

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 38

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

**Tit. Sc. Weiz. Hotel-Treuhandgesellschaft,
Nationalbankgebäude, Zürich.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 38
BASEL, 18. September 1930

Nº 38
BALE, 18 septembre 1930

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 9.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: „La Technique Hôtelière“

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.; 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

TELEPHON
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques
postaux No. V 85



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Adolf Seiler-Knittel

früherer Hotelier auf Kl. Scheidegg

am 8. September im Alter von 72 Jahren in Bönigen gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Vereinsnachrichten

Konferenz mit den Sektionspräsidenten

Gemäss Beschluss des Zentralvorstandes findet am Donnerstag, den 2. Oktober 1930, im Hotel Schweizerhof zu Bern eine gemeinsame Sitzung der Vereinsleitung mit den Präsidenten der Sektionen S. H. V. statt. — Als Traktanden sind vorgesehen: 1. Preisnormierung, 2. Lebensmittelpreise, 3. Publikation der Maximalpreise, 4. Inseratenwesen, 5. Wünsche und Anregungen der Sektionen.

Die Verhandlungen beginnen um 10 Uhr vormittags, mit Fortsetzung am Nachmittag.

Wir bitten die Sektionen, Gruppenleitungen und Einzelmitglieder, allfällige Postulate und Anregungen, deren Behandlung an dieser Präsidenten-Konferenz gewünscht wird, der Direktion des Zentralbureau bis Ende September zur Kenntnis zu bringen.

FEUILLETON

Die amerikanische Küche

Einer ausgezeichneten, kürzlich erschienenen Reisebeschreibung über die U. S. A. von Herrn Dr. Oeri, Chefredaktor der Basler Nachrichten, entnehmen wir mit ausdrücklicher Genehmigung des Verfassers die folgenden geistreichen und treffenden Ausführungen über die amerikanische Küche.

Red.
Ich kann mich nicht ganz enthalten, mich ein wenig über das Kapitel „Küche“ zu ergehen, auch auf die Gefahr hin, dass ernste Leser finden, für so etwas sollte ein gebildeter Reisender kein Organ haben. Ich habe nun eben leider eines und bin deshalb nicht unbeträchtlich beeindruckt worden durch die Tatsache, dass man in Amerika an Orten, die so weit auseinanderliegen wie Helmsfors und Sevilla oder Dublin und Moskau, ganz gleich köcht und ganz gleich isst. „Ganz gleich schlecht!“ bin ich versucht beizufügen. Aber

Die 75jährige Gründungsfeier der Hotels Seiler

Wir müssen gestehen: diese Feier war für uns ein packendes Erlebnis. Das war kein Fest mehr, das waren 75 Jahre Wirtschaftsgeschichte des Oberwallis und ein wichtiges Stück Entwicklung der schweizerischen Hotellerie und des Fremdenverkehrs, die am 8. und 9. September an uns teilnehmenden und erstanten Gästen vorüberzogen.

Als uns die Bergbahn zähe und rasch in jene unvergesslichen Höhen des Zermattates hinausführte, wussten wir erst dunkel etwas von der Unternehmungskraft einiger Mitglieder der Familie Seiler. Als uns die Bahn dem unerhörten wilden Bergbach entlang wieder hinabführte, da wussten wir, welche hohe Leistungen ein ganzes Geschlecht durch seinen Willen und durch seinen Glauben an den Erfolg zu erzwingen vermag. Man muss diese Gedenkfeier mitgemacht haben, um solche Worte zu verstehen. Erst dann kann man begreifen, wie sich ein paar einfache, aber unverzagte Leute zur grossen Familie entwickelt und zum mächtigsten Wirtschaftsfaktor des Oberwallis durchgerungen haben. Wir alle ohne Ausnahme, speziell die Angehörigen der Hotellerie, haben ein grosses Interesse daran, zu wissen und zu kennen, wie Zermatt von den Brüdern Seiler, von Vater Alexander und von Josef Seiler anfangs der Fünfziger-Jahre für den Fremdenverkehr entdeckt wurde und wie Vater Seiler und seine Frau diesen Namen allmählich in der ganzen Welt durchsetzten. Es waren Pioniere für das Ansehen unserer schweizerischen Hotellerie und für den Alpinismus. Durch sie wurde das Oberwallis, wurde Zermatt dem Fremdenverkehr erschlossen. Mit ihnen fand die Hotellerie und der Tourismus immer gewaltigeren Anklang in der ganzen Welt.

Die Anerkennung für das 75jährige Werk einer grossgewordenen Familie kam denn auch bei diesem festlichen Anlass aus der schweizerischen und internationalen Welt zum deutlichsten Ausdruck. Wir erwähnen aus der grossen Menge der Telegramme, dass es sich General-Postdirektor Furrer und Bauernsekretär Prof. Laur nicht nehmen liessen, aus dem Rahmen der sonstigen Sachlichkeit herauszutreten und die Familie Seiler für ihre 75jährige Arbeit und Mitarbeit persönlich und telegraphisch zu beglückwünschen.

In der Tat ist es ja eine imposante Fülle markanter Persönlichkeiten, aus einer geschlossenen Familie heraus, die, jede für sich, zur Entwicklung der Hotellerie und des Fremdenverkehrs im Wallis beigetragen haben. Da sehen wir vorerst wiederum Vater Alexander Seiler und seine Frau Katarina Kathrein mit ihren 16 Kindern, wovon zahl-

Die Englischkurse in Engelberg finden statt!

Wie wir erfahren, liegen für die vom 10. Oktober bis 9. Dezember 1930 im Hotel Victoria in Engelberg zur Durchführung gelangenden Kurse in englischer Sprache bereits rund 40 Anmeldungen vor, womit das Zustandekommen der Kurse gesichert ist. Um weitem Zuzug zu ermöglichen, ist überdies die Anmeldefrist bis und mit 25. September nächsthin erstreckt worden.

Über Zweck und Organisation der Kurse mögen zur Orientierung noch folgende nähere Angaben dienen: Es wird unter Leitung geeigneter Lehrkräfte ein fest umrissenes, nicht überladenes Lehrprogramm durchgearbeitet, mit konsequenter und praktischer Einführung in die englische Sprache unter besonderer Berücksichtigung der für das Gastgewerbe massgebenden Gebiete.

Als Kursteilnehmerinnen kommen in Frage: Bureau-, Restaurant- und Saaltöchter, Barmaids und Zimmermädchen, die noch keine oder nur geringe Kenntnisse der englischen Sprache besitzen.

Das Kursgeld ist für die 60-tägige Veranstaltung auf Fr. 360.— festgesetzt. Es schliesst in sich: Verpflegung mit 3 reichlichen Mahlzeiten, Logis mit Licht, Heizung und teilweise Bedienung. Den Zimmer- und Saalservice, sowie den Office-dienst für Bestecke und Glas haben die Kursteilnehmerinnen selbst zu besorgen.

Angesichts der einzigartigen Gelegenheit, welche diese Kurse zur Ausbildung in der englischen Sprache bieten, richten wir an das weibliche Bureau-, Service- und Etagepersonal den dringenden Appell zu möglichst zahlreicher Beteiligung. Desgleichen ergeht an die Hotelleitungen hiemit die Aufforderung, die Aufmerksamkeit des in Betracht kommenden Personals auf diese Kurse hinzu lenken und allfällige Interessentinnen zur Teilnahme zu animieren.

Anmeldungen sind bis zum 25. September nächsthin schriftlich an das Zentralbureau S. H. V. in Basel zu richten.

reiche heute noch am Leben sind. Wir hören von andern gewichtigen Geschwistern, namentlich auch von Frauen, wie die durch ihre Schönheit und ihren hohen Arbeitsgeist gleichermassen bekannte Frau Bundesrichter Klausen auf der Riffelalp. Wir beachten eine Verstärkung des Geschlechtes durch Verschwägerung mit der aristokratischen Walliser Familie derer von Stockalper. Wir bemerken sodann, wie die grosse Reihe von Kindern das Werk ihrer Eltern geschickt und machtvoll weiterführen, so vorerst die adelige Figur des ältesten Sohnes, des Josef Seiler sel. am Rhonegletscher, dann Nationalrat Dr. Alexander Seiler, der das Unternehmen in seiner Gesamtheit von seiner Mutter Mitte der neunziger Jahre übernahm und bis 1920 unter dem Wechsel der Kriegsgeschicke überlegen führte; er ist zugleich der Initiator und Gründer der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Anreger zahlreicher anderer Verbesserungen für die Hotellerie und den Fremdenverkehr. Wir sehen nun heute Dr. Hermann Seiler, den Zentralpräsidenten des Schweizer Hotelier-Verein und der Alliance Internationale de l'Hôtellerie, der, unterstützt von seiner Frau, geb. Cattani, sodann einer liebenswürdigen Schwester in Gletsch, unterstützt ferner von Frau Wwe. Alexander Seiler auf Riffelalp und ihrem Sohn Josef, der nun nach Jerusalem geht, das Geschäft kraftvoll und mäch-

tig weiterleitet. Im vergangenen Sommer ist sodann auch bereits ein Sohn von Dr. Hermann Seiler im Geschäft in Gletsch tätig gewesen.

Für die Hotellerie und den Fremdenverkehr sind aber noch eine Reihe weiterer Persönlichkeiten aus dem engeren Familienkreise der Seiler tätig: Oberst Dr. Stockalper in Brig, gegenwärtig Präsident des Verwaltungsrates der Hotels Seiler, Vater Perrig in Brig, der frühere Präsident, Dr. Perrig, früherer Handelskammer-Sekretär, nun Bankdirektor in Brig und der geistreiche und in der ganzen Hotellerie wohlbekannt Dr. Franz Seiler, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in Zürich, sodann die Familie Kathrein auf Eggishorn und Riederalp.

Wir nennen alle diese Namen, um darzutun, was eine Familie an Arbeitskraft zu leisten und zu umspannen in der Lage ist, und wir haben dabei nicht einmal aller wichtigen Namen Erwähnung tun können. Diese Summe von Kraft und Intelligenz erklärt nun auch, dass die Gründungsfeier vom 8. und 9. September, wie man es erwarten konnte, auf einem sehr bedeutenden intellektuellen und seelischen Niveau stand. Wir befanden uns, wie sich Dr. Bierbaum von der Neuen Zürcher Zeitung in einer trefflichen Rede ausdrückte, in der Festversammlung einer Familie von wirklichem Adel. Die Fa-

ich tue es nicht, weil ich finde, man dürfe den Angelsachsen ihr absolutes Unverständnis für ergötliche Nahrung so wenig vorwerfen, wie einem Krüppel sein angeborenes Gebrechen. Es waltet eine entsetzliche Phantasielosigkeit über dem Menu des Amerikaners, obwohl er sich damit mehr Mühe gibt als der Engländer. Er verwendet ein komplizierteres Schema F, aber eben doch auch ein Schema F. Wer nicht in einem Restaurant à la carte für einige Bunttheit seiner Mahlzeiten sorgen kann, kriegt immer und immer wieder das gleiche serviert, F, a zum Lunch und F, b zum Dinner. Die einzige kulinarische Oase im ganzen Tag bildet das Breakfast, wo man sein eigener Herr zu sein pflegt, wenn man den Mut hat, die nachgerade immer mehr einreisenden Breakfast-Einladungen konsequent abzulehnen. Ich habe diesen Mut stets gehabt und habe jeden Morgen im Hotel, im Restaurant oder im Speisewagen einen frischen und fröhlichen Kampf ausgefochten mit stuiden Mohren oder äfissig geschminkten Servierfräulein, die einen mit ihren sanften Kuhaugen todeswund anblicken, wenn man heisse Milch zum Kaffee verlangt oder sonst so ein ungebührliches Ansinnen an sie stellt. Oh schweizerische Saultöchter, wie lieb und gescheit bist du!

Durch diese Morgenscharmützel pflegte ich mich für den ganzen Tag abzuregen und in manierliche Stimmung für die übrigen Mahlzeiten zu

ich in einem vornehmen New Yorker Restaurant ein Tellerchen Himbeeren ass, einen knusprigen Gauch (Pentatoma baccharum L.) in den Mund bekommen. Zu Hause ärgert man sich über ein solches Dessertabenteuer. Aber mich heimelte es an und machte mir Freude, weil es mir bewies, dass die roten Dinger wirklich Himbeeren und nicht Rüblen oder Radischeschen oder sonst etwas seien.

Ich merke, dass ich beständig gegen die Regel sündige: «de gustibus non est disputandum». Wenn ich mich recht prüfe, so bleibt von meinen amerikanischen Küchengravamina als unumstösslich eigentlich nur übrig die Klage über die barbarische Sitte, den Esteller vollgeschöpft mit verschiedenen Speisen vor den Gast hinzustellen, wie man den Fressack ans Pferd hängt. Hat er Appetit, so mag er den Teller leeren, hat er keinen Appetit, so räumt man den Teller ganz oder halb gefüllt wieder weg und schüttet die Überbleibsel, ob es drei Erbsen oder zwei Wiener-schnitzel sind, in den Saukübel. Das gehört zur Verschwendungssucht im amerikanischen Lebens-train und wirkt auf den Fremden um so bemerkender, wenn er vorher und nachher auf den Strassen um das Hotel herum Gestalten erblickt, denen der bittere Hunger aus den Augen schaut. Ich kann es auch nicht vergessen, dass man mir auf der Reise zusammen so viele unbenutzte Butterhingeschmissen hat, dass man damit die Eisen-

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Automobilführer.

In jüngster Zeit werden die Hotels von Akquisitoren ausländischer Automobilführer wiederum in grosser Zahl heimgesucht. Speziell zeichnen sich diesbezüglich gewisse deutsche Verlagsanstalten durch besonders geschickte Regie aus. Wir konnten dies kürzlich erneut konstatieren auf Grund des Korrespondenzwechsels eines Schweizerhotels mit dem Verlag des „Reiseführer des Deutschen Automobilisten (Clubbuch des Deutschen Autoclub)“ in Berlin.

Bevor wir auf die Sache im Detail eingehen, möchten wir zunächst die Frage stellen: Wer ist dieser Auto-Club und wer kann uns über diese Organisation nähere Auskunft erteilen?

Reise- und Verkehrsbureau „AFRA“ München

Dieses Unternehmen sucht gegenwärtig mit den Schweizer Hotels Geschäftsbeziehungen anzuknüpfen. Selbstverständlich unter Anwendung der üblichen Methoden bengalischer Beleuchtung, mit der so viele private Reisebureaus ihre Tätigkeit zu umgeben pflegen. So begegnet man im Vertragsformular des Reisebureau AFRA zweimal dem Wort „kostenlos“, während in der Rubrik betreffend die Verpflichtungen der Hotels für die einschlägigen Leistungen des Bureau ein Betrag genannt wird, den wir nichts weniger als „bescheiden“ bezeichnen müssen. Wozu dann noch die Provision von 10 Prozent auf den Gästerechnungen käme. — Da die „Erläuterungen“ des Reisebureau zu dem den Hotels vorgelegten Vertragsentwurf auch sonst Bedingungen enthalten, die mit den Preis- und Vorschriften des S. H. V. im Widerspruch stehen, empfehlen wir den Mitgliederhotels, sich in jedem Falle die Offerten der AFRA vor der eventuellen Unterzeichnung des Vertrages genau anzusehen.

British Trade Register, London.

Einem Zürcher Hotel ist vom Verlag dieses Londoner Unternehmens für Aufnahme eines Inserates (Fr. 30.—) Faktura gestellt worden. Da sich der Hotelier nicht erinnern konnte, einen bezüglichen Anzeigenauftrag erteilt zu haben, ersuchte er um Vorlage des Bestellscheines, worauf er die Antwort erhielt, dass für Bestellungen von solch niedrigen Beträgen überhaupt keine Bestellscheine ausgestellt würden. Eine merkwürdige Geschäftsauffassung, die den betr. Hotelier dann veranlasste, die erhaltene Faktura nicht zu honorieren.

Wir geben von der Anlegenheit zur Orientierung der Mitgliederhotels hier Kenntnis, mit der Bitte um gefl. diesbezügliche Meldung ans Zentralbureau, sofern das „British Trade Register“ auch an andere Hotels in der gleichen Form herantritt, d. h. für nicht bestellte Anzeigen Bezahlung fordert.

milie Seiler war es auch vor allem selber, welche in vollendeter Redeform des Entwicklungsganges ihres Hauses gedachte.

Dr. Hermann Seiler leitete die Feierlichkeit im Festsaal des Hotel Victoria in Zermatt würdevoll ein, unter Hinweis auf die stets gleichen Traditionen des Hauses — Arbeit und Glaube an die Arbeit — und auf die notwendige und treue Mitarbeit des Personals. Dem zahlreich versammelten älteren Personal wurde bei diesem Anlass ein besonderes Gedenkblatt mit einer Erinnerungsmedaille überreicht.

Andreas Seiler, Jurist, sein Sohn, zeichnete in überaus poetischer Form Land und Volk der Walliser. Eduard Seiler, ein zweiter Sohn, in Gletsch, entwarf eine ausgezeichnete geschäftliche Biographie der Begründer des Hauses. Dr. Franz Seiler, Sohn des Alexander, sprach in vortrefflicher Weise packend und leidenschaftlich über die eigenartige Walliserart seiner Grosseltern. Am Abend, beim Bankett mit etwa 200 Geladenen, Verwandten und Gästen, fanden die offiziellen Ansprachen statt: Vom Verwaltungspräsidenten Oberst Stockalper, von W. Doeppfer, Luzern, Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Verein im Namen gleichzeitig der Alliance Internationale de l'Hôtellerie, Kluser, Martigny, Präsident der Walliser Hotelgenossenschaft, v. Moro für die Geistlichkeit, Dir. Marguerat

für die Visp-Zermatt-Gornergrat- und Oberalpahn, Prof. Wilceck für die Freunde der Familie Seiler, Dr. Bierbaum für die Presse, Bankier Morel-Lausanne mit einem Toast auf die Damen.

Am andern Morgen, nach einer Andacht in der Kirche, überschattet vom sonnenbestrahlten Matterhorn, war die Gedenkfeier vor dem Denkmal der verstorbenen Eltern Seiler. Kränze wurden dort niedergelegt, unter anderem von der Walliser Hotelgenossenschaft und dem Schweizer Hotelier-Verein. Eine überragende, geistvolle Ansprache des 71jährigen Sohnes Julius Seiler, der aus dem Ausland herbeigeleitet war, entwirft ein wunderbares Bild des Werdeganges seiner Eltern, der Begründer des Hauses und der ganzen Familie. Ein Gedicht des gleichen Mannes, an seine Zermatterheimat, wird von Dr. Perrig ergreifend vorgetragen. Die fünf Kleinsten von Dr. H. Seiler sagen bescheiden und lieblich Gedichtchen an ihre Grosseltern auf.

Ein gemüthlicher Teil schliesslich — Picknick mit Walliser Raclette und Walliser-Wein auf der Rifflalp — mit ersten und humorvollen Ansprachen, worunter diejenige eines Vertreters der „Frankfurter-Zeitung“, von Herrn Marty vom Zermatterblatt, einem Geistlichen aus Siders und von Dr. Stockalper jun., dann, am Abend, ein Ball mit der gesamten Angestelltenschaft beschliessen die ausserordentliche und vornehme Feier.

Wir verliessen Zermatt im Bewusstsein eines hohen geistigen Genusses, der Anerkennung und der Dankbarkeit. Mit unsern Glückwünschen sprechen wir wohl im Sinne und im Interesse der gesarften schweizerischen Hotellerie, wenn wir der Hoffnung Ausdruck geben, dass das Haus und die Familie Seiler weitere 75 und 100 Jahre blühen und gedeihen mögen. M. R.

Achtung Kohlenpreise!!

Wir erhalten die Sensationsnachricht, dass zufolge einer neuesten Tarifpolitik der Schweizerischen Bundesbahnen die Kohlenpreise zumteil eine sehr grosse Erhöhung erfahren sollen. Man spricht davon, dass die Verteuerung der Frachten für höher gelegene Stationen, beispielsweise ab Chur, bis 30 % ausmachen sollen.

Das fehlt uns gerade noch. Zu den künstlich hochgehaltenen Lebensmittelpreisen, zu den teuren Personentransporttarifen, zu der exorbitanten Übersteigerung der sozialen Forderungen nun noch eine Übersteuerung dieses wichtigen Produktes für die Hotellerie, speziell für die Winterhotellerie. Das in einem Zeitpunkt der Weltkrise, wo die Preise sinken sollen und wo namentlich wir in der Schweiz darauf bedacht sein müssen, uns in der Industrie und speziell im Fremdenverkehr konkurrenzfähig zu halten. Wir fordern die Schweizerischen Bundesbahnen dringend auf, uns im Interesse des gesamten Fremdenverkehrs über diese ungläublichen Gerüchte Auskunft zu geben.

Erleichterung der Schlachtvieh-Einfuhr

Wie wir der „Schweizer. Metzger-Zeitung“ entnehmen, erliess das Eidgen. Veterinäramt unterm 5. September abhin folgende Mitteilung:

„In letzter Zeit haben sich verschiedene Importfirmen über die zurzeit für die Einfuhr von Auslandvieh geöffneten Staaten erkundigt. Um allfällige Unklarheiten zu vermeiden, teilen wir

folgendes mit: Verfügung Nr. VII vom 23. April dieses Jahres lautet:

„...Bis auf weiteres werden ab 28. April nächsthin auf kürzere Zeit im Rahmen des festgesetzten Kontingentes Einfuhrbewilligungen für Schlachtochsen erteilt. Bis 15. Mai können im Rahmen dieses Kontingentes auch Schlachtstiere eingeführt werden.

Als Bezugsländer sind zugelassen worden: die Tschechoslowakei und Ungarn. Soweit es die seuchenpolizeilichen Verhältnisse gestatten, werden für Grenzgebiete auch Einfuhrbewilligungen aus den angrenzenden Staaten erteilt.“

Die im letzten Frühling in den angrenzenden Staaten vorgelegenen seuchenpolizeilichen Verhältnisse liessen die Einfuhr aus diesen Ländern nach sämtlichen bezugsberechtigten Orten nicht zu. Die seither eingetretenen Änderungen ermöglichen bis auf weiteres im Rahmen des Einfuhrkontingentes die Erteilung von Einfuhrbewilligungen aus allen Nachbarstaaten. — Es sind somit für die Einfuhr von Grossevieh (Ochsen und Mutt) geöffnet: Frankreich, Italien, Österreich, Deutschland, die Tschechoslowakei und Ungarn. Nach den Städten Zürich, Basel und Genf, sowie nach dem Kanton Tessin wird die Einfuhr von Schlachtschweinen aus Frankreich, Deutschland, Österreich und Italien bewilligt.“

Soweit die Mitteilung des Veterinäramtes! Unter diesen Umständen wird in Konsumentenkreisen nicht recht begriffen, warum denn an der Kontingentierung immer noch festgehalten wird. Es scheint uns dies im Widerspruch zur Verfassung zu stehen, da ja nach dem Sinn der obigen Mitteilung keine Gründe für Einfuhrbeschränkungen mehr bestehen.

Rabattbettelei

Man sollte es nicht für möglich halten, dass zu einem Zeitpunkt, da die Teuerungswelle wieder ansteigt und demnach das Gastgewerbe mit erhöhten Gesteuerungskosten zu rechnen hat, aus Kreisen sonst klarblickender Geschäftsleute mit Rabattgesuchen an die Hotellerie herantreten werden könnte. Und doch ist dieses Unglaubliche, wie im Protokollauszug der letzten Zentralvorstands-Sitzung S. H. V. (Nr. 37 „Hotel-Revue“) mitgeteilt wurde, leider Tatsache geworden, indem die Sektionen des Verband reisender Kaufleute der Schweiz in diesen Wochen mit Gesuchen um Spezialrabatte für ihre Mitglieder — auf den Preisen für Zimmer, Mahlzeiten und Garage — an eine Grosszahl von Hotels gelangten.

Begründet werden diese Gesuche insbesondere mit dem Hinweis, dass der kaufmännische Berufsreiseverkehr als Folge der nachkriegszeitlichen Teuerung nachgerade zu einer mehr oder weniger kostspieligen Funktion geworden sei. Eine der Folgen der Teuerung und im besonderen der immer noch verhältnismässig hohen Gasthofpreise wirke sich darin aus, dass die Geschäftsreisenden heute in grösserem Umfang als früher nach vollbrachtem Tagewerk ihrem Wohnsitz zustreben, mit andern Worten, weniger als in früheren Jahren in den Hotels Quartier nehmen. Eine Umstellung, die einerseits den Transportanstalten zugute komme und sich auf der andern Seite in einer Reduktion der Reisespesen auswirke!! — Eine etwas merkwürdige Motivierung eines Rabattgesuches, wie uns scheint. Man sagt den Hoteliers geradewegs ins Gesicht, der Geschäftsreisende gehe jetzt nach getaner Arbeit mehr wie früher nach Hause, verzichte also auf Hotelaufenthalte, und wagt es dennoch, von denselben Hoteliers in aller Ungeniertheit Spezialrabatte zu verlangen. Demnach bei vermindertem Besuch noch vermehrte Vergünstigungen! Wo bleibt denn da die gesunde Logik?

Dann weiter der Hinweis auf die „immer noch verhältnismässig hohen Gasthofpreise“! Man wundert sich, einer derartigen Be-

Aus der „Union Helvetia“

Nörgeleien. Die „U.-H.“ hat in der letzten Zeit wieder viel zu nörgeln, an der Prinzipalität im allgemeinen, an einzelnen Hoteliers im besonderen. Dabei fängt sie an, Namen ihrer missliebiger Hoteliers zu publizieren, wohl um diese Herren beim Hotelpersonal herabzusetzen. So kritisiert sie in ihrer Nr. 36 vom 4. September das Dienstvertragsformular eines Hotels in Spiez unter Anfügung der Schlussbemerkung, die Angestellten werden gut tun, in keinem Hause Dienststellen anzunehmen, wo der Arbeitgeber derartige Vertragsformulare zu unterbreiten für gut findet. Und in einem andern Artikel derselben Nummer rüffelt sie unter dem Titel „Unghöriges Verhalten“ den Besitzer eines Hotels auf Beatenberg, weil er einen Concierge, der sich irrtümlicherweise schon engagiert glaubte, jedoch unterliess, die angeforderten Originalzeugnisse einzusenden (woran offenbar das definitive Engagement scheiterte), auf zwei Briefe, desgleichen die Union Helvetia ebenfalls auf zwei Zuschriften ohne Antwort liess, resp. eine davon refusierte.

Die beiden Fälle werden von der „U.-H.“ unter voller Namensnennung der betreffenden Hotels und ihrer Inhaber breitgesprochen. Ob diese Anrempelungen tatsächlich notwendig waren, mag die „U.-H.“ selbst beurteilen. Wir bezweifeln es. Jedenfalls kann dieses scharfe Vorgehen nicht etwa mit dem Hinweis darauf entschuldigt werden, wir, d. h. die „Hotel-Revue“ veröffentlichen regelmässig die Namen kontraktbrüchiger Angestellter. Denn wir greifen zu diesem Mittel immer erst nach genauer Abklärung des Tatbestandes, d. h. bei zweifelsfreier Konstatierung schwerer Kontraktbrüche und erst, nachdem diese Angestellten auf andere Weise nicht zum Einlenken gebracht werden konnten. In Sachen der von der „U.-H.“ angegriffenen Hotels in Spiez und Beatenberg kann man aber in guten Treuen verschiedener Ansicht sein über die Berechtigung der Handlungsweise und Einstellung der beiden Hoteliers. Denn weder ist das Dienstvertragsformular des einen Hauses unmoralisch (innerhalb des gesetzlich zulässigen Rahmens ist jedes Geschäftsmitglied berechtigt, ihm passende Engagementbestimmungen aufzustellen), noch steht beim andern Hotel fest, dass ein Engagement mit dem betreffenden Concierge rechtsgültig abgeschlossen wurde. Diese Feststellung wäre erst noch Sache genauer Untersuchung, und es scheint uns daher etwas krass, in der Manier der „U.-H.“ über die Besitzer jener Häuser loszuziehen. Auf jeden Fall müssten wir uns bei Fortsetzung dieser neuen Übung seitens der „U.-H.“ eine Verschärfung unseres Vorgehens gegenüber kontraktbrüchigen Angestellten vorbehalten.

Auch die in einem dritten Artikel der gleichen Ausgabe „U.-H.“ enthaltene Kritik an der Prinzipalität wegen unprompter Beantwortung von direkten Stellenbewerbungen und Offerten auf Chiffre-Inserte läuft im Grunde genommen ebenfalls auf eine Nörgelei hinaus. Denn einerseits verallgemeinert der Artikel zu sehr und andererseits wissen wir aus der Eigenerfahrung heraus, dass in diesem Punkte das Hotelpersonal um keine Nuance anders eingestellt ist. Die „U.-H.“ wische daher zuerst vor ihrer eigenen Tür!

Begründung seitens der reisenden Kaufleute zu begegnen, denen so genau wie uns bekannt sein dürfte, dass die Hotellerie während der Kriegs- und Nachkriegsjahre der allgemeinen Teuerungsbewegung nicht, wie Industrie, Handel und Gewerbe, im vollen Ausmasse folgen konnte und dass die Hotelpreise auch heute noch unter dem allgemeinen Lebenshaltungindex liegen. Die Bemerkung von den verhältnismässig hohen Gasthofpreisen steht aber auch im direkten Widerspruch zu der Behandlung, die seitens der Hotels den Geschäftsreisenden im Punkte der Preise zuteil wird. Geniessen diese doch überall für Mahlzeiten und Zimmer die Minimalpreise und für Garagenutzung reduzierte Ansätze.

Es will uns scheinen, die Hotels tragen damit allen berechtigten Ansprüchen der Berufsreisenden vollauf Rechnung. Jedenfalls können sie nicht unter diese Minimalansätze hinabgehen, ohne den gesunden kaufmännischen Grundsätzen Gewalt anzutun und mit Verlust zu arbeiten. Eine Zumutung, die man zu allerletzt aus Kreisen der Geschäftswelt erwartet hätte, zumal in einer Zeit, wo das Gastgewerbe, wie bereits eingangs bemerkt, unter erhöhten Einstandspreisen in wichtigen Bedarfsartikeln — wir nennen nur Fleisch und Butter — neuerdings zu leiden hat.

bahnschienen von New York bis San Francisco einbauen könnte.

Aber nun will ich ganz gewiss mit dem Murren aufhören und etwas sehr Wichtiges und ebenso Erfreuliches beifügen: die standardisierte amerikanische Küche ist trotz allem und allem recht gesund und bekömmlich. Die Lebensmittelhygiene hat in diesem Land grandiose Fortschritte gemacht auf allen Gebieten, von der gerade in Amerika früher so verschrien Fleischerei bis zur besonders schwierigen Milchversorgung der Milchenstädte. Der Eiswagen und der Eisstrank wirken Wunder, und was sonst noch zu tun ist, besorgt eine stramme Lebensmittelpolizei. Man erzählt zum Beispiel dass dank deren Strenge von den nach New York gelangenden Viktualien die Hälfte vernichtet wird, um die Bevölkerung vor Schädigungen zu bewahren. Ich brauche mich aber nicht aufs Hörensagen zu verlassen,

sondern habe das Zeugnis meiner eigenen „verehrten Leiblichkeit“. Ich habe während der zwei Reiseumonate in Amerika einen denkbar „ungesunden“ Lebenswandel geführt: endloses Herumstehen und Herumfahren, Essen zu allen verschiedenen Zeiten und namentlich Unzeiten, Früh- und Spätaufstehen, manchmal Arbeit bis in die Morgenfrühe hinein, kaum zwei recht schaffene Sonntage, sechzehn Schlafwagnächte mit wenig Sauerstoff und viel Russ, arge Hitze und gelegentlich auch erhebliche Kälte, dazu Vertilgung ganz beträchtlicher Quanten der ausgezeichneten amerikanischen Zigarren. Und dabei habe ich nie die geringste negative oder positive Verdauungsstörung, nie einen Anflug von Kopfhwe, nie auch nur fünf schlaflose Minuten gehabt. Könnte mir das ein fünfundfünfzigjähriger Mann in Europa unter gleichen Verhältnissen zwei Monate lang nachmachen? Er würde

besser essen auf der europäischen Reise (mit Ausnahme Englands), aber sicher nicht so gut verdauen und schlafen, sondern nach der Heimkehr zuerst einmal eine ausgiebige Erholung nötig haben.

Amerika ist tatsächlich auf dem Wege, seinem Ernährungssystem die Sicherheit chemischer Formeln zu geben und so allmählich jede Störung der Volksgesundheit vom Verdauungstrakt aus zu verhindern. So lange es noch nicht ganz so weit ist, bringt die standardisierte Massenproduktion es natürlich mit sich, dass wenn sich zur Ausnahme einmal eine Schädlichkeit in den Konsum eingeschmuggelt hat, die Folgen dann gleich ein sehr weites Wirkungsfeld haben. Vor kurzem gelangte einmal durch Alkoholschmuggler verdorbene Ingwersenz in den Handel mit dem Effekt: Lähmung, Erblindung oder Tod von 20,000 Personen; in den kleinen europäischen Verhältnissen wäre es vielleicht mit 20 oder 200

Opfern abgegangen. Aber jetzt weiss man durch diese Erfahrung, dass man die Ingwersenz nicht zweimal destillieren darf, und wird es unterlassen mit der Zuverlässigkeit und Konsequenz, die das amerikanische Lebensmittelwesen auszeichnet. Allmählich wird der Küche in Amerika auch der letzte Weg zur Gefährdung des Normalmagens verrammelt werden, und alle Leute werden täglich das gesunde Breakfast a + b + c, den ebenso gesunden Lunch d + e + f + g und das noch geringere Dinner h + i + k + l + m essen. Und ausserdem werden auch alle in den gleichen Standardräumen wohnen, in den gleichen Standardbetten schlafen, die gleichen Standardzeitungen lesen, die gleiche Standardmusik und die gleichen Standardvorträge im Radio hören und die gleichen Standardfilme geniessen. Und so weiter, alles standardisiert, typisiert, normalisiert und krötenlangweilig, aber gesund.

DEWAR'S "White Label" WHISKY

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

Wie wir verschiedenen Zuschriften aus unserer Mitgliedschaft entnehmen, sind allerdings diese Gesuche der reisenden Kaufleute bisher auf wenig fruchtbaren Boden gefallen. Es sind uns Antworten bekannt, die an deutlicher Ablehnung nichts zu wünschen übrig lassen. Es steht auch zu hoffen, die Gesamtheit der angegangenen Hotels stelle sich auf diesen Boden, da es für das Gastgewerbe, sofern es die Basis vermünftiger Preiskalkulation nicht verlassen will, angesichts der derzeitigen Marktpreislage einfach unmöglich ist, zugunsten einer einzelnen Gästekategorie die heutigen Mindestpreise weiter herabzusetzen. Es käme dies nicht nur einer Ungerechtigkeit gegenüber allen andern Gästen gleich, sondern würde — was noch schlimmer wäre — einen ersten Einbruch in die Preisnormierung bedeuten, wovon uns bei der heutigen Situation der Hotellerie das Schicksal beharren möge. Denn die Hotellerie kann sich wahrlich den Luxus nicht leisten, mit Rücksicht auf den Berufsreiseverkehr die bewährten Grundsätze ihrer bisherigen Preispolitik auf den Kopf zu stellen und damit ihre Existenz zu gefährden.

Man darf daher auch von den Geschäftsreisenden erwarten, sie möchten gegenüber dem Gastgewerbe das Prinzip „Leben und leben lassen“ etwas mehr berücksichtigen. Unsere Vereinsmitglieder aber fordern wir auf, alle derartigen Rabattgesuche rundweg abzulehnen, indem wir noch daran erinnern, dass allfällige Entgegenkommen dieser Art im Widerspruch stehen würden zu den Auffassungen und den Vorschriften unseres Vereins.

ZIKA-Prämierung und Preisverteilung (Mitget.)

Die Preisverteilung der Abteilung Kochkunst findet voraussichtlich am Mittwoch, den 8. Oktober 1930 statt, d. h. sofern die Diplome und Medaillen bis zu diesem Datum fertig werden. Das definitive Datum wird mit der Veröffentlichung der Preisverteilungsliste in dieser Zeitung noch bekannt gegeben.

Die Verzögerung in der Ausfertigung der Diplome ist auf die äusserst mangelhafte Ausfüllung der Anmeldeformulare zurückzuführen. Zum Teil fehlen darauf die Vornamen der Verfertiger oder die Berufsbezeichnung. Die nachträgliche Einholung dieser für die Diplomausfertigung unumgänglichen Angaben verursacht dem ZIKA-Sekretariat viel Arbeit und Kosten. Dazu kommt noch, dass eine ganze Anzahl Kochkollegen die brieflichen Anfragen erst nach Tagen und Wochen und zum Teil überhaupt nicht beantwortet. Die Verzögerung der Preisverteilung haben daher alle diejenigen Kollegen verursacht, die sich nicht einmal die Mühe gegeben haben, die offiziellen, vorgedruckten Anmeldeformulare ordnungsgemäss auszufüllen, und im besonderen diejenigen Herren, die auf Anfragen nicht einmal antworten.

Ganz besonders mangelhaft sind die Angaben der Herren Köche über die Teilnahme an den einzelnen Spezialkonkurrenzen, wie Korinthen-, Käse- und Teigwaren-Wettbewerbe (worüber nur einige wenige der erforderlichen Rezeptangaben vorhanden sind). Über den Wettbewerb in der warmen Küche (Hörsaalkonkurrenzen) liegen überhaupt keine Angaben seitens der einzelnen Konkurrenten, sondern nur die übrigens ebenfalls unvollständigen Notizen des Preisgerichtes vor.

Zwecks genauer Nachkontrolle ersuchen wir daher alle Köche und Pâtissiers, die am Korinthen-, Käse- und Teigwaren-Wettbewerb oder am Wettbewerb in der warmen Küche (Hörsaal) teilgenommen haben, uns bis spätestens am 23. ds. M. folgende Angaben einzusenden:

Familienname, Vorname, Beruf, Wohn- oder Arbeitsort, Anzahl der eingelieferten Objekte, technische Bezeichnung der Ausstellungsobjekte (Namen der Gerichte), Tag der Einlieferung oder Teilnahme an der Konkurrenz, Rezeptangabe.

Laut den seinerzeitigen Ausschreibungen werden nur an diejenigen Verfertiger Preise verabfolgt, die für den Korinthen-, Käse- oder Teigwaren-Wettbewerb die entsprechenden Rezepte eingeschickt haben.

Aussteller oder Verfertiger, welche uns bis am 23. ds. die oben gewünschten An-

gaben nicht einsenden, werden in der Zuteilung von den vorgesehenen Auszeichnungen und allfälligen Ehrenpreisen nicht berücksichtigt. Unleserliche oder mangelhafte Angaben wandern in den Papierkorb.

ZIKA-Sekretariat.

II. Bündnerischer Hotelier-Tag

In Fortsetzung der vor zwei Jahren aufgenommenen Tradition hat der Bündnerische Hotelier-Verein am 8./9. September in Klosters seinen zweiten kantonalen Hotelier-Tag abgehalten, der einen starken Besuch aufwies. Der geschäftliche Teil begann am 8. September nachmittags mit der Delegiertenversammlung im Hotel Silvertta, deren Traktandenliste 7 Geschäfte zur Behandlung vorsah, darunter neben den ordentlichen Jahresgeschäften die Ruhetagsfrage und die Stellungnahme zum kantonalen Strassenbauprogramm, zu welcher Angelegenheit eine Resolution im Sinne des sofortigen Ausbaus der Bündner Strassen auf Grund einer kantonalen Anleihe gefasst wurde. — Über die Beteiligung Graubündens an der nächstjährigen Hygieneausstellung in Bern ergaben sich in der Beratung unterschiedliche Meinungen.

An der öffentlichen Sitzung vom 9. September hörte die Versammlung nach einem allgemeinen Überblick des Vorsitzenden, Herrn A. Stiffler-Vetsch, Davos, über die derzeitige Lage, Wünsche und Bestrebungen der Bündner Hotelier ein Referat von Sportschriftsteller Walter Flaig über „Mittel und Wege zur Verkehrserwerb in Graubünden“, in dem vermehrte Spezialisierung der Gastwerbung das Wort geredet wurde. Nach gewalteter Diskussion gab der Vorsitzende dem Wunsche Ausdruck, der Vortrag möchte an andern Bündner Kur- und Fremdenorten wiederholt werden. — Die Tagung war von verschiedenen gesellschaftlichen Anlässen eingerahmt und nahm allseitig den besten Verlauf. (Ausführlicher Bericht folgt in der nächsten Nummer.)

Die Lage auf dem internationalen Weinmarkt

(S. P. Z.) Zuzufolge der sehr unbeständigen Witterung dieses Sommers stehen die Weinaussichten in den europäischen Hauptproduktionsgebieten nicht besonders günstig. Neben den Elementarschäden sind die Reben während der Vegetations- und Entwicklungsperiode durch die verschiedenen, gefährlichen Pilzkrankheiten heimgegriffen worden, die Ertrag und Qualität erheblich beeinträchtigt haben. So melden Frankreich und Italien grosse Peronosporaschäden und prognostizieren eine wesentliche Einbusse der Qualität und Quantität gegenüber dem letztjährigen Jahrgang. Auch am Rhein und an der

Mosel sind die Aussichten nicht rosig. Bessere Berichte kommen aus Osteuropa, wo die Tschechoslowakei und Rumänien eine Vollernte erhoffen. Dagegen haben die ungarischen Rebberge unter der Feuchtigkeit gelitten; ebenso wartet man in Österreich auf besseres Wetter. In Spanien sollen die Leseaussichten befriedigend sein, desgleichen in Jugoslawien.

Die derzeitige Situation hat die Marktgestaltung erheblich beeinflusst. In Italien und Frankreich zeigen die Bestände an Altwein steigende, teilweise sogar haussierende Tendenz. Die Steigerung beläuft sich von 100 bis 150 Prozent. Trotzdem sind die Produzenten sehr zurückhaltend. Wie man vernimmt, sehen sich die schweizerischen Weinimporteure bereits in den osteuropäischen Produktionsgebieten um. Immerhin ist die Situation noch nicht durchsichtig und in Fachkreisen erlaubt man sich noch kein Urteil, ob die haussierende Tendenz nur börsenartig oder sachlich begründet ist.

Auf alle Fälle wird der Jahrgang 1930 nicht an den Neunundzwanziger heranreichen, auch bei uns nicht. Diese Erkenntnis hat das schweizerische Weingeschäft etwas zu beben vermocht. Trotzdem liegen noch erhebliche Mengen der letztjährigen Qualitätsernte unverkauft in den Kellern der Waadt, des Wallis und der genferischen Rebgebiete, desgleichen auch im Tessin. Man schätzt sie zwischen 6 und 7 Millionen Liter, die noch zu sehr bescheidenen Preisen angeboten werden.

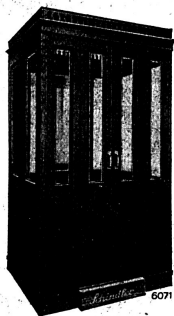
Letzte Streiflichter über die Woba

Dass die Woba sich als Ausstellung durch ihre Einzigartigkeit vor andern Ausstellungen auszeichnete, ist bekannt und durch Tatsachen zur Genüge belegt worden. Der Berichterstatter begnügt sich daher damit, einzelne Stände zu guter Letzt noch mit dem Scheinwerfer zu streifen und sie besonders ins Licht zu rücken.

Angefangen in der Halle I fanden wir es nicht übertrieben, wenn die Graphische Anstalt J. E. Wolfensberger ihre ausgezeichneten Drucke einzeln als „Ein gutes Bild“ bezeichneten. Diese Drucke kommen in ihren tadellos sitzenden Rahmen Originalen nahe; die unzähligen Tonstärken gelangen zur Wiedergabe, die feinen Nuancierungen in Licht und Schatten sind geblieben. Solche Bilder machen Stimmung, beleben den Raum, beweisen Geschmack und erfreuen durch Bodenständigkeit. — Die chemische Fabrik Jacob Tobler, Altstätten, illustrierte in ihrem originellen Stand den Hausanstrich mit „Lucol“. Lucol ist ein Ölpräparat, ein zuverlässiges Zwischenprodukt zwischen Öl und Leim. Der Passadenanstrich mit Lucol kommt bedeutend billiger zu stehen als ein Ölmalanstrich, leistet aber den gleichen Dienst. Sein Ton ist von leuchtend reiner, matter und satter Tiefe. Schöne Tannen-, Parkett- und Linoleumböden verspricht die Imprägnierung mit „Büffel-Beize“ und „Büffel-Glanz“, sie ersetzen die gewöhnliche Bodenwiche vorteilhaft. — Die Linoleum A. G. Giubiasco war in der ganzen Ausstellung ver-

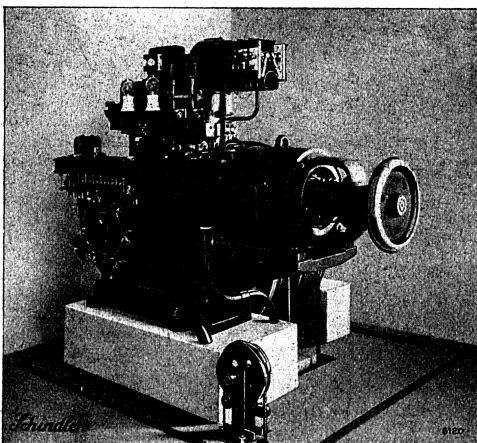
SCHINDLER-AUFZÜGE

55JÄHRIGE ERFAHRUNG IM BAU VON HOTEL-AUFZÜGEN



AUFZUGSKABINE
CABINE D'ASCENSEUR

AUFZÜGE FÜR PERSONEN. UND WARENBEFÖRDERUNG IN MODERNSTER AUSFÜHRUNG MIT MEHREREN GESCHWINDIGKEITEN. FEINABSTELLUNG. GRÖSSTE BETRIEBSSICHERHEIT UND GERÄUSCHLOSIGKEIT



AUFZUGSMASCHINE — TREUIL D'ASCENSEUR

LA PLUS LONGUE EXPÉRIENCE DANS LA CONSTRUCTION D'

ASCENSEURS POUR HOTELS

ASCENSEURS ET MONTE-CHARGES EXÉCUTION MODERNE A PLUSIEURS VITESSES. ARRÊT DE PRÉCISION. FONCTIONNEMENT INFALLIBLE. MARCHÉ SILENCIEUSE.



SCHACHTTÜRE IN STAHLBLECH
PORTE PALIERE EN TÔLE D'ACIER

SPEISEN-AUFZÜGE

KONTROLLSTELLEN I. ALLEN GRÖSS. ORTSCHAFTEN

AUFZÜGE- UND MOTOREN-FABRIK

FABRIK-MARKE



MARQUE DÉPOSÉE

MONTE-PLATS

CONTRÔLEURS DANS LES PRINCIPALES LOCALITÉS

FABRIQUE D'ASCENSEURS ET DE MOTEURS ÉLECTRIQUES

SCHINDLER & CIE.

LUZERN

FABRIK GEGRÜNDET 1874 — FABRIQUE FONDÉE EN 1874
TELEPH. 8.73 - 8.74 - 8.75 - 8.76 — TELEGR. LIFT

LUCERNE

treten, da sie mehrere tausend Meter Linoleum als Bodenbeläge lieferte. An ihrem Stand zeigte die Firma die Vorteilhaftigkeit einer Feisenlinoleumunterlage, die ganz fugenlos, feuersicher, schalldicht und warm ist. Ihre vollständige Säurefreiheit bewahrt sich als Schutz des Linoleums. —

In der Halle II erinnerten zunächst Schindler & Co., Luzern in guten photographischen Abbildungen an ihre moderne Winde für schnellaufende Aufzüge und an zwei ihrer bewährten Personenaufzugstypen. — „Pro Telephon“ veranschaulichte in originellen Bildern die Freude, wenn man das Telephon hat und das Missbehagen, wenn man es immer wieder vermisst und stellt fest, dass die Telephon-Einrichtung im Tag höchstens auf 27 1/2 Rappen zu stehen kommt. — Die Waschmaschinenfabrik Gebr. Wyss empfahl die Waschmaschine „Venus-Ideal“ mit elektrischer Heizung für elektrischen Antrieb oder Wassermotor als Ideal auf dem Gebiete der Waschmaschinen-Technik. Ihre Vorzüge bestehen in der einfachen Bedienung, Leistungsfähigkeit und der Ermöglichung einer peinlichen Sauberkeit. — Die Therna in Schwanden stellte zuviel Interessantes aus, als dass man auf alles einzeln eingehen könnte. Da stand ihr Baderaum, dort ihre Herrschaftsküche, dann fesselte wieder ihre vielen elektrischen Kleinapparate für Glättgerät, Office, Küche und Wohnraum. Man bekam bei dieser Gelegenheit ein deutliches Bild von der grossen Pionierarbeit dieser Firma auf dem Gebiete der praktischen Anwendung der elektrischen Kraft. — Baumann-Kölliker & Co., A. G., Zürich, zeigte die neuen, gediegenen Formen von Tisch-, Wand- und Deckenlampen. Eine Speziallampe für den Baderaum mit Spiegel überraschte besonders durch die glückliche Kombination, die sich praktisch sicher bewähren wird. — Das altrenommierte Haus für Küche und Haushalt, Kiefer, Basel, präsentierte den höchsten und letzten Komfort der Herrschaftsküche. — Ad. Schulthess & Co. propagierte die bewährte Glättmaschine ihrer Fabrikation. In der Woba-Waschküche konnte man die Waschmaschine „Lavator“ mit elektrischem Antrieb tadellos und praktisch funktionieren sehen. Die Heizung erfolgte ebenfalls elektrisch. — Cuenin-Hüni & Cie., Kirchberg, zeigten eine komplette Garnitur Rohrmöbel in neuzeitlicher, behaglicher Form und ansprechendem Ton. — Das Bettwarengeschäft Hablützel & Co., Basel, erfreute die Besucherinnen mit ihrem einfachen und so anziehenden Kinderzimmer und legte im Pensionat Zeugnis ab von ihrer Leistungsfähigkeit in der Ausstattung von Betten mit einem gediegenen, sauberen Bettinhalt.

Und dann die Halle III mit dem Simmenhaus. Die bekannte Firma für geschmackvolle Innenausstattungen mit persönlicher Note war gerade mit einem ganzen Haus vertreten, in dem sie Zimmereinrichtungen aller Art in bester Aufmachung und Qualität vorführte, in einer Reichhaltigkeit in Ton, Farbe und Form, dass jeder einen Begriff von den vielen Möglichkeiten in persönlich abgestimmter Innenausstattung erhalten musste. — Die Meer-Möbel repräsentierten sich ebenfalls in verschiedenen Zimmerausstattungen, die durch praktische und an-

sprechende Eigenart erfreuten, durch ein freundliches Pensionatszimmer und durch prächtige Möbel für ein vornehm abgetöntes, einladendes Hotel-Vestibül. Im Woba-Hotel errigte bei den Frauen insbesondere ein Teeservice in Enzianblau und aparter Formung Aufsehen. Die Ausstellerin desselben, die Porzellanfabrik Langenthal A.-G., betitelte ihre übrigen Garnituren mit „Einfaches Diner“ (bürgerlich abgestimmt, zweckbetont), „Schweizer Frühstückstisch“ (die schweizerische Note kam in einer eleganten roten Ränderung zum Ausdruck), „5 Uhr Tee-Tisch“ (leicht gebübelt) und den hotel-gerechten „Lunch-Tisch“.

Alles in allem: zweckgemässere Einrichtungen, die nicht mehr versprechen, als sie halten sollen, die nicht mehr schreien, als sie sind. Eine Sachlichkeit, die keine vernünftige Kritik mehr zu scheuen braucht. —

Saisonchronik

Engelberg. (s.) Durch den regen Herbstverkehr wird der Betrieb der beiden Bergbahnen Gerschnialp und Trübsee besonders Samstag-Sonntag weiterhin nach Bedürfnis aufrecht erhalten. Das Schwimmbad bleibt bis Ende September offen.

Kleine Chronik

Montana (Wallis). Wie uns mitgeteilt wird, ist Herr J. Fedler, früher in Basel und Bad Fideris, zum Direktor des neubauten British Sanatorium ernannt worden. Das Unternehmen wird Ende Oktober eröffnet.

Grindelwald. Wie man uns mitteilt, wurde vom Verwaltungsrat des Baer-Grand Hotels, Grindelwald, bei der Neuwahl des Direktors der weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannte Herr Ernest Guggisberg mit sofortigem Antritt zum Direktor dieses Etablissements ernannt. Herr Dir. Guggisberg, der während den letzten sieben Jahren die Direktion des Regina Palace & Jungfrauhaus in Interlaken innehatte, erfreut sich dank seiner anerkannten fachmännischen Fähigkeiten nicht nur bei seinen Herren Kollegen, sondern auch bei seinen Untergebenen grosser Beliebtheit und Hochachtung. Es freut uns, ihm zu seiner Tätigkeit im neuen Wirkungskreis recht guten Erfolg wünschen zu dürfen. St.

Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen. Der Betrieb dieses bestbekanntesten Hotels mit Restaurants wird auf 1. Januar 1931 pachtweise durch Herrn Georges E. Stäheli übernommen, nachdem die Herren R. Mader sen. und jun., von denen ersterer mehr als 50 Jahre, letzterer seit 1916 als Direktor im Geschäft tätig waren, von der aktiven Leitung zurückzutreten wünschten. Der Pächter, ein Sohn des

einstigen trefflichen Hörnli-Gastwirtes und ein erfahrener Hotelfachmann, wird das mit allem Komfort ausgestattete Hotel und dessen geräumige Restaurations in bewährter Weise weiterführen und das Verbleiben von Herrn Mader sen. im Verwaltungsrate der A.-G. wird die Pflege guter Tradition unterstützen.

Kleine Totentafel

Adolf Seiler †

Dem am 8. September im Alter von 72 Jahren verstorbenen früheren Hotelier auf der Kl. Scheidegg, Herrn Adolf Seiler, werden in den Berner Oberländischen Blättern sympathische Nachrufe gewidmet. Seinem hohen fachlichen Können, seiner grossen Gewandtheit und seinen liebenswürdigen Eigenschaften als Hotelier, denen mit die Blüte der Seiler Hotels auf der Scheidegg zu danken ist, wird ungeteiltes Lob gespendet, und weiter die Dienste unterstrichen, die er der Öffentlichkeit, speziell seiner Wohngemeinde Bönigen, in verschiedenen Chargen geleistet, so insbesondere als Förderer des Schulwesens sowie als Wohltäter der Armen. Herr Seiler war bis in die letzten Jahre hinein ein steter Gast (als Delegierter oder freier Teilnehmer) der Delegiertenversammlungen der S.H.V. Es ist ihm daher auch in Kreisen der gesamtschweizerischen Hotellerie ein gutes Andenken gesichert.

Eugen Hess-Waser †

Aus Engelberg kam letzten Freitag die Trauerkunde vom Hinscheiden des Herrn Eugen Hess-Waser, der daselbst am 11. September im hohen Alter von 87 Jahren gestorben ist. Herr Hess hat sich um die Entwicklung des Fremdenverkehrs und der Hotellerie von Engelberg unvergängliche Verdienste erworben. Er war einer der Begründer des Kurortes und Erbauer der Hotels Hess sowie des Hotels auf Trübsee. Neben seiner Berufstätigkeit leistete er der Öffentlichkeit wertvolle Dienste als Mitglied des Gemeinderates und Statthalter der Talschaft Engelberg, als Gründer des Elektrizitätswerks Luzern-Engelberg sowie als grosszügiger Förderer der Gerschnialp- und der Schwebebahn nach Trübsee, die er für den Wintersportbetrieb Engelbergs als Lebensnotwendigkeit erachtete. Mit alt Hotelier Eugen Hess ist ein Veteran unseres Berufsstandes dahingegangen, dessen Andenken die schweizerische Hotellerie dauernd hoch in Ehren halten wird.

vice-président de la Société suisse des hôteliers. Ces délibérations ont été très dures. Nous espérons néanmoins qu'il sera finalement possible d'aboutir à la conclusion d'une nouvelle convention pour tous les membres de notre société. Nous avons dû démontrer à M. C. Tarlet, représentant général de la S.A.C.E.M. pour la Suisse, que la nouvelle convention envisagée doit se baser avant tout sur les expériences faites par les hôteliers qui depuis des années ont eu un contrat avec la S.A.C.E.M. Or ces expériences exigent des modifications de principe et de forme à l'ancienne convention. C'est sous ces conditions seulement que les hôteliers suisses, c'est-à-dire la Société suisse des hôteliers, pourront accepter une convention nouvelle. Nous espérons que la Société des auteurs et compositeurs à Paris saura comprendre la situation actuelle des hôteliers et les nécessités imposées par les circonstances présentes.

Pour notre part, nous avons la meilleure volonté de mettre enfin un terme au litige pénible qui s'est produit dans cette question des droits d'auteurs. Nous aimons à croire que de son côté le conseil d'administration de Paris est animé des mêmes intentions, car en fin de compte la conclusion d'une convention serait avantageuse pour la S.A.C.E.M.

M. Tarlet va soumettre ces prochains jours nos propositions au conseil d'administration à Paris. Quand la réponse nous sera parvenue, nos délibérations pourront se poursuivre à Lucerne.

Pendant ce temps, nous conseillons à nos sociétaires d'attendre simplement le résultat des pourparlers.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Droits d'auteurs

Des pourparlers ont enfin commencé dans la question des droits d'auteurs pour l'exécution d'œuvres musicales, sous la présidence de M. W. Döpfner, de Lucerne,



Ferien und Komfort!

Vorzügliche Küche und peinliche Sauberkeit in den Gästezimmern begründen den Ruf eines guten Hotels.

Sie wissen, dass fein gedeckte, blumengeschmückte Tafeln Appetit und Stimmung der Gäste anregen. Legen Sie Wert darauf, dass sich Ihr Gast auch im Zimmer wohl fühlt. Schön weiss bezogene Betten lassen die Ruhe und Erholung, die er doch bei Ihnen sucht, doppelt wohltuend wirken. Und findet er auch im Badezimmer, überall da wo Wäsche benötigt wird, die gleiche Sorgfalt und Sauberkeit, dann können Sie sicher sein, dass Ihr Gast wieder kommen wird und Ihr Haus gerne weiter empfiehlt.

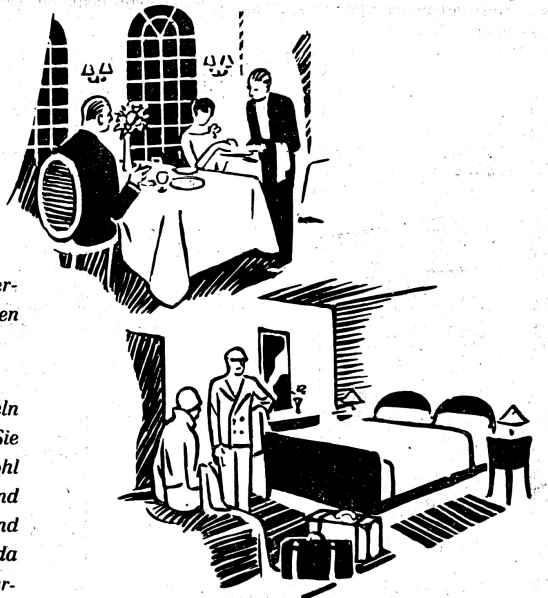
Es liegt nun in Ihrem Interesse, Ihr Haus nur mit Qualitätswäsche auszustatten. Wählen Sie aber Schwob. Qualität, die altbekannte und vielgerühmte von der Leinenweberei

**Schwob & Co
Bern**

nur **Hirschengraben**



Verlangen Sie unverbindliche Muster-Sendung



Nouvelles de la Société

Assemblée du Comité central et des présidents de sections

Suivant décision du Comité central, une réunion en commun du Comité central et des présidents de sections de la S. S. H. aura lieu le

Judi 2 octobre 1930, à 10 heures du matin à l'Hôtel Schweizerhof à Berne.

Une deuxième séance aura lieu dans l'après-midi. A l'ordre du jour figurent les importantes questions suivantes: 1. Réglementation des prix. — 2. Les prix des denrées alimentaires. — 3. Publication des prix maxima. — 4. La publicité. — 5. Voeux et propositions des sections.

Nous invitons les sections, les chefs de groupes et les membres individuels qui désireraient faire soumettre des postulats et des propositions aux délibérations de cette assemblée des présidents de sections à les communiquer pour la fin de septembre à la Direction du Bureau central de la S. S. H. à Bâle.

Le 75^{me} anniversaire de la fondation des Hôtels Seiler

Les 8 et 9 septembre, les Hôtels Seiler ont célébré le 75^{me} anniversaire de leur fondation.

En 1855, un jeune montagnard de Blitzingen, dans la vallée de Conches, Alexandre Seiler, après avoir travaillé dans l'Allemagne du sud, puis ouvert un commerce à Sion, vint s'établir à Zermatt sur l'appel de son frère, chapelain de cette localité. Le nom de Zermatt, dont la renommée est aujourd'hui mondiale, était alors pour ainsi dire inconnu. Alexandre Seiler transforma en hôtel une petite auberge rustique, à l'enseigne du Mont-Rose, où descendaient jusqu'alors, durant l'année, une douzaine de botanistes, de minéralogistes, de physiiciens et d'amants de la haute montagne. Dès la première année, avec 35 lits, il reçut 500 touristes. En 1869, il logea 4500 voyageurs dans trois hôtels avec 176 lits. En 1884, il recevait 12.440 touristes dans cinq hôtels avec 530 lits. Aujourd'hui, la Société des Hôtels Seiler, l'une des grandes entreprises hôtelières continentales, dispose de huit hôtels avec plus de 1200 lits et occupe 500 employés.

Le premier acte des manifestations jubilaires eut lieu l'après-midi du lundi 8 septembre dans la salle des fêtes de l'hôtel Victoria. Il réunissait les nombreux membres de la famille Seiler et ses amis, les représentants du clergé, de l'hôtellerie, des chemins de fer du Haut-Valais et de la presse. La tribune des orateurs était surmontée du portrait d'Alexandre Seiler par le peintre Albert Gos.

Le directeur général actuel de l'entreprise, M. le Dr Hermann Seiler, président de l'Alliance internationale de l'hôtellerie et de la Société suisse des hôteliers, prit le premier la parole. Il souligna en particulier que les Hôtels Seiler sont constamment restés fidèles aux principes adoptés par leur créateur et leur premier chef: considérer les hôtes comme des amis auxquels on assure une cordiale hospitalité; travailler avec énergie et persévérance et croire à la vertu du travail; compter sur la collaboration nécessaire et dévouée du personnel. Le discours de M. le Dr Seiler se termina par un émouvant défilé des nombreux employés, qui tous reçurent une adresse spéciale et une médaille commémorative. Parmi ces fidèles serviteurs, plusieurs ont de 30 à 45 années de service.

Le jeune juriste M. Andreas Seiler, fils de M. le Dr Hermann Seiler, célébra en termes poétiques Zermatt, le Haut-Valais, leur sympathique population. Son frère Edouard Seiler, déjà occupé dans l'hôtellerie

Cours d'anglais à Engelberg Ils auront lieu dès cette année

Nous apprenons que le nombre des inscriptions pour les cours de langue anglaise organisés pour la période du 10 octobre au 9 décembre 1930 à l'hôtel Victoria à Engelberg a atteint déjà la quarantaine et qu'ainsi la tenue de ces cours est dès maintenant assurée. Pour rendre possible une participation encore plus nombreuse,

le délai d'inscription a été prolongé jusqu'au 25 septembre.

Nous rappelons brièvement quelques indications sur le but et l'organisation de ces cours.

Ils seront donnés par un personnel enseignant capable, choisi avec soin. Le programme a été strictement limité et n'est pas surchargé; il comporte essentiellement l'étude élémentaire de la langue anglaise, en tenant spécialement compte des besoins des hôtels et des restaurants.

Ces cours sont destinés au personnel féminin des hôtels et des restaurants: demoiselles de bureau, filles de salle et de restaurant, barmains et jennes de chambre qui connaissent très peu ou pas du tout l'anglais.

La pension, le logement et les leçons pour les 60 jours de durée des cours coûtent 360 francs. La pension comprend trois repas abondants. La lumière et le chauffage sont compris dans le logement, ainsi qu'une partie du service. Les participantes auront à assurer le service de chambre et de salle, mais une partie seulement du service d'office.

Les cours d'Engelberg offrant une occasion unique d'acquérir les connaissances indispensables de la langue anglaise, nous adressons au personnel féminin du bureau du service et d'étage le pressant appel d'y participer en aussi grand nombre que possible.

Nous demandons instamment aux propriétaires et directeurs d'hôtels et de grands restaurants d'attirer sans retard l'attention de leur personnel intéressé sur ces cours d'anglais et d'encourager vivement leurs employés à profiter de l'occasion qui leur est offerte.

Les inscriptions sont reçues encore, par écrit, jusqu'au 25 septembre, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers, à Bâle.

familiale à Gletsch (Glacier du Rhône), retraça d'une manière distinguée la vie et l'œuvre du fondateur de la maison. M. le Dr Franz Seiler, neveu du chef actuel de l'entreprise et fils de l'ancien directeur feu M. le conseiller national Alexandre Seiler, parla en termes émouvants des brillantes qualités de ses grands-parents, les créateurs de l'œuvre dont on célébrait le jubilé. Enfin on entendit un membre de la famille par alliance, M. le Dr Roland Fleiner.

Ces communications du plus haut intérêt mirent fortement en relief, avant tout, la remarquable personnalité du fondateur de la dynastie, Alexandre Seiler, qui dès le milieu du XIX^e siècle sut comprendre les destinées de l'hôtellerie de montagne, le parti qu'on pouvait tirer de la situation incomparable de Zermatt au pied du Cervin et appliquer à son entreprise, avec un sentiment élevé de sa profession, des méthodes à la fois traditionnelles et modernes. Il fut essentiellement un montagnard de la forte race valaisanne, comme Ritz et d'autres dont le nom est devenu célèbre. Il fut aux prises avec des difficultés qui pour des hommes moins vaillants auraient été insurmontables; mais il sut en venir à bout avec un tact, une énergie et une ténacité qui forcent l'admiration. Il fut secondé dans cette œuvre par une épouse modèle, Mme Catherine Seiler née Cathrein, une femme d'élite qui, tout en élevant une famille de seize enfants, ne cessa d'avoir l'œil à tout et tint sa vie durant, avec une exactitude modèle, la comptabilité et la correspondance de la maison. De cette époque date la construction de nombreux chemins et promenades et surtout celle du chemin de fer Viège-Zermatt, qui donna à la station un brillant essor. Alexandre Seiler mourut l'année même de l'inauguration du chemin de fer. Courageusement sa veuve poursuivit la tâche jusqu'à son décès, en 1895.

Son fils, le Dr Alexandre Seiler, prit alors la direction de l'entreprise, tandis que son frère aîné Joseph dirigeait l'établissement du Glacier du Rhône à Gletsch. Entre temps, la famille Seiler s'unissait par alliances aux premières familles du pays, notamment à celle des von Stockalper, à celle des Perrig, à celle des Klausen. Le Dr Alexandre Seiler, conseiller national, fut le promoteur et le fondateur de l'Office suisse du tourisme et contribua pour une large part à la réalisation de grands progrès dans l'hôtellerie et le tourisme en Suisse. Il mourut en 1920 et son frère cadet, le Dr Hermann Seiler, quitta alors une carrière politique qui s'annonçait brillante pour

prendre la direction de l'entreprise, efficacement appuyé par son épouse, issue d'une autre grande famille hôtelière, celle des Cattani d'Engelberg, ainsi que par la veuve d'Alexandre Seiler (à l'hôtel Riffelalp), dont le fils Joseph va diriger l'hôtel du Roi David à Jérusalem. La jeune génération du reste est déjà entrée dans le travail pratique et se prépare à continuer dignement l'œuvre des « anciens ».

Le soir du 8 septembre, un dîner de 200 couverts fut servi à l'hôtel Mont Cervin. On y entendit successivement le colonel Dr Joseph de Stockalper, président du conseil d'administration de la Société des Hôtels Seiler; M. W. Doeffner, vice-président de la Société suisse des hôteliers et membre du Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, qui parla au nom de ces deux associations; M. Robert Kluser, de Martigny, président de l'Association hôtelière du Valais; M. le professeur von Morrow, au nom du clergé; M. Marguerat, directeur des chemins de fer Viège-Zermatt, Zermatt-Gornergrat et Furka-Oberalp; M. le professeur Wilczek, qui se fit l'interprète des universitaires et des amis de la famille; M. Bierbaum, de Zurich, au nom de la presse; enfin M. Arnold Morel, banquier, membre du conseil d'administration, qui porta un toast mérité aux dames de la famille Seiler.

Le lendemain matin, un service divin fut célébré dans l'église paroissiale de Zermatt, puis une belle cérémonie eut lieu devant le monument élevé à la mémoire des grands-parents Seiler, superbement orné de fleurs et de verdure. Des couronnes furent déposées par l'Association hôtelière du Valais et par la Société suisse des hôteliers. On entendit une touchante allocution d'un vieux prêtre de la famille, âgé de 71 ans, venu de l'étranger pour prendre part à la cérémonie jubilaire. M. le Dr Perrig déclama une poésie composée par le vieillard pour la circonstance et les cinq plus jeunes enfants de M. le Dr Hermann Seiler, avec le charme prenant qui émane des tout petits, récitèrent des poésies en l'honneur de leurs grands-parents. Ce fut l'un des moments les plus émouvants de toute la fête.

La journée se continua au Riffelalp, l'un des hôtels Seiler, à 2213 mètres d'altitude, par une raclette valaisanne arrosée des meilleurs crus du Valais. Parmi les discours sérieux ou humoristiques prononcés à cette occasion, nous citerons celui d'un représentant de la Gazette de Francfort, celui de M. Marty, rédacteur du Journal de Zermatt et celui du Dr de Stockalper junior.

Enfin, le soir, les fêtes furent clôturées par un bal, auquel le personnel avait été convié avec les parents et les invités.

La Revue suisse des hôtels présente à toute la famille Seiler et à la Société des Hôtels Seiler ses félicitations les plus chaleureuses, avec ses meilleurs vœux de bonheur et de prospérité pour l'avenir.

Le mouvement saisonnier dans l'activité de l'hôtellerie

(Extrait d'un communiqué de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail.)

Pour beaucoup de phénomènes économiques, ce n'est qu'après plusieurs années d'observations que l'on peut y discerner le mouvement spécifiquement saisonnier. Mais lorsqu'il s'agit de l'activité de l'hôtellerie, l'influence des saisons est si accusée qu'il est possible, après une année déjà, de dégager des résultats statistiques les fluctuations saisonnières proprement dites, encore que cette activité dépende aussi des changements atmosphériques et des circonstances économiques venant à se produire soit en Suisse, soit à l'étranger.

On sait que depuis le mois de juillet 1929, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail dresse une statistique de l'activité de l'hôtellerie. Ses relevés sont arrêtés au 15 et au dernier jour de chaque mois, ce qui donne à la fin de juillet 1930 vingt-six groupes de données. Les observations ont porté en moyenne sur 1178 établissements, comptant environ 84.500 lits.

Les établissements observés ne sont à peu près tous ouverts qu'au fort de la saison d'été, soit en juillet et août. Les fermetures commencent en septembre et se poursuivent jusqu'en novembre; c'est alors que les établissements ouverts sont le moins nombreux. La réouverture des établissements exploités en hiver a lieu surtout pendant le mois de décembre. En mars, les établissements ouverts se réduisent de nouveau à un chiffre minimum, toutefois moins faible qu'en novembre; dès avril, leur nombre se remet à augmenter rapidement et sans discontinuer. Ce sont les grands établissements qui arrêtent les premiers leur exploitation à la fin de la saison d'été, mais ce sont ensuite les petits qui la reprennent les premiers.

Que la haute saison soit en été relativement brève, on s'en aperçoit déjà par la courte durée pendant laquelle sont ouverts en été les hôtels de montagne. On s'en rend encore mieux compte en étudiant les pourcentages moyens des lits occupés. La période de grande activité ne dure que de la seconde quinzaine du mois de juillet à la fin du mois d'août. Puis il se produit un notable recul, qui est particulièrement brusque dans les stations élevées et plus lent dans les stations de faible altitude, où il se poursuit jusqu'à l'arrière-automne.

En hiver, la haute saison, particulièrement aux stations de montagne, arrive brusquement, presque sans transition; elle se situe vers la fin de l'année. La marche descendante qui vient après la saison est plus lente qu'après l'été.

En ce qui concerne le degré d'activité des grands et des petits établissements, il y a dans le cours de l'année des différences caractéristiques. Tandis que les deux catégories d'établissements présentent à peu près les mêmes pourcentages de lits occupés au fort de la saison d'été, les petits hôtels sont sensiblement avantagés avant et après cette période. Les grands établissements reprennent le dessus pendant la haute saison d'hiver.

Les importantes fluctuations saisonnières de l'activité de l'hôtellerie se traduisent aussi en première ligne dans les fluctuations du nombre des personnes occupées dans les hôtels et les entreprises accessoires. Ce nombre suit en gros à peu près la même marche que le pourcentage des lits occupés.

avec cette seule réserve qu'il commence plus tôt à s'élever. Il est naturel que le personnel se recrute, aussi bien en été qu'en hiver, avant l'afflux des touristes.

Les grands établissements dont le prix de pension est élevé occupent toute l'année un personnel plus nombreux proportionnellement aux lits disponibles que les établissements de moindre importance. Il est vrai que les effectifs relevés comprennent non seulement le personnel d'hôtel proprement dit, mais aussi le personnel des entreprises accessoires, lesquelles jouent un rôle beaucoup plus important dans les grands établissements que dans les petits.

Tant que dure la période d'exploitation, le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie est relativement stable. Mais la proportion de ce personnel avec le nombre des lits occupés varie fortement, suivant l'intensité plus ou moins grande de l'activité de l'hôtellerie, suivant la marche plus ou moins bonne des affaires. Depuis le 15 juillet 1929 au 31 juillet 1930, le nombre moyen des personnes travaillant dans l'hôtellerie a varié de 43 personnes pour 100 lits occupés au 15 août 1929 à 124 personnes pour 100 lits occupés à la mi-décembre 1929. A cette dernière date, on comptait jusqu'à 164 personnes travaillant dans les grands hôtels (cent lits et plus) pour 100 lits occupés.

Commerce dans la rue et solidarité

Dans son numéro du 10 septembre, le *Journal des épiciers* exprime sa surprise d'avoir trouvé dans notre organe (No 32 du 7 août) un commentaire « fort déplaisant » d'une résolution votée, à la dernière assemblée des délégués de l'Union suisse des arts et métiers à Waedenswil, contre le commerce dans la rue.

Nous ne voudrions à aucun prix engager une polémique au sujet d'une question où, en toute bonne foi et conscience, les avis peuvent diverger. Nous avons exprimé

une opinion; nos colonnes étaient et sont ouvertes à ceux qui professent une opinion différente. Il est exact qu'à Waedenswil la Société suisse des hôteliers était représentée par une délégation de 17 membres et que cette délégation ne s'est pas opposée à la proposition de résolution contre le commerce dans la rue. Mais cela n'empêche pas que dans nos propres milieux d'autres voix se fassent entendre. Il ne faut pas oublier que l'hôtellerie suisse est durement handicapée dans sa lutte contre la concurrence étrangère par la politique de renchérissement artificiel de la vie pratiquée actuellement chez nous et qu'elle est contrainte de chercher à travailler avec de bonnes matières premières acquises à des prix aussi bas que possible. Elle ne peut pas ne pas s'intéresser, par conséquent, à un nouveau système de commerce qui a provoqué une sensible réduction de prix sur nombre de denrées. De même que l'hôtellerie a dû forcément adapter ses installations et ses méthodes d'exploitation à des conditions nouvelles, de même le commerce de détail se verra obligé tôt ou tard de s'adapter lui aussi aux conditions nouvelles de la vie moderne.

Une organisation peut parfaitement voter officiellement une résolution sans que tous ses membres, pour leur compte privé, soient entièrement d'accord sur l'esprit et la lettre de cette résolution. Nous nous demandons par exemple si beaucoup de ménagères de membres de l'Union suisse des arts et métiers ne continuent pas, même après la résolution de Waedenswil, à être des clientes assidues du « commerce dans la rue ».

Enfin on nous permettra de faire observer en toute courtoisie que l'hôtellerie suisse a eu déjà maintes fois des raisons d'être surprise elle-même de l'étrange solidarité manifestée en certaines occasions à son égard par d'autres milieux des classes moyennes. Nous n'avons qu'à rappeler par exemple la campagne qui a précédé le récent vote des Chambres sur la loi fédérale concernant les constructions hôtelières. En ce moment même, le projet de création d'une « maison de repos » par l'Union suisse des arts et métiers n'est-il pas au fond une concurrence à l'hôtellerie?

La lutte contre le bruit

A la récente assemblée de l'Union des villes suisses, deux représentants autorisés de la police, MM. Müller, de Berne et Jean Wenger, de Neuchâtel, ont parlé des efforts de l'administration pour défendre le repos et le sommeil des citoyens contre les perturbateurs de la tranquillité publique. Ils ont tous deux reconnu les difficultés de cette lutte. Devant le tapage infernal que des optimistes exaltés ont appelé « la symphonie d'une rue moderne », la police reste souvent impuissante. Que peut un agent, par exemple, contre un motocycliste qui, à défaut de vitesse, demande à sa machine le maximum de bruit qu'elle peut rendre, ou bien contre un jazz-band installé sur la terrasse d'un café, dont la preuve n'a jamais été apportée, a dit M. Wenger, que tous les instruments jouent le même morceau!

Le code punit le voleur d'argent, mais il ne prévoit pas le délit de voleur de sommeil. Les faiseurs de tapage ne se rendent d'ailleurs pas toujours compte qu'ils diminuent la capacité de travail et partant la fortune de leurs victimes impuissantes.

La lutte contre le bruit est à la fois une question morale et un problème technique. Les personnes bien élevées, habituées à respecter le repos et le bien-être d'autrui, trouveront toujours le moyen, même si elles sont propriétaires d'une automobile ou d'un piano, de ménager les oreilles de leurs voisins.

Les deux rapporteurs de l'Union des villes suisses ont fait appel à la collaboration du public, qui devrait soutenir la police dans la tâche bienfaisante qu'elle a assumée. Tous deux ont insisté sur le travail d'éducation qui doit être entrepris dans tous les milieux de la population, dans les écoles, dans la famille, dans les sociétés professionnelles et sportives, dans les établissements industriels et les entreprises de transports, pour que cette lutte soit efficace.

Tandis que l'orateur bernois a parlé spécialement des bruits de la circulation, montrant en particulier que l'usage trop fréquent du klaxon est un danger non seulement pour la tranquillité, mais aussi pour la sécurité du public, le directeur de la police neuchâteloise a traité le problème dans son ensemble.

Après avoir énuméré les différents bruits et faiseurs de bruit qui martyrisent l'habitant d'une ville moderne, M. Wenger a constaté que l'action nocive du bruit s'exerce sur les personnes bien portantes aussi bien que sur les malades. Le bruit n'empêche pas seulement les gens de dormir ou de travailler; il provoque des troubles de l'ouïe et de la circulation du sang. Lutter contre le bruit, c'est protéger la santé publique.

Une commission spéciale du trafic, créée dans l'Union des villes suisses, a été chargée d'étudier cette question toute d'actualité et les conclusions des rapporteurs ont été présentées sous forme de thèses. Voici en substance les huit thèses de M. Wenger:

1. Considéré d'une manière générale, le bruit est nuisible.

2. Les autorités ont le devoir pressant de combattre le bruit dans les villes. En ce qui concerne les véhicules à moteur, la lutte contre le bruit est devenue aujourd'hui plus nécessaire que la lutte contre la vitesse (la vitesse prévue par le concordat pourrait sans inconvénient être augmentée). En effet, le but primordial d'un véhicule à moteur est d'atteindre une certaine vitesse, tandis que ce but n'a jamais été de faire du bruit.

3. On ne peut s'en remettre à la police seule pour mener la lutte contre le bruit. Celle-ci doit revêtir en quelque sorte le caractère d'une croisade entreprise par toute la population.

4. La lutte contre le bruit réclame un long et persévérant travail d'éducation.

5. Il est nécessaire de réglementer d'une façon aussi précise que possible les manifestations et les travaux bruyants, qui ne doivent pas commencer trop tôt, ni se prolonger dans la nuit.

6. Les personnes qui font de la musique doivent être tenues de fermer leurs fenêtres et les propriétaires d'animaux obligés de prendre des mesures pour que les cris de ces animaux ne troublent pas la tranquillité publique.

7. Pour les véhicules à moteur, l'interdiction de l'échappement libre ne suffit pas. Il faut refuser le permis de circulation à tout véhicule (ceci vise spécialement les motocyclettes) muni d'un dispositif permettant l'échappement libre.

8. Enfin il faut, pour assurer la tranquillité pendant la nuit, interdire à certaines heures, de 23 heures à 5 heures par exemple, la circulation des autocamions et des véhicules à moteur bruyant, les motocyclettes étant comprises dans cette catégorie. (D'après le *Journal de Genève*.)

Note de la rédaction. — Il est grand temps d'agir énergiquement contre les faiseurs de tapage et contre tous les gens grossiers qui se moquent du repos d'autrui. Ces individus sont devenus un danger public. Les villes et stations d'étrangers ne sauraient prendre assez de précautions dans ce domaine, sous peine de perdre peu à peu toute leur clientèle. Celle-ci fuit précisément les villes bruyantes pour venir chercher le repos; si elle ne le trouve pas dans une localité, elle ira ailleurs et cette station ne pourra s'en prendre qu'à elle-même de sa décadence certaine. Les autorités municipales ont le devoir de prendre les mesures nécessaires et si elles ne les prennent pas, les intéressés directs, les hôteliers en première ligne, doivent leur rappeler cette tâche et faire en sorte que des règlements sévères, prévoyant des sanctions sérieuses, soient établis pour assurer une tranquillité relative pendant le jour et complète pendant la nuit.

LES RAISINS DE CORINTHE
sont un aliment (170%
de sucre,
sels de fruits,
vitamines.)
COMPTOIR CENTRAL DU RAISIN DE CORINTHE, GENÈVE

Ich suche für meinen Haus- und Küchensachen (Tiroler) eine Stelle
in die franz. Schweiz oder Frankreich, wo er Gelegenheit hätte, die franz. Sprache zu erlernen. Ich kann ihn als zuverlässigen und treuen Burschen jed. Patron empfehlen. Offerten an E. Baumeler, Hotel Krone, Altdorf (Uri) erbeten.

Zündhölzer
Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schutterer «Ideal», Bodenwiche, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst
G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Fechtwaren-Fabrik Fehratorf (Zeh.)
Gegr. 1860, Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekt.

Erfahrener
Küchenchef
sucht
passendes Winterengagement. Gefl. Offerten an **Giov. Ottolini**, Chef de cuisine, Palace Hôtel, Merano (Italien).

TEPPICHE · VORHÄNGE
Geelhaar
Bern
GEG. 1869
THUNSTRASSE 7

HENRIEZ
LITHINÉE
DAS VORZÜGLICHE SCHWEIZERISCHE MINERALWASSER

Im Hotel-Restaurationsbetrieb erfahrene, sehr präsentabile, unabhängige Frau mit Vermögen, Anfang 40, wünscht die
Bekanntschaft
eines nur ganz tüchtigen Hotelfachmannes zu machen, dem sie treue, tatkräftige Hilfe zu hien imstande ist. Schweizer bevorzugt. Alter bis 48 Jahre. Nur ganz seriöse Offerten mit Bild unter Chiffre L B 2617 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Anonymes zwecklos.

Gesucht
für die kommende Wintersaison eine tüchtige, extremkundige Chefköchin für sorgfältige Küche in ganz, kleines Haus im Berner Oberland. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre A. P. 2615 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
gute
Kochlehrstelle
für intelligenten Jüngling. Gefl. Offerten an **Postfach 13895**, Celerina.

Ersklassiges Trio
Auf Wunsch auch grössere Besetzung, seit Jahren zusammen eingespielt in Konzert- und Tanzmusik, **sucht Engagement** für Wintersaison in erstklassiges Hotel. Letztere Referenz: Hotel Post-Terminus, Weggis. Offerten an **Alfr. Koehler**, Kapellmeister, Lutzerstr. 73, Kriens (Luzern).

NACH AEGYPTEN
Die unterzeichnete Agentur empfiehlt sich zur gewissenhaften und kompetenten
Beförderung von Hotel-Angestellten
nach UNTER- und OBER-AEGYPTEN zu bekannten günstigen Bedingungen
Frühzeitige Platzbestellung absolut notwendig.
„SUISSE-ITALIE“
S. A. SITZ ZÜRICH
Bahnhofstrasse 80
Vertreter in Basel, Luzern, St. Gallen, Genf, Lausanne, Lugano, Locarno.
Generalvertretung für die Schweiz der

SITMAR
SOCIETÀ ITALIANA DEI SERVIZI MARITTIMI
Buchungen auch für alle andern Linien

II. Oberkellner
neben ersten ev. Chef de rang, 27jährig, deutsch, franz. und englisch sprechend, grosse, flotte Erscheinung, nüchtern und zuverlässig, mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht per sofort oder später Lehrstelle oder Saison, auch als Remplaçant für 2-3 Monate. Gefl. Offerten unter Chiffre B. H. 2608 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Welcher Herr schenkt sich, wie ich, nach eigenem schönem Heim? Sprechenskundige Frau, 31 Jahre alt, symp., hübsche Erscheinung, sucht Bekanntschaft zwecks
Heirat
mit besserem Fachmann, Hotelier oder Wirt. Charaktervolle Herren im Alter von 35-45 wollen sich vertrauensvoll melden, wenn möglich mit Bild. Witwer mit 1-2 Kindern sehr angenehm. Gefl. Offerten unter Chiffre F F 2603 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Commis de rang
mit best. Zeugn. u. gut. Fachschulbildung, la Garderobe, 18 Jahre, repräsent. Erscheinung, sucht Stellung in Saison- oder Jahresgeschäft. Gegend gleich. Gefl. Offerten unter Chiffre E M 2599 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oesterreicher
Hoteliersonn, 27 Jahre, gute Vorbildung im Gastgewerbe, davon kurze Zeit in London u. Monte Carlo, sucht Stelle im Ausland oder Uebersee. Zuschriften erbeten an F. Reder, Hotel goldener Löwe, Baden bei Wien.

Concierge
de première force est demandé pour hôtel 1er ordre grande ville de la Suisse française. Meilleures références exigées. Faire offres sous chiffre A U 2606 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Grosses Erstklasshotel im Engadin sucht für komm. Wintersaison (2 Sais.) jeine
I. Etagen-Gouvernante
nur tüchtige, sprachgewandte, selbstständige Person.

zwei Glätterinnen
und ein gewandtes
Post- u. Teleph'fräulein
Ohne prima Zeugnisse unnütz sich zu melden. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und eventl. Ref. unter Chiffre G R 2615 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Rüeggger's Hotel-Buchführung
ist die Ideal-Buchführung für kleine bis mittelgrosse Betriebe. Sie bietet bei einfacher Führung und einem Mindestaufwand an Zeit und Arbeit grosse Übersichtlichkeit und wertvolle Kontrolle. Die Bücher sind klein u. handlich und doch für viele Jahre ausreichend. — Lehrbuch zum Selbstunterricht. Fr. S. — Nähere Auskunft bereitwillig durch E. Rüeggger, Weesen.

Le prix de vente du fromage

Dernièrement a eu lieu à Berne, sur convocation du Département fédéral de l'économie publique, une conférence où l'on a examiné la question des prix de vente au détail du fromage. Etaient représentés à cette conférence l'Union des fromagers, les producteurs de lait, les laitiers, les sociétés de consommation, le commerce de détail de fromage et de beurre, ainsi que l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail et la section de l'agriculture du Département économique. Comme on le voit, une fois de plus, les consommateurs n'étaient représentés que par les sociétés de consommation, qui au fond n'ont aucunement le droit de parler au nom des consommateurs du moment qu'elles constituent simplement un genre spécial de commerce intermédiaire. L'hôtellerie par exemple, gros consommateur réel, aurait dans des conférences semblables tout autre chose à dire que les sociétés de consommation.

Les représentants des autorités ont fait valoir notamment que les deux baisses successives décidées par l'Union des fromagers ne se sont pas répercutées entièrement dans le commerce de détail. On attribue aussi trop peu d'importance à la qualité du fromage vendu aux consommateurs.

Cette manière de voir a été combattue par les détaillants, qui ont relevé les difficultés de donner satisfaction à tous les vœux du public.

Après une longue discussion, le président de l'assemblée, M. le conseiller fédéral Schulthess, a invité le commerce de détail à tenir compte, dans la fixation des prix de vente, des baisses décidées par l'Union des fromagers et d'en faire bénéficier les milieux des consommateurs.

Nous avons maintes fois déjà critiqué dans notre organe, et non sans de sérieux motifs, la qualité défectueuse et les prix exagérés du fromage suisse mis en vente dans le pays, les meilleures qualités étant exportées à des prix inférieurs. Il est heureux que le Département fédéral de l'économie publique s'occupe sérieusement de cette situation. Si son intervention est couronnée de succès en ce qui concerne le prix et la qualité du fromage débité en Suisse, on peut certainement s'attendre, dans un avenir prochain, à une augmentation sensible de la consommation, d'autant plus que le beurre a renchéri considérablement, ce qui en restreindra l'écoulement.

Nous ne voyons pas pourquoi les prix de gros baisseraient et les prix de détail se cramponneraient au même niveau, sans amélioration de la qualité. Le peuple suisse a déjà assez de difficultés économiques à surmonter sans se sacrifier pour l'enrichissement du commerce intermédiaire.

Dans la cave de l'hôtel

La conservation des casiers en bois

Les casiers en bois destinés à loger les bouteilles se détériorent d'autant plus vite, surtout dans

leurs parties en contact avec le sol, que les caves sont plus humides. C'est pourquoi, dans les installations neuves, on préfère construire les casiers en fer ou en ciment. Mais dans les régions où le bois est abondant et d'un emploi économique, on peut parfaitement l'utiliser en prenant certaines précautions.

Il faut d'abord supprimer le contact du bois avec le sol en établissant des fondations en briques ou en ciment; c'est sur ces piles qu'on fera reposer les montants des casiers en bois. Les planches et autres pièces de bois destinées à la confection des casiers doivent subir un traitement préalable pour éviter leur pourriture sous l'action de l'humidité. On les fait tremper à cet effet, jusqu'à saturation, dans un bain de sulfate de cuivre. L'injection à la créosote, que l'on emploie le plus fréquemment pour assurer la conservation du bois, pourrait communiquer un goût désagréable, à travers les bouchons, aux vins logés dans les bouteilles, surtout si celles-ci ne sont pas capsulées. La préparation au sulfate de cuivre doit être suffisante. Si l'on remarque par ci par là des commencements de détérioration, on pratique des badigeonnages avec le même liquide.

La peinture du bois y empêche la formation des moisissures, mais elle ne le protège pas contre la pourriture. D'autre part, la peinture a une odeur qui peut se communiquer au vin.

Dans le montage des piliers, il ne faut pas employer des pièces d'assemblage en fer demeurant à l'extérieur du bois; en se rouillant sous l'action de l'humidité, ces pièces compromettraient la solidité de la construction. Il est utile de laisser un vide entre le fond des casiers et la muraille, pour assurer une circulation d'air suffisante.

Les mesures générales prises pour éviter les moisissures dans les caves favorisent du même coup la bonne conservation des casiers en bois. C'est ainsi notamment qu'il est indispensable d'assurer le renouvellement de l'air par des courants judicieusement organisés, de badigeonner les murs au lait de chaux, de laver le sol de la cave avec une solution de bisulfites alcalins.

En prenant les précautions que nous venons d'indiquer, il est facile d'assurer une longue conservation aux casiers en bois. Ils peuvent durer en tout cas une quinzaine d'années, ce qui, dans la plupart des stations où le bois est encore abondant, peut représenter une réelle économie comparativement aux autres genres de construction.

(D'après le professeur Raymond Brunet, expert du Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris.)

De nouveaux wagons-restaurants

La Compagnie suisse des wagons-restaurants met en service deux nouvelles voitures portant les numéros 25 et 26; ce sont les premières qui sortent d'ateliers du pays, la Fabrique de wagons

et d'ascenseurs de Schlieren (Zurich). La voiture No 25 a été inaugurée le 23 août. Cette salle à manger ambulante ne le cède en rien comme confort à celui de nos bons hôtels-restaurants suisses. Les constructeurs se sont efforcés avec succès de lui donner le caractère artistique et la commodité pratique dont le voyageur moderne ne saurait plus se passer, ni à l'hôtel, ni en route. La nouvelle salle à manger ambulante dépasse, tant par l'élégance de son aspect extérieur que par le luxe de son aménagement tout ce qu'on avait imaginé de mieux jusqu'à présent dans ce domaine. Le coup d'essai de la fabrique de Schlieren a été un coup de maître.

Cette fabrique construit déjà d'excellentes voitures de tramways. Elle a fourni aux C. F. P. un parc de voitures à voyageurs dont on se flatte à faire un vif éloge. Sa dernière création est tout aussi réussie. Le nouveau wagon-restaurant se distinguera immédiatement des autres en circulation, car il en diffère par sa couleur café au lait nuancée de gris-vert. Les lignes de la carrosserie sont très sobres et d'excellent goût. Les dimensions sont les mêmes que celles du modèle ancien: 20 m. 40 de longueur, dont 2 m. 50 pour la cuisine et 1 m. 30 pour les plates-formes d'entrée et de sortie. La voiture pèse 48 tonnes. La suspension et le roulement sont aussi doux que dans la plus luxueuse automobile.

Le revêtement extérieur est tout en acier, ce qui augmente sensiblement la place disponible à l'intérieur. Dès l'entrée dans le wagon, on est impressionné favorablement par la clarté et l'unité de l'ensemble, les deux compartiments séparés par une cloison de verre semblant n'en faire qu'un seul, de même que par la richesse des matériaux, qui supplée avantageusement aux décorations démodées. Les lampes électriques jettent sur les tables une lumière douce et cependant pleine, faisant resplendir le cristal et l'argenterie. Les boissières de l'intérieur sont en noyer du Caucase et celles des plates-formes en chêne. Le plafond est en carton comprimé et en bois avec garnitures de cuivre. Le plancher est recouvert d'un tapis de caoutchouc de 10 mm. d'épaisseur. De solides filets et crochets métalliques attendent les bagages à main et autres effets des voyageurs. La voiture est munie d'un système de chauffage à l'eau chaude, à l'électricité et à la vapeur.

Le wagon peut recevoir simultanément 52 convives. Un seul cuisinier, secondé par un aide, fait cependant face à toute la besogne, même s'il s'agit de préparer les repas de deux ou trois séries successives de clients. Ces deux hommes remplacent toute la brigade habituelle dans les hôtels. Dans la cuisine minuscule, qui est en même temps la cave où les boissons sont conservées bien au frais, tout l'espace disponible est intelligemment utilisé, de sorte que le travail s'effectue dans les meilleures conditions possibles.

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers d'Arosa a célébré dans la soirée du 6 septembre le 25^e anniversaire de sa fondation. La fête a eu lieu dans la

grande salle de l'hôtel Seehof, superbement décorée par la circonstance. Une centaine de sociétaires et d'invités étaient présents. Etaient représentés notamment la Société des hôteliers des Grisons, la Société de développement et de cures d'Arosa, la Société locale des médecins, la section d'Arosa de la Société grisonne des arts et métiers, le Bureau central de la S. S. H., les employés d'hôtel, la presse, etc. La soirée a débuté par un banquet excellentement préparé et servi. Le major de table, M. le directeur Hebling, de l'hôtel Arosa-Kulm, a exprimé le vœu que la commémoration de la fondation de la Société des hôteliers d'Arosa renforce les liens de bonne amitié et de solidarité confraternelle entre ses membres. Le président de la société, M. E. Billwiller, du Sporthôtel Merkur, a fait l'historique de l'association et a exposé son activité actuelle, notamment en ce qui concerne la propagande et la publicité. L'année de la fondation de la société, Arosa, avec 1200 lits, enregistrait 165,000 nuitées; en 1929-30, avec environ 3,500 lits, il en a compté 528,616. Durant ces 25 années, le nombre des habitants de la station a passé de 1200 à 3500. L'orateur a rappelé les graves difficultés de la période de guerre pour l'approvisionnement de l'hôtellerie, la réception d'internés étrangers et de soldats suisses malades, l'heureuse influence de la voie ferrée Coire-Arosa à partir surtout de 1924-25 sur le mouvement de la clientèle, les importants travaux de modernisation accomplis dans l'hôtellerie d'Arosa, la construction de pensions, de homes pour enfants, d'internés, de villas particulières et l'essor du commerce local. Consultée par les autorités et par la Société de développement et de cures dans toutes les questions concernant la réception et le séjour des hôtes, la Société des hôteliers s'efforce constamment de soutenir les vrais intérêts de l'hôtellerie locale et de lutter contre tous les abus. La société compte aujourd'hui 46 entreprises affiliées avec environ 2600 lits. — De nombreux orateurs ont ensuite pris la parole, notamment M. A. Matti, de la rédaction de l'*Hôtel-Revue*, M. le Dr Christoffel, secrétaire de la Société des hôteliers des Grisons, M. le docteur Klenkel, au nom de la société locale des médecins, M. Fritz Maron, architecte, le nouveau président de la Société de développement et de cures, M. Schmid, président de la commune, M. Wieland, ancien hôtelier, etc. M. le directeur Hebling a porté le toast aux dames, les dévouées et actives collaboratrices des hôteliers. La soirée s'est continuée par une partie familière très réussie, dirigée par M. H. Sieber, de l'hôtel Excelsior. Le copieux programme comportait des pièces de théâtre et de nombreuses productions diverses données par la jeunesse hôtelière, la société de gymnastique de dames et l'orchestre de la station. La charmante fête s'est clôturée par un bal très animé.

Exigez le

GONZALEZ

Cognac authentique

Der Tod des echten Orientteppichs wird immer und immer wieder von Erzeugern mechanischer Teppiche proklamiert, die ihn gerne von der Bildfläche verschwinden möchten. Dem steht unsere berechnete Vorliebe gegen die berechnete Vorliebe unserer Frauen für schöne Handarbeit, Lebenshaltung und Lohnarbeit im Orient 5 mal billiger als hierzulande. Es sind deshalb hohe Werte die Sie im echten Teppich für beachtliches Geld erwerben.

Schuster & Co.
St. Gallen - Zürich



Wanzen

Motten, Schaben samt Brut, Ameisen, Holzwurm und Käfer, Mäuse und Ratten vertilgt unauffällig und diskret mit Vertrag. Garantiert das neue Spezial-Institut „JOSCO“ Laboratorium für Insektenbekämpfung St. Gallen, Rosenbergr. 34 (Westchützen). Tel. 031. 53. 38. Warenlieferung prompt an jedermann. Ia. Referenzen stehen zu Diensten.



AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

Journalführer-Kassier

mit erstklassigen Zeugnissen sucht Engagement für sofort oder nach Überenkunft. Gef. Offerten unter Chiffre A R 2619 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, tüchtiger, selbständiger

Pâtissier

für erstkl. Hotel (Jahresstelle) für baldigen Eintritt gesucht. Gef. Offerten auf Chiffre H O 2995 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, geprüfte

Eislauflehrer

für Hotels und Kurvereine vermittelt kostenlos

Verband Deutscher Sportlehrer e. V.
Berlin W 8, Wilhelmstrasse 91, 1.

Chef de rang

tüchtiger und sprachkundiger, sucht sofort Stelle, auch als Chef d'Etage, Chef de Hall, Garçon de Café, Ume Barman oder als Chef de Service in kleineres Restaurant. Jahresstelle bevorzugt oder Zwischensstelle. Gef. Offerten unter Chiffre M. O. 2878 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nette, seriöse, 24jährige

Tochter

sucht Stelle in nur gut gehendes Restaurant. Eintritt vom 1. Oktober an. Zeugnisse und Photo sehen zu Diensten. Auf Wunsch auch persönliche Vorstellung. Gef. Offerten unter Chiffre Z. 2290 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling

16½ Jahre alt, mit 6-jähriger Sekundarschul-Bildung, sucht gute

Kochlehrstelle

wenn möglich in der franz. Schweiz; per sofort oder später. Gef. Offerten unter Chiffre E. W. 2325 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Christofle

Réargenté et répare
Couverts et Orfèvrerie d'hôtels aux prix les plus justes

Dépose
réellement le poids d'argent annoncé

Garantit
la parfaite adhérence de l'argent déposé

USINE A PESEUX (NEUCHÂTEL)
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Büro- u. Verwaltungsdienst) einmündl. allein Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse: Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.

Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

Gesucht in Grand Hotel des Berner Oberlandes, 2 Saison

1 Etagengouvernante
englisch sprechend, gute Zeugnisse

1 Officéküchengouvernante, Warenkontrollleuse

1 Journalführerin

1 Saucier, 1 Entremetier

1 Gardemanger, 1 Metzger

3 Küchencommis

1 Privatmädchen für kl. Haushalt

Gef. Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre G H 2562 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Questions professionnelles

L'augmentation des prix en pleine saison. — D'après la jurisprudence française, semble permise à la condition expresse d'en avertir le client et de rectifier à temps les affiches d'indication des prix. Tout prix publié dans des prospectus et des guides ou affiché dans l'hôtel équivaut à une offre de l'hôtelier et le client qui loue une chambre ou prend pension sur le témoignage de ces indications a droit au prix ainsi fixé. Mais si le client est avisé verbalement ou par une affiche dans l'hôtel, avant d'accepter sa chambre ou sa pension, de la hausse intervenue, la modification est censée conclure d'un commun accord et le client n'est pas fondé à produire une réclamation. Un cas semblable de hausse illicite est venu dernièrement devant le tribunal de Boulogne-sur-Mer. Il s'agissait d'un hôtel qui avait affiché des prix de chambres de 20 et 50 francs par jour et de repas pour 10 et 15 francs. Dans la nuit du 15 août, l'hôtel donna à un touriste une chambre sous les combles avec le petit déjeuner du matin et lui compta 57 fr. 50. Le client refusa de payer la somme ainsi majorée. L'hôtelier lui retint sa valise. Le tribunal obligea l'hôtelier à restituer 35 francs au voyageur et à lui verser une indemnité de 500 francs.

Informations économiques

Attention aux nouveaux billets de 20 francs. — Depuis l'émission des nouvelles coupures de 20 francs suisses, divers cas d'escroquerie ont été signalés, par suite de leur ressemblance avec les anciens billets autrichiens de 20 couronnes. Les hôteliers auront soin d'avertir leur personnel.

St-Cergue. — Le produit de l'exploitation du Grand Hôtel de l'Observatoire et de l'hôtel Auberson à St-Cergue pour l'exercice ayant pris fin le 31 mars 1930 est de 144.883 fr. 88, au lieu de 151.653 fr. 30 pour l'exercice précédent. Par suite d'une réduction sur le poste entretien des immeubles et du mobilier, le solde actif de profits et pertes est de 290.371 fr. 91 (266.002 francs en 1928-29) ; il est consacré à des amortissements sur les immeubles et le mobilier, sauf 1.629 fr. 41 qui sont reportés à nouveau.

Pour l'écoulement des produits agricoles. — La Fédération des syndicats agricoles du canton de Fribourg a pris l'initiative d'une importante manifestation économique appelée la « Foire aux provisions », qui aura lieu dans les halles de la Grenette de Fribourg, du 25 septembre au 5 octobre. Cette foire comprendra spécialement des produits agricoles. Le groupe le plus important sera celui des produits laitiers. D'autres groupes seront consacrés à l'aviculture, à l'apiculture, aux vins, aux fruits et aux viandes. Cette intéressante entreprise mérite d'être couronnée de succès.

Pour les vins valaisans. — L'Ecole cantonale valaisanne d'agriculture de Châteauneuf est en train d'installer une cave vinicole très moderne, pouvant loger 30.000 litres et qui servira de laboratoire d'essais oenologiques, comme celles d'Auvergnier près Neuchâtel et de Mezzana au Tessin. La Confédération accorde un subside de 50% des frais. Dans un pays viticole comme le Valais, il était nécessaire de posséder un centre expérimental de ce genre, soit pour l'enseignement aux élèves de l'Ecole d'agriculture, soit pour rendre service aux vigneronnes. On procédera cet automne déjà à des essais de stérilisation de jus de raisins pour développer l'écoulement des fruits de la vigne dans les milieux qui s'abstiennent des boissons alcooliques.

La récolte des vignes d'Aigle et d'Yverne. — Des experts chargés d'une visite officielle ont déclaré que la récolte viticole d'Aigle est de toute beauté, propre, sans pourriture, sans atteinte de maladies cryptogamiques, de première qualité et, comme quantité, celle d'une bonne moyenne. Certaines vignes même promettent une très forte récolte. A Yverne, certaines vignes sont très belles; d'autres ont souffert de la maladie et ne donneront qu'une petite récolte. En somme, la récolte sera un peu supérieure à celle de l'an dernier dans le vignoble d'Aigle et un peu inférieure dans celui d'Yverne. Quant à la qualité, le raisin est bien développé, en avance même sur l'année précédente; avec du soleil, la qualité ne laisserait rien à désirer.

Montreux-Palace. — Le compte d'exploitation de la S. A. des Hôtels National et Cygne à Montreux (Montreux-Palace) accuse pour l'exercice du 1er juin 1929 au 31 mai 1930 un total de recettes de 3.251.456 fr. 40 et un bénéfice brut de 966.001 fr. 83. Ce bénéfice avait été de 907.800 francs 83 pour l'exercice 1928-29, de 1.107.469 francs 17 en 1927-28 et de 814.440 fr. 60 en

1926-27. Les intérêts et autres charges sociales absorbent 376.993 fr. 55. Ce poste diminue d'année en année. Après divers amortissements sur les immeubles et le mobilier ainsi que des versements aux fonds de réserve représentant un total de 285.787 fr., le solde actif disponible du compte de profits et pertes permet de répartir un dividende de 6% aux deux catégories d'actions, privilégiées et ordinaires, soit 7 fr. 50 par action, comme pour les deux précédents exercices. L'assemblée des actionnaires est convoquée pour le mardi 30 septembre.

Nouvelles diverses

Hôtellerie canadienne. — Le plus grand hôtel des pays soumis à la couronne britannique se trouve au Canada; c'est le Royal York Hotel à Toronto. Le deuxième hôtel en rang de grandeur est actuellement en construction à Vancouver, également au Canada. Il coûtera 10 millions de dollars et disposera de 1100 chambres. Il sera inauguré au printemps 1932.

Un hôtel St-Moritz à New-York. — La municipalité de St-Moritz a voté un crédit de 7.000 francs pour les frais d'une délégation officielle à la cérémonie d'inauguration, à New-York, vers la mi-octobre, du nouvel hôtel St-Moritz, qui compte 1200 lits. Un bureau de renseignements installé dans l'hôtel même fournira au public toutes indications utiles sur St-Moritz en Suisse et délivrera des billets directs à destination de cette station. Encore un genre d'intéressante propagande.

L'hôtellerie américaine et la crise économique. — La revue américaine *Hotel and Travel News* a reconnu que l'économie publique a été gravement éprouvée aux Etats-Unis, mais que l'hôtellerie appartient aux milieux d'affaires qui ont le moins souffert de la crise. Tout au plus a-t-on constaté une diminution du nombre des festivités et des banquets organisés dans les hôtels et partant aussi de celui des nuitées des participants à ces manifestations. Mais, en somme, le chiffre des affaires hôtelières n'a pas reculé en ce qui concerne le service des représentants de commerce et des touristes.

Cures de raisins en France. — La Fédération des syndicats d'initiative de Marseille et de Provence prend actuellement des mesures pour créer des stations uvales (cures de raisins) dans les départements du Gard et du Var, dans la partie nord des Bouches-du-Rhône et dans le sud de la Vaucluse. Si un centre hôtelier se trouve à proximité d'un centre producteur de raisins, on les reliera par un service d'autocars. De semblables services seront également organisés entre les gares et les centres de production. Dans les régions où les hôtels confortables font encore défaut, on s'attachera à améliorer les établissements existants. Si ces premières tentatives sont couronnées de succès, on donnera aux stations uvales un développement appréciable.

L'électricité à Gletsch. — Depuis une trentaine d'années, l'hôtel Seiler à Gletsch était éclairé au moyen de courant électrique provenant d'une petite usine de 25 CV. Cette force était maintenant insuffisante, la société a obtenu et utilisé une concession des eaux du Totessee, au Grimsel, et fait construire une nouvelle usine qui donnera 400 CV. Les travaux seront entièrement terminés cet automne. La dynamo fournit déjà du courant, depuis le 1er août, à l'hôtel du Glacier du Rhône à Gletsch et aux dépendances, non seulement pour l'éclairage, mais aussi pour le chauffage. On aura aussi la cuisine électrique. L'hôtel Belvédère, près de la Furka, jouira aussi des mêmes progrès. Ainsi cesseront les transports onéreux de charbon. Les eaux du petit lac, avant de descendre vers le jeune Rhône, fourniront lumière et chaleur aux hôtels et aux bâtiments voisins.

Le mot «Alpenstock». — Depuis quand ce mot a-t-il été admis dans la langue française? Il ne se trouve dans aucun récit d'alpiniste écrit avant le XIXe siècle. Les auteurs de l'époque parlent de long bâton, de bâton ferré ou de canne ferrée, mais jamais d'*alpenstock*. Le mot cependant, sans avoir été adopté officiellement, a été imprimé en français en 1866, dans des récits de voyages en Haute-Savoie. En 1872, le Guide Joanne pour la Suisse l'a imprimé également en donnant cette définition: «Un grand bâton des Alpes (*Alpenstock*) d'environ deux mètres de longueur, garni à son extrémité inférieure d'une pointe en fer et en général fabriqué avec le tronç entier d'un jeune sapin.» Toutefois le mot *alpenstock* ne figurait pas dans le dictionnaire Larousse, ni dans son premier supplément paru en 1878. Enfin, en 1888, dans un second supplément du Larousse, il est défini et accompagné d'une citation de *Tartarin sur les Alpes* de fameux livre qui avait paru trois ans plus tôt, où se trouvait le mot *alpenstock*. Ainsi c'est aux mains de Tartarin que le terme *alpenstock* a fait son entrée officielle dans la langue française.

Trafic et Tourisme

Dans le Trentin. — On a inauguré dernièrement et ouvert au trafic une nouvelle ligne télégraphique qui du plateau de Fai conduit en 15 minutes au sommet de la Paganella, à 1900 mètres d'altitude. Ce nouveau tronçon s'ajoute à celui qui fonctionnait déjà de Zambana à Fai. On peut maintenant monter de Trente jusqu'à 2.000 mètres d'altitude en 45 minutes.

Pour la propagande en Espagne. — L'Office suisse du tourisme a fait paraître une deuxième édition de la carte touristique de la Suisse à l'échelle 1:900.000, avec texte espagnol au verso. Une réimpression avec nouvelles illustrations, après l'édition publiée l'année dernière, a été rendue nécessaire ensuite de l'importante distribution effectuée pendant l'Exposition de Barcelone.

Le tourisme en dirigeable. — On construit actuellement dans les chantiers d'Atlantic City, sous la direction d'un ancien pilote des usines Zeppelin, huit petits dirigeables pouvant contenir 40.000 pieds cubes de gaz et capables de couvrir 65 milles à l'heure. Ces petits dirigeables de tourisme pourront atterrir partout sans aide terrestre, par leurs propres moyens. Ils n'emportent que quatre personnes et seront de vrais yachts aériens.

Pour retenir les Américains chez eux. — La revue américaine *Hotel Reporter* annonce que dans la prochaine réunion de l'American Hotel Association une proposition sera présentée en vue de demander au gouvernement fédéral de Washington de ne plus favoriser au moyen de fonds d'Etat les voyages des Américains à l'étranger. Parmi les mesures considérées comme un encouragement au tourisme extérieur, on comprend le subventionnement de la construction de nouveaux grands transatlantiques.

Le rail recule devant la route. — Une cinquantaine de petites gares des lignes Londres-Northeastern, Londres-Midland et Scottish-Railways vont être fermées ces jours au trafic des voyageurs et ne serviront plus qu'au trafic des marchandises, notamment des denrées alimentaires. Le transport des voyageurs s'effectuera au moyen d'autobus, exploités par des compagnies ferroviaires elles-mêmes ou par des compagnies privées travaillant en collaboration avec les chemins de fer.

Le mouvement touristique en Europe. — Les hôteliers belges se plaignent un peu partout d'avoir eu moins de clients cette année que l'année dernière. Malgré les expositions du Centenaire, le recul a été considérable, notamment sur les plages. — L'Allemagne accuse une diminution de 30% par rapport à l'an dernier. La Bavière cependant n'a pas trop mal travaillé, à cause surtout des représentations de la Passion à Oberammergau. Munich a reçu 69.000 touristes en avril, au lieu de 82.675 en 1929.

Les autocars postaux alpins. durant la semaine du 1er au 7 septembre, ont transporté 24.955 voyageurs, au lieu de 22.080 pendant la semaine correspondante de l'année dernière. En laissant de côté les services nouveaux, le nombre des voyageurs est de 1500 supérieur à celui de la même période de 1929. Les plus fortes plus-values ont été enregistrées sur les parcours Nesslerau-Buchs, Côte-Tiefencastel, Schulz-Pfunds et Sarnen-Elbthal, au Bernardin, au Simplon, etc. Il y a eu par contre des déchets assez importants à la Maloja, sur le parcours Reichenau-Waldhaus Flims et au Pillon.

Lucerne. — Du 1er au 31 août 1930, on a compté dans les hôtels et les pensions de Lucerne 49.491 arrivées, au lieu de 51.720 pendant le mois d'août 1929. On a enregistré 13.546 Américains des Etats-Unis (11.795 en août 1929), 12.191 Allemands (14.686), 6747 Suisses (6640), 6661 Anglais (6683), 2716 Français (2576), 222 Hollandais (289), 1148 Italiens (1020), 1103 Autrichiens (1005), 922 Belges (905), 368 Tchécoslovaques (435), 327 Danois (264), 273 Hongrois (443), 271 Espagnols (283), 246 Balcaniques (302), 202 Américains du Sud (236), 198 Africains (205), 188 Australiens (154), 185 Asiatiques (282), 135 Canadiens (191), 106 Polonais (27), 82 Suédois (114), 76 Luxembourgeois (59), 44 Américains du Centre (58), 32 Finlandais (41), 15 Norvégiens (25), 14 Portugais (25) et 5 Russes (61).

Tourisme italo-suisse. — Le *Journal de Genève*, dans son numéro du 12 septembre, a publié les lignes suivantes de son correspondant de Rome, M. Th. V., qui avait loué lui-même il y a quelque temps les efforts de l'Italie pour développer le tourisme sur son territoire: «Il est regrettable de lire dans certains journaux fascistes des entrefilets où l'on s'élève contre les Italiens désireux de passer leurs vacances dans des pays étrangers. La *Tribuna* reproduisait à cet effet, il y a quelques jours, une lettre du député Ezio Maria Gray, qui contenait des menaces à l'égard des citoyens du royaume pour

lesquels les sites de villégiatures en Suisse ou ailleurs présenteraient plus d'attrait que le paysage italien. M. Gray propose d'adopter une mesure consistant dans le refus de passeport. — Il en est du mouvement des étrangers comme des échanges commerciaux. Si l'on fait de la propagande, ce qui est tout naturel, pour faciliter l'afflux des étrangers dans le pays, il ne convient pas d'autre part de proclamer que les Italiens ne doivent pas se rendre à l'étranger pour des voyages ou des séjours de plaisir. Une telle attitude pourrait déterminer une contre-propagande de la part des journaux étrangers, ce qui ne serait certes pas conforme au but qu'on veut atteindre. Et jamais on n'a pu lire dans aucun journal suisse que les citoyens de la Confédération se rendant en Italie devraient être considérés comme des antipatriotes. Il convient donc d'espérer que ces manifestations sans doute inopportunes ne se renouvellent pas, en raison même des répercussions fâcheuses qu'elles ne manquent pas d'avoir dans l'opinion publique.»

Le tourisme au Canada. — D'après les statistiques qui viennent d'être publiées, le Canada a reçu pendant l'année dernière 13.472 touristes débarqués dans les ports de l'Océan, dont 4707 en II^eme classe touristique, 2850 de la classe salon et 5906 de la classe cabine, et 4.508.200 touristes venus en automobile des Etats-Unis (3.645.555 en 1928). Un grand nombre d'autres touristes sont arrivés en outre par chemin de fer ou par les vapeurs fluviaux. Les dépenses effectuées en 1929 au Canada par les passagers des paquebots transocéaniques sont évaluées à 10.865.000 dollars, celles des automobilistes américains à 208.744.000 dollars (28 millions de dollars de plus que l'année précédente) et celles des touristes arrivés en chemin de fer ou par les bateaux fluviaux à 80 millions de dollars. Le Canada a donc retiré du tourisme, l'an dernier, environ 300 millions de dollars. Il en avait retiré 83 millions en 1920. On évalue d'autre part à 110 millions de dollars les sommes dépensées à l'étranger par les touristes canadiens.

Agences de voyages et de publicité

Guides automobiles. — Depuis quelque temps, nos hôtels sont de nouveau honorés de la visite de nombreux courtiers d'annonces pour des guides automobiles étrangers. Certaines maisons d'édition allemandes se distinguent dans ce domaine par une habileté extraordinaire. Nous venons au premier chef de l'agence de plus en plus correspondance échangée entre un hôtel de la Suisse et les éditeurs du « Guide de voyages de l'automobiliste allemand » (Manuel de l'Auto-club allemand), Berlin. Avant d'entrer dans des détails, nous aimerions tout d'abord poser la question: *Qu'est-ce que cet Auto-club et qui est-ce qui serait en mesure de nous fournir des renseignements plus précis sur cette organisation?*

Bureau de voyages AFRA, Munich. — Cette entreprise cherche actuellement à nouer des rapports d'affaires avec les hôtels de la Suisse, et naturellement en recourant aux méthodes trop connues. C'est ainsi que, dans le formulaire de contrat de l'AFRA, on rencontre deux fois les mots « sans frais », tandis que dans la rubrique relative aux prestations des hôtels en contrepartie de celles de l'agence on cite un montant qui n'est pas du tout « modeste ». Et à cette somme s'ajoute encore une provision de 10% sur la note des clients. D'autre part, les explications accompagnant le formulaire de contrat contiennent des conditions inconciliables avec la réglementation des prix de la S. S. H. Nous recommandons par conséquent à nos sociétaires d'y regarder à deux fois avant d'accepter éventuellement les offres du bureau AFRA.

Chauffeurs d'autos. — Sous le nom d'*International Chauffeur-Couriers Association*, il existe à Londres, W. C. 1, Monomarkhouse, une société de loueurs d'autos qui cherche à obtenir pour ses membres des conditions de faveur dans les hôtels. Il ne s'agit pas d'une provision pour les voyageurs amenés, mais le chauffeur conduisant l'automobile louée par le client doit être logé et nourri gratuitement. Nous recommandons instamment à nos sociétaires de ne pas accepter une exigence de ce genre. Les conditions de réception des chauffeurs-couriers sont fixées d'une manière uniforme dans notre réglementation des prix, et cela de façon à tenir compte de toutes les prétentions justifiées des chauffeurs et des garagistes. La réception gratuite est toutefois interdite, car elle est incompatible avec les intérêts légitimes de l'hôtelier. Dans les cas où il semblerait utile de faire certaines concessions, cela n'est possible qu'au moyen d'un arrangement en bonne et due forme avec le loueur d'automobiles amenant des clients, arrangement prévoyant un pourcentage comme provision.



Die Seele der Hotellerie ist die Küche!

Moderne Gasherde geben
Höchstleistungen

GAS
rationalisiert die Küche

Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken



WENN DIE
FLIESSEND WASSER
INSTALLATION IHRES HOTELS
BISHERIGE GÄSTE
BEFRIEDIGEN
UND NEUE GÄSTE
WERBEN SOLL
DANN BEFRAGEN SIE



Jos. Rothmayr Ing.
Zürich
GESSNERALLEE 40 - TELEPHON 57633
SANITÄRE ANLAGEN
ZENTRALHEIZUNGEN

ENGLAND

Ecole internationale géogr. 1900
Garantire durch Einzeltüchtigkeit gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. - Prospekte und beste Referenzen durch
A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).

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

Stelle gesucht

Treuer, fleissiger, 22j. Jüngl. sucht auf 1. Okt. Stelle als **Commis de cuisine**
Zeugn. u. Photo stehen gerne zu Diensten. Off. unter Chiffre H. D. 2651 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

engl., frz., deutsch in Wort, Schrift, Stenographie, u. in der Stellung sof. od. später. Erstkl. Zeugn. u. Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z. 69637 X., Publicitas, Genf.

In erstklassiges Familienhotel nach Graubünden für Wintersaison gesucht

Sekretärin

erste Kraft mit guten Umgangsformen. Absolut firm in englischer, franz. u. deutscher Korrespondenz, Stenographie u. Maschinenschreiben. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnissen und Bild unter Chiffre R 8 2596 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Briefmarke** bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.

Hergerts PHOTOZENTRALE in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.— 50 Stück nur Fr. 5.50.

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

JEUNE HOMME

désirant se perfectionner dans la cuisine cherche place comme

Aide-cuisinier

Désire travailler avec le chef. Entrée 1er octobre. Adres. o/Res sous chiffre P. 11.087 K. à Publicitas, St.-Imier.

JEUNE FILLE

actuel. comme volontaire de buffet, cherche place dans bon hôtel de la Suisse romande p. se perfectionner dans le métier. Elle parle un peu français. Agnes Boog, Hôtel du Lac, Lucerne.

Portier

35 Jahre alt, mit prima Referenzen, sucht Stelle für d. kommende Winter-Saison. Gefl. Offerten unter Chiffre R. M. 2674 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Fachleute suchen sichere Existenz

durch Übernahme eines kl. Geschäftes oder Beteiligung bis Fr. 15,000.— Offerten von Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre E 2377 Ch. an die Publicitas A.-G., Genf.

Chef d'étage oder Oberkellner

Oesterreicher, 30 J. alt, sucht Wintersaison od. Jahresstellung für Schweiz, Frankreich od. Italien. z. Zt. in ungekündigter Stellung als Chef d'étage in Haus I. Ranges in Deutschland. Sprech engl., franz., ital., span. u. deutsch. I. Zeugnisse, 9 Jahre europ. und überseische Auslandspraxis. Off. unt. Chiffre H. E. 2647 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Mädchen

Engl., Franz., Deutsch, sucht sof. od. später Stellung als Zimmermädchen od. Saalheilerin. Photo u. gute Refer. zu Diensten. Off. unter Chiffre B. 89639 X. Publicitas, Genf.

Küchenchef
Wir suchen auf kommenden Winter für unsern Chef Saisonstelle. Mit bester Empfehlung
Hotel Hirschen, Meiringen.

Hotelier von Berghotel sucht für seine 17jährige Tochter mit prima Schulzeugnissen, deutsch und franz. sprechend

Lehrstelle
für Bureau u. Saal. Familienansch. angedungen. Gefl. Offerten unter Chiffre M S 2586 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Ehepaar
(Frau Ia. sparsame Köchin, Mann Buchhalter u. Oekonom, eigenes Sommergeschäft), sucht für die Monate Nov. bis Mai entspr. Anstellung zur Führung eines Hauses von ca. 30 Betten. Angebote unter Chiffre OV 2387 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Als **Chef-Gouvernante**

(Etagen) in grossem, nur erstklassigem Haus, sucht Stellung ab Wintersaison 50jährig. Witwe, Oesterreicherin, gesund, geb. sprachenkundig, repräsent., kraftfähig. Gefl. Offerten unt. Chiffre S R 2579 „Pfllichtbewusst“ an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Unterzeichnete sucht für ihren **Conciierge**

junger, zuverlässiger Mann mit guter Bildung und Sprachkenntnissen passende Winterstellung, ev. als Conductor oder Liftier in grösseres Haus. Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Erstklassiges Kuretablissement in Davos sucht mit Eintritt per Mitte Oktober einen tüchtigen, sprachenkundigen, auch in der Diätküche versierten **Oberkellner**

in Jahresstellung, Bewerber ges. Alters, mit Auslandspraxis u. nur besten Ref., beliehen ihre ausführl. Offerte einzureichen unter Chiffre S M 2572 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Dauerstellung

in Sanatorium der Ostschweiz versierter, fleissiger und vertrauensw. Hotelfachmann zur Unterstützung des Prinzipals u. für alle Büroarbeiten. Bedingung: Interesseneinlage von Fr. 10,000 verzinslich. Offerten nur gut empfohlener Bewerber mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S G 2650 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NEUKOMM & Co
Steppdeckenfabrik
Oerlikon
Neuanfertigungen Reparaturen

Engagement nach dem Tessin oder Italien sucht selbständige, sprachenkundige **Sekretärin - Kassierin und Journalführerin**
Eintritt: November/Dezember. Gefl. Zuschriften an Postfach No. 21285, Interlaken.

Erfahrener, tüchtiger **Küchenchef**

guter Organisator, sucht Saison- oder Jahresstelle, würde auch andern leitenden Posten annehmen.
W. Waldner, Restaurant Nest, St. Gallen.

Hotelsekretär-Kurse

mit 6- und 3monat. Dauer beginnen am 26. September und 28. Oktober
Handelschule Rüedy
Bern, Bollwerk 35
Hotelbuchführ., Sprachen, Masch.-Schr., Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre. Prosp. gratis. Erfolgreiche Stellenvermittlung.

Junge, gebildete **Dame**
perfekt deutsch und französisch sprechende, sucht Stelle als **Volontärin-Saalhelferin**, wie sie sich im Service noch besser ausbilden könnte. Bevorzugt würde Saisonstelle in gutem Modebad, Kurort etc. (auch Tea-Room). Gehalt Nebensache. Gefl. Offerten unter Chiffre M. A. 2593 a. d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die modernste ideale **ELEKTRISCHE Waschmaschine NAUSICAA**

für Gas, Kohlen, Holz und elektrische Heizung. Kosten pro kg Wäsche ungefähr 25 Rappen. Die einzige Maschine, welche schmutzige und trocken in sie eingelegte Wäsche nur mit Seife, in einem einzigen Arbeitsgang, schonend wäscht, kocht, desinfiziert und spült mit Dampf von 100° C.



NAUSICAA
macht Ihre Wäsche blendend weiss.

M. PAUL DIEBOLD, NANCY

Generalvertretung für die Schweiz:
L. A. FAVRE, Mühlengasse 14, ZÜRICH

Für Hotels, Restaurants, Sanatorien, Wäschereien, Private

Stelle-Gesuch

Gewandte Hotelierstochter (in der Schweiz geborene Deutsche), gut engl. sprech., sucht

für den Herbst, zur Ausbildung in der französischen Sprache, Stelle in der franz. Schweiz. Es wird mehr auf familiäre Behandlung als auf grosses Salär geschaut. Zeugnisse zur Einsicht. Off. gefl. an Familie Stoettner, München, Pension Bristol, Schwantlatherstrasse 51.

Deutschschweizerin, 26jährig, franz. und englisch sprechend, im Hotelfach erfahren, sucht Stelle in besseres Haus als

Etag. - Gouvernante

Franz. Schweiz bevorzugt. Beste Referenzen. Anfragen unter Chiffre G G 2628 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

Für unsern langjährigen, vorzüglichen und in jeder Richtung bewährten Chef suchen wir ein passendes Winterengagement. Eintritt nach Belieben.
Hôtel du Lac, Gunten.

Tüchtige, seriöse, 29jährige

Köchin

(Deutsche), selbst. i. d. Hotelküche, Süssepeisen sowie in der neuen Ernährung, Rohkost, vegetarisch, sucht Engagement für Wintersaison. Zuschriften erbeten unter Chiffre O C 2600 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Wegen Saison-Schluss suche für meinen jungen, strebsamen, sprachenkundigen **Oberkellner pass. Stelle für kommende Saison.**
Offerten unter Chiffre S P 2549 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin, dist., gr. Ersch., sprachenk. u. gew., unabhängig, in gut. Verhältn., wünscht aufrichtige

Bekanntschaft

mit alleinest. gutsit. solidem Hotelier, welchem sie eine gute Stütze u. Gehilfin sein könnte oder mit tücht. Hotelfachmann zwecks Übernahme eines eig. Geschäftes od. Direktion. Alter 38-50 Jahre. Ernstgem. Zuschriften erb. unter Chiffre E L 2632 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Strengste Diskretion zugesichert und verlangt.

On demande pour hôtel de luxe aux Indes (Bombay)

Maitre-d'Hôtel

(super-intendant) pour Grill-Room, Entrée de suite. Faire offre détaillée à Direction du Grand Hôtel, Territet.

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangest. beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentl. Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit fliess. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.
Mansfield School of Languages, 6, Nicoll Road, London N. W. 10.

BRIGHTON

England, Südküste, Malvern House, direkt am Meer. Neu. Modern. Kost. Logis, Schule wöchentl. 53 shill. Dreimonatlicher Kurs ab anfangs Oktober. Bester Erfolg. Illustrierter Prospekt. 2784
E. MARTIG, 33 Regency Sq., BRIGHTON.

DIRECTEUR

Suisse français, 35 ans, marié, actuellement directeur d'un palace de 200 chambres en France, désirant se fixer en Suisse

cherche situation

3 langues, très actif et connaissance approfondie de l'hôtellerie et de la clientèle internat. Ecrire sous chiffre D. R. 2583 à l'Hôtel-Revue, à Bâle 2.

Kochfett Kraft
in **Gratis-Ständern und Wannen**
Fr. 3.50 per kg
FABRIKANTEN STUSSY & CO ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT



Wäscherei Anlagen

Zika:
Grosser Ehrenpreis
mit goldener Medaille

Die Wäscherei-Einrichtungen vieler Schweizer und ausländischer Hotels und Anstalten stammen von

Ad.
Schulthess & Co.

Fabrik für Wäscherei-Anlagen

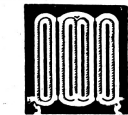
Lavator-Wäschereimaschinen sind leistungsfähig im höchsten Grad. Erste Referenzen.

Zürich, Mühlebachstrasse 62

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierervietten
Seryiettentaschen

Closetpapier in Rollen u. Paketen

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47



ZENTRAL HEIZUNGEN
Ventilations-, Trocknungs- & Warmwasserbereitungsanlagen
MOERI & CIE LUZERN

Rohrmöbel



von Cuenin-Hüni & Cie.
Rohrmöbelabrik
Kirchberg (Kt. Bern)
Filiale in Brugg (Aargau)
Gegründet 1884. Kataloge

Wir halten Lager in

Hotel-Journalen

(Receptenbücher) für Pensions- und Passantenhäuser. Extra-Anfertigungen in kürzester Frist.

KOCH & UTINGER, CHUR

Das anerkannt beste Reinigungsmittel für den Hotelbedarf ist

KELLER'S Sandschmierseife

in Zubern von 50 Kg. an zu Fr. 65.— ab (Bei grösseren Bezügen Spezialpreise)

Chemische und Seifenfabrik Stalden (EMMENTAL)

Goldene Medaillen: Basel 1921, Luzern 1923, „Hors Concours“ Burgdorf 1924, Zürich 1927.

Lieferung mod. Hotelzimmer

zu interessanten Preisen mit weitgehender Garantie

Möbel-Wirth

Basel
Thiersteinallee 33 Tel. Safran 3572



Neuchâtel Châtenay

se trouve dans les bons Hôtels

Rheinweinflaschen

7/16 und 1/2 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder- sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste



Gut speisen oder behaglich wohnen?



Fragen Sie bitte einen Ihrer Gäste, was er bevorzugt. Er wird Ihnen sicher sagen, dass er keines von beiden missen möchte.

Zum behaglichen Wohnen gehören aber auch in Hotels schön desinierte und feinfarbige Teppiche. Sollen sie jahrelang haltbar und vorteilhaft im Preise sein, dann verlangen Sie bitte den guten Schweizer-Teppich mit 2 roten Streifen oder dem Bär auf der Rückseite, welcher alle diese Vorteile in sich birgt.



Schweizerische Teppichfabrik
Ennenda

Tafelkunstthonig

„Wolrowe exquisit“

für den sorgfältigen Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten C. Münzenmeier, Wolrowewerke, Pfäfersikon (Kt. Schwyz) Tel. 13 Verlangen Sie bemust. Offerte!

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft
Oerlikon
Telefon: Limmat 84-55

Sanitäre Anlagen

Fliessend-Wasser-Installationen
Heisswasserversorgungen

nach den Patenten

besitzen

unbestreitbare Vorteile

Verlangen Sie Referenzen und Prospekte!

Jacques Tobler, Luzern

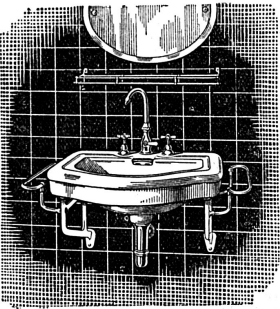
Champagne AYALA & Co.
Château d'AY
Ay

Cognac «La GrandeMarque»
CAMUS FRÈRES, Propr.
Cognac

Whisky «Ye Monks»
Donald Fisher, Ltd.
Edinburgh

Maison d'importation
Otto Bächler, Zürich 6
Tel. 24805 — Turnerstrasse 37
General-Agent

Dernier perfectionnement



Lavabo „SIMPLON“

le modèle idéal pour chambres d'hôtels

GETAZ, ROMANG,
ECOFFEY S. A.

Lausanne - Genève - Vevey

Articles sanitaires: Dallages
Revetements

Exposition permanente

Vente aux enchères du „Grand Hôtel“ à Château d'Oex

Le lundi 6 octobre 1930, à 14 heures, en salle du Tribunal à Château d'Oex, l'Office des faillites vendra aux enchères publiques, première enchère, les immeubles appartenant à la Société anonyme des Hôtels Berthod, savoir: Le Grand Hôtel, 100 lits, bien meublé, eau courante, Grand parc ombragé, 3 tennis, patinoire de 7000 m², jardins potagers.

Surface totale 47,607 mètres carrés.
Valeur assurance incendie Fr. 1,019,900.—
Taxe vénale Fr. 600,000.—

Estimation de l'Office des faillites Fr. 500,000.—
Les conditions de vente, la désignation cadastrale des immeubles et l'inventaire du mobilier peuvent être consultés au bureau soussigné de 8 heures à midi. Pour visiter, prendre rendez-vous 1 jour à l'avance. Tel. No 177. Château d'Oex, le 3 septembre 1930.

L'Office des faillites du Pays d'Enhaut:
M. Bigler, préposé.

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

Küchenchef mit geschäftstücht. Frau, seit einigen Jahren ein mittl. Hotel mit bestem Erfolg betreibend, sucht zusammen mit Oberkellner für 1931 die Pacht oder den Kauf eines grösseren Betriebes.

Hotel, Hotel-Rest. oder Restaurant

Würden sich auch f. Neubau interessieren. Gr. Anzahlung mögl. Off. von rent. Geschäften in nur guter Lage untl. Chiffre N. O. 2068 P. an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Ascona am Lago Maggiore

In diesem, durch seine herrliche Lage und mildes Klima weltberühmten, rasch aufstrebenden Kurorte der Ital. Schweiz, ist noch ein einzig schönes Terrain (ca. 20,000 m²), direkt am See gelegen, unmittelbar anschliessend an die Quaianlagen des Ortes, mit 215 m breiter Seefront, sehr passend für ein Strandbad, zu verkaufen. — Ein engeres Konsortium wünscht auf diesem Terrain ein modernst eingerichtetes

Strand-Hotel

mit ca. 120 Betten und eigenem Strandbad

zu errichten

das einzig in der ganzen Schweiz sein würde. Auf sichere Rendite kann unbedingt gerechnet werden, da noch jede Unterkunftsöglichkeit in modern eingerichtetem Hause II. Ranges A am Orte fehlt. — Es werden noch einige ernsthafte, kapitalkräftige Interessenten als Aktionäre oder Obligationäre gesucht, besonders auch ein

tüchtig. Geschäftsleiter
welcher sich mit grösserem Kapital an diesem vielversprechenden Unternehmen beteiligt. Agenten ausgeschlossen. Nähere Auskunft erteilt der Beauftragte:

Fritz Widmer, Kaufm. Experte, Zürich

Bilrothstrasse 20

Briefadresse: Postfach, Hauptbahnhof.



Bei Bedarf in SITZMOBELN UND TISCHEN

für Restaurants, Cafés,
Speiseseile etc. - Ver-
langen Sie die erstklas-
sigen u. preiswürdigen
Schweizerfabrikate der

A.-G. MOBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

Ältestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesügter u. gebogener, sog. Wiener-Möbel

FREIBURG

offeriert zum Verkauf seine Bodenerzeugnisse

Landwirtschaftliche Nahrungsmittelmesse

Freiburg (Kornhaussaal) 25. Sept. bis 5. Okt. 1930

Grand Hôtel à Matadi

(CONGO BELGE)

Le CREDIT FONCIER AFRICAINE offre en location vaste hôtel récemment construit à Matadi, port d'entrée du Congo Belge. Ascenseurs, éclairage électrique, eau courante. 32 chambres, toutes avec salle de bain, ce nombre pouvant être porté à 47. Au 5ème étage terrasse de 1010 m². Restaurant, bar, pergola. Adresser offres 39, rue du Commerce, Bruxelles.

Grosses Bierlokal in Saarbrücken

günstig gelegen, welches auch als Café-Restaurant zu führen ist, auf längere Jahre von Brauerei

zu verpachten.

Das Klein-Inventar kann, muss jedoch nicht käuflich übernommen werden. Als Kautions sind notwändig Rmk. 10,000.—. Angebote erbeten unter B L 3550 an Annoncen-Ernt, Saarbrücken (Saargebiet).

Zu mieten gesucht von fachtüchtig, solventem Ehepaar

HOTEL

mit 50 bis 70 Betten (Zweisaisongeschäft). Ausführende Offerten unter Chiffre B A 2581 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, erbeten.

HOTELIERS!

Sur la meilleure plage maritime d'Italie fréquentée par une nombreuse clientèle d'Allemagne de France, de Tchecoslovaquie et d'Amérique, on offre à vendre un grand hôtel en pleine exploitation. Affaire excellente. De plus petits hôtels sont également disponibles. S'adr. à M. Ernes Veronesi, Commissionnaire, Bourse du Commerce 16-20, à Bologne (Italie).

BAR-MÖBEL zu verkaufen

Für Hotel, welches noch keine Bar besitzt, sehr günstige Gelegenheit. Detaillierte Offerten durch Huguenin A.G. Luzern.

Sehr günstig zu verkaufen:

1 Waschmaschine „Horst“ 800/1100 mm 650/900 mm
1 Muldenglättmaschine 250/1750 mm
Heizung durch Nieder- oder Hochdruckdampf
1 Centrifuge 500 mm Laufrüssel Kfaffbetrieb.
Sämtliche Maschinen sind in tadellosem Zustande und sehr vorzuziehbar für ein mittleres bis grosses Hotel. Weiterer Auskunft erteilt J. Hellenbroich, Ing. Zürich.

Jeune hôtelière, expérim., cherche à louer ou à acheter

HOTEL

de 50 à 70 lits, dans la région du Léman, de préférence Genève. Ecrire sous chiffre J. C. 2521 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Ein neuzeitlich eingerichtetes Passantenhotel

mit herrlicher Aussicht und vorzüglicher Lage nächst des Bahnhofes, im westlichen Österreich, mit 55 Betten, 6 Gastlokalitäten, bester Klimate u. Vergrösserungsmöglichkeit wird Familienverhältnisse halber verkauft. Anfragen zu richten unter Chiffre N Z 2551 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Ob Grossfacaden-, Villen- oder Chalet-Stil
Holzrolläden
gehören zu jedem besseren Hotel. Nicht nur an Neubauten, sondern auch an schon längst bestehenden, Ältern Häusern lassen sich unsere beliebten, autom. Rollläden anbringen und gestalten so den ganzen Eindruck freundlich und modern. Verlangen Sie Prospekt und Preise direkt von der Fabrik
HARTMANN & Co.
BIEL-BIENNE

Bei Bedarf von
**Hotel-
papieren**

verlangen Sie Offerte
bei

Maison WAP Lausanne

wo man Sie prompt
und zuverlässig be-
dient.

Infolge Krankheitsfall ist in
Wengen grosse

Pension

50 Betten, über 60,000 Fr. Umsatz, für Jahresbetrieb auf Mitte Oktober ausserordentlich günstig und billig zu verkaufen. — Nötiges Kapital Fr. 25,000.— Offerten unter Chiffre J B 2616 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen massives, schönes Renaissance- Speisezimmer

aus Eichenholz mit Birke, hohes u. geräumiges, f. Hotel od. Pension besond. geeignet. Buffet u. do. praktische Anrichte, Tisch u. 6 Stühle nebst grosser Stuhlbank, mit dazugehörigen Vorhängen u. Lampe weit unter Wert zu verkaufen. Zu besichtigen Seefeldstrasse 124, 1. Treppe, Zürich 8.

Günstige Gelegenheit

für
Hotellers, Konditoren,
Metzger, Molkereien
etc.

Schweizer Fabrikant von Kleinkühlmaschinen neuen Modelles, best. ausprobiert, wünscht davon noch in dieser Saison einige Stück an Kunden zu günstigen Bedingungen abzugeben zu Einführungswecken. Angebote unter Chiffre OF. 2828 St. an Orell Füssli-Annone, Zürich.

Zu verkaufen

in Kurort der Iverschersee, an guter Lage, ein einfacheres

Hotel

mit Jahres-Restaurant, vollständig möbliert, mit 50 Fremdenbetten. Schöne Garten- und Parkanlagen. Günstige Kaufbedingungen mit Anzahlung über einkauf. Gefl. Anfragen unter Chiffre A. E. 2582 a. d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Dame de commerce, capable cherche à louer de suite

Hôtel-Pension

De préférence Suisse française ou Tessin. Adresser offres sous chiffres J. H. 5209 Lz. aux Annonces-Suisses S. A. Lucerne.

In verkehrsreichem Wintersportplatz von tüchtigen, jungen Fachleuten

Hotel od. Pension zu pachten gesucht.

Gefl. Angebote untl. S. T. 15974 an Ala-Haasenstein & Vogler, Stuttgart (Württemberg).

Zu kaufen gesucht

von tüchtigen Fachleuten

Passanten-Hotel

mit ca. 50 Betten, Jahresgeschäft bevorzugt. Rendite muss nachgewiesen werden. Anzahlung 80-100,000 Fr. Strengste Diskretion zugesichert und verlangt. — Offerten unter Chiffre B E 5559 an Rudolf Mosse A.-G., Basel 1.

Soeben erschienen:

Das Hotel-Unternehmen im Lichte privatwirtschaftlicher

Lehre und Praxis

von Dr. Traugott Münch,
ehem. Direktor der Schweizer Hotel-Treuhand-
Gesellschaft, Zürich.

Eine äusserst wertvolle Bereicherung der Hotel-literatur, ein Buch, das jeder Fachmann, der in seinem Berufe Erfolg haben will, studiert haben muss.

Preis Fr. 26.80, inkl. Nachnahmeporto. Zu beziehen durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2.

Grossverkauf von orientalischen Teppichen

an Hotels
und Pensionen

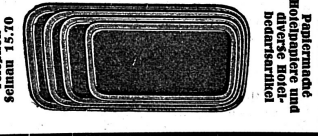
Grosse Lager in allen Grös-
sen. Übermasse für Hallen
stets vorhanden. Verlangen
Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft Zürich, Gotthardstrasse 25

Telephon Seinau 93.91

RIVINIUS

H. RIVINIUS & CO ZUERICH



Perfekte
Bedeckung und
dauerhafte
Hochwertigkeit

Nerven-Heilanstalt „Friedheim“ Zürich (Thurgau)

Eisenbahnstationen: Amriswil, Bilschwil Nord

Nerven- u. Gemütskranke

Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telephon Nummer 3

Chefarzt und Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Registerkassette

neuestes Mod. für kl. und
mittlere Betriebe. Garantie
2 Jahre, nur Fr. 200.—

Universaltisch

f. Hotels, Rest., Tea-Room,
unentbehrl. b. Andrang; in
3 Sek. auf- und zuklappbar.
Hartl., hell, solid, nur 35.—;
weiss, orange, dkl., nur 42.—.

Derrellält-Maschine

ein Wunderding. Stündl.
bis 1500 tadell. Abzüge von
Hand- u. Maschl. Schrift u.
Zeichn. Garantie 5 Jahre,
nur 180.— und 200.—.

Schreibmaschinen

allererster Systeme, zu nur
300.—, 350.—, 725.—, mit ho-
hem Bar-Rabatt. Auch geb.
Maschl. zu 100.— und mehr.

Büromöbel und Bedarfsartikel

stehend billig. Flachpulte,
hartl., hell, 144.—; dkl. 151.—.
Bürostühle 16.— und mehr.
Prächtiges Herrenzimmer.

Kellerei-Kontor Debora A.-G.
Schwanengasse in Bern
Prospekte gratis.



KORKE

und sämtliche
KELLEREI-

BEDARFS-ARTIKEL

HANS SCHEIDEGGER

KORKFABRIK
LAUFEN

Gesucht von fachtüchtigem Ehepaar, das seit Frühjahr 1931

Hotel-Pension

von ca. 25 Betten. Miete, Miete mit Vorkaufrecht
oder Kauf. Gefl. Offerten unter Chiffre W R 2627
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Thurnen - Sauerkraut

Spezialität
(eigene Pflanzungen) offeriert

Sauerkrautfabrik Thurnen (Bern)

Telephon No. 41

Conwal **Consefven**
Steinebrunn
(THURGAU.)

sind unübertroffen:

Erbisen sowie **Erbisen mit Carotten** sind aus Ernte 1930 in erstklassiger Qualität sofort lieferbar

Konfitüren liefern wir nach wie vor in vorzüglicher Qualität zu billigen Preisen


Verlangen Sie die Preisliste
Conservenfabrik „Conwal“ Steinebrunn (Thurgau). Telefon 54

MÄRWILER
OBST
ESSIG

ist besser und billiger!

Essigfabrik Märstetten A.-G., Märwil (Thurgau)

COGNAC
MARTELL
Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz: **Fred. Navazza Genf**

Verlangen Sie überall die Reise-
FLASCHE MARTELL ***

UNFALL-
und
LEBENS-

Versicherungen aller Art
schliessen Sie vorteilhaft ab bei

„WINTERTHUR“
Schweiz. Unfall- Lebensversicherungs-
Versich.-Gesellschaft Gesellschaft
in Winterthur

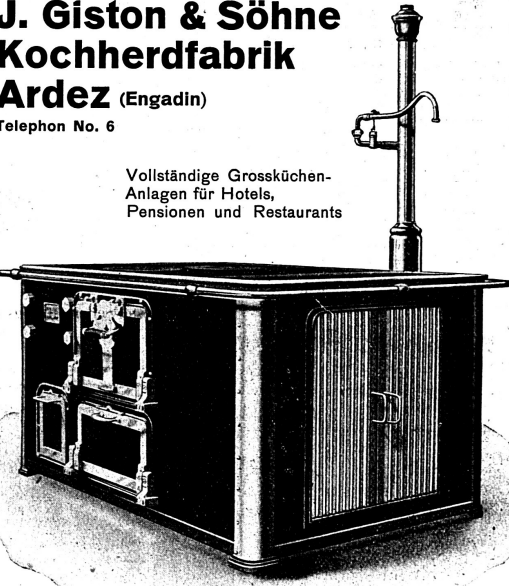
Die Mitglieder des Schweizer Hoteller-Vereins geniessen beim Abschluss von Unfall- und Haftpflicht-Vers. besondere Vorteile

Frische Delikatessen
Fische Wild Geflügel

jederzeit rasche Lieferung durch unseren Hotel-Spezial-Dienst

Christen
BASEL · Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen - Comestibles

J. Giston & Söhne
Kochherdfabrik
Ardez (Engadin)
Telephon No. 6



Vollständige Grossküchen-Anlagen für Hotels, Pensionen und Restaurants

Warmwasserbereitungs-Anlagen • Rechauds eig. System
Prospekte mit 1a. Referenzen zu Diensten • Offerten kostenlos und unverbindlich • Mässige Preise

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

Wirtenschaft Zürich
Goldene Medaille
Internationale Messe Köln 1928
Goldene Medaille

Hotellers!
Kennen Sie die staubsaugende
BODENPUTZ-MASCHINE
„UNIVERSAL“

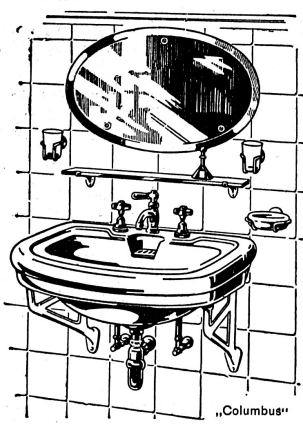
Ein bedeutender Hotelier schreibt darüber: „Seit einem Jahr benütze ich Ihre Späne- und Blechmaschine und habe diese in meinen grossen und oft schmutzigen Lokalen erprobt und möchte sie nur allen Kollegen aufs Wärmste empfehlen. Sie erspart Arbeit, Sorge und Material.“

Verlangen Sie Referenzliste und kostenlose, unverbindliche Vorführung durch:
SUTER-STRICKLER SÜHNE, MASCHINENFABRIK, HORGEN

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



„Columbus“

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

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Erstklassige sanitäre
Hotel-Installationen
erstellt

X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

Die von SURSEE gelieferte, tadellos arbeitende moderne Gas-Grosskücheneinrichtung in der

WOBA-HOTEL-KÜCHE

bestehend aus

- 1 Pressluft-Gasherd „Pharos“, 3,5 m lang, mit Bain-Marie
- 2 alleinstehende Brat- und Backöfen mit je 2 Röhren
- 1 Grill-Salamander
- 4 Wärmetische, gasbeheizt
- 1 Plonge, 2teilig
- 1 Gemüsewaschtrog
- 3 Geschirr- und Gläserpültröge

wird verkauft

Es handelt sich um erstklassige Schweizerfabrikate, die neu an die WOBA geliefert wurden. Das Kochpersonal hat ausgezeichnete Zeugnisse geliefert! Die Apparate werden einzeln oder gesamthaft offeriert.

A. G. DER OFENFABRIK SURSEE.

Hotellers
berücksichtigt in erster Linie die Inserenten unseres Fachorgans.

Cinema



HOHEL

Die beste aller
Lichtreklamen
für Tag und Nacht

Prospekte gratis und franko

E. KREBS & CO., Postfach ZÜRICH