steuerbehörden frei, nicht auf die gewählte rechtliche Form, sondern auf die tatsächliche Natur des Subjektes abzustellen. Tut man dies im vorliegenden Falle, so kann doch ohne Willkür der Zweck des Kurvereins Weggis als ein wirtschaftlicher bezeichnet werden, denn er besteht ja in der wirtschaftlichen Förderung des Kurortes Weggis und damit seiner Mitglieder. Vergewenwärtigt man sich dazu, dass der Kurverein jede persönliche Haftbarkeit seiner Mitglieder ausschliesst, dass er mit dem Strandbad ein direkt auf Gewinn gerichtetes Unternehmen ins Leben gerufen hat, dessen Reinertrag den Besitzern der Anteilsscheine im Verhältnis ihrer Beteiligung in der Form von Superdividenden zugute kommen soll usw., so kann der Kurverein Weggis gewiss als

Erwerbsgenossenschaft betrachtet werden, ohne dass dem Wortlaut oder Sinn und Geist des Steuergesetzes Zwang angetan werden muss.

Und was die Frage anbelangt, ob das in Anteilsscheinen aufgenommene Kapital als Vermögen oder Schuld des Kurvereins zu betrachten ist, so verweist die Steuerbehörde mit Recht darauf, dass der Kurverein dieses Anleihen eben in einer gewinnbringenden Unternehmung — im Strandbad — investiert hat, das seinerseits nicht mehr zur Besteuerung herangezogen wird. Gewiss kann man dieses Anteilskapital, wie bei den Aktiengesellschaften das Aktienkapital unter die Passiven einstellen, dann muss man aber auf der Aktivseite diejenigen Vermögenswerte einstellen, die mit diesem Kapital erworben worden sind.

Da sich somit für die Auffassung der Steuerbehörden ernsthafte Gründe anführen lassen, konnte von einer Aufhebung der Steueranmeldung aus dem Gesichtspunkt der Willkür keine Rede sein. Auf der andern Seite wurde in der Urteilsberatung des Bundesgerichtes allerdings wiederholt betont, dass das Vorgehen der luzernischen Steuerbehörden in verschiedener Hinsicht zu berechtigter Kritik Anlass gibt. So wäre es wohl angezeigt gewesen, wenn man für die Besteuerung des Kurvereins auf dessen wirtschaftliche Bedeutung abstellen und eine Teilung vorzunehmen und einerseits den Kurverein als solchen und andererseits das Strandbad als Erwerbunternehmen auseinanderzuhalten. Als Stoss wurde es auch bezeichnet, dass der Fiskus offenbar auch die Mitgliederbeiträge unter die steuerpflichtigen Einnahmen des Vereins eingereicht hat, was zum mindesten unbillig, wenn auch nicht gerade willkürlich ist.

Technische Rundschau

Auswechseln von Glühlampen in feuchten und nassen Räumen.

Beim Auswechseln von Glühlampen in feuchten und nassen Räumen beachte man folgendes: Ist in der Küche, im Badzimmer, W. C., Keller, in der Waschküche, im Freien oder im Futtertenn, im Stall oder auf der Bühne eine Lampe auszuwechseln, so stelle man sich zuvor mit beiden Füssen auf eine trockene hölzerne Unterlage — Schemel, Brett oder Leiter. Man überzeuge sich, dass die neu einzuschraubende Glühlampe trocken und sauber ist. Geht das Einschrauben „einhandig“ nicht und muss man mit der andern Hand den Beleuchtungskörper selbst festhalten, so ist es gar nicht überflüssig, diese Hand zuvor mit einem trockenen Taschentuch zu umwickeln. Sowohl die auszuschraubende alte, wie die neu einzusetzende Lampe darf mit der Hand nur am Glasballon, nicht aber am Messingsockel berührt werden. Die isolierende Unterlage aus trockenem Holz wird entbehrlich, wenn vorher beide Sicherungspatronen entfernt werden.

Es darf nicht ausser Acht gelassen werden, dass in feuchten und nassen Räumen durch Zusammenstreffen von verschiedenen ungünstigen Umständen Unfälle möglich sind, die in trockenen Räumen nicht entstehen können.

Riesenlautsprecher „Gigante“.

Die Radiofirma Bansi-Ammann, Zürich 1, Torgass 60/8, hat einen Riesenlautsprecher auf den Schweizer Markt gebracht, der das grösste Interesse in Hotel-, Restaurant-, Kur- und Sportvereinskreisen gefunden hat. Bisher war man der Ansicht, dass ein Lautsprecher ein selbständiger Musikapparat sein müsse. Der Konstrukteur hat sich indessen auf den gegenteiligen Standpunkt gestellt und durch den Einbau der Systeme in eine schwingungslose Hülle erreicht, dass die Wiedergabe ohne die störenden Interferenzen erfolgt, die durch das Resonieren des Holzgelauses unvermeidlich sind. Wir glauben, dass durch die Erfindung dieses Riesen-Lautsprechers manchem Hotel- oder Saalbesitzer eine grosse Sorge genommen ist. Besonders eignet sich dieser Lautsprecher zur Übertragung von Grammophonmusik und von Orchestermusik in weit abgelegene Räume, zumal er eine naturgetreue Wiedergabe in einem faszinierenden künstlerischen Gewand in sich vereinigt.

Sektionen

Hotelier-Verein St. Moritz.

In seiner Sitzung vom 10. Dezember besprach der Hotelier-Verein St. Moritz neben den ordentlichen Vereinsgeschäften u. a. auch die Fragen der Zulassung der Lastautomobile für St. Moritz und des Unterbetriebs der Reiseautos. Der allgemeine Wunsch ging dahin, diesen Betrieb für die nächste Winterszeit möglichst zu unterlassen und solidarisch für diese Ansicht einzustehen.

Hotelier-Verein Thun und Umgebung (Korr.)

Eine erfreulich grosse Anzahl Mitglieder hat der Einladung zur ausserordentlichen Generalversammlung vom 5. Dezember Folge geleistet, und der Vorstand durfte mit Genugtuung konstatieren, dass auch solche Kollegen den Weg zu uns gefunden, die sonst nicht mit Sicherheit an den Sitzungen zu treffen sind. Gewiss galt dieser Aufmarsch nicht allein den wichtigen Beschlüssen, sondern ebensowohl dem angekindigten Referat des Direktors des Zentralbureau.

Nach pünktlicher Eröffnung der Versammlung erteilte der Präsident das Wort Herrn Bütikofer. Dieser orientierte über den Stand der Beitragsleistung an den Thunerseeverband und durch dessen Vermittlung an den Verkehrsverein des Berner Oberlandes, welchen Instanzen für unser Gebiet das Propagandawesen übertragen ist. Er wurde von mehreren Votanten in ergänzender und zustimmender Weise unterstützt, worauf dem Antrag des Vorstandes auf Übernahme des erhöhten Beitrages ausnahmslos zugestimmt wurde.

In Überzeugung von der Richtigkeit des eingeschlagenen Weges und in Anerkennung der Leistung der führenden Manner unseres Vertriebsgebietes in unserem Interesse geleisteten Dienste wurde sodann aus der Mitte der Versammlung der Antrag gestellt, auch dem Thunerseeverband eine Mehrleistung von Fr. 1.— pro Bett zuzu-

sichern. Es darf als ein erfreuliches Zeichen der Einsicht und der Opferfreudigkeit der Mitglieder gewertet werden, wenn diesem Vorschlag ebenfalls einstimmige Annahme beschieden war.

Nach Erledigung eines Aufnahmegerätes erteilte der Präsident alsdann das Wort Herrn Dr. Riesen, den wir das Vergnügen hatten, in unserer Mitte zu begrüssen. Er hiess auch die Herren Kollegen von Spiez und Herrn Lehmann von der Hotelgenossenschaft, die unserer Einladung Folge geleistet haben, in unserem Kreise bestens willkommen.

Herr Dr. Riesen gab in seinem Referat interessante Folgerungen und zeigte, wie notwendigerweise die Organisation der einen Interessen dem Zusammenschluss der Gegenseiten rufe und die Entwicklung auf allen Gebieten einen ständigen, gutdurchdachten Ausbau der Organisation bedinge.

Der Zusammenschluss der gleichartigen Interessen, der in erster Linie als Schutz der prepolitischen Grundsätze gedacht war, zeigt seine Bedeutung ganz besonders auffallend in unserem Verhältnis zu der wichtigsten Liekantenengruppe, den Metzgern. Da sich die Preisgestaltung in der Hotellerie gegenüber der Vorkriegszeit nicht im selben Verhältnis höher bewegte, wie in den meisten übrigen Gewerben, ist es für uns doppelt wichtig, auf rationellen günstigen Einkauf unsere ganze Aufmerksamkeit zu konzentrieren. Ein gemeinsamer (genossenschaftlicher) Einkauf ist jedoch, abgesehen von allerlei Schwierigkeiten, aus der Überlegung der gegenseitigen Unterstützungspflicht des Gewerbes unter sich bisher nicht eingehender erörtert worden.

Für die Notwendigkeit der gegenseitigen Unterstützung gewerblicher Interessen hat gerade die kürzliche Abstimmung über die Kursaalinitiative den besten Beweis geliefert, wogegen z. B. in der Frage des Hotelbauverbots das Gewerbe unseren Vorschlägen eher ungünstig gegenübersteht.

Auch im Verhältnis zu den Arbeitnehmern in unserem Berufe und der bezüglichen Gesetzgebung sind weittragende Änderungen eingetreten, die soeben geschaffen werden, die unsere Betriebe wesentlich belasten würden. Der Einzelne ist ausserstande, in den vorerwähnten Fragen auch nur den geringsten Einfluss auszuüben. Ferner stellen auch die Neuerungen der Technik und die vermehrten Ansprüche der Kundschaft Forderungen an uns, die nicht übersehen werden dürfen, wenn wir den guten Ruf der Schweizer Hotellerie erhalten wollen. Dies bedingt daher auch die Fühlungnahme mit den grossen Berufsverbänden der Nachbarländer im internationalen Zusammenschluss, um über allgemeine Berufsinteressen sich aussprechen und geeignete Massnahmen vornehmen zu können. (Internationaler Stellenaustausch.)

Aus den höchst interessanten, klaren Ausführungen des Redners klang immer der Unter-ton, dass die Ordnung und Durchführung all der wichtigen Probleme nur durch eine starke Organisation möglich sei, mit Rückendeckung durch die geschlossen organisierte Mitgliedschaft, der die errungenen Vorteile zugute kommen.

Es solle jedoch dieser Vortrag nicht als Propagandaakt für den Schweizer Hoteliereverein angesehen werden, sondern lediglich als Aufklärung für diejenigen Mitglieder und Berufs-



Geräuschlos

laufende Küchen-Ventilationen, Saal- und Restaurant-Lüftungsanlagen, Kühl-Aggregate für Weinkeller, Ventilatoren aller Art liefert die

Ventilator A.-G., Stäfa-Zürich

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

Zündhölzer

Kunstseifenwerk und Kerzen jeder Art, Schlichterem „Jodel“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz, 80%, etc. liefert in bester Qualität billigest
G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.),
Gegr. 1860, Go'd. Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

A remettre HOTEL-PENSION

très connu, affaire de 1er ordre à recommander en toute confiance. Chiffre d'affaires prouvés. S'adr. C. J. DAVID, Genève, 10, rue Pierre Fatio.



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

Grands vins de Champagne Heidsieck & Co. MONOPOLE Monopole Monopole Red Top Dry Monopole

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

CIGARETTES TÜRMAC

A remettre dans centre de Genève
GRANDE CONFISERIE avec TEA-ROOM
concert pour 100 personnes. Susceptible d'adoindre la Restauration. Convientrait pour association. Adresse rest. sous chiffres Z 64710 X à Publitas, GENEVE.

Tafeläpfel.

feinste amerik. Früchte, in Seidenpapier gewickelt, versendet prompt in Kisten von ca. 24 Kilo à Fr. 23.— per Kiste ab Aarau, per nachh. Grosse Partien sep. Preise. G. BURGER, Unterfelden bei Aarau.

Zu kaufen gesucht eine „altere“, aber noch sehr gut erhaltene

Liffier-Uniform wenn möglich blau oder braun für mittlere Grösse. Offerten mit Grösse u. Preisangabe unt. Chiffre W. S. 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

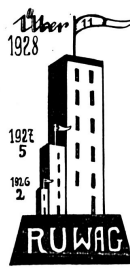
Grand Restaurant à remettre pour cause santé. Centre de Lausanne. Nécessaire frs. 22,000.— Berger, grant, Grand Pont 10, Lausanne.

Prüfen Sie

ob Ihre elektrischen Einrichtungen den grossen Anforderungen der Wintersaison gemessen sind. Wo irgend ein Ersatz nötig ist, oder wo Sie eine Ergänzung wünschen, berätigen Sie bitte uns, wir werden Sie rasch und gut bedienen.

BAUMANN, KOELLIKER & Cie. A. G. ZÜRICH
BAHNHOFSTRASSE - PUSILLISTRASSE 4

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!



11 Millionen

Franken Umsatz errichten durch ständige KONTROLLE und RATIONALISIERUNG der KÜCHE mittels unserer neuesten, erprobten Methoden

RENDITE

RUWAG

ANLEIHEGESELLSCHAFT FÜR RENDITEÜBERWACHUNG
Kontrollabteilung
Freiestrasse 50 BASEL. Tel. Birsig 75,73

angehörigen, welche einen persönlichen Vorteil aus dem Zusammenschluss immer noch in Abrede stellen möchten.

Nach lebhafter Diskussion erstattete der Redner in kurzer Replik noch Antwort auf verschiedene Voten und betonte seine Bereitwilligkeit zur engeren Fühlungnahme mit den Sektionen. Ebenso ist das Zentralbureau natürlich stets bereit, ihm unterbreitete Fragen zu prüfen und wenn nötig die Sektionen und Mitglieder in ihrem Vorgehen zu unterstützen. Andererseits erwartet die Vereinsleitung, in den wickenden kommenden Fragen die Mitgliedschaft geschlossen hinter sich zu haben.

Mit dem wärmsten Dank des Vorstandes und der Sektion an den Referenten schloss der Präsident die interessante Versammlung und gab der Hoffnung Ausdruck, unsern Direktor später wieder einmal in unserer Mitte begrüßen zu dürfen.

R. W.

Wintersport

Wintersportplatz Zermatt.

Zermatt, das berühmte Walliser Zentrum der Hochtouristik, wird nächsten Samstag die erste eigentliche Wintersaison in feierlicher Weise eröffnen. Dieses Ereignis ist nicht nur wichtig für einige wenige Hotels am Platze, sondern von bedeutender, auch der Bedeutung für die gesamte Bevölkerung des Hochgebirges, zu Füssen der Monte Rosa und des Matterhorn. Weitgehende Hoffnungen des ganzen Tales knüpfen sich an diesen zukunftsreichen Schritt, zu dessen Realisierung Herr Dr. H. Seiler, der Leiter der Seiler-Hotels, die Initiative ergriff. Am 21. Dezember werden die Hotels Mont-Cervin, Victoria und Beau-Site mit zusammen 600 Betten ihre Tore für die Saison öffnen. Auf der Visp-Zermattbahn verkehren vom 1. Nov. bis 30. April zwischen Visp und St. Niklaus in jeder Richtung je zwei Züge, vom 21. Dezember bis 28. Februar ein bis Zermatt durchgehender Sportzug, der Visp um 9.20 Uhr, in der Gegenrichtung Zermatt um 12.20 Uhr verlässt. — Dem Benjamin der Wintersportplätze gute Wünsche zu bestem Erfolg!

Arosa. (sp.) Die Eisplätze, Curling- und Eishockeyfelder waren auf Mitte des Monats geöffnet und auch die Schlittelwege tüchtig gepfadet. Auch die Bobbahn wird auf Wechnächten fahr- und kurvenbereit sein. Die ersten Rennen fallen nach dem Sportprogramm schon auf diese Zeit. Ebenfalls ist in den letzten Tagen die neue Skisprungschanze erfolgreich eingespungen worden. — Die Hotels sind längst geöffnet. Den Anzeihen nach zu schliessen, wird der Ort diesen Winter wieder gut besetzt und voller Regsamkeit sein; immerhin wird jeder Gast zu jeder Zeit gute Unterkunft finden können; das Verkehrsbüro gibt hierüber gerne Bescheid.

St. Moritz. Den Arbeiten an den Schlittelbahnen hat der letzte Schneefall keinen Abbruch getan. Der Chantarella-Run ist bereits seit einigen Tagen im Betrieb, und die Fertigstellung des Village-Run ist ebenfalls beendigt. Dass es

daneben auch mit dem Bau der beiden grossen Pisten, des Bob- und Chresta-Run, rapid vorwärts geht, bedarf keiner besonderen Erwähnung. Kurz, die Hochsaison naht. Und wenn nicht alle Anzeichen trügen, so wird sie sich eine sehr respektable Note holen. Mit dem Eintreffen der ersten Gäste haben sich auch die Pforten der meisten Hotels geöffnet. Muottas Murail- und Chantarella-Bahn haben ihren regelmässigen Winterbetrieb aufgenommen, und in diesen Tagen ist auch die neue Corviglia-Bahn eröffnet worden.

Saison-Eröffnungen

Engelberg: Regina Hotel Titlis, 15. Dezember.

Silvaplana: Hotel Engadinerhof, 15. Dezember.

Pontresina: Rosatsch-Hotel, 17. Dezember.

Beatenberg: Regina-Palace-Hotel, 18. Dezember.

Wengen: Grand Hotel Victoria, 18. Dezember.

Zermatt: Hotels Mont-Cervin, Victoria und Beau-Site, 21. Dezember.

Rigi: Hotel und Kurhaus Rigi-Scheidegg, 22. Dezember.

Aus andern Vereinen

Kur- und Verkehrsverein Flims und Waldhaus-Flims.

(Mitget.) Am 16. Dezember hielt dieser Verein seine Generalversammlung ab. Der Jahresbericht gab interessante Aufschlüsse über die Entwicklung des Kurortes und den Geschäftsgang der Verwaltung. Die Sommersaison 1928 war ein voller Erfolg; die Statistik weist 79,500 Logiernächte nach, was ziemlich genau einer Vollbesetzung des Kurortes während 60 Tagen entspricht. — Im vergangenen Sommer wurde die neue Golfanlage des Kurvereins im „Prau“ bei Waldhaus-Flims dem Betrieb übergeben; sie wurde rege benutzt und verspricht eine beliebte Sportanlage zu werden. — Das Arbeitsprogramm des Vereins für die nächste Zeit ist reich dotiert. Im Vordergrund stehen die Bestrebungen, in Verbindung mit Gemeinde und Kanton die Durchgangsstrasse einem Umbau zu unterziehen und mit einem modernen Belag zu versehen (Teerbeton).

Der Optimismus, mit dem der Kurort Flims vor einigen Jahren daran ging, den Ort als Winterstation für Sport- und Kurgäste zu hancieren, rechtfertigt sich mit jedem Jahre mehr. Heute stehen wir wieder am Anfang einer vielversprechenden Saison, für die die besten Vorbedingungen geschaffen sind. Die Sportanlagen des Kurvereins konnten in Ruhe auf Saisonbeginn hergerichtet werden. Mit der

Bahnstation Reichenau besteht dreimal täglich Autopostverbindung, es verkehren hier schon seit drei Jahren die bewährten Raupenbandautos der Postverwaltung.

Kleine Chronik

Lenk. Das Sporthotel Wildstrubel in Lenk ist auf 15. Dezember für die Winter-Saison eröffnet worden. Es wurden diesen Herbst eine grosse Anzahl Zimmer renoviert und in einem Teil derselben fließendes kaltes und warmes Wasser installiert, sowie Privatbäder errichtet. Das Hotel wird nun also in Zukunft auch in dieser Hinsicht verwöhnten Ansprüchen genügen.

Silvaplana (Engadin). Am 15. Dezember öffnete das Hotel Engadinerhof seine Pforten für die Saison, nachdem es diesen Herbst einer vollständigen Renovation unterzogen worden ist. Nebst verschiedenen Erneuerungen wurde das fließende Wasser sowie eine Anzahl von Privatbädern eingebaut, so dass das Haus auch in dieser Beziehung den neuzeitlichen Ansprüchen der Gäste gerecht werden kann.

Auslands-Chronik

Bau neuer Grosshotels in Berlin.

Wie gemeldet wird, sollen in Berlin zwei neue Grosshotels erstellt werden, an denen sich die Berliner Kaufmannschaft mit 5 Millionen Mark beteiligen will. Es handelt sich um zwei Häuser von 1200 und 1000 Zimmern, von denen das eine im Zentrum der Stadt, das andere im Westen Berlins errichtet werden soll.

Fremdenverkehrshebung durch Eisenbahnen in Frankreich.

(V. D. R.) In der „Revue générale des chemins de fer“ geben fast sämtliche französische Bahnen die Vergünstigungen bekannt, die sie Touristen in Form von ermässigten Rundreise-, Rückfahr-, Wochenend- und sonstigen Karten gewähren. Familienfahrkarten werden mit Ermässigung bis zu 50% ausgestellt. Selbst Rückfahrkarten nach England geniessen ähnliche Vorzüge.

In den Vereinigten Staaten werden Sandwiches teurer!

(K. K. K.) Aus New York wird uns berichtet, dass zum ersten Male seit dem Weltkrieg von den Restaurateuren eine Preiserhöhung für 43 verschiedene Sorten von Sandwiches, nämlich von 5 auf 6 Cents, vorgenommen wurde. Der Besitzer der Famous Max's Restaurants, Louis X. Garfunkel, erklärt, seit 1914 seien die Anschaffungspreise um rund 61% gestiegen und zeigten Tendenz zu weiterer Steigerung.

Kleine Totentafel

Basel. Am 13. Dezember starb in seinem Altersitz in der Neuen Welt bei Basel das frühere Mitglied S. H. V., Herr Oskar Türke, langjähriger Wirt und Besitzer des alten Hotel Basler Hof in Kleinbasel. Herr Türke war s. Zt. Vertrauensmann des Wirtvereins Basel und Vertreter des Gastgewerbes im Grossen Rat, der sich der Interessen auch der Hotellerie jeweils mit Eifer und Nachdruck annahm. Wenn wir nicht irren, war er auch der geistige Initiator des Gedankens der Schaffung der Schweizer Mustermesse, die heute ihre Existenzberechtigung voll und ganz erwiesen hat und sich zum Wohle von Handel, Industrie und Gewerbe vorbildlich betätigt.

Vermischtes

Die Margarine in Norwegen.

Wie in England, Dänemark, Holland und Schweden, so hat auch in Norwegen die Margarine im Konsum grosse Beachtung und Anerkennung gefunden. Der Verbrauch an Margarine ist auch in diesem Land heute grösser als derjenige in Butter. Während Norwegen im Jahre 1903 pro Kopf der Bevölkerung noch 8,15 kg Margarine verbrauchte, stieg die Konsumziffer bis 1925 auf mehr als das Doppelte, nämlich auf 17 kg pro Kopf. — Wie der Verbrauch, so ist auch die Inlandsproduktion Norwegens immer höher gestiegen, sodass die Margarine-Industrie daselbst zu grosser Blüte gelangte. Während 1903 nur 194,237 q produziert wurden, waren es 1913 schon 273,750 und 1925 sogar 443,623 q, sodass die Verdoppelung gegenüber der Vorkriegszeit bereits erreicht ist. — Bemerkenswert mag noch sein, dass in Norwegen seit dem Weltkriege eine rasche und bedeutende Zunahme in der Verarbeitung pflanzlicher Fette Platz gegriffen hat. 1920 waren von einer Gesamtzerzeugung von 327,776 q Margarine 129,749 q aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt, 1925 von einer Gesamtzerzeugung von 443,623 q schon 271,914 q vegetabilischen Ursprungs.

Lustige Ecke

Aus dem Fremdenbuch. Der verstorbene Berliner Bankier Geheimer Kommerzienrat P. reiste stets in Begleitung seines Arztes Dr. Marcuse. In Dresden angelangt, schrieb er ins Fremdenbuch des Hotels Bellevue: „Bankier Josef P. aus Berlin mit seinem Arzt.“ Dies verdröss den Leibarzt ein wenig, und als das Paar nach wenigen Tagen in einem böhmischen Bade anlangte, stand in der Kurliste: „Doktor Marcuse aus Berlin mit seinem Bankier.“

DAS VORNEHME HOTEL

RATIONALISIERTE SEINEN BETRIEB DURCH
EINE ZWECKMÄSSIGE

TELEPHON
UND
LICHTRUFANLAGE

THE RITZ-HOTEL, LTD., PARIS
THE CATHAY-HOTEL, SHANGHAI
HOTEL SANATORIUM DU CHAMOUSSAIRE, LEYSIN
HOTEL BEAU-SÉJOUR, LAUSANNE u. a.

HABEN IM LETZTEN MONAT IHRE
INSTALLATIONEN DER

AUTOPHON A. G.
SOLOTHURN

ÜBERTRAGEN

RENAUD FRERES

Comestibles - Vins fins

Poissons - Volaille
Gibier - Conserves

Vins fins - Liqueurs - Champagnes

Prix spéciaux pour hôtels

Zürich **BALE** St. Moritz

Inserieren Ihr Gewinn

DAS
GUTE BETT

DIE BESTE EMPFEHLUNG

Es soll aus prima Material
sorgfältig und fachgemäss
gearbeitet sein

Matratzen und Federzeug
aus unseren Ateliers bieten
Ihnen Gewähr für grosse
Dauerhaftigkeit. — Verlangen
Sie unsere Muster u. Kosten-
voranschlag. Franko Liefere-
rung nach der ganzen Schweiz

GESLER & Co
BETTWAREN - BASEL I
GERBERGASSE 55



Un petit déjeuner

dont vos hôtes conserveront un excellent souvenir?
C'est avec le

chocolat en poudre

ou le cacao Cailleur que vous l'obtiendrez. Fruits d'une
expérience plus que centenaire, ces produits sont fabri-
qués avec des fèves extra-fines et sont d'une qualité
toujours égale. Exigez donc partout la marque

Cailleur

Wir danken unserer geschätzten Kundschaft
für das uns im laufenden Jahre entgegenge-
brachte Zutraten und anbieten ihr zu
den bevorstehenden Festtagen die besten
Glückwünsche.

VASA A. G. ZÜRICH

Inserieren bringt Gewinn!

Schön weisser
la. Marzipan
empfehlenswert
für Hotel-Pâtisseries
in Ballen zu 5 Kilo
Fr. 4.20 per Kilo.
Paul Haller
Konditorei u. Marzipan-
Fabrikation
Reinach (Aargau).

Spezialgeschäft für Hotels und Restaurants
LUDWIG & GAFFNER
BERN - SPIEZ
Comestibles • Delikatessen • Konserven
Kolonialwaren • Kaffee-Rösterei
Man verlange unsere wöchentlichen Comestibles-Preislisten

Avis à nos lecteurs

A cause des fêtes de Noël et de saint Etienne, notre prochain numéro ne pourra être expédié que le vendredi 28 décembre, au lieu du mercredi comme d'habitude.

Nous prions nos annonceurs, nos abonnés et nos lecteurs en général de bien vouloir prendre note de cette modification dans le service du journal.

La rédaction et l'administration de „Revue Suisse des Hôtels“.

Avis aux Sociétaires

Directives

pour la répartition des pourboires et des pourcentages de service.

Une nouvelle édition de ces directives, augmentée de commentaires et de remarques diverses, vient de paraître. On peut se procurer cet opuscule à notre Bureau central à Bâle au prix de 30 centimes l'exemplaire. Le montant de la commande peut être envoyé en timbres-poste. Pour les expéditions contre remboursement, il y aura à payer en plus 20 centimes comme frais de port.

Le Bureau central de la S. S. H.

Nouvelles de la Société

Ecole professionnelle de Cour-Lausanne

(Communiqué.)

La Commission scolaire de l'Ecole professionnelle de la S. S. H. s'est réunie à l'Ecole hôtelière, à Cour-Lausanne, le lundi 10 décembre, sous la présidence de M. Ch.-Fr. Buttica, président. Tous les membres étaient présents, sauf M. le Dr. H. Seiler, président central de la S. S. H., et M. F. Eggmann, de Berne.

Après avoir procédé à une visite du nouveau bâtiment, dont les travaux sont à peu près terminés, la Commission a entendu un exposé du président sur le coût des constructions. Malgré de grandes améliorations apportées aux transformations, malgré surtout une augmentation du nombre des lits pour professeurs et les élèves, les dépenses restent dans les limites du crédit alloué de 180,000 francs.

M. Bertsch, directeur de l'Ecole, a ensuite présenté un rapport sur la marche de l'année scolaire actuelle, qui est des plus satisfaisantes. Les cours ont commencé le 29 octobre 1928, avec 72 inscriptions au Cours professionnel et 14 au Cours de cuisine; c'est le maximum que l'on puisse recevoir.

Etant donné le grand nombre de demandes qui parviennent continuellement et qui ne peuvent être acceptées, et en attendant la réouverture des Cours supérieurs de six mois résolue par la dernière Assemblée des délégués, la Commission scolaire a décidé l'organisation, à titre d'essai, d'un cours spécialement destiné aux jeunes hôteliers et aux employés supérieurs. Ce cours aurait une durée de quatre semaines entre saisons. Le programme d'enseignement comprendrait les branches principales suivantes:

Economie hôtelière, comptabilité, connaissance des marchandises, calcul des prix de revient de cuisine, géographie touristique, œnologie, responsabilité civile et assurances, contrats divers, hygiène.

La date d'ouverture de ces cours et les conditions d'admission seront communiquées ultérieurement.

Souhaits de nouvelle année 1929

Les sommes provenant des dons effectués en remplacement des vœux traditionnels échangés au nouvel an sont versées, suivant décision de la Société, au

Fonds de secours

créé pour l'assistance de membres de la S. S. H. tombés dans la gêne. Les dons, importants ou modestes, sont reçus avec reconnaissance. Prière de les envoyer à notre Bureau central à Bâle, compte de chèques postaux V 85, en indiquant la destination du montant et l'adresse du donateur.

Commission professionnelle suisse pour l'hôtellerie

Le 3 décembre a eu lieu à Bâle, sous la présidence de M. O. Stocker, la 4^{me} assemblée de la Commission paritaire professionnelle suisse pour l'hôtellerie. Les délibérations, qui n'ont pas duré moins de quatre heures et demie, ont montré la ferme volonté de tous les délégués de mener à bonne fin l'œuvre si heureusement commencée de l'amélioration de la formation professionnelle dans l'industrie des hôtels et des restaurants.

Le président a constaté que toutes les organisations des patrons et des employés représentés dans la commission ont accepté sans modifications les projets de programmes et de règlements d'apprentissage et d'examen pour les cuisiniers et les sommeliers.

Le projet élaboré par la sous-commission technique pour l'organisation du travail qui reste à accomplir a été approuvé. On créera à cet effet huit secrétariats régionaux et autant de commissions professionnelles régionales, qui se tiendront à la disposition des offices cantonaux d'apprentissages et des organes chargés des examens d'apprentis. Les propositions relatives à la composition des commissions professionnelles régionales ont été renvoyées à la sous-commission technique.

L'assemblée a examiné enfin le projet de la sous-commission pour l'établissement du contrat-type d'apprentissage dans l'hôtellerie. Les décisions prises se tiennent dans le cadre du contrat élaboré par la Commission suisse des apprentissages.

Traité du service de table dans l'hôtellerie et le café-restaurant

Sous ce titre, M. Jules Klopfenstein, maître d'hôtel, membre de la Commission paritaire suisse pour les apprentissages dans les hôtels et les restaurants, a rédigé et édité lui-même un ouvrage qui lui fait grand honneur et qui constitue un réel enrichissement de notre littérature professionnelle hôtelière.

Il faut féliciter l'auteur, tout d'abord, pour la parfaite clarté de ses explications et pour la manière excellente dont il a conçu et rédigé son beau travail. Si l'élaboration du texte a été particulièrement soignée, l'exécution technique ne l'est pas moins. L'ouvrage, richement relié, est un superbe volume in-octavo d'environ 200 pages, imprimé sur papier vergé, avec 30 illustrations hors texte.

Dans sa préface, après avoir démontré l'actualité du problème de l'instruction professionnelle hôtelière, M. Klopfenstein constate qu'il a été frappé depuis plusieurs années par une lacune étrange pour un pays hôtelier comme la Suisse: l'absence totale d'un traité sur le service de table, écrit dans le but de faciliter l'enseignement dans les écoles spéciales et les cours professionnels et de donner de bons conseils aux jeunes gens qui

sont déjà entrés dans la pratique. L'auteur fait observer qu'il a dû par conséquent innover complètement et que sa tâche a été d'autant plus difficile que l'expérience était son seul guide, faute de pouvoir consulter un ouvrage antérieur. Il a voulu néanmoins s'efforcer d'offrir aux jeunes gens choisissant une carrière un moyen de se rendre exactement compte, d'avance, de ce qu'est la profession du service de table dans les restaurants et les hôtels; il a voulu aussi venir en aide aux familles et à tous ceux qui s'occupent d'orientation professionnelle en les renseignant sur les exigences et les conditions de la profession de sommelier; enfin il s'estimerait heureux si le personnel du service qui a encore des progrès à réaliser pour atteindre les grades supérieurs de la hiérarchie hôtelière pouvait trouver dans son livre un adjuvant utile.

Les éloges décernés à l'auteur par de nombreuses personnalités de l'industrie des hôtels et des restaurants, par des maîtres d'hôtel de nos plus renommés établissements comme par la presse professionnelle prouvent l'intérêt que le volume a suscité dès son apparition.

L'ouvrage est divisé en deux parties.

La première est consacrée au service dans les restaurants et cafés. Elle comprend cinq chapitres traitant de la réception du client, de la tenue et de la propreté, des soins à apporter à la manipulation et au service des diverses boissons, des règles à observer dans le service des repas et dans les services accessoires (cigares, jeux, journaux, contrôle de caisse, relations avec le buffet, décoration, nettoyage, etc.); elle se termine par des considérations judicieuses sur la discipline du sommelier envers soi-même, envers son patron et envers le client.

La seconde partie, beaucoup plus longue, est réservée au service à l'hôtel.

Le premier chapitre définit avec précision les diverses fonctions de la hiérarchie hôtelière du service: le maître d'hôtel, le traicheur, le chef de hall, le chef d'étage, le chef de rang, le commis.

Puis l'auteur expose les principes et les caractéristiques du service à la française, à l'anglaise, à la russe et des services exceptionnels; il traite les questions relatives à la table d'hôte, au service du thé, du café, du lunch-provisions, ainsi qu'à la décoration de la table.

Viennent ensuite des explications sur la composition des menus.

Le chapitre IV, consacré tout entier au service des boissons, constitue lui aussi une documentation intéressante et sûre qui sera de la plus grande utilité.

Nous passons maintenant à la technique du service, aux règles de la bonne tenue, aux bons et notes du restaurant et aux soins à donner au matériel: travaux de propreté dans le restaurant et la salle à manger; entretien de l'argenterie, des couteaux, des réchauds, de la verrerie, de la vaisselle et du linge.

Le chapitre IX^{me} et dernier, traitant de l'importance de l'hygiène, mérite d'être signalé particulièrement à l'attention de tous les sommeliers, tant il est justement pensé et élégamment exposé.

Un spécialiste connu, M. Emile Schweger, maître d'hôtel au Beau-Rivage Palace d'Ouchy, écrit dans une étude sur le beau livre de son collègue M. Klopfenstein: «Nous ne pouvons faire des critiques à cet ouvrage, qui représente un magnifique effort, une somme de labeur qui nous laisse confondu et qui dénote un talent auquel nous devons rendre hommage. Nous souhaitons que tout le personnel sommelier de nos hôtels fasse son profit — puisque enfin il est là — du livre indispensable qui traite du service de table avec l'art consommé et l'amour de sa profession qu'y a mis son auteur.»

M. F. Stähli, maître d'hôtel à Interlaken, président central de la Société suisse du personnel sommelier, dit de son côté: «Ce volume sera d'un précieux appui pour les jeunes et aidera à leur formation professionnelle, s'ils s'appliquent à suivre les judicieux conseils et les directions qu'il contient. Il sera aussi susceptible de donner des idées intéressantes au personnel qualifié. Nos directeurs ou propriétaires d'établissements y pourront puiser toutes les indications nécessaires pour assurer un bon service.»

Selon M. J. Riek, maître d'hôtel aux Trois-Rois, à Bâle, l'ouvrage de M. Klopfenstein doit être dans les mains de toute personne appelée à s'occuper du service de table. Il est aussi instructif pour l'hôtelier que pour le cafetier, pour le maître d'hôtel que pour la fille de salle ou l'apprenti.»

Citons encore, pour terminer, M. A. Meng-Marti, à Vevey, président de la Société vaudoise des cafetiers: «Si ce traité est d'une grande utilité pour le personnel, il est en même temps un excellent conseiller pour tout restaurateur ou hôtelier qui — pour une raison ou une autre — n'a pu acquérir, par une pratique suffisante, les connaissances approfondies du service. Pourtant, avec des mets bien préparés et des vins de qualité, le service est le facteur le plus important pour satisfaire et s'attacher la clientèle.»

Nous nous joignons avec plaisir à ces clogieuses appréciations et nous souhaitons à l'ouvrage de M. Klopfenstein le succès complet qu'il mérite. Nous le signalons en tout cas comme pratique et beau cadeau de Noël.*

Mg.

L'utilisation de notre bétail de boucherie

Le 4 décembre a eu lieu à Berne une importante conférence de représentants de la Société suisse des hôteliers, de l'Association suisse des maîtres bouchers et de la Commission pour l'utilisation du bétail de boucherie indigène. L'hôtellerie avait délégué à la conférence M. le Dr. H. Seiler, à Zermatt, président central de la S. S. H., M. Th. Wirth à Interlaken, M. W. Döpfner à Lucerne et M. le directeur Dr. M. Riesen à Bâle. La boucherie s'était fait représenter par MM. E. Bürki à Thoun, A. Niklaus à Bienne, Th. Bircher à Zurich, Dr. Böppli à Zurich et J. Gensche à Schwyz. Les producteurs avaient comme porte-parole M. le colonel Fehr, Karthaus-Ittingen, M. le conseiller national Stähli à Berne, M. Blanc à Lausanne et M. le Dr. Howald à Brugg. Le chef de l'Office vétérinaire fédéral, M. le professeur Bürgi, assistait également aux délibérations.

Le but de la conférence était de procéder à un échange de vues sur les moyens de développer dans l'hôtellerie la consommation des divers produits indigènes de la boucherie, la charcuterie y comprise, et sur diverses autres questions connexes.

L'assemblée était présidée par M. le colonel Fehr. Dans son allocution d'ouverture, il souligna que depuis sa création au printemps dernier la Commission pour l'utilisation du bétail de boucherie fait

*) Chez l'auteur, Chemin du Crêt 2, Lausanne.

de louables efforts en vue de l'engagement de pourparlers entre les groupements économiques intéressés, afin d'aplanir certaines divergences et de dissiper divers malentendus. Ces travaux préparatoires ont démontré la nécessité d'une loyale collaboration entre ces différents groupements.

M. le Dr. Seiler déclare que l'hôtellerie a tout avantage à participer à des délibérations communes avec les éleveurs et avec le commerce de la boucherie. L'hôtellerie suisse se place nettement sur le terrain national partout où cela lui est possible. Mais il ne faut pas oublier que sa clientèle est internationale et demande une cuisine basée également sur des principes internationaux. Il lui serait bien difficile par conséquent de s'en tenir exclusivement aux préparations culinaires spéciales au pays. D'autre part, l'industrie hôtelière doit absolument pouvoir compter sur des marchandises de qualité.

M. Bürki constate que les bouchers, de leur côté, voient avec plaisir s'entamer des pourparlers. La boucherie a de gros intérêts engagés dans l'industrie hôtelière. Mais elle doit faire en sorte de pouvoir débiter les animaux entiers et non pas seulement les morceaux de choix. La cuisine d'hôtel, évidemment, doit être appropriée aux exigences des clients; cependant il semble qu'il devrait lui être possible de tenir compte dans une plus large mesure des vœux de la boucherie.

M. le Dr. Böppli fait observer qu'à l'étranger on n'est pas si empressé à se plier à tous les caprices des consommateurs et que d'autre part les étrangers consomment volontiers chez nous nos plats nationaux et régionaux.

M. le Dr. Riessen répond qu'à l'étranger le mouvement touristique a proportionnellement moins d'importance qu'en Suisse, ce qui laisse à l'hôtellerie une plus grande liberté d'action. A la Riviera et sur les plages de la Manche, on trouve la même cuisine que dans nos principaux centres de tourisme. Des difficultés proviennent aussi du fait que tous nos chefs de cuisine ne sont pas aptes à préparer nos plats régionaux.

Selon M. Wirth, les produits suisses, s'ils répondent aux exigences, trouvent un facile écoulement; mais dans les moments de grande affluence ces produits ne se trouvent pas toujours en suffisance.

M. le Dr. Seiler propose l'organisation d'un concours ouvert aux chefs de cuisine en vue d'obtenir de 30 à 60 menus de lunch et de dîner comprenant en plus grande proportion des produits de l'élevage indigène.

M. Döpfner souligne que l'hôtellerie suisse, surtout pendant la saison, est obligée encore d'occuper beaucoup de chefs étrangers ignorant nos spécialités suisses, ce qui n'est pas sans influence sur la composition des menus. Les prix de notre viande de boucherie sont élevés comparativement aux prix pratiqués à l'étranger. Enfin, on constate partout actuellement un recul général dans la consommation de la viande. On servait couramment deux plats de viande par repas avant la guerre; les menus n'en comportent plus qu'un maintenant, à l'étranger aussi bien qu'en Suisse.

M. Bürki estime que les hôteliers se laissent trop souvent diriger par les chefs, qui trouvent plus commode d'utiliser seulement du roastbeef, du filet ou du carré de veau.

M. Gensch attire l'attention sur le fait que l'on ne reçoit plus dans les hôtels de la Suisse du bœuf bouilli, alors qu'en Italie on en sert fréquemment comme plat extra. Il recommande l'organisation de cours pour développer la connaissance des viandes.

M. le Dr. Howald approuve l'idée d'intéresser par un concours les chefs de cuisine à la question du développement de l'utilisation des produits indigènes; c'est là un excellent moyen d'arriver à des résultats pratiques.

On examine ensuite comment il serait possible d'obtenir un écoulement plus rationnel de tous les produits de la boucherie, y compris ceux qui ne rentrent pas dans la première qualité. La boucherie-charcuterie pourrait notamment perfectionner la fabrication des saucisses et des conserves.

M. le Dr. Seiler insiste sur le fait que l'hôtellerie peut employer tout ce qui est de première qualité et qui peut être livré d'une manière régulière et uniforme. Des essais d'innovations pourraient être tentés par la boucherie. M. Döpfner suggère le développement de l'utilisation de la charcuterie indigène dans la préparation des hors-d'œuvre.

Après une discussion sur l'emploi de la viande congelée dans l'hôtellerie, sur la préférence à donner aux boucheries locales, sur l'utilisation des parties moins recherchées des animaux de boucherie, sur l'abatage dans les hôtels, sur la manière d'employer plus rationnellement les graisses, enfin sur les moyens d'empêcher une augmentation de la consommation de la volaille et du poisson au détriment de celle de nos produits indigènes, notamment du veau, M. le Dr. Riessen attire l'attention sur l'abus des crédits, qui recommence à se manifester et qui présente, ainsi qu'on l'a constaté autrefois, de multiples dangers.

Comme on le voit, cet échange de vues n'était pas inutile. Il faut retenir tout particulièrement la décision d'étudier de près l'ouverture d'un concours propre à donner des indications pratiques pour le développement de la consommation des produits de l'élevage indigène dans l'hôtellerie suisse. Une autre décision importante est celle d'échanger des renseignements entre les divers groupements économiques intéressés sur les moyens à prendre pour tirer un meilleur parti de nos animaux de boucherie.

Les délibérations ont prouvé que de tous les côtés on est animé des intentions les plus loyales et les plus conciliantes. Maintenant que le premier contact a été pris, on peut s'attendre à ce que les heureux rapports ainsi entamés se resserrent et aboutissent à des résultats tangibles. Les paysans, les bouchers et les hôteliers y trouveront tous leur profit. Pour notre part, en tout cas, nous ne manquerons pas de témoigner de notre bonne volonté dans la recherche de solutions avantageuses pour notre économie nationale.

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

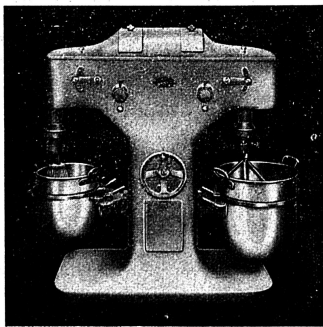
(Suite et fin.)

Venons-en au thé. Il se prend à la mode anglaise autour de 5 heures. Il est préparé par la maîtresse de maison, devant les hôtes, à la table même. Le thé n'est pas retiré de la théière et le fameux œuf n'est pas nécessaire si celle-ci est pourvue d'un goulot à tamis. L'eau bouillante est à la disposition de chacun pour qu'il puisse tempérer son thé selon son goût. Il va sans dire qu'on boit dans des tasses et qu'on mange, modérément, des toasts, de la pâtisserie légère, salée ou sucrée, des petites pièces plutôt que de gros gâteaux. On offre deux ou trois fois de remplir les tasses vides.

Voilà le système idéal ou, si vous voulez, la théorie du thé. La pratique est souvent fort différente. On ne sert dans bien des confiseries, notamment en Allemagne, que du thé en verre, donc à la russe, mais sans citron, avec un peu de lait, plutôt froid, et le thé dans une espèce de cuiller fermée qu'on enlève à volonté. Ce système a l'inconvénient d'empêcher le thé de se refroidir; le verre est parfois intenable. Il vous offre en outre une trop petite quantité. L'Allemand y verse habituellement tout le lait dont il dispose, ce qui enlève tout arôme à un thé généralement déjà trop faible. D'autres hôtels ou restaurants vous offrent le thé en tasses et en théières, mais en en retirant les feuilles. D'autres les laissent, mais omettent de vous donner de l'eau chaude à côté et, sur demande, vous en portent dans un pot minuscule. D'autres enfin, en France surtout, vous offrent du lait chaud ou bouilli froid. L'ami et le connaisseur du thé frémit à ces perspectives de dégustation.

L'Allemand ne prend guère de thé à 4 ou 5 heures. Il le prend parfois après souper. Dans certaines régions, inviter quelqu'un au thé, c'est l'inviter à un souper froid: viande froide, salade, fromage, dessert et thé. D'autres Allemands prennent le thé après le souper, au salon, à la place du café noir (crème ou liqueurs), que dans les

Neueste, doppelte und kombinierbare
**UNIVERSAL-
KÜCHENMASCHINE**
System „Hofmann“



Type U. K. 2

mit rostfreien Kesseln von 50 bzw. 20 Litern Fassung. Type U. K. 1 mit Kesseln von 80, 45 und 20 Litern, je mit eingebautem Elektromotor, automatische Schmierung, mit je 2 bis 4 Aufsatzteilen für die auswechselbaren Zusatzapparate, wie Fleischhackmaschine, Reib- und Schneidemaschine, Püschermaschine, Kaffeemühle usw.

ALBERT HOFMANN, ZÜRICH
Dufourstr. 32 Tel.: Limmat 29.35 Telegr.-Adr.: Hofmaschin



Bestellen Sie

**Tafel- und Koch-
butter, Rahm
Käse**

bei

**Fuchs & Co., Molkerei
Rorschach**

Dewar's

WHITE LABEL

THE WHISKY OF DISTINCTION

Agents Généraux pour la Suisse:

JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., GALE

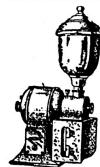
„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!



Rideaux et étoffes
tapis et couvre-lits

Emil Eigenmann
Téléphone 4057
St-Gall

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



Mocca-Kaffeemühle

Otto Benz, Zürich 7

Casinostr. 41

Mühlen für Transmissionsantrieb

Mühlen für Café turc

Kaffee-Röstmaschinen

Aufschmittschneidemaschinen

Goldene Medaille

Gastwirts-gewerbeausstellung Zürich 1927

ROHRMÖBEL

CUENIN-HÜNI & Co.
ROHRMÖBEL-FABRIK
KIRCHBERG (St. Gallen)
F. H. BRUGG (A. G.)
Reich illust. Katalog zu Diensten

Argent. Gefrierfleisch

Bestgeeignet für Winterkurorte und Sporthotels

**Ia. 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

Unser neues Economat- oder Tagesausgabenbuch

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

KOCH & UTINGER, CHUR

Schweizerische Teppichfabrik, Ennenda (Glarus)



Verlangen Sie

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

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

Ein Versuch wird
Sie überzeugen

pays latins on voit apparaître après le repas du soir comme après celui de midi. Les hôtels suisses, pour satisfaire les goûts divergents de leur clientèle, donnent souvent la même forme à ces deux repas et laissent à leurs hôtes le soin de les appeler déjeuner, dîner ou souper, à leur guise.

La Suisse a donc un système à elle de servir le thé ou le café qui est certainement supérieur à ce qui se voit, pour le thé en France, en Italie et en Allemagne, pour le café du moins en Allemagne. Les pays anglo-saxons sont, pour ces deux boissons, des modèles du genre et le café ne laisse rien à désirer en France et en Italie.

Une spécialité helvétique cependant est la confiserie-pâtisserie, où l'on sert au public du chocolat, du café et du thé. Elle a un succès énorme et grandissant auprès de la clientèle indigène et surtout étrangère, en sorte que de grands hôtels s'adjoignent, pour leur plus grand avantage, des établissements de ce genre et attirent, de ce fait, la clientèle de l'hôtel en même temps que la population de l'endroit, ou les étrangers demeurant dans d'autres hôtels et pensions.

Seulement, nos confiseries-pâtisseries suisses présentent des phénomènes de décadence et c'est à cela que j'en veux venir! Leur existence est menacée par une institution nouvelle et que nous jugeons nettement inférieure, le *café-confiserie*, de modèle allemand. Quelle est la différence? D'abord, la permission de fumer, souvent et heureusement refusée dans les confiseries. Puisque les deux sexes fument aujourd'hui abondamment, c'est une des raisons du succès des *Café-Konditorei*. Ensuite, on sert des boissons alcooliques et même de petits repas: soupe, omelette, de la viande même, pour attirer la clientèle entre midi et 3 heures. Mais — c'est là le grand défaut — il n'y a plus de pâtisserie ni de boulangerie. Cette marchandise est achetée par le cafetier et il sert les pièces, disposées sur des plateaux, à choix aux hôtes attablés. Le plateau, porté par le sommelier, voyage d'une table à l'autre, copieusement enfilé et entouré d'un nuage de vapeurs bleues. Il va sans dire qu'il y a des journaux, de la musique et, de ce fait, des clients qui y passent plusieurs

heures à la file. Ce type de *café-confiserie* menace de supplanter la *confiserie-pâtisserie*, ou plutôt cette dernière se transforme en café-confiserie, car elle y voit son avantage. Nous regrettons cette métamorphose, que nous estimons être un recul plutôt qu'un progrès. Evidemment il faut essayer de tenir compte des goûts les plus divers. Mais n'y aurait-il pas moyen d'arriver à une coexistence de ces deux types et à une séparation plus nette de ce qui, aujourd'hui, est souvent confondu?

D'un côté, on aurait les cafés-confiseries qui ont la patente pour le débit des boissons alcooliques, qui servent de petits repas à midi et le soir et qui accordent une entière liberté de fumer. Mais ils seraient dépourvus d'une boulangerie-pâtisserie, sauf dans les hôtels ayant leurs propres pâtisseries. De l'autre, on aurait les confiseries-pâtisseries, avec ou sans boulangeries, offrant le thé, le café, le chocolat, vendant au besoin aussi ces marchandises, mais qui n'offrent pas de repas, qui renoncent à la musique et qui pratiquent strictement la défense de fumer. Ainsi chacun irait du côté où il se sent attiré par ses goûts et ses besoins, et il y trouverait ce qu'il lui faut.

Evitons donc la confusion; ne ravalons pas nos belles et fines confiseries-pâtisseries (où maintes fois les diplomates étrangers ont conclu chez nous des arrangements dépassant en importance les décisions autour des tables vertes!) en vulgaires cafés-concerts et n'imitons pas des moeurs étrangères qui ne valent pas des traditions créées depuis longtemps chez nous et qui satisfont pleinement la clientèle éduquée et fine. Que nos hôtels et nos magasins ne lâchent pas la proie pour l'ombre et prennent garde de ne pas perdre des hôtes de marque et de qualité, à force de vouloir satisfaire des goûts plus vulgaires et des besoins plus grossiers!

E. P.-L.

L'hôtel des Trois-Rois, à Bâle. Autour de M. H. Haefeli, ancien président central, étaient réunis quelques membres du comité de la S. S. H., M. Wirth, vice-président; central: MM. Döpfner, Dietschy et Golden-Morlock, M. le directeur et le personnel du Bureau central, de l'Hôtel-Bureau et du Contrôle des prix. La modeste manifestation avait deux buts: M. Haefeli voulait prendre officiellement congé de ses collaborateurs du Bureau central et il s'agissait de célébrer un jubilé, le 20e anniversaire de l'entrée au service de la Société de Mlle Rosa Müller, notre dévouée et méritante secrétaire pour les abonnements à l'Hôtel-Revue et pour la vente des imprimés et médailles.

La soirée débuta par un repas, excellentement préparé et servi par le personnel distingué des Trois-Rois. Il fut agrémenté naturellement de divers discours prononcés à la bonne franquette. C'est dire dans les savoureux dialectes de nos cantons de langue allemande.

M. Haefeli, le premier orateur en sa qualité d'Amphitryon, souhaita aimablement la bienvenue à ses invités. Il rappela les principaux événements survenus pendant sa période présidentielle et se félicita des bons rapports qu'il a entretenus avec MM. les directeurs Kurer et Riesen comme avec les fonctionnaires du Bureau central. Il exprime l'espoir que notre Bureau pourra enfin être logé dans un immeuble de la Société, sans être exposé plus longtemps à des déménagements désagréables. Il remercie chaleureusement le personnel de sa fidèle collaboration et compte sur le même consciencieux accomplissement du devoir avec son successeur à la présidence.

En lieu et place de M. le président central, Dr. H. Seiler, retenu par des affaires urgentes, M. Wirth, vice-président central, prend à son tour la parole. Il remercie en termes chaleureux M. Haefeli pour le dévouement, l'abnégation et la compétence avec lesquels il s'est acquitté de sa tâche présidentielle dans une période particulièrement difficile. Ses collègues du comité central ont toujours admiré la manière à la fois courtoise et énergique dont l'ancien président s'est acquitté d'une mission rendue pendant un certain temps très lourde du fait de la maladie et de la mort de M. le directeur Kurer. Puis l'orateur félicite cordialement la jubilaire, Mlle Rosa Müller, en la remerciant au nom du comité central et de tous les membres de la société pour ses vingt années de travail modeste. Comme témoignage de satisfaction de ses supérieurs, il lui remet un magnifique bouquet de roses avec un cadeau, en lui souhaitant de pouvoir longtemps encore continuer à se rendre utile dans sa sphère d'activité.

Au nom du Bureau central, M. le directeur Dr. Riesen remercie M. Haefeli de l'invitation à cette soirée. Il souligne la bienveillance que l'ancien président central a toujours manifestée à l'égard du Bureau central et de son personnel, notamment en ce qui concerne la prochaine assurance-vieillesse, qui lui a toujours tenu à cœur. L'orateur est heureux de la bonne harmonie qui règne dans les rapports du comité avec le Bureau central et il se félicite d'avoir trouvé à Bâle de consciencieux et dévoués collaborateurs. Il porte son toast à M. Haefeli.

à la Société suisse des hôteliers et à la jubilaire, Mlle Rosa Müller.

Cette dernière remercie en termes émus les autorités de la Société, dont elle s'efforce comme auparavant de mériter la pleine confiance. On entend encore M. Matti, rédacteur, qui exprime la reconnaissance du personnel pour l'invitation à cette soirée familière, marquée de bienveillance qui est un précieux encouragement, ainsi que M. Dietschy (Rheinfelden), qui parle également en faveur de l'acquisition d'un home définitif pour le Bureau central.

Puis c'est la partie récréative, qui débute par la présentation très réussie du film hôtelier de la Saffa, «La femme à l'hôtel». Et les productions se suivent, d'autant plus intéressantes qu'elles sont improvisées; ce sont des anecdotes qui font éclater des fusées de rire, des déclamations, des productions de musique et de chant, le tout encadrant, naturellement, les évolutions d'un bal en miniature.

Cette délicieuse soirée, en tous points réussie, laissera à tous les participants le meilleur souvenir. Le personnel du Bureau central exprime ici sa vive gratitude à M. l'ancien président central Haefeli pour les heures de bienfaisant dévouement qu'il lui a permis de goûter à cette occasion.

Pour le tourisme neuchâtelois

L'Assemblée générale de la Société des bureaux officiels de renseignements du canton de Neuchâtel a eu lieu le 6 décembre à Auvier. Elle a procédé au renouvellement triennal du comité et liquidé rapidement les affaires administratives.

Le rapport de gestion constate que les dépenses de publicité ont dépassé sensiblement le montant prévu au budget et ont nécessité un prélèvement sur le fonds de réserve. La propagande en faveur du canton de Neuchâtel est du reste le but essentiel de la Société et les résultats obtenus depuis qu'elle a été intensifiée sont très encourageants. C'est ainsi que, pendant les dix premiers mois de 1928, on a délivré à la frontière neuchâteloise 1042 cartes d'entrée provisoire de cinq jours pour automobiles, soit 300 de plus que pendant toute l'année 1927.

En dehors des dépenses régulières pour la publicité proprement dite, le comité a fait paraître deux vignettes sur les cartes postales officielles de l'Administration des postes. Il a réservé deux pages, avec vues neuchâteloises en couleurs, dans le dernier album de luxe édité par l'Union romande du tourisme et une page dans la nouvelle brochure de l'agence des C. F. F. à Paris. Il a collaboré à la préparation et à la diffusion des nouveaux dépliants de l'Association pour le développement économique de Neuchâtel, de la plaquette: «Le canton de Neuchâtel en automobile, 12 itinéraires», éditée par l'Automobile-Club, et de la brochure, élaborée par la gare de Neuchâtel, qui indique les prix des billets de toutes catégories avec de nombreux itinéraires utilisant les chemins de fer et qui

Une soirée

Une petite fête intime, toute empreinte d'un côté de cordialité bienveillante, de l'autre de reconnaissance joyeuse, a eu lieu le soir du 12 décembre dans l'une des belles salles de

Forellen

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

Adolf Groppe & Cie.

Telephon 60 - Telegrammadresse: Forellenzucht Beste Bahnverbindungen nach allen Richtungen

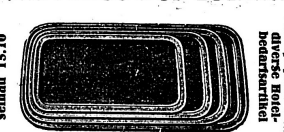
„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

SPEZIALSEIFE

SPEZIALSEIFENSPAENE
SPEZIALSEIFENMEHL
mit SAEMER- u. TERPENTIN-Gehalt sind milbetroffen
- Prima Referenzen, höchste Auszeichnungen. - Man verlange Offerten
CHEMISCHE FABRIK STALDEN
(Emmental)

RIVINIUS

H. RIVINIUS & CO ZUERICH



„Universal“ Steppdecken

sind unentbehrlich
Daunen- u. Wollsteppdecken jeden Genres, auch in Licht- und waschgediegenen Zimmer-Ausstattung.
„UNIVERSAL“-STEPPEDECKENFABRIK BURGDORF A.G. in BURGDORF
Plumaux-Umänderungen und Reparaturen rasch und billig

DRY GIN



Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Chalumeaux, Zahnstocher
Champagner Quirl:
„The Mossers“

empfehlen
Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Küchen-Gläser, Geschirrtücher

Teller und Halbteller, alles mit eingewebener Schrift, garant. waschecht, nicht teuer als Stempeln. Billige Preise.

Müller & Co.
Leinenweber
Langenthal



COGNAC MARTELL

Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis DEUX SIÈCLES



ROTHRISTER ROHRMÖBEL

OTTO WEBERS WFF, ROTHRIEST (AARG.)

VINS FRANÇAIS
BLANK & Co
IMPORTATEURS
VEVEY
SPÉCIALITÉ:
Château-neuf-du-Pape authentique



Hotelangestellte
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.

Mäuse, Ratten,
Wanzen
und Schabenkäufer etc.
Die Vernichtung besorgt Ihnen prompt, ohne Betriebsstörung, Spezial-Fachmann. Beside Referenzen. Anfragen an Postfach K. 18369 Olten Stadt oder Tel. No. 975.

Seltene Gelegenheit!
Im Kanton Bern ist per sofort zu verkaufen ein alt bekanntes, flott möbliertes

Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft, mit 45 Betten, schönster Ausflugsort, nahe einer grösseren Stadt, mit Tanz- und Vereins-sälen, grosser Gästewirtschaft mit schöner Aussicht auf die Berge, grossem Umschwung Grundsteuer-schätzung Fr. 181.000.-, Kaufpreis Fr. 200.000.-, Mobilienwert Fr. 60 bis 80.000.-, Anzahlung Fr. 25.000. bis 30.000.-
Alles Nähere erteilt gegen Rückporto unter Nr. 1/152 Chr. Berger, Suchwaller, Bern, Neuchâsse 39, Tel. Chr. 17.39

fournit beaucoup d'autres utiles renseignements aux voyageurs et aux excursionnistes.

La publicité en faveur des écoles et des pensionnats a pu être développée.

Des agrandissements photographiques de vues des diverses parties du canton sont exposés régulièrement dans les vitrines des agences des C. F. à l'étranger.

L'assemblée s'est occupée enfin de questions de communications ferroviaires. Elle a constaté avec satisfaction que sur la ligne Paris-Pontarlier-Neuchâtel la visite douanière des bagages se fait maintenant dans les trains directs. Mais il est urgent, sur la même ligne, d'améliorer certaines correspondances en gare de Pontarlier. L'assemblée a voté une résolution en ce sens, en insistant sur la nécessité pour tous les groupements intéressés d'entreprendre dans ce but et sans tarder des démarches énergiques.

Les prétentions des automobiles-clubs

Les *Deutsche Hotel-Nachrichten* du 5 décembre ont publié un article contre les abus qui se produisent dans la propagande, et notamment contre celui qui est occasionné par les écussons ou panonceaux des clubs automobiles. Les hôtels ont à payer de ce fait des cotisations importantes, sans compter qu'ils doivent encore faire de la réclame coûteuse dans les listes d'hôtels et autres publications de ces clubs.

C'est ainsi que l'*Association internationale des Automobile-Clubs reconnus* ne se contente pas de solliciter des insertions, la participation à sa liste des hôtels recommandés, etc. Dans une circulaire reçue par de nombreux hôteliers allemands, elle va jusqu'à demander des rabais spéciaux sur les tarifs habituels des hôtels pour tous les membres de ses clubs nationaux. Notre important confrère d'Allemagne commente ainsi cette prétention:

«En ce qui concerne la propagande faite par les associations d'automobilistes, et dans laquelle c'est toujours à la caisse des hôtels que l'on en veut, il nous semble utile d'écouter les avertissements recommandant un peu plus d'esprit critique dans le choix des moyens de publicité. On peut même être d'avis que les exigences croissantes des clubs automobiles sont en quelque sorte une manifestation de mépris à l'égard de l'hôtellerie, qui devrait réagir dans une énergique esprit de solidarité. C'est seulement par la solidarité dans le rejet des exigences en question que l'hôtellerie pourra contribuer, dans son propre intérêt, à l'urgente rationalisation de la publicité et des panonceaux des clubs automobiles.»

Evidemment on ne peut considérer de prime abord comme sans valeur toutes les offres de publicité présentées par les automobiles-clubs; cependant, on ne peut que souscrire à l'opinion du grand journal hôtelier allemand. Nous avons souvent déjà attiré nous-mêmes l'attention sur les inconvénients occasionnés par les panonceaux en question et nous ne saurions assez recommander

à notre tour, dans ce domaine également, la prudence, la réflexion, l'esprit de sage critique.

L'*Automobile-Club de France* a adressé de son côté à divers membres de notre société hôtelière suisse une circulaire contenant les demandes d'informations les plus curieuses pour ne pas dire davantage. On lit par exemple dans ce questionnaire: «Nombre exact des chambres avec ameublement moderne? Avec ancien ameublement? Nature de l'ameublement des lits? Existe-t-il des rideaux et des tapis dans les chambres? Les murs sont-ils peints ou garnis de tentures? Quelle est la qualité de la table? Qui est chargé de la cuisine? Fabriquez-vous des pâtés ou conserves? Avez-vous en cave des vins de pays exceptionnels ou autres très vieux? Avez-vous été l'objet d'une distinction pour la qualité de votre table?»

Une foule d'autres questions portent sur le chauffage central, l'éclairage électrique, les ascenseurs, les installations sanitaires (chambres de bains privées et bains d'étage), le golf, le tennis, etc.

Suivant les réponses fournies, les panonceaux de l'A. C. F. sont entourés de quatre, trois, deux ou un cercles rouges. Le premier n'est accordé qu'aux hôtels parfaitement tenus, offrant aux voyageurs le maximum de tout le confort moderne. Le panonceau à trois cercles est réservé aux hôtels aussi très confortables des grandes villes, des stations thermales et climatiques, des plages élégantes et des centres de tourisme. Les hôtels désirant le panonceau à deux cercles doivent être encore assez importants et être capables de recevoir convenablement une clientèle recherchant le confort moderne, sans luxe. Enfin le panonceau à un seul cercle signale les bons hôtels des petites villes, des stations simples et en général les établissements qui, tout en étant bien tenus, sont fréquentés par une clientèle moins exigeante et payant des prix plus modestes.

Le moins qu'on puisse dire en guise de commentaire, c'est qu'un questionnaire semblable révèle une ignorance extraordinaire du confort actuel des hôtels de la Suisse. Ceux-ci du reste ne tiendront guère à se laisser classer plus ou moins arbitrairement en quatre catégories par une institution étrangère de tourisme. Notre propre classement devrait suffire.

Le pourboire en France

Le Conseil supérieur français du travail s'est prononcé dernièrement sur l'opportunité d'une intervention légale concernant la répartition par les employeurs, ou bien des pourboires versés par la clientèle, ou bien des perceptions (pourcentages) effectuées «pour le service» dans certaines maisons où les pourboires sont supprimés.

Tous les orateurs de la majorité et de la minorité ont été unanimes à déclarer que la

réglementation envisagée de la répartition des pourboires ne devait pas être considérée comme une reconnaissance officielle du pourboire en tant que mode normal de rémunération des travailleurs.

Le Conseil a voté à ce propos le vœu suivant: «Les pourboires centralisés par l'employeur ou les perceptions effectuées par lui pour le service doivent être intégralement versés au personnel, sans que l'employeur puisse opérer de prélèvement, pour quelque cause que ce soit.

«La centralisation et la répartition des pourboires, ou des perceptions effectuées pour les remplacer, doivent donner lieu à une comptabilité spéciale, permettant toutes vérifications et justifications utiles.

«La désignation des ayant droit dans la répartition, de même que les modalités et la justification de la répartition entre ces ayant droit, doivent faire l'objet de conventions collectives, soit entre les employeurs et les employés en général, soit entre un seul employeur et son propre personnel.

«A défaut de convention collective, ces diverses questions doivent faire l'objet, pour chaque profession et pour chaque région, d'une décision d'une autorité administrative, sur l'avis d'une commission comprenant, en nombre égal, des membres patrons et des membres ouvriers, désignés par les présidents et les vice-présidents de section des conseils de prud'hommes existant dans le département.

«Lorsque, en dehors des pourboires, l'employé reçoit un salaire fixe, ce salaire est dû, quel que soit le montant des pourboires.»

La *France Hôtelière*, organe officiel de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, déclare que le vœu de la Commission centrale du travail est conforme aux opinions des hôteliers, soit en ce qui concerne le versement intégral au personnel du produit des pourboires, et pourcentages, soit en ce qui concerne la tenue d'une comptabilité spéciale pour les pourboires et pourcentages. Il reste certain, ajoute-t-elle, que le prélèvement pour le service d'un pourcentage sur les notes reste, comme autrefois, facultatif.

Sociétés diverses

L'Association «Pro Campagna», qui s'est donné comme tâche la protection des paysages dans les campagnes et les petites villes et qui donne gratuitement des conseils pour la construction ou la transformation de bâtiments, a tenu son assemblée générale annuelle à Berne. Comme en témoigne le rapport du comité, l'activité de l'association a été considérable. La société compte actuellement 85 membres collectifs et 210 membres individuels. L'office de renseignements est toujours plus occupé; 82 projets de constructions ont été examinés gratuitement et nombre d'entre eux ont été améliorés.

Informations économiques

Château-d'Oex. — Le solde passif de l'exercice 1927—1928 de la S. A. des Hôtels Berthod, à Château-d'Oex, s'élève à 35,000 francs.

Les vins de Rieux. — Les vins blancs récoltés en 1928 dans les vignes de la commune de Rieux (Lavaux), soit environ 11,500 litres dans trois vases, se sont vendus de 1 fr. 42 à 1 fr. 45 le litre aux enchères publiques.

Contrôle des vins. — Afin de faciliter le contrôle des vins importés, les bureaux de douane de Brigue, Chiasso et Genève ont été munis d'appareils spéciaux (lampes de quartz). Le service fédéral de l'hygiène publique a convoqué à Berne les experts des denrées alimentaires attachés à ces bureaux pour une démonstration de l'utilisation de ces nouveaux appareils.

Pour l'écoulement du bétail de boucherie. — La commission créée par l'Union suisse des paysans pour faciliter l'écoulement du bétail indigène de boucherie a fixé la date des marchés de bétail gras qui auront lieu en 1929. Il n'y aura pas moins de 74 marchés de ce genre dans la Suisse entière, dont 16 en Suisse romande. Cette organisation méthodique permet de répartir les marchés sur toute l'année sans qu'il se produise de fâcheuses coïncidences.

Les jeux en France. — Les résultats obtenus durant le dernier exercice d'exploitation des casinos dans les principales stations balnéaires et thermales françaises se répartissent comme suit: Le Touquet-Paris-Plage, 69,385,000 fr.; Cannes 51,328,289 fr.; Deauville, 49,050,042 fr.; Biarritz, 34,177,981 fr.; Nice, 31,160,000 fr.; Vichy, 21,758,536 fr.; Aix, 14,000,000 fr.; La Baule, 6,500,000 francs. Total: 277,959,848 francs.

Les mises de vins de Vevey. — Le 13 décembre a eu lieu la vente aux enchères publiques des vins blancs récoltés en 1928 dans les vignes de l'Hôpital et de la Ville de Vevey, soit environ 40,000 litres dans 17 vases. Mis à prix à 1 fr. 10 le litre, il se sont vendus au prix moyen de 1 fr. 32. Les 15 vases de la cave de l'Hôpital ont été vendus de 1 fr. 15 1/2 à 1 fr. 29, soit au prix moyen de 1 fr. 23. Les deux vases de la cave des Gonnelles ont été adjugés à 1 fr. 40 et 1 fr. 43. L'assistance était très nombreuse et tout a été vendu. La mise a produit 48,168 fr. 15. Ce résultat est considéré comme très satisfaisant.

L'industrie du chocolat a fait de bonnes affaires en Suisse durant le 3me trimestre 1928. L'affluence des étrangers pendant la saison d'été, diverses manifestations publiques comme la Saffa et le Comptoir suisse, ainsi que l'insuffisance ou la cherté des fruits ont favorisé grandement le développement de la consommation du chocolat dans notre pays. L'exportation accuse une légère augmentation par rapport à la période correspondante de 1927. Depuis le commencement de septembre, les usines travaillent aux articles mis en vente à l'occasion des fêtes de fin d'année.

GORDON'S GIN
L'ÂME D'UN BON COCKTAIL
Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE

BOHR MOBEL
Aparte Modelle in nur prima Qualität
Hubschmied & Lanz Murgenthal

Do you desire to speak English?

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

JE CHERCHE A VENDRE

quelques CHAMBRES à COUCHER, complètes, modern., assorties chène et noyer, GLACES BISEAUTÉES, le tout spécialement conditionné pour hôtels et comme neuves. Quelques ARMOIRES à GLACE à 2 portes et LITS complets seraient vendus séparément. Le tout à très bas prix. Ecrite Urgent «Carte 921, Poste Mt. Blanc», GENEVE.

Schwabenland's neue **Kaffeemaschinen**
mit auswechselbaren Rechauds, für Gas und elektrische Heizung, ermöglichen rasche und gute Bedienung ihrer Gäste.
Schwabenland & Co. A.-G. Zürich
St. Peterstrasse 17
Telephon Uto 37.40

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
Vorteilhafteste Bezugsquelle in **MOBILIAR**
für Restaurants, Cafés, Speisäle, Vestibules etc 144

Neues „Wurfspiel“
in Lokalen und im Freien zu spielen für alle Gäste, liefert Ihnen **JUL. WYSS, DAGMERSELLEN**
TELEPHON 17
Patent Nr. 123.534. D. R. Patent 458.569.

SWISS CHAMPAGNE
la plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811 à Neuchâtel
BOUVIER FRÈRES
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Hotelverkauf
Schönst gelegenes, vollständig eingerichtetes Hotel mit 125 Betten, im bestfrequentierten Höhenkurort und Wintersportplatz **sehr preiswert zu verkaufen.**
Gefl. Offerten unter Chiffre FR 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Hotelzimmer-Tresor
Mit Versicherung gegen Einbruchdiebstahl von 5—50,000 Franken
Seit 10 Jahren in ersten Häusern bestens eingeführt
Schweizerische Tresor-Gesellschaft, Zürich
Tiefenhöfe 8 Telephon: Selnuu 44.40

Hôteliers et Maîtres de Pension!
CALORIE
S. A. à Genève - Lausanne - Montreux - Sion - Fribourg - Neuchâtel - La Chaux-de-Fonds - Bienne
vous offre à votre choix:
ses fourneaux de cuisine au charbon de vieille renommée, sa propre fabrication
les fourneaux à gaz VOGA de la maison VOGT-GÜT S. A. à ARBON, les meilleurs appareils à gaz existants sur le marché.

Champagne anglais. — On annonce de Londres qu'une société va faire construire une usine où elle fabriquera, au moyen d'un procédé breveté récemment, des vins dits de Champagne et de Porto. Les raisins frais étant admis en Angleterre en franchise de douane, la société en importerait du continent, des dominions et des colonies britanniques et fera ses vins elle-même pour éviter de payer les gros droits d'entrée frappant les vins en barriques et en bouteilles. Cette menace de concurrence n'est pas du goût des vitiiculteurs français, qui invitent déjà le gouvernement à prendre les mesures nécessaires pour faire respecter en Angleterre les appellations d'origine.

Un nouveau mode de conservation des fruits. — Une Compagnie californienne de producteurs de fruits vient d'imaginer et de faire breveter le procédé suivant destiné à conserver les fruits. Ces derniers sont tout d'abord cueillis soigneusement à la main, puis on s'assure qu'ils sont bien indemnes de toute meurtrissure ou de toute malade. On les emballe alors dans des boîtes en fer-blanc d'une contenance approximative de 20 litres. Avant de souder le couvercle, on en recouvre la partie interne d'un enduit combustible auquel on met le feu. Cet enduit brûle et consume tout l'oxygène que contenait la boîte, en produisant en même temps un gaz qui sert d'agent de conservation, sans affecter aucunement ni la qualité, ni le parfum ou le bon goût du fruit. Par suite de l'absence d'oxygène, les fruits cessent de mûrir et, par ailleurs, si un ver ou un insecte se trouvait dans le fruit, il est asphyxié, et la maladie du fruit est arrêtée. Durant la dernière saison, quantité de poires et d'abricots ainsi conservés ont été exportés dans le monde entier et seraient arrivés en parfaite condition; ils ont pu être vendus comme des fruits frais, tant il était impossible de les distinguer.

Pour venir en aide à l'agriculture. — Il y a à un certain temps déjà, alors que le Conseil des Etats s'occupait de l'aide à donner à l'agriculture, le porte-parole du Conseil fédéral déclara que le paysan ne devait pas attendre son salut uniquement de l'Etat. Celui-ci fera son possible; mais sa seule intervention ne sera pas suffisante. — Peu après, les *Basler Nachrichten* publièrent un appel à tous les milieux économiques en faveur de l'agriculture. Selon le journal bâlois, le relèvement économique des campagnes dépend: 1. de l'aide de l'Etat; 2. des paysans eux-mêmes; 3. de ceux qui devraient être leurs clients; 4. de ceux qui décident du taux de l'argent; 5. de la classe industrielle qui doit faire aux paysans des prix abordables. La vente des produits agricoles doit être commercialisée, ce qui implique une collaboration plus étroite entre les organes des paysans et l'Office suisse pour l'expansion commerciale. Des commerçants devraient mettre leur expérience et leur savoir au service des populations agricoles. On pourrait aussi augmenter la consommation des produits de l'agriculture indigène dans les gares au moyen d'une propagande organisée commercialement. On a vu, par la récente conférence de représentants de l'hôtellerie, de la boucherie et de l'élevage que ces bons conseils ne sont pas restés lettre morte. Si cette bonne volonté réciproque s'étend aux autres milieux économiques intéressés, l'action entreprise aboutira, petit à petit mais certainement, à l'adoucissement si nécessaire de la crise actuelle.

Nouvelles diverses

Genève. — Nous apprenons que M. Th. Steenvoorden s'est rendu acquéreur de l'Hôtel-Pension des Tranchées, à Genève, qu'il exploitait déjà comme locataire. Il y a fait exécuter d'importantes améliorations. L'eau courante chaude et froide a été installée dans les chambres. Plusieurs chambres ont maintenant des bains privés. L'établissement s'appellera désormais «Hôtel-Pension Balmoral et des Tranchées».

Incendie d'hôtel. — Un grave incendie s'est déclaré le matin du 11 décembre dans les sous-sols de l'hôtel Continental à Bruxelles. Le feu a gagné rapidement le rez-de-chaussée et bientôt le bâtiment était transformé en un énorme brasier. On évalue les dégâts à un million de francs.

Gros incendie au Touquet. — Un incendie s'est déclaré il y a quelques jours dans un établissement mondain du Touquet-Paris-Plage et a pris immédiatement de grandes proportions. Cependant, grâce à la promptitude des secours, le feu a pu être localisé. Les dégâts atteindraient plusieurs millions. Les remarquables objets d'art exposés dans l'établissement ont été détruits.

L'embellissement de Baden. — La commune des habitants de Baden a décidé d'acheter à la commune des ressortissants, pour la somme de 40.000 francs, l'ancien théâtre municipal, qui sera démolie. L'emplacement du théâtre et l'Oclairin seront transformés en promenade publique. Quant aux 40.000 francs provenant de la vente, la commune bourgeoise les consacrerait à la réparation du Kurhaus.

Les journalistes à Lugano. — L'Association «Pro Lugano», la Société des hôteliers de Lugano et environs et la presse tessinoise ont offert aux journalistes accrédités auprès de la Société des nations, le soir du 12 décembre, au Grand Hôtel et Palace, un dîner très réussi de 200 couverts. Au dessert, des discours ont été prononcés par MM. Clericetti, vice-président du «Pro Lugano», de Filippis, président de l'Association de la presse tessinoise, Veladini, syndic de Lugano, Gérard, président de l'Association internationale des journalistes accrédités auprès de la S. d. N. et William Martin, au nom de Genève et de la presse suisse.

Locarno. — Le soir du 15 décembre, les représentants de la presse mondiale à la Conférence de Lugano ont été reçus au Grand Hôtel Palace à Locarno-Muralto. Au banquet, des discours ont été prononcés par le syndic Rusca, par M. René Gérard, président de l'Association internationale des journalistes accrédités auprès de la S. d. N. et par le journaliste italien M. Stelluti. Le qui et les principaux édifices publics étaient illuminés. — M. Briand, accompagné de quelques membres de la délégation française, s'est aussi arrêté à Locarno où il a été reçu par M. le syndic Rusca.

Fleurs de Hollande. — On a introduit en Hollande la culture scientifique des fleurs dans de vastes bâtiments bas avant de hautes cheminées. Ces «fabriques de fleurs», dans la seule région d'Aalsmeer, couvrent une superficie de 330 hectares. Il y a dans cette région plus de 600 exploitations horticoles, qui consomment annuellement 21 millions de kilos de charbon. On y récolte pour 40 millions de roses, 6 millions de branches de lilas, 3 1/2 millions de chrysanthèmes, etc. Des puissantes coopératives se chargent de la vente. Depuis 1923, les expéditions se font surtout par la voie des airs. En 1927, les avions de commerce ont emporté de la Hollande plus de cinquante tonnes de roses, d'œillets et de lilas.

Un nouveau système de chauffage central est exploité actuellement par une maison parisienne. L'innovation consiste en ce qu'il n'est plus nécessaire de faire rayonner dans l'immeuble entier les grosses conduites d'eau, ce qui oblige à bouleverser les murs et les planchers. Les installations nouvelles utilisent aussi des tuyaux, mais de si petit calibre qu'on les pose aussi aisément que des conduites électriques et qu'ils se dissimulent très facilement. Malgré le faible diamètre des tuyaux, on peut placer de nombreux radiateurs. — Il serait intéressant de connaître les expériences faites déjà par les hôteliers qui ont adopté le nouveau système au centre des affaires. La direction de l'installation de chauffage central, il faut que le chauffage chauffe réellement.

L'hôtellerie en Albanie. — Les hôtels de Tirana, la capitale albanaise, ne sont plus ni assez nombreux, ni assez confortables pour répondre aux besoins du mouvement actuel des voyageurs et des touristes. Pour remédier à cet état de choses, une compagnie hôtelière s'est formée et a déjà réuni dans ce qui oblige à un apport de l'étranger, un capital équivalent à 800.000 francs suisses. Le gouvernement s'est déclaré disposé à livrer gratuitement à la société un espace de terrain assez vaste non seulement pour y construire un bel hôtel moderne, mais aussi pour y aménager des jardins et un parc. L'emplacement n'est pas encore définitivement choisi, car on cherche à la fois une situation tranquille et cependant pas trop éloignée du centre des affaires. La direction de la nouvelle entreprise hôtelière albanaise serait confiée à un spécialiste de l'Europe centrale, probablement à un Autrichien.

Nouvelles sportives

Pour les sports d'hiver. — Le service météorologique d'hiver des C. F. F. a été repris le 10 décembre et fonctionnera tous les jours, sauf les dimanches et fêtes, jusqu'au 28 février. Le bulletin comprend cette année les relevés de 20 stations. En outre, chaque vendredi, on y joint un supplément mentionnant les relevés de 16 autres stations moins importantes ou endroits favorables au sport du ski. Les bulletins sont publiés dans de nombreux quotidiens; ils sont affichés dans les principales gares, ainsi que dans les bureaux de renseignements et les agences de voyages.

L'Association suisse de golf, qui comprend actuellement 22 clubs, a tenu le 8 décembre son assemblée générale à Berne. Le président, M. Rob. Cramer, de Genève, a exposé l'activité de l'association en 1928. Trois nouveaux parcours ont été inaugurés cette année, ceux de Bex, Bâle et Gstaad. On a joué également à Neuchâtel et au Bürgenstock. Il y a actuellement en Suisse 26 terrains de golf. — Le comité a été réélu. — En 1929, le championnat, «open» et le championnat amateurs international pour dames et messieurs se joueront à Lucerne. L'organisation du championnat national a été confiée au Golf club de Montreux.

Légations et Consuls

L'Italie à Lausanne. — Le nouveau consul d'Italie à Lausanne, M. Italo Zappoli, a pris possession de son poste au milieu du mois de décembre.

L'Amérique à Zurich. — Le Conseil fédéral a accordé l'exequatur à M. Lewis W. Haskell, nommé consul général des Etats-Unis d'Amérique à Zurich, avec juridiction sur les cantons de Zurich, Schwytz, Glaris, Argovie, Zoug, Tessin, Thurgovie, Appenzell, St-Gall et Grisons, en remplacement de M. Bie Ravndal, appelé à un autre poste.

La Grande-Bretagne à Genève. — Le Conseil fédéral a accordé l'exequatur à M. Harold Patteson, nommé consul de Grande-Bretagne à Genève, avec juridiction sur les cantons de Genève, Valais, Vaud, l'exception des districts vaudois attribués à la consulaire de Lausanne. Le nouveau consul britannique à Genève remplace M. H. Stanford London.

Trafic et Tourisme

Restriction à la circulation automobile. — En suite d'une récente ordonnance, les véhicules à moteur bruyant ou qui provoquent des trépidations, comme les motocyclettes, les camions lourds, les autocars de plus de vingt places et tous les camions à bandages pleins ne peuvent plus circuler dans le canton de St-Gall, sans autorisation spéciale, de 23 h. le soir à 4 h. le matin.

Pour la propagande touristique. — Le *Pro Lemano* (Union romande du tourisme), en vue de la publication de nouveaux guides illustrés, demande aux sociétés de développement et aux comités de transports de lui adresser, avant la fin de décembre, trois ou quatre bonnes photographies, si possible originales et inédites, de n'importe quel format. Toutefois les vues en hauteur sont toujours préférées.

Chemins de fer et sports d'hiver. — En suite d'une entente conclue entre la C. F. F. et diverses compagnies ferroviaires privées, les gares de Bâle, Berne, Bienne, Genève, Lausanne, St-Gall, Lucerne, Zurich, etc. délivrent jusqu'au milieu de mars des billets spéciaux à prix réduit à destination des stations de sports d'hiver les plus proches. On se renseigne par les affiches, le personnel des gares et l'Office du tourisme.

Berne-Loetschberg-Simplon. — Le Chemin de fer des Alpes bernoises a publié une liste des correspondances directes de et pour l'Oberland bernois et l'Italie, via Berne-Loetschberg-Simplon, en allemand, en anglais et en français. Cette liste peut être obtenue gratuitement auprès de la direction de la compagnie et auprès de l'Office national suisse du tourisme à Zurich et à Lausanne.

Passeports suisses. — Le Conseil fédéral a approuvé une ordonnance sur les passeports, qui tend à stabiliser le système actuel. Le passeport établi selon le formulaire fédéral sera considéré comme pièce de légitimation des Suisses pour les autorités de l'étranger. L'ordonnance contient des dispositions déterminant les instances compétentes pour l'établissement des passeports et les documents à présenter pour pouvoir les obtenir. Diverses mesures sont prévues pour le cas exceptionnel.

Le train de luxe Rheingold, qui relie la Hollande à la Suisse par la rive allemande du Rhin, jouit d'une telle faveur qu'on a décidé d'augmenter prochainement le nombre de ses wagons. On sait que ce train se compose de wagons-salons de 2me classe et de wagons de 1re classe avec compartiments de quatre places et même de deux places seulement. Chaque voiture a une décoration élégante, variant à chaque compartiment. Le service du restaurant est fait dans tous les compartiments. Le supplément à payer pour l'utilisation de ce train est de huit marks.

Jungfrau et Wengernalp. — Le Chemin de fer de la Jungfrau met en vente, à titre d'essai, pendant la saison d'hiver, jusqu'au 1er avril 1929, un billet combiné donnant droit au trajet aller et retour Scheidegg-Jungfraujoeh, au dîner, au coucher et au premier déjeuner dans l'hôtel du Jungfraujoeh. Le prix de ce billet est de 50 francs. Les abonnements kilométriques du Chemin de fer de la Wengernalp, au porteur, de 20 km., avec réduction de 20%, délivrés chaque année pendant la saison des sports d'hiver sur les lignes Wengen-Scheidegg et Grindelwald-Strättli, sont également valables pour cette saison sur la ligne Lauterbrunnen-Wengen.

Il faut de bonnes routes au tourisme. — Le rapport annuel de la Fédération des syndicats d'initiative de la Grande-Croix et des Monts Jura demande l'intensification de la propagande en Belgique, en Hollande et en Angleterre, pays qui ont envoyé cette année dans la région un nombre de touristes routiers inférieur à celui de l'an dernier. Cette situation, dit le rapport est due au mauvais état des routes, bien connu des agences qui dressent les itinéraires. — Il y a une utile leçon à tirer de cette information. On sait d'autre part qu'en Suisse, le nombre de bons routes, le nombre des automobiles étrangères de tourisme s'accroît fortement d'année en année.

Propagande française en Autriche. — L'attaché commercial à la légation de France à Vienne a adressé aux commerçants, industriels et hôteliers français une circulaire attirant leur attention sur ses services de propagande. Voici le passage concernant les hôteliers, restaurateurs et syndicats d'initiative: «Utilisez notre Bureau de tourisme, qui aiguillera sur vos maisons et vos régions, gratuitement, le flot des voyageurs autrichiens qui chaque année se rendent de plus en plus nombreux en France». La circulaire se termine ainsi: «Nous ne sommes pas des ronds de cuir; nous sommes des hommes d'affaires nationaux. Nous faisons les affaires de la firme France». — Qui disait dernièrement qu'avant nos belles montagnes nous n'avons rien à craindre de la concurrence étrangère?...

Tourisme international. — La Commission central du tourisme international s'est réunie à Bruxelles le 14 décembre et les jours suivants pour y tenir sa 53me session. L'assemblée comprendra les représentants de nombreux Etats et de beaucoup d'institutions et d'associations s'occupant du tourisme international. Les principales questions à l'ordre du jour étaient celles concernant la circulation internationale des automobiles (taxes d'entrée), des trains de voyageurs et des avions. La Suisse était représentée par M. le professeur Delaquis, délégué du Conseil fédéral, M. Jמוד, directeur de l'Office national suisse du tourisme, M. Dufour, président de l'Automobile-Club de Suisse et M. Quinquet, secrétaire général du Touring-Club suisse.

Les bons exemples des chemins de fer britanniques. — En Grande-Bretagne, le pays des transports ferroviaires modèles, il n'y a que deux classes dans les chemins de fer. Même pour la classe inférieure, les grands express qui franchissent sans arrêt des distances considérables ont un dining-car le jour et un sleeping-car la nuit, sans que le voyageur ait à payer un penny de supplément. Tous les billets d'aller et retour sont valables au moins un mois; ils sont valables deux mois pendant la saison touristique. On a des abonnements divers à l'année, au trimestre, à la quinzaine et à la semaine. Les billets des chemins de fer peuvent être combinés avec ceux des tramways et des autobus. Il y a des billets de week-ends pour un, deux ou trois jours à des prix réduits de 30 à 40% et des billets d'aller et retour bien meilleur marché que les deux simples courses.

Propagande touristique d'hiver. — Avec *L'Hiver en Suisse*, nous avons déjà signalé à nos lecteurs, l'Office national suisse du tourisme à Zurich et Lausanne a fait paraître deux nouvelles publications: *Winter in Switzerland* et *Winter in der Schweiz*. Ces élégantes brochures, fort bien illustrées avec des sujets différents dans les deux éditions, contiennent la liste de toutes les stations d'hiver de la Suisse et donnent pour chacune d'elles tous les renseignements nécessaires aux touristes et aux amateurs de sport: altitude, moyen d'accès, nombre de lits, installations sportives, durée moyenne de l'insolation, taxe de séjour, services divins, etc. Ces prospectus sont largement répandus à l'étranger dans les pays de langues anglaise et allemande; ils contribueront sûrement à faire une excellente propagande en faveur de notre grand tourisme hivernal.

Transport de skis et luges. — Les C. F. F. et la plupart des chemins de fer privés accordent les facilités suivantes pour le transport des skis et des luges (bobsleighs et skeletons non compris): Lorsqu'il y a dans un train des wagons réservés pour les sportsmen, les skis et luges peuvent être pris dans ces wagons. Dans le cas contraire, ils sont transportés gratuitement dans les fourgons à bagages. Le voyageur doit faire enregistrer ses engins au fourgon et procéder aussi au déchargement. Les skis et luges sont munis d'une étiquette, que l'on peut se procurer aux gares, indiquant lisiblement l'adresse du propriétaire et la station de destination. Chaque voyageur a droit au transport gratuit de deux paires de skis ou d'une luge. Les personnes n'effectuant pas elles-mêmes les parcours en chemin de fer n'ont pas droit au transport gratuit d'engins de sport.

Pour l'agrément de la route. — Un énergique mouvement de réaction se manifeste en France contre les immenses panneaux de réclame qui défilent dans les paysages. Les fabricants d'automobiles se distinguent tout particulièrement dans cette publicité tapageuse, eux qui cependant vivent précisément des beautés du pays. La «Ligue des devoirs de l'homme», qui est en train de s'organiser, fera prendre entre autres à ses membres l'engagement suivant: «Le devoir de l'homme étant de ne pas nuire inutilement aux plaisirs de vivre des autres, la joie de la route étant un de ces plaisirs; cette joie étant faite de paysages agréables; les membres de la Ligue des devoirs de l'homme s'engagent à n'acheter aucun produit des marques commerciales qui n'ont point le respect de la route, c'est-à-dire de leurs clients.» — Les panneaux de réclame seront tolérés toutefois là où il n'y aura pas de paysages à enlaidir.

Questions professionnelles

Fumer en mangeant. — Il n'est à la fois rien de plus anti-gastronomique, rien de plus discordant que de fumer en mangeant. La fumée de tabac oblitère complètement la sensibilité des papilles gustatives et cette oblitération du goût persiste un certain temps après qu'on a fumé. On ne saurait apprécier la délicatesse des mets et le bouquet des vins avec de la nicotine comme condiment. De plus, fumer en mangeant constitue un sûr moyen de rendre à ses voisins et à ses voisins de table tout plaisir gustatif impossible. Je ne condamne point naturellement la cigarette, le cigare, voire la pipe à l'heure du café. Ce qui m'exaspère, c'est le monsieur — ou la dame — qui allume sa cigarette dès les hors-d'œuvre et qui en grille une autre, en soufflant la fumée à votre nez, après chaque service. C'est d'Amérique que nous vient cette abominable mode de fumer à table. Elle est d'abord passée en Angleterre, avant de chercher à envahir notre continent. Cette manie s'expliquerait encore sans qu'on puisse l'excuser, dans un pays où l'art culinaire n'existe pas, comme l'Amérique du nord. Les Etats-Unis sont le pays du monde où l'on absorbe le plus de conserves et l'on y est devenu insensible aux joies gustatives. Jeunes filles, n'épousez point un monsieur qui fume en mangeant. Il ne sera jamais un gourmet; discordant à table, il le sera partout et il fera des trous à toutes les nappes.

(L'Hôtellerie.)

Gaston Derys

**CIGARETTES
LAURENS**

23 GRANDS PRIX - HORS CONCOURS

NICHOLSON'S DRY GN | M' CALLUM'S

THE PUREST
SPIRIT MADE

ESTABLISHED
1807

Perfection
SCOTS
WHISKY

**COCKBURN'S PORT
OPORTO AND LONDON**

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


Englisch in 30 Stunden
 geläufig sprechen lernt man nach
 interessanter und leichtfasslicher
 Methode durch brieflichen
Fernunterricht
 Erfolg garant. 500 Referenzen.
 Spezialschule für Englisch
 „Rapidi“ in Luzern 80
 Prospekt gegen Rückporto.

Kochherde

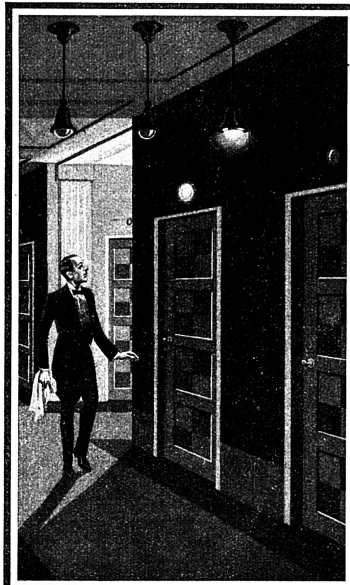


**GEBR. KREBS
 OBERHOFEN
 THUNERSEE**

Kaufmann sucht
Ferien-Aufenthalt
 für 2 Monate (Jan.-Febr.).
 In Gegenrechnung müsste
 elektr. Express-Kaffeemaschine
 genommen werden. Entlo-
 ferten unter Chiffre Z. 2.46
 befördert Rudolf Mosse, Zürich



ROHRMÖBEL
 ROHR-
 MÖBEL
 A.G.
 CLARENS-MONTRÉUX



**Lichtsignal-
 Anlagen**
 für Hotels, Banken und dgl.

Druckschrift auf Wunsch!

Siemens
 Elektrizitätserzeugnisse A.G.
 Abt. Siemens & Halske, Zürich Lausanne



**Großlautsprecher-
 Anlagen**
 für verzerrungsfreie Grammophonverstärkung,
 Radio- und Mikrofonübertragung von Sprache
 und Musik für

**Hotels, Restaurants, Cafés
 Kinos, Sportplätze usw.**

Tonfülle regulierbar bis für
 1000 Personen fassende Säle

Auskunft und Prospekt durch
 Generalvertretung für die Schweiz:
Bansi-Ammann, Zürich I Torgasse 6
 Telefon Hott. 9316 - Ausstellung: Torgasse 8

E.A. Kutschmann Zürich
 Tel. Sel. 0690 Kanzleistr. 126

Versilberung
 jedwelcher Art
 Tafelgeräte und Bestecke

**Sirassburger
 Pocket
 Billard**
 Half size 135/265, wegen Platzmangel
**billig
 zu verkaufen**

Ausser Tuchersatz
 absolut tadellos im
 Stande, hell Eichen-
 holz. - Offerten an

**Danioth's Grand Hotel
 Andermatt**

A vendre
Hôtel-Pension
 35 lits, environs Montreux. Prix modéré.
 Lettres: „Les Iris“, Chermex sur Montreux.

HOTELIER SUISSE
 organisateur, bon restaurateur
cherche à louer hôtel
 important pour la saison d'été ou à l'année, ayant clien-
 tèle fidèle et nombreuse. Recommandations de 1er ordre.
 Offres sous chiffre A. V. 2787 à Revue Suisse des Hôtels
 à Bâle 2.



**Viele Tausende
 von Quadratmetern
 Linoleum Marke Helvetia**

sind in den Schweizer Hotels verlegt und fördern dort Hygiene und Behaglichkeit.

Linoleum Marke Helvetia, ein Schweizerprodukt, ist bei gleichen Preisen den ausländischen Marken ebenbürtig. Die vielen Dessins und Arten, schweizerischem Geschmack und Empfinden angepasst, sind der ideale Bodenbelag für Fremdenzimmer, Vestibül, Speise- und Billard-Saal und Restaurationsräume.

Bedenken Sie, daß, gleich den Wänden und Decken, auch der Boden gelegentlich der Erneuerung bedarf und

Prüfen Sie, ob in Ihrem Hause nicht da und dort ein Raum durch Verwendung eines gut gewählten Dessins von Linoleum Marke Helvetia vorteilhafter gestaltet werden könnte.

Wo die gewöhnlichen Dimensionen der Dessins oder ihre Tönungen außerordentlichen Anforderungen an die Raumgestaltung nicht mehr genügen, ist Supership Linoleum-Mosaik dazu berufen, vollkommene Harmonie in Zeichnung und Farbe herbeizuführen.

Linoleum A.-G. Giubiasco (Schweiz)



**Linoleum
 Helvetia**
 GIUBIASCO (SCHWEIZ)
 enttäuscht nie!



Weinhandlung
JOS. STUDER A.-G.
 Interlaken
 Depot und Vertretung von
 Jules Regnier & Co., S. A., Dijon
 Schröder & Schyler & Co., Bordeaux
 Renault & Co., Cognac
 Berliner Gilka-Kümmel
 Direkt und ab Lager - Spezialpreislisten

Insrieren Ihr Gewinn

Hotels und Restaurants mit
VOGA Gas-Großapparaten

arbeiten billig, rasch, bequem und sauber

Einige unserer neuesten Referenzen über verschiedene Apparate

Bahnhofbüffet S. B. B., Fribourg	Café Greif, St. Gallen
Grand Hôtel des Narcisses, Chamby	Restaurant zum Rössli, Zofingen
Restaurant Tiergarten, Schaffhausen	Restaurant zum Rössli, Binningen
Restaurant zur Quelle, Rheinfelden	Restaurant im Hollec, Binningen
Brasserie Gambrinus, Lugano	Restaurant Gambrinus, Riehen
Hotel Schweizerhof, Uzwil	Restaurant zu den 3 Eidgenossen, Berneck
Restaurant zum Reh, Winterthur	Restaurant Zollburg, Zürich
Traiteurgeschäft Krähenbühl, Zürich	Restaurant Lindenbacherhof, Zürich
Hotel Adler, Teufen	Restaurant zur Mühle, Zürich
Institut Fisher, Veytaux, près Montreux	Restaurant Wartau, Zürich
Café Central, Genève	Restaurant Daheim, Oerlikon
Maison de Santé de Malévoz, Monthey	Erfrischungsraum Kaufhaus Ober, Zürich

H. Vogt-Gut A.-G., VOGA-Gasapparate-Fabrik, Arbon

Eine Prise Soda gehört ins Geschirrwasser, aber keine gewöhnl. Soda, die Ihr Aluminiumgeschirr anfrisst, sondern

DOPSO

die Universal-Soda, welche Aluminium **nicht** angreift!

van Baerle & Cie., Münchenstein bei Basel, Fabrikanten des „Blitzblank“-Scheuerpulvers

Stellenanzeiger - Monteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Tarif pour inscriptions Sociétaires Non-sociétaires
Les frais sont Avec ou sans chiffre
jusqu'à 4 lignes comptés à part adresse Suisse Étranger
Première insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Pour chaque répétition Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
non interrompue Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Pour chaque ligne en plus, 50 cent. par insertion.
On n'envoie pas d'exemplaires justificatifs.

Les offres pour les insertions suivantes sous chiffre doivent être adressées à la Revue Suisse des Hôtels Bâle

Chief de réception, Oberkellner, Etagen-, Office- und Küchen-gouvernant gesucht für erstkl. Haus im Engadin. Sommer-saison Mai-Sept. Offerte unter Chiffre 1620

Gesucht für Hotel mit 80 Betten eine Sekretärin, gewandt in Buchhaltung, Korrespondenz der Hauptsprachen und Reception, gute Referenzen erforderlich. Eintritt Ende März, ein jungerer Concierge, ein Conductor und ein Etagenportier. Offerten unter Chiffre 1619

Gesucht auf 1. Februar in erstklassige Fremdenpension in Duchy-Lausanne tüchtige Chefköchin oder junger Allein-koch. Angenehme Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisfotos und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1621

Gouvernante d'étage est demandée. Place à l'année. Hôtel Bristol à Montreux-Terriettes. (1622)

Unterköchin in ein Sanatorium in Jahresbetrieb gesucht. Chiffre 1623

Wir suchen per März oder April 1929 eine tüchtige Kaffee-köchin. Detaillierte Offerten mit Zeugnis-Kopien und Rückporto an Huguenin A.-G., Luzern. (1624)

Les offres pour les insertions suivantes sous numéro doivent être adressées à l'Hôtel-Bureau Bâle

- Nr. 9124 Wäscherin, Wintersaison, Kurhaus 100 Betten, Kt. Bern, 9426 Glättern, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Simental, 9431 Küchenmädchen oder Küchenbursche, Wintersaison, mittl. Hotel, Wengen.
- 9443 Kaffeeköchin, Bureau-Volontär, Januar, General-Gouvernante, Febr., Hotel J. Rg., Basel, Jahresstellen. Nur best-empfohlene Bewerber wollen sich melden.
- 9462 Sommermission: Chef de réception, Maitre/Concierge, Direktion-Sekretärin, Stenodactylographin, Lingere-Stoferin, Oberglättern, Glättern, Glättner, Saal- und Kellner, Chef de rang, Commis de rang, Zimmerkellner, Wine-Butler, Saal- und Kellner, Messerputzer, Tellerräucher, Kellnermeister, Office-Gouvernante, Kaffeeköchin, Mai bis September, gross, erstkl. Kurhaus, Engadin.
- 9485 Sommermission: Economat-Gouvernante, 1. Oberkellner, H. Oberkellner, Chef de hall, Chauffeur-Mechaniker, Garage-Chef, Chef de rang, Liftier, Lingere-Gouvernante, 1. Glättern, Zimmermädchen, Pâtissier, Wäscher, Grosshelfer, Vierwaldstättersee. Nur erstkl., sprachkundige Bewerber werden berücksichtigt.
- 9511 Hoteldirektor, sofort, Jahresstelle, grosses Hotel, Graub. 9512 Obersaal- und Küchenbursche, sofort, Wintersaison, Hotel 90 Betten, franz. Schweiz.
- 9516 Sekretär-Chef de réception, tüchtig, ev. Sekretärin, der 3 Hauptsprachen mächtig, Mitte Februar, Saal- und Kellner, n. Übereink., Hotel J. Rg., Lugano.
- 9518 Ökonom-Bureauvolontär, nicht unter 18 Jahren, n. Übereink., erstkl. Hotel, Lausanne.
- 9519 Commis-Pâtissier, sofort, Berg- und 250 Betten, Zentral-schweiz.
- 9520 Casseroller, Fr. 100.— bis 120.—, Anf. Januar, Abwasch-mädchen für Abwaschmaschine, Fr. 70.— monatl., Servier-tochter für Soldatenkantine, n. Übereink., Jahresstellen, Militärkantine, Kt. Bern.
- 9523 Jg. Sekretärin, zur Führung des Journals, sofort, Kurhaus 100 Betten, Ostschweiz.
- 9524 Zimmermädchen, Jahresstelle, 20. Dezember, Hotel 120 Betten, Lugano.
- 9525 Jg. Sekretär, 3 Sprachen sprechend, 20- bis 25-jährig, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Westschweiz.
- 9526 Tüchtiger Sekretär, sprachkundig, sofort, Aide-Gouvernante, n. Übereink., Hotel J. Rg., Lausanne.
- 9532 Gardienner, Gehalt Fr. 1000.— per Saison, n. Übereink., Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 9534 Anfangs- oder Aide-Gouvernante, n. Übereink., Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
- 9536 Kaffeeköchin, n. Übereink., erstkl. Sanat., Wallis.
- 9539 Buffeldame, n. Übereink., Hotel J. Rg., Zürich.
- 9540 Zimmermädchen, Kaffeeköchin, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
- 9541 Buffet-Barristolen, gut präsentierend (Mixen wird ev. angelernt), engl. sprechend, n. Übereink., Hotel 75 Betten, Wintersportplatz, Engadin.
- 9542 Sommermission: Küchenchef, franz. Küche, ca. 40-jährig, 1. Mai, Hotel 125 Betten, Zentral-schweiz.
- 9543 H. Saal- und Kellner, deutsch, franz. sprechend, Anf. Jan., Passantenhotel 50 Betten, Neuenburg.
- 9553 Chefkoch, der schon in Sanatorien gearbeitet hat, 1. Jan., Jahresstelle, Kurhaus 80 Betten, Tessin.
- 9557 Serviertochter für Café-Restaurant, Serviertochter für Terrassen-Restaurant, Officebursche, n. Übereink., erstkl. Restaurant, Basel.
- 9560 Aide-Gouvernante-Stütze der Hausfrau, mit Bureauarbeiten vertraut, nicht unter 25 Jahren, deutsch, franz. sprechend, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
- 9570 Saal- und Kellner, engl. sprechend, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.

Stellengesuche - Demandes de Places

Jusqu'à 4 lignes. — Chaque ligne en plus, 50 centimes. Suisse Étranger
Première insertion (maxim. 4 lignes) Fr. 3.— Fr. 4.—
Pour chaque répétition non interrompue Fr. 2.— Fr. 3.—
Les timbres-poste ne sont pas acceptés en paiement. — Paiement à l'avance. — Envois d'argent sans frais, en Suisse, au compte de chèques postaux V 85. A l'étranger, mandat postal.
Pour le renouvellement d'ordre, indiquer le chiffre.
On n'envoie pas d'exemplaires justificatifs.

Les offres pour les insertions suivantes sous chiffre doivent être adressées à la Revue Suisse des Hôtels Bâle

Bureau & Reception

Buchhalter-Kontrollleur-Korrespondent, Ausl.-Schweizer, 40er, bilanzfähiger Fachmann, 4 Hauptsprachen, sucht analogen Posten, auch kurzfristige. Chiffre 953
Chief de réception-Kassier, Schweizer, 40er, in allen Branchen versiert, bilanzfähiger Buchhalter, 4 Hauptsprachen, sucht analogen Posten bei mässigen Ansprüchen. Chiffre 954
Hotel-Directrice sucht Verträuensposten als Gouvernante générale oder Sekretärin. Prima Referenzen, 4 Sprachen, Kaution, Alter 40 Jahre. Chiffre 946
Hotel-Sekretär, Mann, ges. Alters, Deutsch, Franz., ziemlich Englisch, Buchh., Korresp., mit mehrjährl. Praxis, sucht Stelle. Chiffre 981

Cuisine & Office

Aide de cuisine, gelernter Pâtissier, 22 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse zu Diensten. Hies Joho, Treackenstr. 34, St. Gallen C. (947)
Aide de cuisine sucht Stelle neben Patron-Chef in kl. Betrieb, ruhiger Charakter, bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 988
Casseroller, Junger, williger, sucht Stelle als solcher, ev. in Kichenbursche. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt 1. Januar. Chiffre 913
Chef de cuisine, 39 J., Pâtissier, entremetskundig, durchaus solide, tüchtiger und exakter Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle, in nur erstkl. Haus natürl. Grosse. Chiffre 717
Commis-Pâtissier-Cuisinier, 23jährig, sucht per sofort Engage-ment in gutes Haus. Jahres- oder Saisonstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 965
Koch, Junger, 24 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 778
Koch, tüchtiger, strebsamer, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 923

Es ist zwecklos

die Begleitpapiere zu Dienstofferten auf Chiffre-Insertate vor Ablauf von 2 bis 3 Wochen seit Einreichung zu reklamieren. Diese Zeit benötigt der Hotelier, um seine Auswahl an Saisonpersonal unter den gewöhnlich zahlreichen Bewerbern zu treffen. Andererseits bitten wir die Herren Arbeitgeber, unpassende Offerten möglichst innert genannter Frist zurückzusenden, damit unnötige Korrespondenzen vermieden werden können.

Salle & Restaurant

Sekretär, Deutsch, Franz., Engl. u. Ital. in Wort u. Schrift, sekretierend, sucht Stelle für Wintersaison, sowie per März oder April. Chiffre 859
Sekretär-Kassier oder I. Sekretär, 24 Jahre, vier Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle, In- oder Ausland, Eintritt sofort. Chiffre 959
Sekretär-Kassier-Journalführer, 24 Jahre, Absolvent der Hotel-schule Lausanne, Deutsch, Franz., Englisch (England). In- u. Auslandpraxis. Beste Empf., sucht Wintersaisonstelle, ev. auch als Aushilf. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 976
Sekretärin-Buchhalterin, bilanzfähig, Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift, tüchtig und erfahren im gesamten Hotelwesen, sucht Stelle, ev. als Gouvernante. Beste Zeug., Referenzen. Chiffre 531
Stütze des Prinzipals, Direktor, Chef de réception, Kassierer, 37jährig, Schweizer, sprachkundig und in allen Zweigen des Hotelwesens ausgebildet, sucht Saison- od. Jahresstelle. Chiffre 919
Volontär, Italiener, 14jährig, Hoteliersohn, sucht Volontär-posten in der deutschen Schweiz. Chiffre 927

Salle & Restaurant

Barman, Chef de hall, Chef d'étage, Engl., Franz. u. Deutsch, mit guten Refer., sucht sofort Winter- oder Jahresstelle, Charles Baumgartner, „Blensli“, Les Planches, Montreux. (974)
Headwaiter, 39, Anglo-Swiss, good presence, best international refs., sechs wintersaisonpost. K. W., Postfach 251, Locarno. (930)
Kellner-Volontär-Stelle sucht 20-jähriger Jüngling, welcher schon im Hotelfach tätig war. Deutsch, Französisch und Englisch. Chiffre 968
Oberkellner-Barman (event. Chef d'étage), Englisch, Französisch und Deutsch, mit guten Referenzen, sucht Frühjahrs- oder Aushilfsstelle. Chiffre 889
Restaurant-Saal- und Kellner, seriöse, welche an selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist, sucht Stelle in mittelgrosses Haus. Deutsch, franz. u. englisch sprechend. Fr. Gwerder, Eichplättli, Walchwyli (Zug). (654)
Restaurant- und Kellner, sprachkundig und serviergewandt, sucht Engagement in besseres Geschäft. Eintritt nach Überein-kunft. Chiffre 880
Saal- und Kellner, Deutsch, Französisch, Englisch, selbstständig, gesetzl. Alters, sucht Wintersaisonstelle. Auch als Gouvernante. Chiffre 940
Saal- und Kellner, Junge, tüchtige, perfekt Französisch und ziemlich Englisch, exakt und fleissig, sucht Wintersaison- oder Jahres-stelle in gutes Pensionshotel. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 961
Saal- und Kellner, Junge Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Winter-Engagement in gutes Hotel. Chiffre 965

Saal- und Kellner, Junge, tüchtige Tochter sucht Stelle in kl. Hotel als Saal- oder Zimmermädchen für Wintersaison, 3 Sprachen. Chiffre 970
Saal- und Kellner, 2 nette, stichen Stellen, 1 von 29 J., Franz., und 1 von 19 J., wünscht Franz. zu lernen. Gute Zeugnisse zu Diensten. Frau Hühlimann, Sarnen (Obwalden). (977)

Saal- und Kellner, tüchtige, sucht Engagement für sofort. Gute Zeug-nisse zu Diensten. Fr. Lobsiger, Schmiede, Herrenschanzen (B. Bern). (973)

Saal- und Kellner, deutsch, franz. sprechend, 18jährig, gut prä-sentierend, willig und fleissig, sucht Lehrstelle. Chiffre 982

Saal- und Kellner, italien, u. englisch sprechend, sucht sofort Stelle in Hotel. Offerten an R. M., poste restante, Olten. (966)

Saal-Restaurant- und Kellner, eventl. I., deutsch, franz. und italienisch sprechend, sucht Stelle in Hotel für Wintersaison. L. Lüscher, Metzgerei, Aarburg. (911)

Saal-Restaurant- und Kellner, Junge, gut präsentierende, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Wintersaisonstelle. Frieda Egg-mann, Chef-Sommeler, Biglen. (983)

Saal-Serviertochter, Junge, tüchtige, sucht Engagement für Saison-, eventl. Aushilf. Eintritt sofort. Martha Schmidberger, Glarnerstrasse, Wil (St. Gallen). (962)

Servier-Restaurant- und Kellner, tüchtige, flinke, Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift, in umgekehrter Stellung, sucht Engagement, Bahnhofstr. 10, Zeuz., z. Diensten. Offerten an L. B., Poste restante, Olten. (910)

Aide de cuisine, gelernter Pâtissier, 22 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse zu Diensten. Hies Joho, Treackenstr. 34, St. Gallen C. (947)
Aide de cuisine sucht Stelle neben Patron-Chef in kl. Betrieb, ruhiger Charakter, bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 988
Casseroller, Junger, williger, sucht Stelle als solcher, ev. in Kichenbursche. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt 1. Januar. Chiffre 913
Chef de cuisine, 39 J., Pâtissier, entremetskundig, durchaus solide, tüchtiger und exakter Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle, in nur erstkl. Haus natürl. Grosse. Chiffre 717
Commis-Pâtissier-Cuisinier, 23jährig, sucht per sofort Engage-ment in gutes Haus. Jahres- oder Saisonstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 965
Koch, Junger, 24 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 778
Koch, tüchtiger, strebsamer, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 923

Loge, Lift & Omnibus

Afangspostler, 19 Jahre alt, Deutsch und etwas Franz., sucht als Saal- oder Office- oder Schenkbursche, am liebsten in die französische Schweiz, Zeugnis mit Photo zu Diensten. Offerten an Postfach 16.066, Langnau (Kt. Bern). (969)
Concierge, 38 Jahre, vier Hauptspr., energisch und verkehr-sgewandt, mehrjährige Auslandspraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutem Hause. Chiffre 765
Concierge, Schweizer, sprachkundiger Mann mit Prima-Zeu-gnissen, sucht Stelle für Wintersaison als Concierge, event. als Nachtpostler oder Conductor. Chiffre 846
Etagen-Portier oder Liftier-Chauffeur, Bursche, 18 Jahre, gross und stark, sucht Stelle, Eintritt nach Übereinkunft. Deutsch und französisch sprechend, gute Zeugnisse. Hans Ztrazgen, Kivibühl, 251, Erstfeld. (866)
Portier, 20 Jahre, deutsch, franz., ital. und etwas engl. sprechend, sucht Engagement für Wintersaison, eventl. Jahresstelle als solcher, Chasseur oder Liftier. Postfach 5249, Wallensiedl (Kt. St. Gallen). (571)
Portier, Deutsch, Französisch und Englisch, gute Zeugnisse, sucht sofort Winter- oder Jahresstelle. Chiffre 872
Portier oder Chasseur, 24 Jahre, gut empfindend, selbständig und zuverlässig, mit prima Zeugnissen, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Deutsch, franz. u. etw. englisch sprechend. Eintritt nach Übereink. Ernst Meier, Heinrichstr. 150, Zürich 5. (847)
Portier, Chauffeur-Konductor, Junger Mann, sucht Stelle, auch als Aushilf. für kurze Zeit, prima Zeugnisse vorhanden, bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 984
Portier-Conductor, tüchtiger, zuverlässiger, Deutsch, Franz., Englisch perfekt, sucht Engagement als Concierge-Conductor in Fremdenpension oder Jahresstelle. Prima Zeugn. Freiab 1. März. Albert Wolf, 9, Parade Villars, Herne Bay (Kent), England. (972)
Portier-Conductor, 26 ans, cherche place saison ou à l'année, parle 4 langues et sait conduire auto. Bons certificats. Chiffre 976
Portier oder Conductor, ehrlich, zuverlässig, Deutsch, Franz., Ital., etwas Englisch, gute Empfehlungen, sucht Stelle für sofort oder Frühjahr. Eventl. als Sekretär-Volontär. Chiffre 991

Bains, Cave & Jardin

Caviste, 30 ans, professionnel, capable dans l'élément, connais-sant le traitement des vins ouverts et manipulation com-merciale, cherche place dans hôtel ou restaurant. Jean Couroz, rue P. Girard 6, Fribourg. (958)

Divers

Chauffeur-Réparateur. Jeune homme, 29 ans, parlant français et allemand, connaissant tous les systèmes de chauffage, cherche place. Peut s'occuper de tous les réparations concernant l'hotellerie: tuyauterie, électricité, sonnerie. Certificats à dis-position. Chiffre 989
Heizer, Junger, ledig, mit guten Zeugnissen, auch Kellerarbeiten besorgend, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt März. Belben, Lolin 120-140 Fr. (987)
Jeune homme, 17 ans, cherche place comme commisnaire ou garçon d'office, liftier. Charles Cosendal, Granges (Vaud). (964)

Hotel-Literatur

- Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue: Preis inkl. Inland-Porto
Zur Reformküche Fr. 2.30
Sachleitung primierter Menus, 320 Seiten stark
Manuel de Droit civil à l'usage de l'hôtelier suisse Fr. 5.30
Eulion française par le Dr O. Leimgruber. (Deutsche Ausgabe vorzuziehen) Fr. 6.60
Schweiz. Hotelstatistik Herausgegeben von S. H. V. anlässlich der Schweiz. Landesausstellung 1914. Ausführliche Statistiken über die Entwicklung des schweiz. Hotelwesens, 330 Seiten, nebst 40 Zahlen-tafeln, 24 graphischen Tafeln in Farbendruck und zahlreichen Abbildungen.
Schems für Hotelbuchhaltung Fr. 7.80
von A. Egli und E. Stigeler. Leitfaden zur Erläuterung der Hotelbuchhaltung u. Muster-darstellung der Geschäftsbücher.
Manuel élémentaire d'Economie hôtelière Fr. 3.20
par Ch. Fr. Buffaz, président de la commission de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne.
Hotel Management Fr. 31.60
par L. M. Boomer, President of the Waldorf-Astoria Inc., New York. Ein Standardwerk über Hotellerie in engl. Sprache. (Vorzugspreis für Mitglieder des S. H. V. Fr. 27.00.)
Von Zimmermädchen zur Generalgouvernante Fr. —.55
von Frau Weisser-Metzner. Ratsschäge aus der Praxis.
Das Hotel-Pfand-Nachlassverfahren Fr. 2.20
Kommentar von Dr. M. Ineh, vormaliger Direktor der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft.
Entwicklung und Landluft in der Zentral-schweiz Fr. 1.20
von Dr. Theodor Eisele. Statistisches über die Einflüsse des Fremdenverkehrs auf die Landwirtschaft.
Notions élémentaires de Viticulture et d'œno-logie Fr. 2.70
par Ch. Fr. Buffaz, professeur de culture à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne.
Bestellungen, unter Einzahlung des entsprechenden Betrages auf Postchekkonto V 85, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



in vorzüglicher Qualität liefert zu billigsten Preisen das Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel

KOCH-KURSE

In neuerbautem Hotel mit modernem Komfort bietet sich Gelegenheit in der Vor- und Nachsaison bei angenehmem Ferienaufenthalt die gute französische Küche zu erlernen. Beginn Anfang Januar 1929.
Z. Laplanche, Küchenchef, Hotel-Pension „Mont-Flauri“ Orselina-Locarno (Tessin).

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 la 1^{re} ordre. Entièrement remis à neuf. Frais 20 ans. Loyer couvert par sous-location. Pas de bail 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 occupant exclusivement d'hôtels.

Zu verkaufen.

Aus Altersrücksichten ist ein

Berghotel

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

Pension-Restaurant

neu zu eröffnen in San Simone b. Chiasso (Tessin). Schöne Lage - neues Haus - günstige Bedingungen. Gefl. Offerten unter Chiffre RR 2785 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de rang

Österreichischer, 30 Jah. alt, tüchtig, gewandt, sprachkundig, gute Referenzen, **sucht Stelle** für die Wintersaison, Eintritt auch sofort. Zuschriften an Leo Olischer, Roma, Viale Principe Piemonte 73, interno 12.

Junger, strebsamer **Bäcker-Konditor** sucht Stelle in grösseres **Volontär-Pâtissier** Lohn ganz bescheiden, Hauptache tüchtige Ausbildung. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offert. sind erbeten an H. Grunder, Kondit., Göschenen (Uri).

Hotelfach. Lehrstelle gesucht

für 18jährigen Jüngling, perfekt englisch sprechend, aus gutem Hause (Restaurant), wo Gelegenheit geboten ist, den Hotelbetrieb vollständig kennen zu lernen. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre H 10405 Y an Publicitas, Bern.

Bursche

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

Kellnerlehrling, 16jährig, intelligent, Jüngling, deutsch u. franz. spr., sucht Stelle auf 1. Febr. Bevorzugt wird West- od. Südschweiz. Zeugn. u. Photo stehen zu Diensten. Werner Mätzler, Rest. zum „Rehbock“, St. Gallen.

Gesucht auf 1. Januar

eine tüchtige **Kaffee- und Angestelltenköchin** in Jahresbetrieb. Sich melden u. Chiff. D R 2818 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Kochlehrstelle

für fleissigen, strebsamen, jungen Mann in gutes Haus der deutschen oder franz. Schweiz. Lehrgeld wird bezahlt. Offerten erbeten unter Chiffre S P 2817 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Selbständige Leiterin

für bürgerliche Wirtschaft per 15. Januar **gesucht**. Offert. an Emil Maurer, Aarau.

Oberkellner als Chef de Rang oder d'Etage

mit vielfähig. Zeugn. von erstkl. Hotels u. Restaurants Italiens und der Schweiz wünscht währ. der Winter-Sportsaison in bess. Etablissement unterzukomm. Gefl. Zuschriften erbeten unter Chiffre Pc. 8978 Q an Publicitas, Basel.

TAPEZIERER,

29 J. alt, perfekt in den Arbeiten der Möbel-, Gardinen-, Teppich- u. Tapetenbranche, mit guten Referenzen des In- und Auslandes, **sucht Stellung** auf sofort oder später. Offerten unter Chiffre E H 2815 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, kräftiges Mädchen

mit guten Kochkenntnissen **sucht Stelle** in Hotel oder Kurhaus, wo es Gelegenheit hat, sich im Kochen zu vervollkommen. Offerten erbeten an Klara Meier, Café Oberhof, Schaffhausen.

Küchenchef

sucht Wintersaison-Stelle in Hotel oder Restaurant. Ruhiger, guter Organisator und fleißiger Mitarbeiter. Nehme auch Aus-hilfe an. Off. u. Chiffre H R 2803 an d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Direktor

für ganz erstklassigen, grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb der Zentralschweiz

gesucht

Sofortiger oder späterer Eintritt. Energischer, gewandter Fachmann von 30-45 Jahren, der über mehrjährige Erfahrung im Reklamewesen, Wareneinkauf und Leitung der Angestellten verfügt; gut präsentiert. Perfekt Englisch, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift notwendig. Gutes Minimum-Salar mit Verbesserung je nach Geschäftsentwicklung. Die eigenhändig geschriebene Offerte muss Schul- und Fachzeugnis-Ab-schrift, Gehaltsansprüche und neue Photo enthalten. Offerten erbeten unter Chiffre E. R. 2811 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

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

tüchtiger Gerant.

Bewerber, welche sich über die nötigen Erfahrungen im Hotelfach ausweisen können, beliehen 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.

Kurhaus in Graubünden sucht

per 1. April 1929. Jahresstelle eine tüchtige selbständige, freundl. u. zuvorkommende

LEITERIN

Dieselbe muss im Hotelfach durchaus bewandert sein und mindestens fliessend Französisch sprechen. Englisch wäre erwünscht. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre C. R. 2820 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt

tüchtiger Hoteldirektor

in Jahresstelle nach Graubünden. Offerten unter Chiffre A. N. 2809 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. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Chef de Réception -Sekretär- und durchaus erfahrener Buchhalter

für frühe Sommer-Saison
Gewandt im Empfang und Aufmerksamkeit gegenüber ganz erstklassiger Kundschaft, der englische, deutsche und französische Korrespondenz individuell beantworten kann. Gute Erscheinung u. freundl. Umgangsformen. Saison-Salairsprüche, Zeugnisabschriften und neue Photo erbeten unter Chiffre Z. E. 2812 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der Hotellieferant ist in Gefahr

von den Konkurrenzfirmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert!

Erfahrener Hoteldirektor

(Schweizer) mit Ia. Referenzen, sucht

Sommer-Direktion

Gefl. Offerten unter Chiffre L. U. 2810 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

PIANO

Prächtig, d'eichenes wundervoller Ton, grosses Modell, passend für Hotelsaal, wie neu, preiswert abzugeben. Bühler, Jungstr. 22, Basel.

Orchester-Musik

(3 Personen)
erstklassig, empfiehlt sich „au pair“ für eine bis mehrere Wochen in besseres Hotel an Winterkurort oder Tessin. Gefl. detaillierte Offerten an Bahnpostfach 1121, ZÜRICH.

Platzierungsbureau Rätia

DAVOS-DORF
Tel. 830
empfeilt tüchtiges Personal wie: Saal- und Restaurationsköche, Zimmermädchen und Köchinnen, Portiers- und Chausseurs, sowie sämtliches Personal.

Über
1000 Toiletten
in Zimmern mit

fliessendem Wasser

Hotel Central, Zürich, Propr. Herr P. Elwert
Hotel Stadthof-Post, Zürich, Propr. Herren Gebr. Vogel
Hotel Glockenhof, Zürich
Propr. Gen. zum Glockenhof, Sihlstrasse
Hotel Simpfon, Zürich
Propr. Herren Gebr. Kränzlin, Schützengasse
Hotel du Parc, Zürich
Propr. Frau Wwe. Voigt, Schweizergasse
Hotel Monopol, Andernegg, Propr. C. Meyer
Hotel National, Adolbolen, Propr. Herr O. Schmid
Hotel du Lac et Bellevue, Propr. Herr W. Busslinger
Hotel Schloss Brestenberg am Hallwylsersee,
Propr. Herr R. Häusermann
Hotel Müller, Schaffhausen, Propr. Herr Fr. Hirsch
Hotel Weisses Kreuz, Bregenz, Propr. Herr O. Ortlieb
Hotel Tirol, Innsbruck, Propr. Herren E. & C. Landsee
Hotel Grauer Bär, Innsbruck, Propr. Herr Fr. Innerhofer
Hotel Straubinger, Badgastein,
Propr. Herren P. & C. Straubinger
Hotel Hindenburg, Badgastein, Propr. Herr Gostner
Hotel Elisabethhof, Badgastein,
Propr. Herr P. Windischbauer
Hotel am See, Altaussee (Steiermark),
Propr. Herr M. Frischmuth
Hotel Post, St. Anton a. Arlberg
Propr. Herr Landtagsabgeordneter W. Schüler
Hotel Zürserhof, Züri b. Langen a. Arlberg
Propr. S. H. Graf Vallat-von Tattenbach
Hotel Post, Landeck i. T., Propr. Herr J. Gruber
Hotel Löwe, Schruns i. Montafon, Propr. Herr A. Simma
Hotel Germania, Badgastein
Propr. Herren A. & R. Mühlberger
etc.

installierte

Jos. Rothmayr, Ing., Zürich

Gessnerallee 40, Tel. Selnau 20.53

Hotel-Restaurant

am Vierwaldstättersee wäre per 15. Februar oder nach Übereinkunft

zu übernehmen.

Prima Lage. Rendite nachweisbar. Schriftliche Offerten, welche mit allen näheren Angaben beantwortet werden, sind zu richten unter Chiffre F R 2805 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZU VERKAUFEN

Schönes, freistehendes, sonniges

WOHNHAUS

mit 3 sehr schönen Wohnungen, Keller, grosser Werkstatt im Anbau, mit Umschwung (nachgewiesenes Renditehaus) im Hauptort des Oberrheinlandes. Das Haus ist sehr gut erhalten. Alle Auskünfte erteilt der Unterzeichnete, welcher auch zwecks Besichtigung des Objektes zur Verfügung steht.

Der Beauftragte: AD. O. SUTTER, SAMADEN.

Zu verkaufen oder zu vermieten

in einer Station des Unter-Wallis ein schönes HOTEL mit 75 Betten. Zentralheizung und eigenes elektrisches Licht. Sommer- u. Wintersaison. Günstige Bedingungen. Eintritt per 1. April 1929. Die Offerten sind zu richten an Publicitas, Sitten, unter Chiffre P 6666 S.

A vendre ou à louer

un bel hôtel avec 75 lits, situé dans une station du Bas-Valais. Chauffage central et propre lumière électrique. Saisons d'été et d'hiver. Conditions favorables. Entrée: 1^{er} avril prochain. Adresser les offres sous chiffres P 6666 S, Publicitas, Sion.

Den vorzüglichen Ruf der Burgunder- und Beaujolais-Weine werden Sie vollhaft bestätigt finden, wenn Sie sich mit den Originalweinen der Firma Pomnier Frères in Villefranche-Beaujolais bedienen. Noch mehr werden aber Ihre Gäste diese Qualitätsweine zu schätzen wissen. Schreiben Sie deshalb jetzt eine Postkarte.

Geschäftsbücher für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gefl. Musterbogen verlangen



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

Die gute Küchenorganisation setzt Gas voraus!

Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken



Die Seele der Hotellerie ist die Küche!

Verkehr

Die Doppelspuren der Bundesbahnen.

(Mr) Welch gewaltige Aufgabe die Schweiz. Bundesbahnen in wenig mehr als einem Vierteljahrhundert bewältigt haben, ergibt sich aus der Erstreckung der Doppelspur auf ihrem Netze, das heute eine Länge von 2.942 Kilometern hat. Die Summe der Doppelspuren aller verstaatlichten schweizerischen Privatbahnen betrug im Zeitpunkt dieser Verstaatlichungen 527.080 m und ist seither um nicht weniger als 450.317 m erstreckt, d. h. also nahezu verdoppelt worden. Heute machen die 977.406 vollendeten Doppelspurenmeter den genaue Drittel des gesamten Bundesbahnnetzes aus, und dabei soll bekanntlich der Ausbau in beschleunigtem Tempo wieder aufgenommen respektive fortgesetzt werden, nachdem mit Ende des laufenden Jahres eine Atempause in der Elektrifizierung eintritt.

Die Kosten des Ausbaus von Bundesbahnlinien auf Doppelspur sind allerdings sehr hoch; sie belaufen sich für die durch die SBB gebauten und vollendeten Doppelspuren auf Ende 1927 auf 173.481.824 Franken. Für unvollendete Doppelspuren kommen auf den gleichen Zeitpunkt 13.429.100 Franken dazu, und wenn wir die 1928 neu begonnenen und 1929 neu zu beginnenden Arbeiten miteinbeziehen, kommen wir auf eine runde Zahl von zweihundert Millionen Franken, welche die Bundesbahnen in wenig mehr als 25 Jahren für zweite Geleise ausgeben haben. Dabei ist zu berücksichtigen, dass es sich zum guten Teil um tote Lasten handelt, die aus betrieblichen Rücksichten aufgewendet werden mussten, deren Effektivierung aber keinen oder wenigstens keinen wesentlichen Einfluss auf den Ertrag der ausgebauten Linien und damit der Bundesbahnen überhaupt hatte.

Welche Bedeutung den Doppelspuren zukommt, welche die Bundesbahnen ausgeführt haben, erhellt, wenn wir die grossen Transitlinien nehmen. Auf ihnen ergibt sich folgender Zuwachs an zweiten Geleisen:

Gotthard (Basel-Chiasso)	69.005 m
Simplon (Vallorbe-Iselle)	107.734 m
Arlberg (Basel-Buchs)	42.862 m
Genf-Rorschach-St. Margrethen	
a) über Bern	83.423 m
b) über Biel	82.130 m
Desgl. über Romanshorn	
a)	93.404 m
b)	91.111 m

Hieraus ergibt sich eine sehr erhebliche Verstärkung unserer internationalen Konkurrenzfähigkeit, welche durch den Fahrzeuggewinn aus Elektrifizierung — die sämtlichen genannten Hauptlinien sind durchgehend elektrifiziert — noch unterstrichen wird.

Wintersportverkehr.

(S. V. Z.)

1. Die Schweizerischen Bundesbahnen geben zusammen mit verschiedenen Privatbahnen von den grösseren Verkehrszentren wie Basel, Bern, Biel, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Zürich usw. während der Wintersaison vom 15. Dezember

1928 bis Mitte März 1929 Spezialbillette zu stark reduzierten Preisen in die diesen Standorten nächstgelegenen Sportsgebiete heraus. Auskünfte durch Plakate sowie durch den Stationsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen, durch die betreffenden Privatbahnen und durch die Schweizerische Verkehrszentrale Zürich und Lausanne. Im weiteren sei auf die von der Schweizerischen Verkehrszentrale veröffentlichte Liste „Zusammenstellung der von den schweizerischen Transportanstalten gewährten Vergünstigungen während der Wintersaison 1928/29“ hingewiesen, die an Interessenten kostenlos verschickt wird.

2. Jungfrauabahn. Während der Dauer der Wintersportsaison (27. Dezember 1928 bis 23. Februar 1929) werden regelmässige Fahrten im Anschluß an die Züge der Wengernalpbahn von der Kleinen Scheidegg nach Fallboden ausgeführt, wofür ein Fahrpreis von Fr. 1.— für die einfache und Fr. 1.35 für die Hin- und Rückfahrt erhoben wird. Ferner werden täglich bis zum 1. April (Osterntag) Spezialbillette für die Strecke Kleine Scheidegg-Jungfrauoch mit 30% Reduktion ausgeben.

3. Wengernalpbahn. Die jedes Jahr für den Wintersportverkehr auf der Strecke Wengen-Kleine Scheidegg und Grindelwald-Strättli herausgegebenen unpersönlichen Kilometerabonnemente von 20 km mit 30% Taxermässigung haben diese Saison auch auf der Strecke Lauterbrunnen-Wengen Gültigkeit.

4. Elektrische Bahn Brunnen-Morschach-Axenstein. Zur Förderung des Wintersportes auf Stos und im Frohnalgebiet führt die Bahn im Winter 1928/29 jeweils am Samstag-Nachmittagen 7 fahrplanmässige Zugpaare im Anschluß an die Züge der Schweizerischen Bundesbahnen von Zürich und Luzern. Für diese Züge werden Sportsbillette abgegeben, die gegenüber den Normalfahrpreisen um 50% ermässigt sind.

Beförderung von Skis und Schlitten auf der Eisenbahn. (S. V. Z.) — Die Schweizerischen Bundesbahnen und die meisten schweizerischen Privatbahnen gewähren für die von den Reisenden zum eigenen Gebrauch mitgeführten Skis und gewöhnlichen Sportschlitten (Bobsleighs und Skeletons ausgeschlossen) folgende Begünstigungen:

- 1) Wenn besondere Wagen für Sporttreibende zur Verfügung gestellt werden, können die Sportgeräte in den Wagen mitgenommen werden.
- 2) Sonst frachtfreie Beförderung im Gepäckwagen. Der Reisende muss den Gegenstand selbst am Gepäckwagen aufgeben, in Empfang nehmen und für den Umlad besorgt sein. Skis und Sportschlitten sind mit einer haltbaren, gutleserlichen Adresse (Anhangadressen bei den Stationen verkäuflich) zu versehen. Die Adresse muss den Namen des Eigentümers und die Bestimmungstation enthalten.
- 3) Jeder Reisende hat nur Anspruch auf unentgeltliche Beförderung von zwei Paar Ski und einem Schlitten.
- 4) Wenn festgestellt werden kann, dass Personen, welche die unentgeltliche Beförderung ihrer Skis oder Schlitten in Anspruch nehmen, selber aber die Fahrt nicht mit der Bahn ausführen, haben diese die tarifmässige Gepäckfracht zu entrichten.

Schlafwagen Zürich-Lyon. (S. V. Z.) Ab 1. Dezember 1928 verkehrt ein neuer Schlafwagen auf der Linie Lyon-Zürich-Chur und Buchs-Zürich-Lyon mit folgender Fahrzeit:

Lyon . . . ab	19.35	Buchs . . . ab	21.45
Genf . . . an	0.30	Zürich . . . an	23.30
Buchs . . . ab	1.10	Zürich . . . ab	23.55
Zürich . . . an	6.44	Genf . . . an	5.35
Zürich . . . ab	7.43	Genf . . . ab	7.15
Chur . . . an	9.38	Lyon . . . an	10.07

Rheingold-Express. Diese Verbindung von Holland mit der Schweiz ist der finanziell am besten rentierende Zug der deutschen Reichsbahn. Im Durchschnitt der Fahrplanzeit wurden täglich 100 Fahrkarten von der See bis Basel ausgegeben. Dazu kommen noch die Fahrkarten für Teilstrecken.

Rhätische Lokomotiven in Siam. O. T. Nach dem „Berliner Tageblatt“ hat der verkehrspolitisch aufstrebende Staat Siam unter grossen Schwierigkeiten auch eine Eisenbahnlinie gebaut, die den Reisenden in 24 Stunden von Bangkok nach der Tempelstadt Lampang hinaufführt. Auf dieser sehr wichtigen Linie des Landes werden sämtliche Züge durch Dampflokomotiven der Rhätischen Bahn geführt; diese leisten ihren Dienst auf der langen Bergstrecke zur vollen Zufriedenheit der Bahnverwaltung.

Schweizerische Alpenposten. — (S. V. Z.) Die nachstehend genannten Autopostlinien werden teilweise unter Verwendung von Raupenbandfahrzeugen, auch während des Winters weiterbetrieben: St. Moritz-Maloja-Castasegna (italienische Grenze); Chur-Lenzerheide-Tiefencastel-Mühlen; Reichenau-Waldhaus-Flims.

Fremdenfrequenz

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsbureaus Bern verzeichnen die stadtbetrieblichen Gasthöfe im Monat November 1928 8637 registrierte Personen (1927: 8517) und 22.900 Logiernächte (1927: 21.541). Von den Personen entfallen auf die Schweiz 6543, Deutschland 744, Frankreich 286, England 152, Österreich 111, Holland 107, Italien 115, Belgien und Luxemburg 64, Spanien und Portugal 53, Nordamerika und Kanada 121, Südamerika 60, andere Länder 275.

Werbeliteratur

„Winter in der Schweiz“. Broschüre von 40 Seiten mit zahlreichen Illustrationen und einer Karte der Wintersportstationen, herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich und Lausanne, 1928.

Die neue Publikation der Schweizerischen Verkehrszentrale beweist die zunehmende Bedeutung der Winterkurorte in der Schweiz. Jedes Jahr werden für Skifahrer, Eisläufer und andere Sportbegeisterte weitere Stationen und Hotels eröffnet. Die Broschüre wird allen Jenen von Nutzen sein, die sich für den Wintersport und für die Kurorte im winterlichen Hochgebirge interessieren. Für jede Station werden die Sportmöglichkeiten, die sportlichen Einrichtungen, die Anzahl der Sportlehrer und Führer,

die Skihütten, Sportklubs, Sonnenscheindauer, Ärzte, Apotheken, Gottesdienste usw. angegeben. Trotz der Fülle von Angaben und zahlreichen Illustrationen umfasst die Schrift nicht mehr als 40 Seiten, sowie eine allgemeine Einführung über die Wohlfahrt eines Winteraufenthalts in den Bergen und über den Wintersport. Die Publikation kann allen Interessenten empfohlen werden.

Literatur

Grand Hotel Excelsior. Roman von Meinrad Inglin. Erschienen bei Orell Füssli, Zürich, Herbst 1928.

Der Verfasser versucht, in seinem Werke die Entwicklungsgeschichte eines Kurhotels zu schildern. Obwohl der Roman nur Phantasienamen enthält, sind doch deutlich schweizerische Verhältnisse gemeint.

Im Vordergrund stehen die drei Geschwister Eugen, Peter und Johanna Sigwart. Eugen versucht, aus dem vom Vater übernommenen alten Kurhotel ein Grand Hotel zu machen, ohne eigentliche Unterstützung bei seinen Geschwister zu finden. Der Roman ist gespickt mit Schilderungen über den Betrieb eines Hotels. Leider muss aber hier betont werden, dass die geschilderten Zustände nicht überall den Tatsachen entsprechen. Wer den Betrieb eines Hotels kennt, weiss, dass die im Roman geschilderten Personalverhältnisse niemals den wirklichen Verhältnissen entsprechen können. Ein Betrieb mit derart wenig Personal für ein Grand Hotel mit 230 Betten wäre nie möglich. Zudem gefällt sich der Verfasser darin, das Personal in sehr abschätzender Art und Weise zu schildern, das vor allem sich übel über die Gäste äussert. Es ist kaum anzunehmen, dass es dem Autor ernst gewesen ist mit seiner Darstellung. Man braucht nicht selbst als Hotelangestellter tätig gewesen zu sein und kann doch wissen, dass ein Hotelier niemals solch mangelhaft geschultes Personal, wie es im Roman dargestellt wird, dulden würde, ganz abgesehen von den moralischen Minderwertigkeiten, die den Angestellten zugesprochen werden. Der Schluss des Romans: die Brandstiftung durch einen mit revolutionären Ideen behafteten, in die ganze Angelegenheit herein-geschneiten ausländischen Angestellten, bildet eigentlich nur die notwendige Folge aus all den geschilderten Zuständen. Wer nie in einem Schweizer Hotel gewesen ist, könnte einen üblen Eindruck von einem solchen Werk erhalten.

Was noch etwas mit dem Inhalt des Romans vermischt, ist die flotte Art der Darstellung, eine gewisse Spannung, die aber oft mühsam gemacht werden muss. Es geht somit nicht über den Charakter einer Durchschnittslektüre, die ja gerne falsche Vorstellungen erweckt, hinaus. Der Leser aus der Hotellerie wird das Buch mit innerem Widerspruch, wenn nicht gar mit einer gewissen Belustigung aus der Hand legen. Dr. P. Pf.

Redaktion — Rédaction:

Dr. Max Riesen

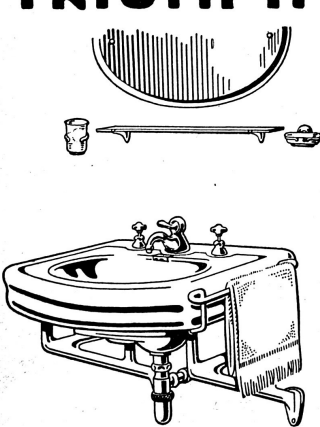
A. Matti

Ch. Magno

Weine von POMMIER FRÈRES in Villefranche-Bourjois haben den besten Ruf, Frankolieferung, somit kein Risiko. Schreiben Sie noch heute!

Von Fachmann zu pachten eventl. zu kaufen gesucht rentables
HOTEL (ca. 50 Betten)
Vorzugsweise Jahresgeschäft. Offerten mit näheren Angaben erbeten unter Chiffre C. S. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

TROESCH'S
Hotel-Zimmer-Toilette
TRIUMPH



Unerreicht in bezug auf Qualität und Eleganz!

TROESCH & Co., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

LAUTSPRECHER
„BROWN“

Die Lautsprecher BROWN sind die ersten der Welt. Amateure, lassen Sie sich überall einen BROWN hören, denn eine Empfangsstation kann nur mit einem BROWN ihre grösste Leistungsfähigkeit erzeugen.



TYMPAN-LAUTSPRECHER

Grosses Modell „UNIVERSAL“	Fr. 200.—
Kleines Modell „MASCOTTE“ in Mahagoni	„ 135.—
Kleines Modell „SANS-PAREIL“	„ 95.—
Kleines Modell „JUNIOR-DUCKLING“	„ 69.—

in Mahagoni
ELEKTRO-DYNAMO-LAUTSPRECHER
(Moving-Coil)

Generalvertreter für die Schweiz:
J. Knoepfler, Le Locle

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue



Meistens eingespart und statt in einer oft so distanzvollen Exklusivität der Saison-Bravoure!

Fleisch ins Hotel

Prompte Lieferung aller Fleisch- und Wurstwaren an Hotels, Restaurants und Pensionen in der ganzen Schweiz!

Auf Wunsch Preisliste oder Vertreterbesuch.

RUFF
Wurstfabrik und Metzgerei
Zürich, Telefon Schwan 7740

Der **SEDAN** **TEPPICH**

ist heute der beliebteste **HOTEL-TEPPICH** dank seiner Qualität u. Farben. In Milieux, Vorklagen, Gallerien, Läufern und Spezial-Masson Lieferbar

w. Geelhaar
Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

Die
Feurton-Toilette „Bernina“
mit dem
Einbauschränk „Casmira“
verleiht
Ihren Zimmern
höchste Eleganz und Bequemlichkeit



Hans U. Bosshard
Sanitäre Apparate en gros
Zürich-Giesshübel

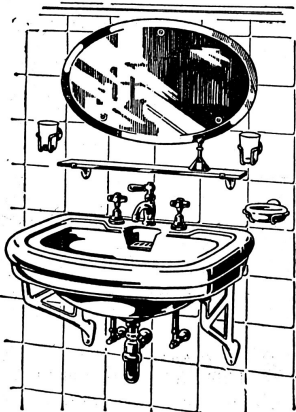
Prior-Ölfeuerung

Die Zukunftsfeuerung für Hotels. Rauch- und geräuschlos. Ohne Geräusch. Koks- und Kohlenraum fallen weg. Stete Betriebsbereitschaft. Anfeuerungzeit: 1 Minute. Kann ohne Abänderung in Koch- und Wascherde, Zentralheizungen und Warmwasserkessel eingebaut werden. Vertreterbesuch und Offerte kostenlos. Verlangen Sie Referenzliste. Rüeeggger, Sauter & Co., Prior-Ölfeuerungen, Bureau Lugano: Via Besso 26. Bureau Zürich: Turnerstrasse 13.

Inserieren bringt Gewinn!

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



Votre hôtel sera toujours au complet

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

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

„ZÜRICH“ Allgemeine UNFALL- u. Haftpflicht- Versicherungs-Aktiengesellschaft

Generaldirektion: ZÜRICH, Mythenquai 2

Vertragsgesellschaft des
Schweizer Hotelier-
Vereins



**Bedeutende Vergünstigungen
beim Abschluss von Unfall- und
Haftpflicht-Versicherungen**

Verlangen Sie unverbindliche
Offerten und Auskunft

Lacroix
unsere köstliche
echte
**Schildkröten-
Suppe**
Tortue claire
ferner
Ind. Vogelnerster-Suppe
Känguruhschwanz-Suppe
Hälfischflosser-Suppe
Trepang Sauche de mer-Suppe
sind durch die
schweiz. Hotelbellefleurfirmen
zu beziehen

GENEVE-LEBER-PASTETEN U. CONSERVEN-FABRIK
Eugen Lacroix & Co. Frankfurt a.M.

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

Hotels! Restaurants! Wirte!

Verlangt in allen Lebensmittelgeschäften



Ravioli
MIGNON TOMMASINI

Mit prima Fleisch gefüllt. Nahrhaft. Schmackhaft. Vorteilhaft.
V. Tommasini & Co. S. A., Teigwarenfabrik, **Mendrisio**
Spezialität in Teigwaren nach Neapolitaner und Bologneser Art.
Hoteliers! Verzichtet auf eigene Herstellung. Kauft die präparierten Ravioli Marke „Tommasini“

Eine Gratisreise nach Nizza, für Sie und Ihre Frau Gemahlin?

Wenn Sie gestatten, so wollen wir eine kleine
Annahme voraussetzen:

Sie brauchen zu Backzwecken 100 kg Fett
pro Saison.

Nehmen Sie hiesige Butter, so kommt Ihnen
das kg auf ca. Fr. 5.— zu stehen.

Verwenden Sie aber Margarine, so zahlen Sie
für eine gute, butterhaltige Qualität nur Fr. 3.10.

Butter enthält ca. 20 % Wasser, Margarine
nur 10 %!

Es ist doch klar, nicht wahr! Mit Mar-
garine ersparen Sie pro Saison über 200
Franken, oder das Reisegeld Zürich-Nizza retour
für zwei Personen.

Und dabei haben Sie gleichgutes
Gebäck, wenn die Margarine von
einer bestbekanntesten Firma stammt
wie

Stüssy & Co.
ZÜRICH



Den grössten
Chor
die besten Sänger und Orchester
der Welt glauben Sie vor
sich zu haben, wenn Sie das
herrliche Lautsprecher-Gram-
mophon

Melodium
hören. Diese neue Erfindung
gibt bei größter Klangstärke
noch die feinsten Tonsein-
heiten naturgetreu wieder.
Verlangen Sie bitte unsern
Prospekt. Sie finden darin
interessantes und Wissens-
wertes.

**Charrière
& Cie.
Bulle**
Filiale: BASEL
Steinenvorstadt 20
Größe
Zahlungserleichterungen

COGNAC
FINE CHAMPAGNE
CTE. F. DE **ROFFIGNAC**
Echter, alter Cognac. Reines Naturprodukt aus Trauben, die
in der echten Cognac Zone gereift und destilliert sind. COMTE F. DE ROFFIGNAC
IN COGNAC