Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 20

Artikel: Apprentis cuisiniers et sommeliers
Autor: Poirier-Delay, L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-541005

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 15 mai 1930
Nº 20

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 15. Mai 1930
Nº 20

Pour le tourisme en Suisse

Nous répétons une fois de plus que la Suisse, pays de grand mouvement touristique, ne fait pas assez pour appuyer cette industrie. Les milieux « compétents » semblent fermer les yeux sur ce qui se passe en dehors de nos frontières. Trop nombreux sont chez nous ceux qui croient dur comme fer que nous n'avons pas à nous inquiéter des progrès d'autrui, comme si, dans les compétitions touristiques internationales, on nous avait proclamés hors concours avec médaille d'honneur.

Et pourtant nos dirigeants devraient savoir que les gouvernements étrangers ne se contentent pas de soutenir leur tourisme national en lui octroyant quelques centaines de milliers de francs; ce sont des millions, et souvent beaucoup de millions, qu'ils consacrent chaque année aux efforts de propagande. Chez nous, on a l'air de croire que tout l'argent ainsi dépensé ne profite qu'à l'hôtellerie. Ailleurs, on sait que ces subsides considérables profitent au pays dans son ensemble, à ses industries, à ses commerces, à son agriculture et à sa viticulture, à ses entreprises de transport. On s'imagine volontiers à l'étranger qu'en Suisse l'Etat fait des sacrifices énormes pour le tourisme; on y cite même fréquemment des chiffres sensationnels, sans se douter que ces fonds proviennent presque totalement de l'initiative privée.

M. Paul Dosin, conseiller général du Touring-Club de Belgique pour le Hainaut, écrivait dernièrement dans l'*Etoile belge*, de Bruxelles:

« Le touriste est un peu mouton de Panurge. Il veut voir ce que les autres ont vu, ce dont on parle et ce dont on lui reparle constamment. Qu'il voyage pour son agrément ou pour ses affaires, l'Américain venu en Europe voudra visiter les sites dont ou lui aura vanté cent fois la splendeur et il prolongera son séjour là où il trouvera le confort auquel il tient pour ses déplacements. A ce point de vue, on peut m'en croire, chacun devient de plus en plus Américain. Cela veut dire simplement que l'industrie du tourisme doit avoir, pour prospérer, de belles choses à montrer d'abord, des moyens commodes et agréables d'y accéder ensuite et enfin des établissements capables de recevoir confortablement les visiteurs. Le touriste est un spectateur de théâtre qui dédaignera le tableau de scène, si intéressant et si beau soit-il, si on lui refuse un bon fauteuil dans une salle bien garnie et bien chauffée, pourvue pour l'entr'acte d'un buffet qui ne laisse rien à désirer.

« La vogue d'une région tient essentiellement à *trois choses: à ses curiosités de tous genres, à ses routes et à ses chemins de fer, à ses hôtels.* »

En Suisse, nous avons partout des curiosités naturelles, historiques, artistiques, architecturales. Plusieurs parmi nos grandes industries sont elles-mêmes des attractions pour l'étranger. Mais faisons-nous assez connaître tout cela au dehors? Nous qui vivons constamment entourés de ces merveilles, nous nous figurons que tout le monde, dans tous les pays, doit les connaître comme nous. Profonde naïveté! Coûteuse erreur!

Nos routes sont en général belles, bien entretenues, et l'afflux croissant des touristes automobilistes venant des pays les plus divers démontre qu'on commence à le savoir ailleurs. Mais que faisons-nous nous-mêmes pour le faire savoir davantage encore? — Quant à nos chemins de fer, ils sont connus bien loin à l'étranger par leur confort, leur propreté, la régularité de leurs services et surtout par leurs tarifs défiant toute concurrence!

L'hôtellerie est volontiers critiquée chez nous, un peu moins peut-être qu'il y a une vingtaine d'années toutefois, parce que la crise touristique de guerre et d'après-guerre a ouvert bien des yeux; mais on se montre volontiers discourtois à son égard et même injuste. Ne lisions-nous pas l'autre jour, par exemple, dans un article émanant d'un journaliste connu de la ville fédérale, que l'hôtellerie suisse a reçu de la Confédération un secours de *vingt millions*? . . . Les « erreurs » de ce calibre, voulues ou non, ne sont pas si rares.

Ecoutons cependant ce que dit de l'hôtel le collaborateur précité de l'*Etoile belge:*

« On ne se représente pas souvent quel facteur d'attirance un bel hôtel constitue pour un endroit réputé. A notre avis, il est de nature à augmenter considérablement le nombre des visiteurs. A tel point que je pourrais aisément citer un certain nombre de lieux, tant chez nous qu'à l'étranger, où les touristes se donnent rendez-vous en grand nombre, parce qu'il s'y trouve des hôtels en vogue, alors qu'on n'y voit ni monuments remarquables, ni sites dignes d'être signalés. L'hôtel-restaurant est un facteur primordial de succès touristique.

« On l'a si bien compris en France que groupements privés et pouvoirs publics ont conjugué leurs efforts en ce domaine pour améliorer une situation qui jadis laissait fortement à désirer. Aujourd'hui, grâce au Touring-Club de France, aux compagnies de chemins de fer, aux sociétés hôtelières et au gouvernement, notre grande voisine a vu se transformer ses auberges et s'ériger des installations modernes sur tous les points attrayants de son territoire. Et cela *pour le plus grand profit de sa population tout entière.* »

Comme conclusion de ces quelques réflexions, disons-nous bien que notre belle Suisse, que nous croyons connue et admirée dans tout l'univers, est ignorée totalement ou presque de l'immense majorité des étrangers, en faisant abstraction des pays limitrophes; disons-nous bien par conséquent que notre propagande est radicalement insuffisante, parce qu'insuffisamment appuyée par les pouvoirs publics et partant déplorablement plus faible que celle des pays concurrents, où l'initiative privée est puissamment soutenue par l'Etat lui-même.

Disons-nous bien qu'il y a encore chez nous des améliorations nécessaires dans la façon dont sont transportés nos visiteurs et surtout dans les tarifs qui leur sont appliqués.

Disons-nous bien que nos hôtels, tant jalousés et si volontiers ridiculisés plus ou moins, sont un facteur essentiel, une condition *sine qua non* de la prospérité de notre tourisme, donc de la prospérité générale; qu'ils méritent par conséquent plus d'égards de la part des milieux dirigeants comme de la part de la presse et de tous ceux qui comprennent la valeur économique de notre tourisme national.

En ce qui concerne les efforts pour le tourisme, l'étranger nous cite souvent en exemple, parce qu'il ne connaît pas le dessous des choses; c'est nous qui, sous de multiples rapports, avons à chercher à l'étranger des exemples profitables. *Mg.*

Le choix d'un directeur d'hôtel

Nous lisons dans le *Directeur français d'hôtels et de restaurants:*

Le choix d'un directeur donne quelquefois beaucoup de soucis à celui ou à ceux qui en ont la charge et nous comprenons que l'on doive s'entourer de toutes les garanties possibles: honorabilité, références, compétence, qualités morales, etc. Mais il nous paraît exagéré de s'arrêter à des détails qui, certes, ont leur importance, mais qui, mis en avant avec insistance, nous paraissent tout simplement ridicules. J'ai vu, par exemple, un de mes collègues évincé parce qu'il portait des lunettes et je vous assure qu'il ne les portait pas par coquetterie.

La grande importance attribuée au physique du directeur me paraît, lorsqu'elle provoque un veto comme dans beaucoup de cas, une chose contraire au bon sens.

Il est évident qu'un directeur d'hôtel doit être un homme au physique normal, d'allures correctes dans ses manières comme dans la façon de se vêtir; mais point n'est besoin d'avoir la taille d'un cuirassier, ni la beauté d'un Apollon pour bien diriger un hôtel. Un chef de maison doit paraître devant sa clientèle, c'est entendu; il a cependant d'autres soucis et d'autres responsabilités et ici, à mon avis, ce sont les qualités morales et professionnelles qui prédominent.

Il y a une vingtaine d'années, on demandait surtout du directeur d'hôtel de se bien présenter et de parler les langues. La technique hôtelière de l'époque n'en exigeait pas plus. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Un directeur d'hôtel est à présent un chef d'industrie au coefficient de 8/10, car 2/10 sont bien suffisants pour le reste.

Ai-je besoin de vous citer quelques grands hôteliers, devant la compétence desquels tout le monde s'incline, qui ont été de bons directeurs et qui pourtant n'avaient pas le type que l'on recherchait tant et que souvent l'on recherche encore. Cela m'amène à conclure que l'on ne doit pas choisir un directeur sur sa bonne mine et sa taille, mais établir sa valeur générale en mettant chaque chose à sa place.

On aura toujours la ressource de choisir un portier imposant; cela, j'en conviens, fait fort bel effet.

Apprentis cuisiniers et sommeliers

M. L. Poirier-Delay, une personnalité vaudoise bien connue dans tous les milieux qui chez nous s'intéressent à la formation professionnelle des jeunes générations, a publié dernièrement dans le *Journal suisse des artisans et commerçants* un article sur l'apprentissage des cuisiniers et des sommeliers dans le canton de Vaud. Ses observations et ses réflexions méritent d'être connues dans nos milieux hôteliers.

A Lausanne et à Montreux, dit-il, les deux principaux centres hôteliers du canton de Vaud, le nombre des apprentis de cuisine est élevé, mais pas nécessairement plus élevé qu'il ne semble raisonnable.

A Montreux, au cours du deuxième semestre 1929/30, on ne comptait pas moins de 72 apprentis cuisiniers porteurs d'un contrat officiel d'apprentissage. Dans ce chiffre de 72 rentrent une vingtaine de jeunes gens faisant leur apprentissage à Vevey et aux environs, à Villeneuve, etc.

Après un apprentissage de deux années, il s'est présenté à Montreux, pour y subir les examens de fin d'apprentissage, 43 cuisiniers et trois sommeliers.

Comme les effectifs sont sensiblement équivalents à Lausanne, il est admissible qu'en 1929/30 environ 70 cuisiniers et 10 sommeliers ont obtenu dans le canton de Vaud leur certificat de fin d'apprentissage.

Ces gros effectifs dépassent-ils les besoins normaux?

Si l'on était certain que tous les apprentis licenciés d'apprentissage sont qualifiés, c'est-à-dire qu'à côté des aptitudes d'ordre, de propreté, d'amour du travail et de leur profession, ils ont reçu une sérieuse préparation théorique et pratique, on n'hésiterait pas à affirmer qu'ils ne sont pas trop nombreux. La preuve en est que dans les deux sessions d'examens de 1929/30 qui ont eu lieu à Montreux, *tous les candidats* ou bien étaient placés, ou bien ont été pourvus séance tenante d'une place de *commis*, soit dans les stations hôtelières du canton, soit au dehors. Nous croyons savoir que la situation est la même à Lausanne.

A Lausanne et à Montreux, les apprentis de cuisine reçoivent un enseignement théorique complet et leur formation pratique s'effectue dans les hôtels.

L'enseignement culinaire théorique, réparti sur deux semestres, comprend la connaissance des ustensiles de cuisine, des appareils de cuisson et des combustibles, ainsi que celle des matières premières: viandes, gibier, volailles, poissons, légumes, fruits et conserves, condiments, etc.; la technique de la préparation des mets et du découpage des viandes et volailles; l'établissement d'un livre de recettes culinaires et de menus; la comptabilité culinaire, sous forme d'exercices de calcul de prix de revient et de détermination du bénéfice; des visites de cuisines de grands hôtels, d'une boucherie, avec démonstration de la qualité des viandes et de leur découpage, d'un magasin de comestibles, d'un frigorifique, d'un abattoir modèle pendant l'opération de l'abatage, etc.

Après cette préparation théorique et technique par un enseignement approprié et la formation au travail pratique dans un bon hôtel, il y a de sérieuses garanties pour que la grande majorité des apprentis possèdent de bonnes connaissances culinaires assurant leur placement. Et c'est le cas!

Mais en dehors des grands centres hôteliers où l'enseignement théorique, technique et comptable, est organisé méthodiquement, — et cela n'existe qu'à Lausanne et à Montreux dans le canton de Vaud — il y a les stations hôtelières de moindre importance, puis les petites villes, où les apprentis ne reçoivent aucune préparation théorique et surtout comptable, car ils sont trop peu nombreux pour l'organisation de semblables cours à leur intention.

Aussi n'est-il pas surprenant qu'un certain nombre d'apprentis de cuisine issus de ces localités soient insuffisamment aptes à l'exercice de leur profession et qu'ils constituent le bataillon des demi-valeurs, qui ne trouvent pas facilement à se placer en qualité de cuisiniers et plus tard de chefs. A notre avis, c'est là la raison primordiale du chômage qui sévit périodiquement sur le marché de la main-d'œuvre culinaire. Il n'y a pas trop de cuisiniers qualifiés, mais un nombre excessif de cuisiniers quelconques, qui ne deviendront jamais des professionnels qualifiés . . .

Ceci dit, nous croyons intéresser nos lecteurs en donnant quelques renseignements sur les derniers examens de fin d'apprentissage à Montreux, les 2, 3, 4, 7, 8 et 9 avril dernier, pour les cuisiniers et les sommeliers de la partie orientale du canton de Vaud.

Le conseil d'administration du Kursaal avait obligeamment mis à la disposition des examinateurs et des candidats les cuisines et une salle à manger de cet établissement.

Les apprentis cuisiniers étaient répartis en six équipes et 31 ont subi avec succès les épreuves réglementaires. La matinée, dans les locaux de la Société industrielle et commerciale, ils étaient examinés sur la technologie culinaire et la comptabilité professionnelle (prix de revient); l'après-midi avaient lieu les examens pratiques, consistant en la préparation d'un dîner complet, dont chaque candidat, en général, devait confectionner deux plats.

Sur ces 31 apprentis cuisiniers, on comptait cinq Vaudois et 26 Confédérés (aucun étranger). Un apprenti venait de Chexbres, huit de Vevey, de la Tour-de-Peilz et du Mont-Pèlerin, quatre de Leysin et 18 de Montreux et environs. Le jury était formé de MM. Rob. Mojonnet, hôtelier, Léon Virello et Ch. Ropraz, chefs de cuisine à Montreux. Les meilleurs résultats ont été obtenus par les apprentis de l'hôtel des Trois-Couronnes à Vevey et par celui de la clinique du Mont-Pèlerin. Ce dernier, précédemment garçon de cuisine, intelligent et appliqué, avait été engagé comme apprenti sans avoir à payer le denier d'apprentissage habituel.

Deux constatations s'imposent. D'abord celle du très petit nombre de Vaudois qui

se vouent à l'art culinaire, ou du moins qui font un apprentissage en cuisine dans les hôtels du canton de Vaud. Peut-être d'autres font-ils cet apprentissage à Berne, Lucerne, Zurich ou Bâle pour apprendre la langue allemande et se familiariser avec des conditions de travail différentes; mais ils doivent être plutôt rares.

La seconde constatation est le nombre infime, apparemment du moins, des apprentis sommeliers, à preuve qu'ils n'étaient *officiellement* qu'une dizaine en 1929/30. Le jeune Romand a peu de goût pour la « queue d'hirondelle » ou le « frac » et la cravate blanche et il ignore sciemment la profession de sommelier, dont l'exercice est pourtant le premier degré conduisant aux plus belles situations dans l'hôtellerie. Incomparablement plus nombreux sont nos jeunes compatriotes de la Suisse allemande qui choisissent cette profession. Leur effectif est néanmoins insuffisant pour satisfaire à l'offre et nos hôtels sont dans l'obligation de recourir aux services de très nombreux sommeliers allemands, autrichiens ou italiens, spécialement pendant la haute saison. Nos jeunes nationaux, particulièrement ceux des cantons romands, ont tort de dédaigner une profession utile et honorable au bénéfice d'étrangers. Cette profession leur offre cependant les perspectives d'avenir les plus intéressantes, socialement et économiquement parlant. D'après *L. Poirier-Delay.*

L'hôtellerie suisse en mars 1930

Nous venons seulement de recevoir le tirage à part en français du rapport de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie suisse pendant le mois de mars. Les données recueillies concernent 1214 établissements avec un total de 85.363 lits à la fin du mois. Sur ce nombre, il y avait 592 établissements ouverts avec 34.868 lits au milieu du mois et 583 établissements avec 33.742 lits à la fin du mois.

Calculé sur le nombre des seuls établissements ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 39,8 à la mi-mars et de 41,2 à fin mars, contre 38,7 à fin février. En tenant compte des établissements momentanément fermés, il n'était que de 16,3, contre 19 le mois précédent.

Les plus forts pourcentages de lits occupés étaient les suivants au milieu de mars: Leysin 91,5, Davos-Dorf 76,9, Petite-Scheidegg 73,3, Arosa 67,6, Locarno-Orselina 60,8, Locarno-Minusio 60,5, Montreux-Territet 59,5, Montana 59,1, etc.

Les chiffres étaient assez sensiblement modifiés à la fin du mois, où l'on avait une occupation de 100% à Lugano-Ruvigliana, de 87, 5 à Locarno-Orselina, de 85,3 à Leysin, de 74,7 à Lugano-Castagnola, de 73,6 à Lugano-Cassarate, de 66,7 à la Petite-Scheidegg, de 65,3 à Locarno-Minusio, de 60,7 à Lugano, etc.

Voici les pourcentages moyens d'occupation des lits, au milieu et à la fin de mars, dans les établissements en exploitation des principales villes: Lausanne-Ouchy 55,3 et 59,9, Zurich 53,9 et 59,8, Lugano 43,2 et 60,7, Berne 51,1 et 49,4, Locarno 37,3 et 60,4, Montreux 43,1 et 50,2, Bâle 41,7 et 46,6, Vevey-La Tour 43,6 et 43,6, Neuchâtel 39 et 43,4 La Chaux-de-Fonds 39,3 et 40,7, Genève 39,2 et 38,5, Montreux-Clarens 35,2 et 38,9, Vevey 33,9 et 33,4, Lucerne 16,2 et 22,7.

Dans les stations romandes non citées plus haut, nous avons les pourcentages suivants: Montana 59,1 et 51,7, Glion-sur-Montreux 42,5 et 43,7, Villars-Arveyes 49,1 et 16,4, Château-d'Oex 23,7 et 30,3, Les Avants 26,3 et 19,9, Champéry 18,1 et 14,3, Villars-sur-Ollon 20,6 et 7,1.

Dans les stations situées à moins de mille mètres, le pourcentage moyen des lits occupés, qui était de 34,9 à fin février, est monté à 38,2 à la mi-mars et à 43,8 à fin mars. Dans les stations plus élevées, le pourcentage était à peu près au même chiffre à la mi-mars (43,9) qu'à la fin de février (43,6), mais il est descendu à 33 à fin mars.

Comme en février, les établissements de moins de cent lits étaient en moyenne plus fréquentés que les établissements plus grands, aussi bien au milieu qu'à la fin de mars.

Si l'on considère les hôtels selon leur prix de pension, on constate que l'une et l'autre catégories (au-dessus et au-dessous de 12 fr.) ont participé à peu près dans la même mesure à la légère augmentation de clientèle qui s'est produite de fin février à la mi-mars. La faible augmentation de la deuxième quinzaine de mars a profité surtout aux établissements à prix de pension moins élevé.

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a diminué de 17,9% de la fin de février au milieu de mars et de 3,5% du milieu à la fin de mars. Pour 100 lits occupés, le nombre moyen des personnes travaillant dans les hôtels était de 84,3 à la mi-mars et de 81,2 à la fin de mars, contre 88 à la fin de février.

Des hôtes hollandais à Montreux

Une trentaine d'employés principaux, dont trois dames, des plus importants bureaux de voyages hollandais ont passé la journée du 3 mai à Montreux, aux fins de se documenter sur la station et sur les avantages qu'elle offre aux touristes.

Dans un train spécial mis à leur disposition par la compagnie du M. O. B., les visiteurs déjeunèrent avec les fonctionnaires supérieurs de la compagnie, avec des délégués de la Société des hôteliers de Montreux et environs, MM. Deig, Fugner et Hofer, ainsi qu'avec des représentants de la Société de développement et de la société Montreux-Transports, qui étaient allés à leur rencontre jusqu'à Zweisimmen. Après avoir pris leurs quartiers à l'Hôtel Suisse, les hôtes furent conduits à Glion, où une réception leur fut offerte par MM. Erasimé et Reiber, au Grand Hôtel et du Righi vaudois. Ils descendirent de là par le funiculaire à Territet, où les attendaient trois autocars de Montreux-Transports. Ils visitèrent Montreux-Plage et le Château de Chillon. Au retour, ils purent étudier l'hôtellerie montreusienne en visitant successivement le Grand Hôtel, les hôtels Excelsior, Eden, Monney, Montreux Palace et Continental.

Le soir, un succulent dîner servi par les soins de M. Julien Schöri réunit tout le monde à l'Hôtel Suisse, où M. J. Jaussi, président de la Société des hôteliers de Montreux, adressa aux invités un court et fort cordial compliment de bienvenue. La soirée se termina au Kursaal, où une réception avait été préparée.

Ajoutons que l'Office national suisse du tourisme, qui avait organisé cette tournée en Suisse des représentants des agences de voyages hollandaises, était représenté par M. le Dr Blaser, chef du siège auxiliaire de Lausanne. La caravane était convoyée par M. Graziano, qui dirige le Bureau suisse du tourisme à Amsterdam.

Nos hôtes se sont déclarés enchantés de ce qu'ils avaient vu en Suisse et spécialement à Montreux. Ils sont repartis le lendemain matin en bateau pour Lausanne, d'où ils ont poursuivi leur voyage sur Berne et Bâle, avant de regagner la Hollande.

Fumeurs et non-fumeurs

Il y a une quarantaine d'années, les wagons de nos chemins de fer privés: Jura-Simplon, Nord-Est, Central, Union suisse et Gothard, étaient construits pour la plupart de façon à réserver aux fumeurs les deux tiers et aux non-fumeurs le tiers de la voiture. Petit à petit, ce matériel a été éliminé et les wagons sont partagés par moitiés pour ces deux catégories de voyageurs. Nous n'avons pas en Suisse de compartiments spéciaux pour dames seules.

Depuis le rachat des chemins de fer, le nombre des fumeurs avait fortement diminué. A partir de 1910/1915 cependant, la situation s'est modifiée dans le sens contraire. Si l'usage du cigare n'a pas progressé, la cigarette s'est répandue dans des proportions triomphales et le nombre des fumeurs de cigarettes augmente sans cesse, d'autant plus qu'il faut compter avec l'apport actuel du beau sexe.

Malgré le mouvement appréciable qui se dessine parmi la jeunesse organisée et qui tend à renoncer non seulement à l'alcool, mais aussi au tabac, il est indéniable que la proportion des non-fumeurs a fortement diminué. Sans vouloir discuter ce problème économique et hygiénique, nous nous bornerons ici à demander qu'on ait les mêmes égards pour les non-fumeurs que pour les fumeurs.

Nous pensons avant tout aux voyageurs qui s'obstinent à fumer dans les compartiments pour non-fumeurs. La plainte est ancienne, mais la réaction contre cet abus est insuffisante de la part du personnel des trains.

Il y a ici deux catégories de gens, qu'il faut entreprendre différemment. Nous avons les gens incultes ou inexpérimentés en matière de voyages et qui pèchent par ignorance. La plupart d'entre eux sont accessibles à un avertissement poli. Mais il y a les autres, c'est-à-dire ceux qui savent très bien qu'ils sont coupables et qui s'en moquent, ou même qui bravent l'interdiction pour voir si quelqu'un osera leur faire une observation. A leur égard, il faut une grande fermeté sous des formes polies. Le voyageur incommodé par la fumée fera bien de recourir à l'intermédiaire du conducteur, s'il ne veut pas s'attirer des désagréments, peut-être des grossièretés.

S'il y a des conducteurs fermes, beaucoup d'autres ne voient rien ou plutôt ne veulent rien voir. Le fumeur, à leur passage, dissimule son cigare ou sa cigarette et le conducteur ne se demande pas même d'où vient la fumée du compartiment, ou du moins l'odeur de la pipe, du cigare ou de la cigarette, que l'on perçoit pourtant facilement.

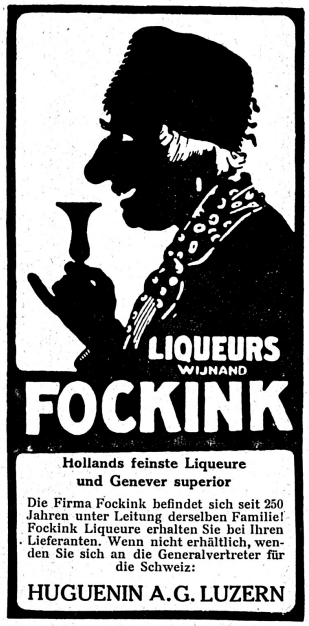
Il y a d'autres cas qui ne sont pas réglés. C'est par exemple le droit ou la défense de fumer dans les couloirs des wagons. L'Allemagne indique ces permissions ou ces défenses par des écriteaux spéciaux: „*Rauchen im Gang erlaubt* (*verboten*)". Si cinq ou six voyageurs fument dans le couloir et que les portes des compartiments ferment mal, les autres voyageurs sont nécessairement incommodés.

Même les messieurs qui passent au wagon-restaurant n'ont pas toujours des égards suffisants pour les autres voyageurs en traversant les compartiments de non-fumeurs. Quand une cinquantaine d'entre eux ont passé et repassé en fumant, surtout en hiver, le wagon est rempli de fumée.

Et puis il y a aussi fumeurs et fumeurs. Il y a des fumeurs mal élevés qui lancent d'épaisses bouffées de fumée dans la figure de leurs vis-à-vis et d'autres qui savent fumer discrètement.

Nos wagons de chemins de fer, en Suisse, ont pour les fumeurs et les non-fumeurs des compartiments fixes. Les inscriptions à l'extérieur et à l'intérieur des voitures ne sont pas mobiles comme par exemple en Allemagne, où l'on diminue ou augmente en cours de route,

L'Hôtellerie suisse, la mieux organisée du monde, a intérêt à se servir de matières premières à bon marché. Reflechissez-y
COMPTOIR CENTRAL DU RAISIN DE CORINTHE „GENÈVE"



Hollands feinste Liqueure und Genever superior
Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueure erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:
HUGUENIN A.G. LUZERN

Orfèvrerie et Service de table
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Veuillet
Lyon
MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES D'ORFÈVRERIE — RÉARGENTURE
GUSTAVE ZOBRIST
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1900
COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 40987

ARAM MOLA ed AFFILA alla perfezione i Coltelli, Temperini, Trincetti ecc.
Fabb: ARTèS. Ginevra. Vendita: nei negozi principali: Fr. 3.75

Boden- und Wandplatten-Beläge
Spezialität: MOSAIK
Cristofoli, Indri & Co., Basel
Allschwilerstrasse 35 - Telephon Safran 12.50

Vin Villeneuve 1929
Le plus sain, diurétique, excellent pour malades. Expédition par fûts et à partir de 50 l. Ecoutez la voix de votre comité. Favorisez le producteur: P. Bonnard, vign., Villeneuve (Vaud).

Schläuche jeder Art
Hanf- und Gummischläuche
Feuerlösch-Einrichtungen
Sprengwagen, Mech. Leitern
Schieb- u. Anstell-Leitern etc.
Ehrsam-Denzler & Co.
Wädenswil — Telephon 56

Grossverkauf von orientalischen Teppichen an Hotels und Pensionen
Grosse Lager in allen Grössen. Übermasse für Hallen stets vorhanden. Verlangen Sie Besuch od. Offerten v. der
Teppich-Aktiengesellschaft Zürich, Gotthardstraße 25
Telephon Selnau 93.91

Harry Nitsch
Schriftsteller
Reklame-Beratung
Sehr geehrter Herr!
Da ich zur Zeit auf Reisen und ohne festes Domizil bin, bitte ich, Briefe nach Köln a. Rh., Am Hof 41-45, p. Adr. Redakt. des „HOTEL" zu adressieren. Bei dieser Gelegenheit erinnere ich daran, dass der grosse, aparte und bleibende Werbewert meiner bekannten „Kosmopolitischen Wanderungen durch schöne Hotels" gesteigert wird durch die Sonderdrucke, die in künstlerischer, vornehmer Ausstattung hergestellt und wie jeder andere Prospekt verwendet werden.
Mit vorzüglicher Hochachtung
Harry Nitsch

Merke: Messerli für Mineralwasser und Hotelbedarf
weil leistungsfähig
J. F. MESSERLI A. G.
Interlaken Tel. 63 Bern Bw. 38.50

Wäsche-Rechnungen
(Notes de Blanchissage) gebunden in Büchern à 100, 150, 200 Blatt sowie in losen Formularen. Text: deutsch, französisch, und englisch
liefern
Koch & Utinger, Chur

CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS
LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS
Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

Rhabarber
feinen rotstieligen. Jedes Quantum zu den billigsten Tagespreisen sofort lieferbar. Grösste Kulturen d. Schweiz. An unbekannte Firmen Nachnahme.
Maier & Burkhardt, Kreuzlingen (Thurgau) Tel. 151.

Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch
GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Karl Groggert

Spezialgeschäft für lebende Krebse
Lieferant erster Häuser
Berlin NO 18, Weberstraße 24a
Telegrammadresse: Krebszentrale - Telefon: Königstadt 3243, 3244
Sofortiger Versand nach der Schweiz.