

La loi sur le repos hebdomadaire

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1930)**

Heft 31

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-541210>

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.

Avis aux Sociétaires

Hôtels et automobilistes

Nous apprenons que très souvent des automobilistes demandent, en leur qualité de membres du Touring-Club Suisse ou de l'Automobile Club de Suisse, des rabais sur les tarifs habituels des hôtels. Nous rappelons qu'aucun arrangement en ce sens n'est intervenu entre ces groupements et notre société. Si certains automobilistes prétendent le contraire, ils sont dans l'erreur, probablement à la suite de faux renseignements reçus d'une source quelconque. Nous avons du reste fait une démarche à ce sujet auprès des deux associations précitées et nous sommes persuadés que le nécessaire sera fait pour mettre fin à ce malentendu.

La collecte du 1^{er} août dans les hôtels

Règlement des comptes.

Le secrétariat du Comité de la Fête nationale a eu maintes fois à se plaindre, ces dernières années, de défauts divers constatés dans la manière de régler les comptes pour la vente des insignes et les dons volontaires. Par exemple, il est arrivé souvent que des paiements ont été effectués au comité sans indiquer exactement l'adresse de l'expéditeur et sans spécifier si le montant envoyé provient de la vente des insignes ou des dons volontaires. D'autre part, le règlement de compte n'est pas toujours opéré avec la rapidité nécessaire. La réexpédition des insignes non vendus subit très souvent des retards exagérés. Afin de faciliter dans la mesure du possible la lourde tâche du Comité de la Fête nationale, nous prions par conséquent tous les hôtels qui règlent leur compte directement avec le secrétariat de Zurich d'observer les directives suivantes:

1. Se servir pour les envois d'argent du bulletin de versement, avec numéro de contrôle, fourni par le Comité de la Fête nationale, en donnant soigneusement les indications demandées au verso du formulaire.

2. Indiquer exactement le nom de l'expéditeur avec adresse complète, l'hôtel et la localité.

3. Si l'on envoie simultanément le produit de la vente des insignes et celui de la souscription de dons volontaires, il est instamment recommandé d'établir une distinction en spécifiant: Vente des insignes, fr. ...; dons volontaires, fr.

4. Les insignes non vendus doivent être réexpédiés à la poste en même temps que l'on effectue les envois d'argent.

La conférence du Dr Laur à la ZIKA sur l'hôtellerie et l'agriculture

Dans l'après-midi du 13 juin, à la salle des conférences de l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich, M. le Dr Laur a fait un intéressant exposé des rapports économiques entre l'agriculture et l'hôtellerie. Nous résumons ici, d'après nos notes, les déclarations de l'orateur.

Si les beautés de notre pays sont l'une des principales sources de prospérité de l'hôtellerie suisse, celle-ci trouve également de grands avantages dans le fait qu'elle a à sa disposition les bons produits de notre agriculture nationale. Malgré la magnificence de nos sites, le tourisme ne pourrait

se développer si nos hôtels n'étaient pas en mesure d'offrir à nos visiteurs les aliments de haute qualité fournis par nos paysans. Ces derniers, d'autre part, sont les meilleurs protecteurs des beautés du pays, qu'il s'agisse des beautés naturelles ou du caractère architectural des habitations rurales. L'Union suisse des paysans s'efforce de maintenir dans les campagnes le goût des constructions simples, commodes, pratiques, en harmonie avec les paysages et agrémentées d'une belle décoration florale. Elle appuie aussi le mouvement tendant à remettre en honneur les costumes régionaux, si prisés de nos visiteurs et qui ne constituent pas la moindre de nos attractions touristiques. Elle cherche en outre à protéger et à maintenir notre musique nationale, nos chants populaires nationaux. Elle a fondé dans son sein une section pour le bien-être des paysans chez eux, notamment en leur procurant du travail à domicile; elle sollicite à cet effet l'appui des hôteliers, qui sont particulièrement bien placés pour recommander à leurs hôtes l'achat des produits de ces petites industries. L'hôtel lui-même, du reste, peut y trouver des fournitures de premier choix, notamment dans les produits du tissage.

Mais les étrangers qui viennent chez nous veulent sustenter leur estomac; ils veulent bien manger. Nos cuisiniers d'hôtels et de restaurants, dont la réputation n'est plus à faire, ont besoin pour cela de denrées de bonne qualité. Notre agriculture est à même de les fournir.

Au dehors, on considère volontiers la Suisse comme un pays de pâturages et de bergers; on veut y trouver du lait, de la crème, du beurre et du fromage. Il est donc tout naturel, chez nous, de favoriser la consommation de ces produits.

En Allemagne, les associations laitières cherchent à introduire la vente du lait dans les établissements publics en bouteilles de trois décilitres; des affiches attirent là-dessus l'attention des consommateurs. Le même mouvement se dessine en Suisse et cette vente du lait a déjà été organisée dans certains restaurants. L'hôtellerie peut beaucoup pour encourager l'écoulement de notre bon lait suisse.

Il en est de même de la consommation du beurre, dont on s'efforce actuellement dans notre pays d'améliorer la qualité.

Le fromage pourrait être consommé dans des proportions bien plus grandes. Il devrait toujours être offert au petit déjeuner, et cela sans paiement d'un extra. Nos visiteurs tiennent beaucoup à ce petit morceau de fromage le matin. Ils aiment aussi notre miel, lorsqu'il est véritable et l'Union suisse des paysans est reconnaissante à l'égard de chaque hôtelier qui achète du miel du pays. En offrant à ses clients ces bons produits nationaux, notre hôtellerie se fait la meilleure des propagandes.

Le fromage devrait figurer aussi à la fin des autres repas. On dit qu'un dîner sans fromage est comme une jeune fille sans yeux! Le fromage peut entrer également dans la préparation de nombreux mets. Nos fromagers livrent au commerce toutes les spécialités désirables, soit comme assaisonnement d'autres mets, soit comme dessert.

On a émis des plaintes sur la qualité du fromage vendu en Suisse. Je conteste ces assertions. L'Union suisse des fromages fournit en tout temps, aux hôteliers, le fromage dans les qualités souhaitées. Mais il faut savoir le conserver en bon état à l'hôtel et lui donner des soins comme on les donne à la campagne.

La crème est très appréciée de nos hôtes sous toutes ses formes. Les notes de la saison d'été l'aiment beaucoup fouettée, avec adjonction de glace. La consommation de l'ice-cream fait de grands progrès. En Suisse, cette denrée est fournie déjà par six fabriques. Grâce à l'invention de la glace sèche, cet excellent produit peut être aujourd'hui envoyé commodément partout.

(A suivre).

Réfractaires! Déserteurs!

Sous ce titre, l'Union Helvetia du 24 juillet publie la traduction en français d'un article publié en allemand le 10 juillet. Certains passages de cet article sont de nature à provoquer une certaine sensation, non seulement dans les milieux du personnel, mais beaucoup plus loin encore.

Nous pouvons souscrire nous-mêmes, nous le déclarons franchement, à une partie des idées concernant l'organisation professionnelle exprimées dans l'article en question. Mais il en est d'autres qui provoqueront un vif mécontentement parmi les cuisiniers eux-mêmes, de sorte que, somme toute, en voulant faire de la propagande pour grossir les rangs de la Société suisse des cuisiniers, l'auteur de l'article a trouvé le meilleur moyen d'en tenir éloignés tous ceux qui n'ont pas encore mis leur idéal dans le syndicalisme et la lutte de classes. En constatant l'esprit qui se manifeste dans certains cercles de leur société corporative, beaucoup de cuisiniers protesteront en lisant par exemple: «Celui qui exerce le métier, qui veut le pratiquer comme employé, doit considérer comme incompatible avec l'honneur (c'est nous qui soulignons. Réd.) le fait de ne pas se joindre à ses collègues de la partie dans le cadre de l'association professionnelle.»

Nous lisons ailleurs:

«Un grand nombre de ces non-organisés n'a besoin que d'être atteint par un travail systématique d'orientation et de mise au point des idées. Ce n'est pas tant la bonne volonté qui leur fait défaut, mais bien plutôt l'esprit de décision; et peut-être se heurtent-ils à des empêchements extérieurs (lisez: «provoqués par les patrons». Réd.). Mais il y a aussi par malheur quelques centaines de cuisiniers qui restent de propos délibéré hors de l'organisation, qui veulent bien récolter, mais n'ont cure de semer. Ces gens-là sont des réfractaires. Ces éléments laissent une force organisée sauvegarder leurs intérêts propres et leur corps de métier, mais ils se dérobent personnellement au devoir de contribuer à cette force, tout en jouissant de sa protection, qu'ils n'hésitent pas à invoquer pour eux-mêmes en cas de besoin. Les cuisiniers de cet acabit qui restent, par un calcul égoïste, à l'écart de la société, doivent être soumis peu à peu à une pression telle qu'un beau jour ils en arrivent à se demander si, pour pouvoir continuer à travailler en Suisse, il n'est pas de toute nécessité pour eux de consommer enfin leur adhésion. (C'est nous qui soulignons. Réd.)»

La deuxième partie de l'article de l'Union Helvetia, consacrée aux déserteurs, c'est-à-dire à ceux qui, après avoir fait partie de la Société suisse des cuisiniers, la quittent pour un motif ou l'autre, contient cette phrase:

«Ces déserteurs, lorsqu'ils persistent dans leur intention répréhensible, malgré tous les efforts et tous les éclaircissements, ne méritent aucun ménagement particulier; tout au contraire, ils ne peuvent que provoquer les attaques des employés organisés. (C'est nous qui soulignons. Réd.)»

La menace est donc très claire, très catégorique. Elle est même si dénuée de tact que nous nous sommes demandés si cet article, avant sa publication, a passé sous les yeux des hommes dirigeants et responsables de la Société suisse des cuisiniers. Mais du moment que la traduction française nous arrive deux semaines après l'article original en allemand, nous sommes forcés de conclure par l'affirmative: c'est bien l'esprit actuel des chefs de l'organisation fusionnée des cuisiniers suisses qui est exprimé dans cette menace de pression terroriste.

Le passage: «... pour pouvoir continuer à travailler en Suisse...», laisserait entendre que l'on a plutôt en vue les cuisiniers étrangers. Mais nous ne voyons pas très bien l'autorité se soumettre aux

exigences d'un syndicat pour accorder ou refuser l'entrée en Suisse. Et s'il s'agit de ressortissants suisses, nous ne voyons pas très bien le patronat se laisser imposer l'obligation de n'employer que des cuisiniers «conscients et organisés». Les offices de travail eux-mêmes ont besoin des employeurs pour placer leurs protégés et nous doutons fort que les employeurs tolèrent sans réagir l'activité qu'on nous laisse envisager. Si jamais les menaces de la Société suisse des cuisiniers à l'égard des «réfractaires» et des «déserteurs» devaient être mises à exécution, elles ne manqueraient pas de provoquer des conflits dont l'issue est plus que problématique... En tout cas, la bonne entente dans la corporation des cuisiniers suisses, que nous ne confondons pas avec un syndicat politique, certes non! courrait un danger très grave.

Nous jouissons en Suisse du droit d'association; mais qu'on nous cite un article constitutionnel ou un article de loi qui ait institué l'obligation de l'association!

Nous ne voulons pas attacher cependant à la menace de pression dont nous avons parlé une importance exagérée. Nous savons qu'elle n'est pas du tout du goût de beaucoup de cuisiniers organisés eux-mêmes, et notamment de ceux qui avaient autrefois comme principe et comme devise de leur drapeau l'union fraternelle et non pas la contrainte et l'asservissement. Mg.

La loi sur le repos hebdomadaire

On a pu voir dans les quotidiens que la commission du Conseil national dont nous avons indiqué la composition dans notre dernier numéro a siégé à Pontresina du 22 au 24 juillet et a approuvé le projet présenté par le Conseil fédéral sans proposer d'importantes modifications.

A part ce fait essentiel, il n'y a rien de très important à signaler sur les délibérations de la commission si ce n'est que, au cours du débat sur l'entrée en matière, diverses objections ont été formulées contre la réglementation du repos hebdomadaire sur le terrain fédéral, sans toutefois qu'on présente une proposition formelle contre la mise en discussion du projet. Il convient de relever aussi une déclaration du représentant du Conseil fédéral suivant laquelle la constitution fédérale n'offre aucune base permettant de soumettre le personnel sanitaire (hôpitaux, cliniques, etc.) à une réglementation fédérale sur la durée du travail. Cependant des prescriptions concernant le repos des employés seraient très nécessaires précisément dans cette catégorie d'établissements et l'on a peine à comprendre la réserve manifestée à ce sujet par les autorités. Cependant la commission a accepté un postulat Joss demandant une révision de la constitution fédérale pour autoriser la réglementation envisagée et l'on peut s'attendre, avec le temps, à une extension de la loi au personnel des établissements hospitaliers.

On apprendra avec satisfaction dans les milieux du tourisme l'acceptation par la commission d'une proposition de M. le conseiller national abYberg, tendant à prévoir certaines facilités pour diverses entreprises de caractère nettement saisonnier, comme le voiturage, les garages, les magasins, etc. La majorité s'est rangée à cette suggestion en ce sens que ces facilités pourraient être accordées par la voie de l'ordonnance d'exécution, en se bornant aux exceptions les plus nécessaires et en les adaptant le mieux possible aux conditions spéciales établies pour l'industrie hôtelière.

La commission a repoussé un postulat Obrecht tendant à inviter le Conseil fédéral à présenter un rapport sur la question de savoir s'il n'y aurait pas lieu d'introduire dans la constitution fédérale une disposition déclarant de la compétence de la Confédération toute la législation sur la protection

ouvrière et les conditions de travail. La commission a estimé qu'il ne lui appartenait pas de servir d'intermédiaire pour la transmission d'un postulat pareil; cette décision ne causera aucun regret dans les milieux patronaux.

La commission était saisie — ceci doit être rappelé également — de mémoires de la Société suisse des hôteliers, de l'Union Helvetia et d'autres organisations du personnel. Celui de notre association attirait encore une fois l'attention sur les graves conséquences économiques de la loi sur le repos hebdomadaire pour l'hôtellerie et pour les possibilités d'existence de cette industrie. Il soulignait les objections formulées dans nos milieux contre certaines dispositions du projet et recommandait en particulier une plus grande élasticité des prescriptions légales en ce qui concerne l'emploi du personnel en des occasions exceptionnelles. La pétition s'élevait en outre contre les chicanesuses prescriptions de surveillance policière et rappelait expressément la résolution de la S. S. H. suivant laquelle notre association serait obligée de combattre un projet qui imposerait à l'hôtellerie des charges nouvelles insupportables. Aujourd'hui encore, les organes dirigeants de la S. S. H. n'ont pas changé d'avis. On verra, lors des délibérations à la commission du Conseil des Etats et en séances plénières des Chambres, si notre parlement saura apprécier sainement la situation et tenir compte équitablement des besoins de l'industrie hôtelière.

Dans l'hôtellerie de Château-d'Oex

La station estivale et hivernale de Château-d'Oex est entrée dans une période de rouissant développement. Les principaux hôteliers de la localité, convaincus de la nécessité de moderniser leurs maisons, se sont mis courageusement à l'oeuvre. C'est ainsi que l'hôtel Rosat, par exemple, vient de subir une transformation importante, dont le devis ascendait à environ 300.000 francs. C'est en 1845, rentrant de Paris, que M. Héli Rosat, grand-père du propriétaire actuel, ouvrit une modeste pension dans le vieux chalet qu'il possédait sur le terrain où est construit l'hôtel d'aujourd'hui. Vingt ans plus tard, la pension dut être agrandie; en 1866 s'ouvrit le bâtiment de pierre qui est encore le centre du nouvel hôtel et l'établissement compta une vingtaine de chambres. En 1881, Héli Rosat remit son entreprise à son fils Victor. Devenue

encore une fois trop petite, la pension Rosat subit une transformation en 1897 et en 1903 on lui adjoignit le beau chalet voisin de l'hôtel. Après trente années de labeur, en 1911, M. Victor Rosat remit à son tour la pension à son fils Alfred, pour se retirer avec son épouse dans sa retraite paisible de la Frasse. L'année suivante, M. Alfred Rosat procéda à d'importants agrandissements et sa pension devint l'hôtel Rosat, avec 80 lits. Ce printemps, M. et Mme Rosat mettaient en soumission la transformation complète de la maison. Sous la direction des architectes Gribi et Paschoud, le vieil hôtel Rosat prit rapidement un aspect très moderne. Le nouvel hôtel compte cent lits et il est doté des derniers perfectionnements: ascenseurs, téléphone public dans toutes les chambres, magnifiques salles de bains pour appartements, eau courante chaude et froide dans toutes les chambres, terrasse pour cures d'air, etc. Cette adaptation aux exigences du jour donnera un réjouissant essor à l'hôtellerie de Château-d'Oex.

L'hôtel Beau-Séjour, que viennent d'acquérir M. et Mme Müller, a subi également de grandes transformations intérieures. Toutes les chambres au midi ont été munies de lavabos distribuant l'eau chaude et froide à volonté. Quelques salles de bains permettront de louer de jolis appartements. L'extérieur, complètement remis à neuf, donne une belle allure à cet hôtel récent, qui date de la construction du chemin de fer.

Une agréable peinture des façades donne aussi un air neuf à l'hôtel du Parc, de vieille renommée, exploité par sa propriétaire, Mme Paul Berthod. A la mi-juillet, les hôtels de Château-d'Oex étaient déjà aux trois quarts pleins et s'attendaient à être très prochainement au complet. Les pensions et les chalets abritaient également une nombreuse clientèle.

Quant à la faillite du Grand Hôtel, elle ne nuira en rien au développement touristique de Château-d'Oex. Cet établissement, qui possède un confort tout à fait moderne, ne tardera pas à reprendre sa place et à retrouver peu à peu la prospérité.

Une chronique de 1887 disait: « De nombreux étrangers viennent passer l'été à Château-d'Oex. On peut sans exagérer évaluer leur nombre à 600 en moyenne pendant les mois de juillet et août. En hiver, les installations sont trop peu nombreuses. Il serait difficile de loger confortablement plus d'une centaine de personnes pendant la saison froide. — Aujourd'hui, les hôtels, pensions et chalets de Château-d'Oex peuvent recevoir confortablement plus de mille personnes. Pendant l'été 1929, on a enregistré plus de 30.000 nuitées dans les différents hôtels de la station; ce chiffre est de 40.000 pour les nuitées de l'hiver 1929-30. Ces quelques indications sont la meilleure preuve du développement favorable de l'hôtellerie de Château-d'Oex.

(D'après M. W. B., Journal de Château-d'Oex.)

Pour le développement de Bex-les-Bains

Nous tirons les informations qui suivent d'une correspondance particulière de Bex à la Feuille d'avis de Lausanne, en date du 21 juillet:

Les deux sociétés locales qui s'occupaient parallèlement des intérêts de Bex-les-Bains, le Syndicat d'initiative et la Société de développement, ont pris une excellente décision. A la suite de démarches diverses, les deux groupements se sont réunis en assemblées générales extraordinaires et ont décidé en principe, chacun séparément, la fusion. Puis une assemblée constituante commune, qui a eu lieu le 18 juillet sous la présidence de M. Ch. Paillard, président du conseil communal, a procédé à la mise sur pied de l'organisation nouvelle unique, qui portera le nom de Syndicat d'initiative et de développement de Bex-les-Bains.

Cette dernière assemblée avait tout d'abord à discuter et à adopter un projet de statuts, élaboré par une commission mixte comprenant des représentants des deux sociétés. L'article 15, concernant les comités des diverses sections, a donné tout particulièrement lieu à une joute oratoire entre hôteliers, médecins et membres moins directement intéressés; il a été adopté finalement dans la teneur proposée par la commission. Le comité de chaque section se composera d'un président et des membres qu'il jugera utile de s'adjoindre. Les hôteliers sociétaires qui fourniront une subvention spéciale (sur les nuitées) feront partie d'office de la section publicitaire, ainsi que les médecins de la localité. Au cours de la discussion générale, MM. Heinrich, Klopfenstein et Koehler, hôteliers, Chablot-Comte et Gunning, directeurs d'instituts, C. Michaud, directeur du chemin de fer Bex-Gryon-Villars, le docteur Vuilleumier, etc. ont successivement pris la parole, dans un esprit de cordiale bonne entente. Enfin les statuts ont été adoptés sans opposition.

L'assemblée a procédé ensuite à la nomination du comité central, qui sera présidé par M. Chauvy. L'hôtellerie y est représentée par M. Koehler, directeur du Grand Hôtel de Bex et de l'hôtel des Bains. Le comité de l'importante section de publicité-reclame sera présidé par M. Koehler fils et M. le docteur Vuilleumier dirigera la section d'hygiène et bains publics. Le Bureau de renseignements dépendra de la section publicitaire-reclame.

Les deux anciennes sociétés boucleront leurs comptes au 30 septembre et établiront un état de situation exact en vue de la liquidation et de la fusion des affaires.

La fusion des deux sociétés parallèles est l'heureux dénouement d'une longue crise et elle est accueillie avec satisfaction par la population de la contrée. Ainsi centralisés, les efforts faits en vue du développement de Bex-les-Bains seront certainement plus féconds et donneront des résultats plus tangibles, pour le plus grand avantage du commerce local et de l'industrie hôtelière de la station.

La plage de Neuchâtel

Grâce aux efforts persévérants et désintéressés d'un groupe de citoyens, grâce aussi à l'appui bienveillant de l'Association pour le développement économique de Neuchâtel et des autorités locales, cette ville, après tant d'autres, a maintenant sa plage. Et cette plage est l'une des plus belles de la région.

Elle est située à Monruz, à droite de la route cantonale de Neuchâtel à St-Blaise, sur un emplacement idéal qui se prête admirablement bien au but qu'on lui a assigné désormais.

Un grand parc pour automobiles est établi à l'entrée, où le tramway de la ligne No 1 dépose les voyageurs venant de Neuchâtel ou de St-Blaise. Derrière un rideau d'arbres magnifiques, loin de la poussière et des regards indiscrets, un chemin conduit à la plage.

Au bord même de l'eau, on a aménagé deux trottoirs bétonnés de 70 mètres de longueur sur 4 mètres de largeur. Ils sont séparés par un petit bassin où des degrés facilitent l'accès du lac.

Sur cette grande terrasse ont été installés des tables, des chaises et des parasols qui y rendent le séjour fort agréable. On peut y consommer des boissons sans alcool, services d'un petit pavillon où on loue en outre les meubles de plage, les tentes et les effets de bains.

Quatre escaliers, répartis sur toute la longueur de la terrasse, permettent de descendre dans l'eau, où sont aménagés deux bassins de 30 mètres de long pour les enfants et les baigneurs qui ne savent pas nager. Un radeau flottant et un plongeur complètent les installations pour les habitués du lac et des sports aquatiques.

En plus de la bordure et des escaliers déjà cités, en arrière de la terrasse, il y a une plage de sable fin de 70 mètres sur 12 et d'une épaisseur de 30 centimètres. On peut y prendre commodément les bains de soleil.

Dans le fond s'élève le bâtiment central, qui comprend la caisse, les locaux pour le déshabillage en commun, une infirmerie, un poste téléphonique, etc. Les locaux de déshabillage comportent 650 casiers pour y ranger les effets et deux corps de 34 cabines particulières qui sont louées à l'heure ou à la journée.

En plus d'un local de douches, on a établi devant les cabines un canal d'eau courante pour y débarrasser les pieds du sable qui s'y est attaché.

Du bâtiment central, trois chemins bétonnés conduisent au lac; cette innovation sera certainement très appréciée des baigneurs.

Des jeux populaires sont installés dans la rade, à l'ouest de laquelle on a aménagé un petit port pour les embarcations à rames, de sorte que l'on peut se rendre à la plage aussi par la voie du lac.

La Société pour l'exploitation des bains de plage de Neuchâtel a établi déjà des projets d'agrandissement et d'amélioration, qui seront réalisés graduellement, au cours des années suivantes, selon les ressources à disposition. La société est au capital de 120.000 francs, dont 60.000 francs ont été souscrits par la ville de Neuchâtel; les 60.000 autres ont été souscrits

WHITE HORSE WHISKY

Agents généraux pour la Suisse

LATELTIN S. A. ZURICH

BEI DER MAHLZEIT



PHILIPS RADIO

Gutes Essen wissen Ihre Gäste erst dann richtig zu schätzen, wenn dabei gute Musik erklingt. Eine zarte Melodie, ein rhythmisch gespielter Tanz, das ist es, wonach das moderne Publikum verlangt. Eine Philips Verstärkeranlage ermöglicht es jedem Restaurant- und Hotelbesitzer, dieser Forderung der Zeit in einfacher Weise und ohne allzu große Kosten zu entsprechen. Das Publikum weiß Ihre guten Programme zu schätzen.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

300,000 gesucht

(in Teilbeträgen) zur Gründung einer Hotel A. G. Bisheriger Ertrag nachgewiesen. Jahresertrag. Für Direktor mit wenigstens 100 Mille prima Existenz. Für Aktionäre gute Verzinsung. Näheres durch Postfach 19322, Luzern.

Auf kommende Herbstsaison ist in

LOCARNO

eine prächtig eingerichtete

Hotel-Pension

mit 20 Fremdenbetten zu verkaufen.

Bei grösserer Anzahlung Preis sehr

vorteilhaft. Gef. Off. an die Chiffre A. T. 2238 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt

die führende, seit über 25

Jahren bestehende Spezial-

und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strengste Diskretion

A vendre ou à louer avec long bail et achat du matériel et mobilier

Hôtel-Pension-Restaurant-Tea-Room

situé entre Lausanne et Genève, 700 m. d'alt., splendide, vue unique au mont. Grand restaurant en plein air, bar américain, terrasse et grande salle à manger, autre salle de banquet de 250 couverts, jardin poivré, terrain de culture de 28.000 m² ferme, écurie, porcherie, poulailler. Hôtel et dépend. compl. remis à neuf. Aff. merv. p. fam. ou jeunes mariés ayant avec eux leur famille. Cond. de paiement très favor. et de méd. Chiffre d'aff. prouv. et augmentant chaque année. Ecrite sous chiffre A. T. 2269 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Revue-Insertate haben Erfolg!

Zu verkaufen

in dem auflüh. Kurort Ascona bestfiek.

Hotel-Pension

mit 20 Zimmern, in schönst., ruhig. Lage.

Nur Selbstkäufer, welche grosse Anzahlung leisten können, wollen sich melden

an Postfach 12048 Ascona.

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

Hôtel à vendre

A vendre, dans une localité importante du Jura bernois, un hôtel avec bonne clientèle et bon rapport. Affaire à enlever de suite. Bonnes conditions. Pour renseignements, s'adresser à Me. A. Jolissaint, notaire à St-Imier.

Zu vermieten an bestbekannt. Schweizer Kurort schöne, grosses

Restaurant mit Pension u. Kino
Jahresgeschäft. Gediegene, sicheres Geschäft für tücht. Fachleute, die über mind. Fr. 20.000 verfügen zum Ankauf des Möbiliars. Gef. Offerten unter Chiffre LO 2246 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen event. zu verpachten

HOTEL

mit ca. 80 Betten und grossem Restaurant (Jahresgeschäft) mit nachweisbarem Jahresumsatz von Fr. 170.000 in weltberühmtem, erstklassigem Sommer- und Winterkurort, umständehalber auf Herbst 1930 an solventen und finanzkräftigen Fachmann zu übergeben. Anzahlung ca. Fr. 80.000. Fachzins nach Uebereink. Agenten-Papierkorb. Gef. Offerten unter Chiffre JS 2278 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverkauf i. Graubünden Oberl.

(1700 m ü. M.) wegen Ableben des Besitzers, kleines (25 Betten), gut eingerichtetes Hotel, in prima Lage, mit Jahresbetrieb und aussichtsreicher Zukunft, unter günstigen Bedingungen mit nachgewiesener Rendite. Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Gef. Offerten unter Chiffre OE 2243 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Berner Oberland, Hauptort, sofort oder später zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit 35-40 Fremdenbetten, Garage etc., alles sehr massiv gebaut und gut erhalten. Hypt. günstig. Anzahlung Fr. 30.000 von nur seriösem Interessenten. Gef. Offerten unter Chiffre D A 2266 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.