

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 40 (1931)
Heft: 33

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Handelsgesellschaft, Bahnhofstrasse 31, Zurich.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 33
BASEL, 13. August 1931

N° 33
BALE, 13 août 1931

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Vierzigerster Jahrgang Quarantenième 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



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Englischer Sprachkurs in Engelberg

Wie in der No. 29 vom 16. Juli hier mitgeteilt wurde, gelangt bei genügender Beteiligung in der Zeit vom 12. Oktober bis 5. Dezember 1931 im Hotel Victoria zu Engelberg ein englischer Sprachkurs für weibliches Hotelpersonal zur Durchführung. Unter Leitung geeigneter Lehrkräfte wird in diesem Kurs ein fest umrissenes, nicht überladenes Lehrprogramm, durchgeführt, 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 Saal-töchter, Barmails und Zimmermädchen, die noch keine oder nur geringe Kenntnisse in der englischen Sprache besitzen.

Das Kursgeld ist für die 8wöchige Veranstaltung auf Fr. 360.— festgesetzt. Davon sind Fr. 50.— bei der Anmeldung und Fr. 310.— bei Kursbeginn in Engelberg zu entrichten. Das Kursgeld schliesst in sich: Verpflegung mit 3 reichlichen Mahlzeiten, Logis mit Licht, Heizung und teilweise Bedienung. Den Zimmer- und Saal-service, sowie den Officiendienst für Bestecke und Glas haben die Kursteilnehmerinnen selbst zu besorgen.

Anmeldungen sind bis zum 10. September nächsthin schriftlich an das Zentralbureau S. H. V. in Basel oder an Herrn Alfred Cattani, Regina Hotel Titlis in Engelberg, zu richten.

Zur Lage im Reiseverkehr

Wie um die Mitte der letzten Woche in der Tagespresse gemeldet wurde, hat die Deutsche Reichsbank bei der Schweizer Nationalbank das tägliche Akkreditiv für die Markeinlösungen erhöht und die Schweizer Nationalbank ermächtigt, die aus dem Touristenverkehr herrührenden Marknoten zum Kurse von Fr. 121.50 entgegenzunehmen. — Wir bitten auch die Hoteliers, im Geldverkehr mit ihren Gästen aus Deutschland dieser Verbesserung des Marktkurses Rechnung zu tragen.

* * *

Mit Ausnahme der vorstehenden Meldung sind seit unserer letzten Nummer Änderungen in der Situation des Reisebesuches aus Deutschland nicht zu verzeichnen. Während gegenüber dem Vorjahr das Kontingent der deutschen Gäste um 70 und mehr Prozent gesunken und der weitere Einreiseverkehr aus Deutschland fast völlig lahmgelegt ist, macht sich dagegen, wie wir im Basler Bundesbahnhof konstatieren konnten, seit Anfang August ein verstärkter Zustrom holländischer und englischer sowie auch amerikanischer Reisender geltend, die von Basel aus den verschiedenen Fremdengebieten Graubündens, Zentralschweiz und Berner Oberland zustreben.

Auf der Höhe der vorjährigen Frequenz hält sich sodann der einheimische Reiseverkehr. Dem Schweizer Element ist es denn auch zu verdanken, dass die Krisis in unserem Gewerbe nicht die ganz schlimmen Folgen gezeigt hat, die man nach Erlass der deutschen Verordnung über die Ausreisegebühr befürchten musste und dass einzelne Orte einen ordentlichen Besuch aufzuweisen haben. Es ist dies eine Feststellung, die in Kreisen der Hotellerie allüberall mit besonderer Genugtuung vorgebracht werden dürfte, die aber andererseits doch auch wieder nicht über die schweren Schäden hinwegzutäuschen vermag, welche unserem Fremdenverkehr durch die Vorgänge in Deutschland zugefügt wurden. Da wir übrigens schon Mitte August erreicht und damit der Höhepunkt der Saison überschritten ist, so könnte eine grundlegende Besserung der Besuchsverhältnisse auch dann nicht mehr erhofft werden, wenn die deutsche Ausreisegebühr einige Wochen vor dem vorgesehenen Endtermin aufgehoben würde. Die Hotellerie muss sich daher mit einem schlechten Saisonertrag abfinden und wird im Herbst auf Massnahmen zur Linderung der da und dort schweren Notlage Bedacht zu nehmen haben.

Die Stellungnahme des „Hotel“ zur deutschen Grenzgebühr

Endlich wendet sich nun auch das offizielle Organ des Internat. Hotelbesitzer-Vereins in seiner letzten Nummer (auf einer hinteren Seite des Blattes) gegen die deutsche Sperrgebühr. Endlich geschah es, aber es war zu spät!

Hätte das „Hotel“ sich zu dieser letztem Einstellung drei Wochen früher bekannt, so hätten wir darüber kein Wort verlieren müssen. Wohl aber hätte das Kölner Blatt mit unserem Dank auch denjenigen der internationalen Hotellerie in Empfang nehmen können. So stehen wir nun aber vor einem dreimaligen Frontwechsel dieses Fach-

organs der Hotellerie. Zuerst hüllte es sich vor der Bedrängnis der internationalen Hotellerie in ein peinliches Stillschweigen, dann verteidigt es die Erdrosselung des internationalen Reiseverkehrs und schliesslich, nachdem es sich während drei Wochen besonnen hat und endlich merkt, nach welcher Richtung die Hauptinteressen der Mitgliedschaft I. H. V. gehen sollten, bequemt es sich, aber zu spät, zur Verwerfung der deutschen Sperrgebühr, d. h. zu der Stellungnahme, die es von Anfang an hätte einnehmen sollen. — Wirtschaftspolitik nennen wir das keine mehr!

Pressesimmen zur deutschen Ausreisegebühr

Neben der Schweiz wurde insbesondere auch Österreich, resp. dessen Fremdenverkehr durch die deutsche Ausreiseperrre aufschwerste in Mitleidenschaft gezogen. Es dürfte unsere Leser daher interessieren, in welcher Weise sich die österreichische Hotellerie zu den Wirkungen dieser verfehlten Massnahme äussert, weshalb wir im nachstehenden einige Stellungnahmen der dortigen Fachpresse auszugsweise wiedergeben.

Unter dem Stichwort „Der Geist von 1866“ schreibt die Wiener Fachzeitschrift „Das Moderne Hotel“ mit besonderer Schärfe:

Österreich ist seit dem grimmigen Krieg gegen Preussen, der im Jahre 1866 unglücklich endete, ein Kampfgenosse Deutschlands geworden, vierzehn Jahre später wurde das Bündnis durch den Dreibrund besiegelt; es kämpfte mit seinem Bundesgenossen gemeinsam im Weltkrieg und gegenwärtig kämpft es im Haag um die Zollunion. Und im Hochsommer des Jahres 1931 verhängte das verbündete „Bruderreich“ eine Einreiseperrre gegen Österreich und vollführte damit einen Streich gegen uns, der unsagbares Elend in unserem Lande zur Folge hat. Der Geist von 1866, scheint es, ist wiederum auferstanden und fast am Tage von Königgrätz hat Österreich eine neue Niederlage erlitten. Es ist schwer abzuhängen, ob der 3. Juli 1866 oder der 21. Juli 1931 das grössere Unglück über unser Land gebracht hat. O du schönes Lied der deutschen Treue!

Das österreichische Hotelgewerbe steht jetzt vor Sein oder Nichtsein. Wenn es eine Möglichkeit gibt, die Hotelindustrie lebensfähig zu erhalten, so kann es nur die endliche Kredithilfe von Seiten des Bundes sein...

Es wären Sache des Zentralverbandes die Frage zu studieren, ob nicht die vielen und hohen Insterategebühren mit Rücksicht auf die Stellungnahme deutscher Zeitungen gegen

Österreich zurückverlangt werden könnten. Jedenfalls werden es sich die österreichischen Hoteliers im kommenden Jahre wohl überlegen, jenen Zeitungen ihr Geld zu geben, die sich heuer an die Spitze der 100 Markkampagne gestellt haben.

Die „Österreichische Hotel-Industrie“, Offizielles Organ des Zentralverbandes der Hoteliers Österreichs, bezeichnet die Ausreisegebühr als vernichtenden Schlag gegen die österreichische Hotellerie und schreibt nach einem Hinweis auf den bedrohlichen Charakter der Unterbilanz im Handelsverkehr mit Deutschland (monatliche Mehr-einfuhr 70—80 Millionen Schilling), was folgt:

Die lächerliche Stümperhaftigkeit, die beim „Wiederaufbau“ Europas aus den Trümmern des vierjährigen Krieges am Werke war, ist vielleicht nie so offenbar geworden. Und es ist die groteske Krönung dieses Irrsinn, dass der Schlag, zu dem hier gegen Österreich ausgehört wird, von seinem treuesten Bundesgenossen in Krieg und Frieden ausgeht. — Es ist das letzte Aktivism, das uns da genommen wird; wahrhaftig: der letzte Knopf! Auch in andern Ländern wütet die Not. Aber was in Österreich vorgeht, ist wirklich die Krise am laufenden Band.

Wie mögen wohl derartige Worte aus dem „stammverwandten“ Volke den Deutschen in den Ohren klingen, die für die leichtfertig erlassene Ausreiseperrre verantwortlich sind? — Es ist nicht anzunehmen, dass sie sich dadurch in ihrer Haltung stark irritieren lassen, denn obschon die Anzeichen von der allmählichen Wiederkehr vernünftiger Einsicht in die Lage der Nachbarländer sich tagtäglich mehren, gibt es doch in Deutschland immer noch Zeitungen, die für die Notverordnung einstehen und dabei mit hämischen Bemerkungen speziell an die

FEUILLETON

Eindrücke vom amerikanischen Hotelgewerbe

Von R. V. Egger,

2. Direktor, Excelsior Hotel Italie, Florenz.

Erst sind es wenige Monate, dass ich von einer ausgiebigen Studienreise nach den Vereinigten Staaten zurückgekehrt bin. Geladen von Wissensdrang, dürstend nach neuen Ideen, neuen Errungenschaften in unserem Gewerbe, führte mich der Weg von New York nach San Francisco, von Los Angeles nach Washington. Fischer sind es wenigstens vierzig der grössten, neuesten und auf dem amerikanischen Kontinent bestagenehten Hotels, die ich eingehend studiert habe, und ebensovielen, denen ich einen Inspektionsbesuch abstatte konnte.

Gar mancher Hotelier in Amerika wird sich wundern, wenn ich entgegen ihrer Auffassung behaupte, dass das europäische Erstklasshotel dem amerikanischen in jeder Hinsicht vorzuziehen sei. Meine Überzeugung basiert sich nicht

auf dem Vergleich der besten Hotels in Europa mit den im Jahre 1930 und 1931 eröffneten, epochemachenden Häusern in Amerika, sondern auf Berücksichtigung aller schlechterdings unter dem Titel Erstklasshotels verstandenen Unternehmungen.

Welches ist nun meine Begründung der so unerwarteten Behauptung? Verfolgen wir mit einem Gast den Aufenthalt in einem Hotel diesseits und jenseits des Wassers!

Der Empfang:

Die Registrierformalitäten im Empfangsbureau erledigt, wird der Gast hier von einem Herrn aus dem Bureau nach dem Appartement begleitet. Diese Bureauherren sind beinahe ausnahmslos gebildete junge Leute, denen die Möglichkeit zusteht, sofort zu ergründen, ob das dem Gast angewiesene Zimmer volle Befriedigung gibt oder ob laut dessen Äusserungen ein anderes Appartement den Anforderungen noch besser entsprechen könnte. — In Amerika kommt eine Begleitung von einem Herrn aus dem Bureau oder einem Assistent Manager nur ganz selten und nur in speziellen Fällen vor. Die Zimmer werden meist durch „bell boys“ angewiesen. Es ist dies in einem amerikanischen Grosshotel ja auch zu begreifen, denn mit vielen hundert „arrivés“ an einem Tag müsste das Bureaupersonal vervierfacht werden, wenn sich das Zimmeranweisen wie bei uns vollziehen sollte. Ohne Zweifel steht aber fest, dass die Direktion mit unserem System grössere Sicherheit hat,

dass der Gast befriedigt ist, und nicht zu verwundern ist es, dass der Gast diese Art von Empfang auch besser zu schätzen weiss.

Die Zimmereinrichtung:

Die Hotelzimmer und Appartements sind in Europa, wenn auch ohne das in Amerika hauptsächlich in „Commercial Hotels“ eingerichtete „running ice water“ oder die zum Beispiel in den „Statler Hotels“ vorzufindenden „Servidors“ und Radiohörer, ebensogut ausgestattet. In Amerika haben die meisten Badezimmer allerdings Duschen, was sehr angenehm ist und in den Badezimmern unserer Hotels auch nicht fehlen sollte. Dafür vermisst man andererseits das Bidet, eine Anlage, die in einem modernen Hotel nach unserem Begriffen Bedingung ist. Mustergültige Badezimmer-einrichtungen, wie sie ein Savoy Hotel in London aufweist, bekommt man in Amerika — I am sorry to say — nirgends zu Gesicht.

Der Etagenservice:

Wird der Dienst des Etagenkellners, des Zimmermädchens oder des Valet erforderlich, drückt der Gast bei uns auf einen bestimmten Knopf. Durch Lichtsignal wird der entsprechende Angestellte unmittelbar von in Kenntnis gesetzt. Der Ruf wirkt also blitzschnell. In Amerika muss man erst den „telephone operator“ anrufen, diesem melden, dass Nr. „x“ den Kellner, das Mädchen oder den Valet wünscht und erst, wenn die Zentrale ihrerseits das bezügliche

Departement hievon verständigt, wird der gewünschte Angestellte beim Gast vorsprechen.

Sicher wird niemand zweifeln, dass unser System eine raschere Bedienung ermöglicht. Auch in Amerika gibt es natürlich Hotels mit Lichtsignalanlagen, doch sind diese sehr in der Minderheit.

Speisesaalservice:

Jeder bereiste Amerikaner gibt ohne weiteres zu, dass der sogenannte „Dining room service“ bei uns entschieden besser ist. Der Grund hierzu liegt vielfach in der Weltläufigkeit der amerikanischen Küchen- und Officeanlagen und in der Unterteilung der Küchendeckungsgebiete, wonach ein Kellner oft an zwei, drei verschiedenen „passe plats“ vorstellig werden muss, um die zu einem bestimmten „Gang“ gehörenden Platten abzuholen.

Ein weiterer Umstand könnte auch als Grund für unsern bessern Service vermutet werden. Die achtstündige Arbeitszeit, die in Amerika auch im Hotelfach allgemein ist, belastet natürlich das Lohnkonto der Hotels dermassen, dass die einzelnen Arbeitsschichten auf ein Minimum von Personal reduziert werden müssen, ein Minimum, das einen erstklassigen Service oft schon nicht mehr ermöglicht.

Die Küche:

Ein spezieller Unterschied besteht zwischen der amerikanischen und europäischen Küche eigentlich nicht. Bei uns macht man hauptsächlich

Schweiz nicht zurückhalten. So bringt das „Darmstädter Tagblatt“ unterm 5. August einen Artikel „Die Schweiz ohne Schwabe“, in dem allerdings die der Schweiz durch die Ausreisegebühr zugefügte Schädigung zugegeben, aber dann im Zusammenhang mit angeblichen Drohungen, die Schweiz müsse ihre Importpolitik revidieren, zu folgender Zurechtweisung und Belehrung an die Adresse unseres Landes geschritten wird:

So wird man in Deutschland keine Sympathien wecken und nicht die Kräfte verstärken, die die Ausreiseverordnung für einen Fehlschlag halten und, gerade mit Rücksicht auf die Schweiz, ihre möglichst schnelle Aufhebung fordern. So führt man im Gegenteil die Gefahr herbei, dass der deutsche Tourist, der auch in der Schweiz immer noch der beste und vor allem der anspruchloseste Zahler gewesen ist, sich ein anderes Ziel für seine Fahrten sucht. Es ist an sich erstaunlich, wie wenig man in der Schweiz, besonders auch in der deutschen Schweiz, ein wirkliches Verständnis für die Schwierigkeiten hat, in denen Deutschland sich unter dem Druck des Versailler Vertrages und der Tributzahlungen befindet. Dieser Mangel an Verständnis für die deutsche Lage hat sich schon während des Krieges manchmal recht fühlbar gemacht und in der Nachkriegszeit ist dieses Unverständnis eigentlich noch stärker geworden. Die Gründe dafür mögen hier ununtersucht bleiben. Aber vielleicht darf man doch die Hoffnung aussprechen, dass die Notverordnung der deutschen Regierung, für die sich sonst gewiss wenig Verteidiger finden, das eine Gute haben wird, dass sie den Reiseländern, die von Deutschen besonders besucht werden, und

darunter vor allem der Schweiz, einmal klarmacht, wie wichtig die Existenz und das Wohlergehen Deutschlands und des deutschen Volkes für die gesamte europäische Wirtschaft ist, und dass der „Schwabe“, wenn er auch noch so anspruchlos auftritt, als Faktor der internationalen Wirtschaft eine sehr wesentliche Rolle spielt, dessen Wegfall geradezu Katastrophen hervorrufen muss.“

Unseres Wissens sind in bezug auf die Änderung ihrer Importpolitik seitens der Schweiz keine „Drohungen“ ergangen. Wohl aber haben schweizer. Blätter auf die gewaltige Unterbilanz der Schweiz im Handelsverkehr mit Deutschland hingewiesen und die Bemerkung fallen lassen, die deutschen Exportkreise möchten sich diese Tatsache sowie die Rückwirkungen vor Augen halten, welche ein Wegfall des Ausgleichs zeitigen müsste, den uns bisher der Reisebesuch aus dem Reich eingebracht. Es braucht da keine Revision unserer Importpolitik, denn schon der Ausfall des deutschen Elements in unserem Reiseverkehr wird sich automatisch in einer starken Minderung der Bezüge aus Deutschland äussern, da die Schweizer Hotels je und je Grosskonsumenten in deutschen Ausfuhrgeboten waren. Die Unterbindung der Auslandsreisen wird sich in diesem Sinne an der deutschen Ausfuhr sofort rächen, ohne besonderes Dazutun der Schweiz und ohne grundlegende Änderung ihrer Importpolitik.

Zur Frage des Pensionspreis-Arrangements

In ihrer Saisonbeilage vom 7. August bringt die „Neue Zürcher Zeitung“ eine Reihe Mitteilungen und Stellungnahmen aus Industrie- und Verkehrskreisen zur derzeitigen Krise im Fremdenverkehr. Im Anschluss an diese Stimmen vertritt das Zürcher Blatt dann die Notwendigkeit vermehrter Aktivität zugunsten des Fremdenverkehrs in der Schweiz selbst, indem es die Verlängerung der Gültigkeitsdauer der Fahrkarten sowie die Verbilligung der Retourbilletts auf den Bundesbahnen ventiliert und einer Änderung des Pensions-Arrangements der Hotels das Wort redet. Die „N. Z. Ztg.“ macht hiezu folgende Ausführungen:

„Wohl sind mancherorts seit längerer Zeit die „Weekend-Arrangements“ zu reduziertem Preis eingeführt, aber sie genügen den momentanen Anforderungen nicht. Gerade für das

reisende Publikum der Schweiz ist aber die Bindung eines wenigstens fünfjährigen Aufenthaltes, um zum Genuss des Pensionspreises zu kommen, oft unerwünscht und nicht dazu geeignet, die Reiselust zu fördern. Leute, die sich nicht jedes Jahr einen längeren Ferientaufenthalt leisten können, haben das Bedürfnis, möglichst viel zu sehen. Wenn sie aber bei der gegenwärtigen Ordnung der Hotelpreise eine Berechnung aufstellen auf der Basis des Passantenverkehrs, dann müssen sich für viele unerschwingliche Preise ergeben. Eine Besserung liesse sich erwarten, wenn der zum Pensionspreis berechtigende Mindestaufenthalt — wenigstens für die ausserordentlichen heutigen Verhältnisse — z. B. von fünf auf drei Tage reduziert würde.“

Wir enthalten uns zu dieser Anregung vor derhand eines Kommentars. Immerhin wird im kommenden Herbst anlässlich der Überprüfung der heutigen Preisgestaltung durch die massgebenden Instanzen des S. H. V. auch diese Frage zur Erörterung gelangen müssen.

Dr. Pfeil und die „Wirte-Zeitung“

Die Ausführungen, die wir unter dem Stichwort „Mehr Objektivität, bitte“ in unserer Nr. 29 vom 16. Juli als Stellungnahme gegen einen Artikel des Herrn Dr. Pfeil in der „Schweizer. Wirte-Zeitung“ brachten, haben diesen Herrn erneut auf den Plan gerufen und zu einer ebenso arroganten wie unangebrachten Erwiderung in dem genannten Fachblatt veranlasst; Erwiderung, die uns zu einer Abwehr zwingt, obschon wir angesichts der heutigen Krisenverhältnisse im Fremdenverkehr für unsere Zeit eigentlich eine bessere Verwendung hätten. Wir wollen uns daher möglichst kurz fassen.

Wir haben in dem eingangs erwähnten Artikel bemerkt, Dr. Pf. sei offenbar über den Aufgabenkreis der „Zentralkommission für Vereinheitlichung der schweizer. Verkehrswerbung“ nicht im klaren. Die Zentralkommission sei nicht ins Leben gerufen worden, um selbst Propaganda zu machen, sondern um die schweizer. Verkehrswerbung

zu vereinheitlichen. Wegen dieser Bemerkung bezieht uns nun Dr. Pf. der krassen Unwahrheit, indem er schreibt, er habe mit keinem Wort gesagt, dass diese Kommission selbst Propaganda zu machen habe. — Aber bitte, Herr Doktor, seien Sie doch vorsichtig in Ihren Worten. Sie beschuldigen uns ungerechterweise der Unwahrheit und machen sich dieses Fehlers selbst schuldig, indem Sie uns eine Behauptung unterschieben, die wir nie gebraucht und indem Sie dadurch die Leser der „Wirte-Zeitung“ in völlig unrichtiger Form orientieren in einer Sache, wo die blanke Wahrheit Ihrerseits am Platz wäre.

Diese eine Feststellung dürfte in Sachen vollauf genügen. Auf alle andern Punkte der Erwiderung treffen wir nicht ein, weil das hiesse, dem Differenzfall und damit auch Herrn Dr. Pf. zuviel Bedeutung beizumessen, dem weder zufolge seiner Erfahrungen noch seiner Fachkenntnisse und am allerwenigsten auf Grund seiner frühern kurzen Gastrolle in der Hotellerie die Berechtigung zukommt, sich als Kritiker der Zentral-

kommission, der Parlamentarischen Gruppe für den Tourismus und des Schweizer Hotelier-Vereins auszuspielen. Wir können ihn als Ratgeber des Gastgewerbes nicht anerkennen und verzichten daher auf weitere Auseinandersetzungen mit ihm.

Wenn wir demnach in diesem Punkte die Akten schliessen, so seien uns dagegen noch einige kurze Worte an die Adresse der „Wirte-Zeitung“ gestattet, die Herrn Dr. Pf. als den angegriffenen Teil, als verfolgte Unschuld hinzustellen beliebt und damit die Tatsachen quasi auf den Kopf stellt. Wenn die „Wirte-Zeitung“ ferner vom guten Einvernehmen der beiden gastwirtschaftlichen Berufsverbände spricht und der Befürchtung Raum gibt, diese Beziehungen könnten durch solche Polemiken getrübt werden, so haben wir für derartige Ansichten volles Verständnis, möchten aber das Zürcher Fachblatt denn doch bitten, diese schönen Theorien selbst praktisch zu betätigen. Denn mit der Veröffentlichung der unsachlichen Kritik des Dr. Pf. an massgebenden Institutionen des schweizer. Fremdenverkehrs und an der Preispolitik der Hotellerie hat sie die heutige Polemik selbst heraufbeschworen und gleichzeitig dem Prinzip der Pflege guter Beziehungen zwischen den beiden Verbänden zuwidergehandelt.

Wie kann ich mir eine treue Kundschaft heranziehen?

(Korr.)

Diese Frage ist schon des Öfteren in unserem Blatte erörtert worden und der erprobte Fachmann wird aus der nachfolgenden kleinen Skizze keine neuen Lehren schöpfen können, aber im Interesse unseres Nachwuchses sei es mir doch gestattet, einige Beobachtungen wiederzugeben, die ich jüngst anlässlich eines Besuches im Hause eines alten Kollegen machte.

Es war in einem altertümlichen Kurort. Ich hatte meinen Freund und sein Haus seit über 12 Jahren nicht mehr gesehen und da letzteres seither viele Wandlungen von dem früheren Komfort zur letzten Moderne durchgemacht hat, kam ich gern der Aufforderung nach, mit ihm einen kleinen Rundgang durch das Anwesen zu machen.

Im zweiten Stock besichtigte ich u. a. ein Doppelzimmer mit Bad, das zu Mittag besetzt werden sollte. Auf dem Tisch prangte der übliche Blumenstrauß, — und doch nicht der übliche. Denn es waren da nicht einfach ein paar schöne Rosen oder Nelken in die Vase gesteckt, sondern ein Blumengruss stand da zum Willkommen, dem man ansah, dass er von kundiger und liebevoller Hand geordnet wurde.

Eine kleine Schleife, die ihn umwob, lud ein: Willkommen in ... (folgt der Name des Ortes). Auf dem Seitenschischen bot eine Schale köstlich duftender Erdbeeren den Willkommen in noch greifbarer Form.

Wir kamen in den Speisesaal, der für mich ganz neu war. Beim Durchschreiten desselben blieb mein Blick auf einem Tisch haften, der festlich geschmückt war. Ich sage festlich, aber die Ausschmückung war nicht pompös, keine Blumenmassen, die kaum noch Platz lassen für die Gläser und das Besteck, sondern ein zartes Arrangement von duftenden Gräsern und Waldblümchen, dann ein aus Tannennadeln kunstvoll zusammengesetztes „Herzlich Willkommen“ und zwei kleine Flaggen, die schweizerische und die holländische. Es war dies der Tisch

des holländischen Ehepaares, dessen Zimmer ich kurz vorher gesehen hatte. Beim Verlassen des Saals, nach der Küche zu, sah ich zwischen Saal und Office einen hübschen „Corbeille de Friandises“, vom Pâtissier des Hotels angefertigt, der die Worte „Auf Wiedersehen“ trug. „Es reist nach Tisch eine Familie ab“, erläuterte mein Freund im Vorbeigehen.

Wenn ich noch hinzufüge, dass mein Freund noch die von vielen Kollegen als altmodisch abgetane Gewohnheit hat, während des Service den Speisesaal zu durchschreiten, hier ein paar Worte zu wechseln, dort sich nach dem Befinden zu erkundigen, so werden unsere Leser nach dieser kurzen Schilderung sich kaum wundern, wenn sie erfahren, dass der Mann sein Haus voll besetzt hatte zu einer Zeit, als die andern ebenbürtigen Hotels kaum die Hälfte Gäste aufwiesen.

Diese kleinen, sinnigen Aufmerksamkeiten tun oft mehr Wunder, als man gemeint sein könnte anzunehmen. Besonders Damen sind sehr empfänglich dafür, und wenn dann noch das Selbstverständliche dazu kommt, als da sind: tadellose Küche, flotte Bedienung, peinliche Sauberkeit, dann sind solche Sächelchen, gepaart mit dem gewinnenden Wesen des Hoteliers und seiner Gattin, meist höchst schätzenswerte Bundesgenossen zur Rendite eines Hotels.

Jules Lippert.

Uebertuerung der Inlandsprodukte

Unter dem Stichwort „Preise und Lebenskosten“ bringt das „Genossenschaftliche Volksblatt“ in Basel die nachstehenden Ausführungen, die auch das Interesse unserer Leser finden dürften:

„Im neuesten Bericht kann das statistische Büro des Verbandes schweizerischer Konsumvereine wiederum eine Reihe äusserst wissenswerter Tatsachen mitteilen. Nach dem gesamtschweizerischen Index, wie er vom V. S. K. berechnet wird, beträgt die Teuerung der Nahrungskosten am 1. Juli gegenüber 1914 noch 38,9%. Im Vordergrund der neuen Preisänderungen steht der Aufschlag des Milchpreises um 1 Rp. per Liter. In bezug auf den Milchpreis verdient diese Meldung, dass der Aufschlag nur 19 von den 30 (Zähl-)Gemeinden betrifft, besondere Beachtung. Diese Feststellung ist wichtig, da die offizielle Meldung des Milchverbandes seinerzeit lautete, dass der Aufschlag die ganze Schweiz betreffe. Sind es vielleicht nur die grossen Konsumzentren, die zugunsten der Landwirtschaft den Liter um 1 Rappen höher bezahlen müssen?

Wir haben an dieser Stelle auf Grundlage der Mitteilungen des statistischen Büros des V. S. K. schon bei mehr als einer Gelegenheit auf den Unterschied zwischen der Entwicklung der Preislage der hauptsächlich im Inland erzeugten und der vorwiegend eingeführten Waren hingewiesen. Am 1. Dezember 1929 konnte eine an nähernde Übereinstimmung in der Teue-

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

einen Unterschied zwischen französischer und englischer Küche. Drüben scheint man beiden gleichviel Achtung zu schenken, was der amerikanischen Küchen einen mehr internationalen Charakter gibt. Dass in Europa aber dem Essen und seiner Zubereitung mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, bestätigt der Amerikaner oft sogar mit Stolz.

Nach unsern Regeln der Kunst darf bei einer Mahlzeit ein gutes Glas Wein nicht fehlen. Im trockengelegten Amerika ist man hiefür auf „dubiose speak easys“ angewiesen. Dies soll nicht ein Argument sein für die bessere Führung unserer Hotels, doch ist es ein Etwas, das ein internationaler Reisender im amerikanischen Hotel unbedingt vermisst.

Der Ausspruch ist richtig: „There is nothing more stable than a Continental breakfast.“ Ist ein Gast aber an das im „Continental breakfast“ fehlende „eggs and bacon“, „cream of wheat“, „Kellogg's corn flakes“ etc. gewöhnt, so werden die meisten Erstklasshotels hier auf Bestellung Gewünschtes servieren können. Empfehlenswert scheint mir allerdings eine Art „breakfast card“, auf welcher nicht nur ein zu festem Preis angebotenes „Continental breakfast“, sondern auch ein zu festem Preis erhältliches „American or English breakfast“ offeriert wird. Als Beispiel gestatte ich mir die Kopie der „breakfast card“ des Excelsior Hotel Italie in Florenz wiederzugeben, falls damit einzelnen Kollegen gedient ist.

<p>CONTINENTAL BREAKFAST Lire 8.— Coffee, Tea, Chocolate or Milk Rolls, Butterbuns and Toast Jam, Honey or Marmelade</p> <p>AMERICAN or ENGLISH BREAKFAST Lire 18.— Coffee, Tea, Chocolate or Milk Rolls, Butterbuns and Toast Jam, Honey or Marmelade</p> <p>Fresh Fruit — Stewed Fruit with Cream or Baked Apple with Cream Orange Juice</p> <p>Omelette — Boiled Eggs (2) — Fried Egg Poached Egg — Scrambled Egg — Grilled Bacon Porridge and Cream — Cream of Wheat (10 min.) (10 min.) Puffed Wheat — Shredded Wheat Kellogg's All Bran or Kellogg's Corn Flakes</p> <p>Concierge-Loge: Das für alles bereite „Porter's desk“ in Europa ist in Amerika gerade infolge der unglücklichen Spezialisierung überhaupt verschwunden. Für den Zimmerschlüssel, die Post, für</p>	<p>Auskunft irgendwelcher Art, für private Anliegen etc. geht der Gast hier zum „fiduciar“ Porter und dessen Assistenten. Am gleichen Tisch bestellt er sein Theaterbillet, seine Fahrkarten, sein Privatauto, seinen Führer, erhält er Auskunft über die Sehenswürdigkeiten der Stadt und Umgebung; Telegramme kann er ebenfalls dort aufgeben, kurz, all diese Fragen, Wünsche und Verrichtungen erfordern keine Wanderungen „von Pontius zu Pilatus“ wie oft in einem amerikanischen Grosshotel. Dass dieser Service bei uns trotz der vielseitigen Funktionen einwandfrei sein kann, beweist die Erfahrung.</p> <p>Schlussfolgerungen: Das amerikanische Erstklasshotel erfordert infolge seiner viel grösseren Dimensionen eine bis auf kleine Funktionen durchstudierte Systematisierung und Kontrolle. Die Arbeit jedes einzelnen Departementes muss infolge des Massenbetriebes systematisch organisiert werden. Jeder Arbeiter wirkt auf einem begrenzten Arbeitsfeld, nicht weil seine geistigen oder beruflichen Fähigkeiten ihm ein einwandfreies Arbeiten auf weiterem Boden nicht ermöglichen, sondern weil ihm die Erledigung einer einzigen Arbeit oder Funktion dermassen in Anspruch nimmt, dass er sich darauf notgedrungen spezialisieren muss.</p> <p>Ganz sicher könnten wir in Europa zum Vorteil des externen und internen Betriebes verschiedene der amerikanischen Methoden ein-</p>
--	--

führen. (Ich verweise bei dieser Gelegenheit auf meinen Artikel in der Schweizer Hotel-Revue Nr. 3, 15. Januar 1931, worin zum Beispiel eingehend vom amerikanischen Kontrollsystem und der mustergerichten Rechnungsführung die Rede war.) Das Geheimnis eines gutgeführten Hotels mit internationaler Kundschaft besteht sicher aber darin, dass die Eigenschaften und die Lebensweise jeder einzelnen Nationalität studiert wird, um den Anforderungen aller gerecht werden und den mutmasslichen Wünschen entsprechen zu können.

Der Amerikaner weiss es zu schätzen, wenn er zum Frühstückskaffee ein Töpfchen richtiger Sahne bekommt oder sogar einen richtigen „American coffee“. Auch mit reichlichem Einschenken von „ice water“ bei Mahlzeiten, Anbieten von Früchten in eisgekühltem Wasser und dergleichen kann man die Gunst des Amerikaners erwerben. Bei einem Franzosen, einem Deutschen oder Italiener müssen wieder andere Spezialitäten und Lebensgewohnheiten berücksichtigt werden. In unserem Fach gibt es eben keine Schablone! Systematisierung ist nur so weit zum Vorteil, als der Individualität jedes einzelnen Menschen gleichwohl Rechnung getragen werden kann. Weiter, der Mensch ist empfänglich, als Mensch, als „Mr. Roberts“ — wenn so sein Name ist — bedient zu werden und nicht als Nummer. Dies sind Geheimnisse, die uns Jungen in der alten Welt von den Vorfahren überliefert wurden und an die glauben wir!

zung dieser beiden Warenkategorien gegenüber 1914 festgestellt werden. Am 1. Juli 1930 jedoch belief sich der Unterschied auf nicht weniger als 18,9 Punkte und am 1. Juli 1931 kann sogar eine Differenz von 27,2 Punkten festgestellt werden. Dies bedeutet, dass auf Inlandwaren die Teuerung am 1. Juli 1931 gegenüber 1914 51,8 Prozent und bei Auslandswaren 24 Prozent ausmacht. Es zeigt sich somit, dass in den Kleinhandelspreisen der eingeführten Warenkategorien beträchtliche Preisrückgänge festzustellen sind, während die Inlandswaren nahezu unberührt bleiben. Die Indexziffer für **Fleisch** als eine im Inland erzeugte Ware ist zwar etwas gesunken, steht aber mit einer **Teuerung von 68 % immer noch ganz wesentlich über dem schweizerischen Mittel von 39 %**. Immer mehr zeigt sich, dass es der schweizerischen Landwirtschaft durch die verschiedensten, teils behördlichen Massnahmen gelingt, die Preise ihrer Erzeugnisse künstlich ganz beträchtlich über den Preisen des Weltmarktes zu halten. Diese Entwicklung wird eines Tages eine Grenze finden müssen."

Von Luft, Wasser, Sonne, Sand und Strand

(Mitget.)

Der Publizitätsdienst der Schweizer Bundesbahnen hat im ganzen Lande Umfrage nach den Strand- und Schwimmbädern gehalten und ist zu überraschenden Ergebnissen gelangt, die einer näheren Betrachtung wohl wert sind.

Im ganzen verfügen 111 Städte und Kurorte über eine Anlage, die als Fluss-, Seestrand oder Schwimmbassin bezeichnet werden darf; ja, seit dem Abschluss der Erhebungen sind sogar noch einige dazugekommen. In der Ostschweiz zwischen Zürich und dem Bodensee bestehen 24 solche Anlagen, in der Zentralschweiz 19, im Berner Oberland (mit Bern) 18, in Graubünden 17, in der Nord- und Westschweiz 15, um den Genfersee herum 8 usw. Künstliche Schwimmbäder gibt es 19, von denen 6 heizbar sind; alle übrigen Einrichtungen liegen an natürlichen Seen oder Flussläufen. Die Seebäder (70) überwiegen da bei weitem.

Die Einrichtung dieser Bäder ist abgestuft vom Luxuriösen und Raffinierten bis zum Einfachen. Die Zahl der Einzelkabinen ist mit 6880 gemeldet worden; Basel marschiert mit 487 an der Spitze, Luzern folgt mit 401. Neben den Einzelkabinen bestehen die gemeinsamen Kabinen und verschiedenartige Einrichtungen zum Auskleiden und Aufbewahren der Kleider. Über die wichtigste Einrichtung des modernen Badebetriebes, das Sonnenbad, verfügen 78 Plätze, doch können die Wonnen des „Sünneleens“

selbstverständlich überall genossen werden. An 70 Orten sind Turn- oder Spielplätze, an 92 Orten Rasenflächen zu finden. Turnunterricht, durch den Dicke vollschlackt werden können, wird in 29 Bädern erteilt. Die Wohltat der Douche ist an 82 Orten zu haben. Die mannigfachen Wasserspiele werden in 75 Bädern gepflegt, ebenso viele verfügen über einen Sprungturm oder etwas Ähnliches, 14 erfreuen ihre grossen und kleinen Gäste mit einer Rutschbahn. Schliesslich ist auch für Speise und Trank gesorgt, denn 70 Bäder haben ein Restaurant oder einen Tea-Room, die gewöhnlich zugleich den gesellschaftlichen Treffpunkt von Badenden und Zuschauern darstellen. Vermehrte Unterhaltung in Form von Konzerten bieten 37 Bäder.

Aus diesen kurzen Angaben, die die Ergebnisse der Enquête keineswegs ausschöpfen, ist leicht ersichtlich, welchen Faktor heute die Strandbäder im schweizerischen Kur-, Sport- und Gesellschaftsleben darstellen.

Aus der chilenischen Hotelpraxis

In einem Reisebericht von Richard Katz aus Santiago in Chile fanden wir einige Schilderungen, die Beziehung zum Hotelwesen und Fremdenverkehr haben und unsere Leser vielleicht interessieren dürften. So erzählt Katz, dass er im Zimmer seines Hotels in Valparaiso einen Aushang mit dieser „Bekanntmachung“ fand:

„Das Fremdenverkehrsamt genehmigt folgende Preise: einbettig 20 Pesos Mindestpreis, 28 Pesos Höchstpreis; zweibettig 38 Pesos, Mindestpreis, 50 Pesos Höchstpreis, mit Privatbad 10 Pesos mehr. Diese Preise schliessen die Mahlzeiten ein. Für Familien 20 % Rabatt.“

Interessant an dieser Preisfestsetzung ist, dass sie ein doppeltes Gesicht hat. Sie will einerseits den Hotelier vor unaufrichtiger Konkurrenz, andererseits aber den Gast vor Übervorteilung schützen. Die Preisspanne ist hinreichend elastisch, um es dem Hotelbesitzer zu ermöglichen, sich etwaigen günstigen Konjunkturen in einer für den Gast erträglichen Weise anzupassen. Ein Peso hat ungefähr den Wert von 60 Rappen. Es ist interessant, dass der Preis für zweibettige, also sogenannte Doppelzimmer, sich nicht ohne weiteres „verdoppelt“, wie es in unsern Hotels vielfach Sitte ist, sondern dass er etwas unter dem Doppel liegt. Ehepaaren wird das sehr sympathisch sein. „Familien“-Väter werden sich über die Vergünstigung von 20 % freuen.

In Europa geht man zurzeit, gezwungen durch die Weltwirtschaftskrise, vielfach dazu über, die oft recht hohen „Kurtaxen“ abzubauen. Hier und da schafft man sie sogar ganz ab. Richard Katz teilt mit, dass es in den Bädern Chiles überhaupt keine Kurtaxen gibt. In privaten Badeanstalten werde zwar Eintrittsgeld erhoben, aber die Badeplätze und Auskleideräume der Gemeinden seien frei. Am Badestrand von Vina del Mar würden sogar Sonnenschirme und am Strand von Concon Liegestühle unentgeltlich abgegeben. Auf die erstaunte Frage: Warum die Kurverwaltung keine Bezahlung fordere, lautete die ebenso erstaunte Antwort: Wir wollen doch Gäste anlocken! Es liegt schlichte und doch eindringliche Logik in dieser Antwort.

Vom Fleischverbrauch in der Schweiz

Dr. H. F. Dass nach einer von mehreren Jahren veröffentlichten Zusammenstellung der Mailänder Kammer für Handel und Industrie über den Fleischverbrauch in den bedeutendsten Kulturstaaten der Konsum in Argentinien mit 115,4 kg pro Kopf der Bevölkerung im Jahre 1925 am höchsten ist, wird die Kenner der Verhältnisse, welche die Bedeutung des „Puchers“ der Nationalplatte mit gesottemm Rindfleisch, Geflügel, Speck, Würstwaren und Gemüse, auf der täglichen Tafel kennen, nicht wundern. Dies ist auch vom Konsumentenstandpunkt aus verständlich, wenn man in Betracht zieht, dass das Fleisch dort ein ausserordentlich billiger Artikel ist. Fleisch steht jedermann jederzeit zur Genüge zur Verfügung. Dasselbe wird für Australien gelten mit einem Konsum von 103,1 kg pro Kopf und pro Jahr.

Diesen Viehzüchtländern folgen in grossem Abstand Kanada mit 73,1 kg, die Vereinigten Staaten mit 68,9 kg, Grossbritannien mit 59,4 kg, Estland mit 56,8 kg und Dänemark mit 54,4 kg. Diese Gruppe hat, neben einer zum Teil bedeutenden Landwirtschaft (Kanada, Dänemark, Estland), die Lage in der ziemlich kalten nördlichen Zone gemeinsam, die zur Erhaltung des Körpers einen grösseren Fleischbedarf bedingt als die heisse Zone. Es folgt Deutschland mit 47,1 kg im Jahre 1925. Dann kommt eine etwas heterogen zusammengesetzte Gruppe mit Belgien (38,7 kg), Bulgarien (38,1 kg), der Schweiz (37,6 kg), den Niederlanden (33,8 kg) und Spanien (31 kg). Alle diese Berechnungen basieren auf dem Jahre 1925 oder 1926. Den geringsten Verbrauch in Europa in jenen Jahren verzeichnet Italien (18,1 kg), Russland (18,2 kg), Österreich (20,1 kg), Schweden und Ungarn (21,6 kg). Zwischendrin bewegen sich Rumänien mit 23,7 kg, Finnland mit 26 kg, Polen mit 26,3 kg und Norwegen mit 29,4 kg. Der Konsum in Frankreich lässt sich mit allen diesen Zahlen nicht gut vergleichen, da nur die Durchschnittszahlen der Vorkriegsjahre mit 40—50 kg angegeben sind.

Man darf aus diesen Zahlen nicht wohl auf die Qualität der Lebenshaltung in den einzelnen Staaten schliessen, denn seit dem Krieg sind breite Schichten von starker Fleischkost zu vermehrtem Konsum von Eierspeisen, Teigwaren, Gemüse und Früchten übergegangen. Gesundheitliche Rücksichten haben hierbei eine grosse Rolle gespielt, aber auch die preispolitischen Argumente sind nicht vernachlässigt worden. Das mag aus folgender Zusammenstellung der schweizerischen Indexzahlen, die wir den „Wirtschaftlichen und sozialstatistischen Mitteilungen“ vom Mai 1931 entnehmen, herausgelesen werden:

	Jahresdurchschnitt. Indexziffer		
	Juni 1914 = 100		
Fleisch und Fleischwaren	177	144	161
Milchprodukte	170	151	156
Brot- und Getreideprodukte	175	151	145
	188	146	138

Alle diese verschiedenen Faktoren haben ihren Einfluss auch in der Schweiz geltend gemacht

Ausforschung des Aufenthaltes

Zwecks Übermittlung privater Korrespondenzen sucht ein Hotelhaber die derzeitige Adresse der Tänzerin Frau Nina Theilade in Erfahrung zu bringen. Wir bitten um eventuelle zweckdienliche Mitteilungen an die Redaktion der „Hotel-Revue“.

und, wie aus einer Zusammenstellung in den oben erwähnten „Mitteilungen“ hervorgeht, den Fleischkonsum gegenüber der Vorkriegszeit von rund 42 kg im Jahre 1913 auf rund 40 kg im Jahre 1930 heruntergedrückt. Hier ist noch beizufügen, dass in den Zahlen seit 1924 Geflügel, Fische, Wildpret unbegriffen sind, soweit sie von der Fleischschau erfasst werden konnten, während in den vorhergehenden Jahren diese Kategorien fehlen. Nicht unbegriffen in der gesamten Zusammenstellung sind die Ergebnisse Fleischschachtungen, da dieses Fleisch nicht schaupflichtig ist.

Den tiefsten Stand hatte der Fleischkonsum im Jahre 1917 infolge der Einführung von zwei fleischlosen Tagen, mit 25 kg erreicht. Er stieg dann 1918 wieder an, um in den folgenden schweren Krisenjahre bis 1921 wieder auf 25 kg zurückzusinken. Zweifelslos hat auch die Krisis im Fremdenverkehr viel zu diesem Resultat beigetragen. Seither ist der Fleischgenuss pro Kopf der Bevölkerung stetig angestiegen auf 41 kg 1929, um 1930 auf 40 kg zurückzugehen. Wie die eidgenössische Preisbildungskommission in ihrem Bericht hervorhebt, ist die Hochhaltung des Fleischpreises darauf zurückzuführen, dass die Konsumenten die guten und teuren Stücke bevorzugen, während der Erlös aus dem Fleisch von geringerer Qualität (Siedfleisch etc.) und aus dem Fett durchaus ungenügend ist. Es ist eine alte Klage der Metzger, dass die Bevorzugung von importierten Kochfett, Haus- und Ölen, mit dazu beitrage, dass die Fleischpreise nicht sinken können.

Der Anteil der Tiere aus dem Rindviehgeschlecht an der Fleischversorgung der Schweiz erreichte 1930 55,7%. Davon fielen über 2% auf Kühe, 12,5% auf Kälber, 9% auf Rinder und je etwas mehr als 6% auf Ochsen und Stiere. Der Konsum von Schweinefleisch betrug 3,51%, derjenige von Schaffleisch 1,37%, von Ziegenfleisch 0,4%, von Pferdefleisch 1,7%, der Konsum von Geflügel 1,6%, von Fischen 1,4% und von Wildpret 0,3%.

Der Anteil der Fleisch- resp. Vieheinfuhr machte 1913 rund 10% aus. Im Jahre 1930 wurde er mit 14,6% eingestellt, während er z. B. 1924 22,9% erreicht hatte.

Aus der Zusammenstellung lässt sich eine neue Konstruktionsrichtung der schweizerischen Bevölkerung erkennen, die nochmals erwähnt werden soll: Bevorzugt werden Kalb- und Schweine-

Hotelsilber-Reparaturen

Berndorfer Werkstätten, Luzern

Briefpapier so billig!

Teilhaber

in grosses Sporthotel!

Sommer- u. spez. prima Wintergeschäft sucht Teilhaber. Ganz ausserordentlich lohnendes Geschäft in hervorragendster rentabler Lage der Schweiz. Offerten unter Chiffre OF 1902 Lz an Orrell Füssli-Annoucen, Luzern.

FLORENZ

Florence-Washington Bristol Familien-Hotel I. Ranges Am Lung'Arno. Das ganze Jahr geöffnet. H. P. Arquint, Propr., Dir. M. S. H. V.

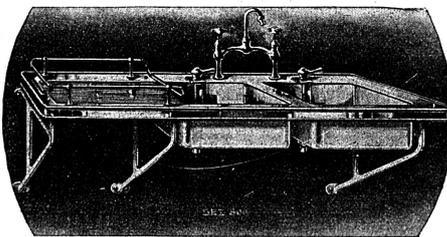
Secrétaire-Caissier

wünscht Jahresstellung im In- oder Auslande. Bewerber ist Schweizer, 27 Jahre alt, spricht und schreibt englisch, französisch, italienisch deutsch. (Beste Refer. vorhanden. Bescheidene Ansprüche). Henry Frisch, Pavillon Royal, Scheveningue (Hollande).

BUCHANAN'S "BLACK & WHITE" WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE FRED. NAVAZZA - GENÈVE

KONKURRENZLOSE SPÜLTISCHE, SPÜLMASCHINEN AUSGÜSSE ETC. (GANZE KÜCHENEINRICHTUNGEN)



AUS ALLEN METALLEN, WIE NICKEL, NICKELIN UND ROSTFREIEM CHROMSTAHL

STÜCKLI & ERB, APPARATEFABRIK KÜSNACHT-Z. - TEL. 324 „SEZ“ FÜHRENDE FIRMA IM FACH „SEZ“

Concierge

Homme sérieux et actif, cherche place dans petit hôtel comme concierge ou autre emploi. Offres sous chiffre PD 2517 à la Revue suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kauft bei den Inserenten der Hotel-Revue

Hotel-Lieferanten!

Im heutigen Konkurrenzkampf ist eine gesunde Geschäfts-Entwicklung ohne Reklame nicht mehr denkbar! Benützt daher ausgiebig die

Hotel-Revue

zu Inserationszwecken, denn die Mitglieder unseres grossen Berufsverbandes bevorzugen in erster Linie solche Firmen, die im offiziellen Organ inserieren.

Wir vermindern Ihre Unkosten,

indem wir Ihren Teppichen und Läufern längere Lebensdauer geben!

Unsere Reparatur-Werkstätte für mechanische- und Orientteppiche besteht seit über 20 Jahren, ist vorbildlich eingerichtet, arbeitet mit minimen Spesen und führt vorteilhaft auch schwierige Reparaturen kunstgerecht aus. Duzende von Hotelreferenzen z. Verfügung.

Verbindliche Kostenvoranschläge.



Schuster

Schuster & Co., St. Gallen-Zürich

Aber... noch besser ist doch der ECHTE HAMBURGER Pragada Jörn SCHINKEN



Garantierter beste Natur-Verpackung. Mehrfach prämiert.

Bezugsquellennachweis durch

General-Vertretung für die Schweiz ÖTTO KELLER, ZÜRICH 6 Bellevuestr. 50 Tel. 44.914

Ein einziger Versuch genügt!

Selbständiger Koch sucht Stelle

auf kommende Wintersaison, mit evtl. früherem Eintritt, in kleinerem Hotel. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre T H 2506 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

fleisch, Schnitzel, Blätzli, Filet, Bratenfleisch, d. h. Stücke, die sich in kurzer Zeit auf einem Gaskochherd oder einem elektrischen Kochherd zubereiten lassen. Die Hausfrau hat nicht mehr die nötige Zeit, um einen grossen Teil des Tages in der Küche zuzubringen. Gas und Strom müssen möglichst häuslicher verwendet werden; man kocht daher nicht gerne Stücke, die eine lange Siededauer brauchen. Eine solche Geschmacksänderung wird sich sicherlich, wenn nicht schon heute, doch in einigen Jahren, in unserem Gastgewerbe auswirken. Es wird für die Hoteliers eine nicht leicht zu entscheidende Frage sein, ob sie ihr entgegenwirken können und wollen.

Die Technik an der Hyspa

E. B.-K. Ohne Hygiene kein Hotelbetrieb und ohne Technik keine vollkommene Hygiene. Diese Zusammenhänge sind klar. Und wenn wir durch die Worte Gas, Bad, Elektrizität, Wasser, Lüftung, Heizung, mechanisierter Küchenbetrieb noch festere Fäden spannen, so wollen wir damit nur auf den Wert hinweisen, den ein Besuch der „Hyspa“ für jeden Hotelier hat. Die „Hyspa“ ist übrigens ausstellungstechnisch vortrefflich gelungen.

Badezimmer.

Das originellste Objekt ist entschieden in der Gruppe „Wohnungswesen“ ausgestellt. Badewanne wie Bidet sind nämlich vollständig schwarz, mit vergoldeten Armaturen. Schwarz ist auch der Waschtisch. Der Spiegel darüber hat die Form eines ungleichseitigen Fünfecks (Sargprofil) und ist schwarz umrandet. Für die Wandverkleidung ist braunelber Marmor gewählt, durch den sich dicke schwarze Linien ziehen. Im Zugang zum Badezimmer ist rechts das ebenfalls schwarze W. C. eingebaut, mit violett-marmorierten Wänden, während sich links die Douche befindet. Diese ist technisch deshalb bemerkenswert, weil das Wasser durch 12 seitlich in verschiedenen Höhen angebrachte Siebverteiler zugeführt wird. Jeder dieser Verteiler ist in der horizontalen Ebene leicht drehbar. Wenn auch zugegeben werden muss, dass Schwarz als Farbenbetonung des Badezimmers wohl nur in relativ seltenen Fällen den persönlichen Geschmack trifft, so rückt gerade diese Tatsache das Objekt auffallend in den Gesichtskreis jedes Besuchers. Das war vielleicht die Absicht.

An Eleganz nicht übertroffen, jedoch dem menschlichen Bedürfnis nach Farbenfreudigkeit besser entsprechend sind die in der Abteilung „Sanitäre Einrichtungen“ ausgestellten Objekte. Wir bemerken hier ein Badezimmer mit in Lila gehaltener Wanne und Waschtisch. Die rote Wandverkleidung ist marmoriert. Die Hähnen sind porzellanüberzogen. Als Bodenbelag wurde Quarzit-Naturstein gewählt. Das Douchenbad weist grün marmorierte Wandverkleidung auf. Speziell ist hier der Ausguss zu beachten, weil er nicht aus einem durchlöchernten Sieb besteht, sondern aus mehreren Reihen konzentrisch angeordneter Röhren und deshalb der Strahl stets die gleiche Form hat, ob wenig oder viel Wasser gegeben wird. Wir haben diese Einrichtung (Globus-Brause) übrigens in der Hoteltechnik vom 22. Mai 1930 näher beschrieben. Wir bemerken

hier auch ein Sitzbad mit fernautomatischem Gasofen (siehe Hoteltechnik vom 21. Mai d. J.), der ebenfalls Heisswasser nach der Küche und einem in einem andern Raum montierten Waschtisch abgibt. Dabei genügt das Drehen des Hähns in der Küche, um die Vollflamme im Badezimmer zu entzünden und heisses Wasser in der Küche ausströmen zu lassen.

Schön wirkt auch das mit gelben Somag-Platten verkleidete Badezimmer. Dessen Wanne ist als Sprudelbad (System Weber) ausgebaut. Der schachbrettartige Bodenbelag ist marmoriert. In einem einfach gehaltenen Badezimmer mit Linoleumbelag wäre namentlich das ohne Ventile und Gummidichtung arbeitende Spülbecken des W. C. zu erwähnen (System Anthonia) Man trifft ferner Badezimmer im Gas- und im Elektrizitätspavillon, im ersten Fall mit Gas—im andern Fall mit Elektroboiler ausgerüstet. Durchwegs empfiehlt es sich, der modernen Beleuchtung volle Aufmerksamkeit zu schenken. Die Badezimmerbeleuchtung durch eine einzige, in der Mitte angebrachte Lampe, hat sich als ungenügend erwiesen. Verworfen wird ebenfalls die oberhalb des Waschtischspiegels angeordnete Lampe. Sehr zweckentsprechend ist dagegen die Spiegelbeleuchtung durch 2 Seitenlampen.

Hier mag auch noch eines Apparates gedacht sein, der in der Abteilung „Industrielle und gewerbliche Ausstellungen“ gezeigt wird. Es ist ein Vibrationsmassageapparat, System Wesag, der durch Schlauch an jedem Wasserhahn angeschlossen werden kann und durch den Druck des Leitungswassers betätigt wird, sich also vorzüglich im Badezimmer eignet. Es sind pro Minute bis 6000 Pulsationen-Schläge möglich.

Elektrizität.

Man begegnet ihr natürlich auf Schritt und Tritt, in konzentrierter Form jedoch im Elektrizitätspavillon, dessen Generalbeleuchtung, wie wir bereits in der Vorbesprechung ausführten, durch indirektes unsichtbares Licht erhalten wird. Die unter der Flagge „Einst und jetzt“ segelnden Beispiele guter und schlechter Beleuchtung sind nicht gerade als originell zu bezeichnen, und für kommende Anlässe wäre ein Abrücken von traditionellen Methoden und ein Zug nach der Originalität hin nur zu empfehlen. Man wird immerhin der Beleuchtung der modernen Küche und der Waschküche sowie der des Badezimmers (die bereits weiter oben gewürdigt wurde) mit Gewinn nähere Beachtung schenken. Das Bestreben, nicht nur den Raum, sondern ebenfalls die Hauptarbeitsstellen zu beleuchten, ist ja allgemein. Über die Nachteile von blendendem Licht, verschmutzten Lampen und ungenügender Beleuchtung wird man übrigens nicht nur im Elektrizitätspavillon aufmerksam gemacht; sondern auch in der Gruppe „Gewerbliche Hygiene“. Hier wird ebenfalls die Arbeitsleistung in Abhängigkeit von der Helligkeit demonstriert. Im Elektrizitätspavillon werden übrigens auch 2 Bretzeleien im Betriebe vorgeführt, sogar mit Kostproben. Das eine hat eigene elektrische Heizung. Das andere hat ausgesprochen glatte Aussenflächen, um wirtschaftlich durch die elektrische Herdplatte erwärmt zu werden. Ein Ganzobjekt, das seine Wirkung vornehmlich der Elektrizität verdankt, ist die 54 Quadratmeter grosse schweizerische Verkehrskarte der S. B. B. Die Bahnhöfen sind mit verschieden-

farbigen leuchtenden Bändern dargestellt, je nachdem es sich um elektrifizierte Strecken, Bundesbahnen oder Privatlinien handelt. Sogar die Alpenbahnen sind eingetragen. Verschiedenfarbige Signallampen bezeichnen den hygienischen Charakter der Ortschaften (alpiner klimatischer Kurort, Wintersportplatz, Badekurort, Strandbad, Golfplatz). Diese Leuchtkarte verdient schon deshalb besonderes Interesse, als die Absicht besteht, damit später im Ausland Verkehrspropaganda zu treiben. Endlich darf noch auf die verschiedenen und teilweise recht originellen Beleuchtungen der Restaurationslokale aufmerksam gemacht werden. Wir treffen ebenfalls eine elektrische Grossküche: die der Küchlwirtschaft. Für das Schmalzbackwerk wird hier eine elektrische Herde vorgesehen. Jeder hat eine gebaute Backpfanne. Die Konstruktion hat sich bereits an der „Saffa“, wo sie in der Einzahl vorhanden war, bestens bewährt.

Verschiedenes.

Raumeshalter müssen wir die Abschnitte über Küchenmaschinen und Gas auf eine spätere Nummer verlegen. Für dieses Mal sei aber doch noch verraten, dass das bei Anlass der letzten Musterreise an dieser Stelle eingehend gewürdigte neue Geschirr, Marke „OWG“ aus Bakelit (Kunstharz) im nahe des Eingangs gelegenen Tea- und Dancing Room in ständiger Benützung steht und ferner in reichhaltiger Sammlung in der Halle der Wohnungseinrichtungen vertreten ist. Wir haben bereits früher gesagt, dass es sich für Kinderdecke und für Picknickkörbe ausgezeichnete, wegen der praktischen Unzerbrechlichkeit. Die elektrische Geschirrwaschmaschine macht einen weitem Schritt in der Popularisierung zu. Man trifft bereits Modelle in der Preisreihe von Frs. 225.— bis 350.—. Wir verweisen auf die verschiedenen Kühlanlagen, die allerdings nach unseren Wahrnehmungen kaum technische Vervollkommnungen zeigen, aber doch nicht allgemein bekannt sein dürften. Wir nennen die Gas-, Rauch-, Wiederbeleungs- und Wasserrettungseinrichtungen, die teils im Feuerwehrpavillon, teils in der Gruppe der gewerblichen Hygiene zu sehen sind.

Farbe und Geschmack einiger Honigsorten

(Dr. r.) Lindenhonig, einer der besten Frühlingshonige, ist wasserhell, hellgelb, grün, grünlichgrau oder grünlichgelb; er hat das Aroma der Lindenblüten, kristallisiert sehr fest und manchmal schneeweiss. Kastanienhonig ist hellweiss bis tiefgrünlich, von angenehmem Geruch und Geschmack, dicklich, kristallisiert sehr fest. Apfelblütenhonig ist hellgelb und aromatisch, Kirschenblütenhonig goldgelb, klar und von angenehmem Geruch, Roskastanienblütenhonig flüssig, durchsichtig, farblos, nur zuweilen gelblich. Kastanienblütenhonig (von den Blüten der Castanea vesca) ist dagegen dunkel, manchmal beinahe schwarzend und kristallisiert in groben Körnern. Weichselblütenhonig ist hellgelb, von leicht bittermandelartigem Geruch und Geschmack, Spargelblütenhonig grünlich und unangenehm.

Esparsethonig ist goldgelb, von zartem Aroma und mildem Geschmack; er kristallisiert sehr fest, wird fast weiss, ist reich an Traubenzucker und schmeckt weniger süss als andere Honigarten. Kleehonig ist rotgelblich und bleibt längere Zeit flüssig. Weissklee honig ist wasserhell oder hellgelb und von gutem Geschmack. Rapshonig hat ein starkes, an die Blüten erinnerndes Aroma, ist meist intensiv gelb, sehr süss, manchmal aber geruchlos und im Geschmack wabenartig, oft auch ölig; er ist von dicker Konsistenz, löst sich nur trübe und schwer in Wasser, kristallisiert sehr fest und ist dann gelblichweiss. Senfhonig, Zwiebelhonig und Fenchelhonig erinnern im Geruch und Geschmack deutlich an den Ursprung. Buchweizenhonig, eine geringere Honigsorte, ist meist dunkelgelb bis dunkelbraun, sehr konsistent, schleimig, häufig etwas trübe, kristallisiert dunkelgelb, hat ein kräftiges Aroma und einen etwas scharfen, zuweilen bitterlichen Geschmack; er vergärt gut und ist daher zur Methfabrikation geeignet. Heideblütenhonig ist rötlich, hat einen kräftigen Geschmack und das stärkste Aroma aller Honigarten; er ist dickflüssig, wie Gelée aussehend, kristallisiert schwer, ballt sich leicht zu kleineren oder grösseren Klumpen zusammen und zeigt unter dem Mikroskop viele prismatische Kristalle mit zugespitzten Flächen. Die Labiatenhonige (von Rosmarin-, Lavendel-, Quendel-, Thymian-, Feldkümmel- und Isobullen) sind hellgelb bis goldgelb; sie haben ein feines aber wenig beständiges Aroma. Eibisch- und Malvenblütenhonige sind weiss und ähneln mitunter dem Lindenblütenhonig. Kornblumenhonig ist dunkel, dem Buchweizenhonig ähnlich, Fichtenblütenhonig dicht und zäh, zu langen Fäden ausziehbar, sehr dunkel, fast schwarz, von angenehmem, an den Ursprung erinnerndem Aroma. Rosenblütenhonig ist blass- bis goldgelb, besitzt das Aroma der Blüten und ist frei von Tannin.

Es ist nun aber wohl sehr selten, dass man die Honige so rein von einer einzigen Blütenart erhält, meist liegt eine Mischung verschiedener Blütenarten vor, wobei allerdings die eine überwiegen kann und es daher gut ist, die Eigenschaft dieser Honige zu kennen. Die mikroskopische Untersuchung lässt dann auch durch die Pollenkörner die Blütenart erkennen, denn jede Blütenart hat anders geformte Pollenkörner, was sie ziemlich leicht unterscheiden lässt. Wer diese obigen, von Tony Hellen*) beschriebenen Honige, wie Lindenblütenhonig, nicht kennt, hält sie anfangs für verfälscht.

*) In Luxemburg, „Bienenzeitung“.

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

NE DITES JAMAIS
Heidsieck SANS DIRE
MONOPOLE
GRAND VIN DE Champagne
AGENCE POUR LA SUISSE:
JEAN HAECKY IMPORT, S.A. BALE

Für die Gäste, s'Allerbeste!
Servieren Sie daher
LEA & PERRINS SAUCE
Generalvertrieb für die Schweiz
GUSTAV GERIG Gross & Blackw. II. agent
Zürich, Kaspar-Escher-Haus

Spezialität: Lebende, küchenfertige

Portions-Forellen
der praktischste, billigste, feinste „Menufisch“,
billiger als Qualitätsfleisch.
Gebt Forellen zum Menu!

Beachten Sie an der HYSPA in Bern
in Ihrem eigenen Interesse in der
Küche der Bierhalle d. Festwirtschaft
**die Prior-Ölfeuerung
im Kochherd!**
Besuch in der Küche gestattet.
Rüeggsegger, Sauter & Cie. A.-G.
Lugano

Hotelier, der sein eigenes Hotel verkauft hat,
sucht Engagement als
Direktor, Gérant od. Küchenchef
auf kommenden Herbst. Offerten unter Chiffre
T. L. 2478 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prompt liefern wir jede gewünschte Grösse und Menge in anerkannter
Qualität u. Bedienung, lebend od. küchenfertig, innert derganzen Schweiz.
Forellenzucht A.-G. Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)
Prachtvolle **Glasbassins** inkl. prima Luftbrause Stück Fr. 160.—

**Beste Gelegenheit
die englische
Sprache
zu erlernen**
Angenehmes Heim in gutem
Stadtviertel Londons. Mässige
Preise. Pensionspreis:
wöchentlich 35.— sh ohne
Unterricht, 45.— sh mit Un-
terricht. (Einzelstunden).
O. Estlin, 29 Lyford Road,
London S. W. 18.

**Englische
Sprachschule**
Bestes Institut in London für Hotel-Angestellte betriebs-
Geschlechter, die das 18. Altersjahr zurückgelegt
haben. Bequem und modern, sowie gut zugänglich.
Einzelzimmer mit warmem und kaltem fliessendem
Wasser, Zentralheizung. Der Unterricht ist Bezüger des
Universitäts-Diploms für Unterricht und hat
langjährige Erfahrung. Tägliche Schulzeit (ausge-
nommen Samstag) 9.30 bis 12.30 u. 2 bis 4 Uhr. Kleine
Klassen von durchschnittlich 6-8 Schülern. Preise
(inkl. volle Pension): £ 33.— für 10wöchigen Kurs.
Bei einem Besuch von weniger als 10 Wochen, pro
Woche £ 3.10.— Bei mehr als 10 Wochen, pro Woche
nur noch £ 3.—.
Hotel-Bezüger: Das Schulzeugnis bietet Garantie, dass
denselben Inhaber die englische Sprache beherrscht.
Mansfield School of English
6, Nicoll Road, London N. W. 10.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel der Zentralschweiz
eine tüchtige, erfahrene
Sekretärin
firm in Kontrolle und sämtl. Bureauarbeiten, sowie
eine energische, umsichtige
Etagegouvernante
Eintritt nach Belieben. Offerten mit Photographie
und Lohnansprüchen von nur bestempfohlenen Be-
sonderheit unter Chiffre BR2531 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Ich komme Wenn Sie
überall hin, um Abschlüsse,
Nachtragungen, Neueinrich-
tungen, Inventuren zu be-
sorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Klotten Nr. 37
Revisoren - Expertisen
Gutsituierte
Hotel-Mobiliar oder technische Einrich-
tungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen
haben, so lassen Sie eine Annonce in der
Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Für Bade-Hotel
sehr lukrative Sache. Neu-
artiges, ärztlich bestens begut-
achtet.
**Elektro-
therapeut.
Verfahren**
samt Apparaten zu verkaufen.
Geht. Offerten unter Chiffre
1839 an Rudolf Mosse A.-G.
Zürich.
Fräulein, Schweizerin, ges. Alters,
überwiegend mit besten Zeug-
nissen, sucht

Chefköchin, 28 Jahre alt, wünscht ihren Beruf aus
gesundheitl. Rücksichten zu verändern und sucht
passendes Engagement als
Aide-Econ.-Gouvern. evtl. Gouvernante
in gutes Hotel ab 1. Sept. Informationen können
eingezogen werden. Ebenso eine jüngere, seriöse
Tochter, deutsch und franz. sprechend, mit guter
Empfehlung, wünscht Engagement für

wir
bitten
unsere mitglieder um ausschliessliche
bevorzugung der sich im offiziellen
organ empfehlenden lieferanten
administration

England
Lernen Sie englisch in 3
Monaten in Margate.
Komfort. Haus. Familien-
anschluss. Ross Lewis
Lehrer £ 9 per Monat. Ref.
Mr. & Mrs. Roberts, Ranson
House, 23, Arthur Road,
Margate.
Konditor
der Lehre entlassen
sucht Stelle
in Hotel oder Restaurant.
Geht. Offerten an Enrico Rossi,
Arzo (Tessin).
Stellen-Gesuch:
**Küchen-
chef**
sucht Wintersaison. Geht. Off.
erhalten. Al. T. Schmid-
Gfeller, Chef de cuis., Hotel
Schweizerhof, Vulpéra.

Lebensstellung
in Sanatorium oder sonstiges
Gnadenheim klein. Betriebes.
Offerten unter Chiffre MT 2529
an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Saal od. Restaurant
auf anfangs Sept. Beide bevorzugten Westschweiz
oder Tessin. Wenn möglich ins gleiche Haus. Geht.
Offerten unter Chiffre M R 2527 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Kuretablissement in Graubünden
sucht zu baldigem Eintritt
Heizer - Mechaniker
mit guten Kenntnissen des Elektrischen, zur Besor-
gung der Niederdruck-Dampfheizung mit Ölfeuerung.
Periodische Revisionen der Lüfts, Küchen- u. Wasche-
maschinen. Instandhaltung d. Lichtsigananlage und
Befähigung zur Vornahme kleinerer Reparaturen
am Licht- und Wasserleitungsnetz. Für solche, wil-
lige und arbeitsfreudige Bewerber angenehme Dauer-
stellung. Offerten mit Bild u. Zeugnis, sowie
Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre G B 2530
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Brighton
Malvern House
dreimonatlicher Kursus
engl. Sprache. Ausländische
Referenzen. Bester Erfolg.
Kursus mit voller Pension
wöchentlich £21.3.—. E. Martig,
33 Regency Square, Brighton.

Wir suchen für unsern tüchtigen
Küchenchef
(Schweizer, 36 Jahre, Abstinenz), passende Stelle als
Alleinkoch, (frei ab September), ebenso Herbst- oder
Winterstelle für unsern gut qualifizierten
Portier
(Schweizer, 26 Jahre, deutsch, franz. und englisch).
Hotel Weisses Kreuz und Post, Ffölen.



Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la S. S. H.

La situation touristique

Comme nos lecteurs l'ont appris vers le milieu de la semaine dernière par les quotidiens, la Reichsbank allemande a consenti à élever la garantie journalière pour le change de marks et a autorisé la Banque nationale suisse à accepter des marks, en billets et pour les besoins des touristes, au cours de 121 fr. 50 pour 100 marks. Nous priions les hôteliers de tenir compte de cette modification dans leurs relations d'affaires avec leurs clients allemands.

* * *

A part l'information ci-dessus, il n'y a rien à signaler depuis notre précédent numéro dans la situation du tourisme germano-suisse.

Tandis que les contingents des visiteurs allemands ont diminué de 70% et davantage comparativement à l'année dernière et que les arrivées nouvelles ont presque complètement cessé, on constate heureusement — et nous avons pu nous en assurer nous-mêmes en gare de Bâle — une augmentation notable dans les arrivées de voyageurs anglais, hollandais et américains. En quittant Bâle, ces visiteurs se répartissent dans nos diverses régions touristiques des Grisons, de la Suisse centrale et de l'Oberland bernois.

Le mouvement touristique interne, c'est-à-dire celui des hôtes suisses, se maintient à la hauteur des années précédentes. Si la crise n'a pas pris dans notre industrie les proportions presque catastrophales que l'on aurait pu redouter après la promulgation de l'ordonnance allemande sur la taxe de sortie, si certaines localités enregistrent même des chiffres satisfaisants de visiteurs, c'est à l'élément suisse que nous devons ce résultat en première ligne. Cette constatation devrait être envisagée et appréciée avec une satisfaction particulière dans tous les milieux de notre hôtellerie.

Malheureusement, l'activité réjouissante du tourisme interne est impuissante à contrebalancer les énormes dommages causés par les événements d'Allemagne. Du moment que nous sommes arrivés déjà au milieu du mois d'août et que nous avons ainsi dépassé le point culminant de la saison, l'abrogation de la taxe allemande de sortie quelques semaines avant le terme fixé ne pourrait plus guère améliorer considérablement les conditions d'affluence de nos visiteurs allemands. L'hôtellerie suisse doit donc se résigner à faire une mauvaise saison et elle devra réfléchir, en automne, aux mesures à prendre pour adoucir, ici et là, des situations dont il ne faut pas se dissimuler la gravité.

Cours d'anglais à Engelberg

Comme nous l'avons signalé dans notre numéro 30 du 23 juillet, un cours de langue anglaise destiné au personnel féminin d'hôtel aura lieu du 12 octobre au 5 décembre 1931 à l'hôtel Victoria à Engelberg. Un bon corps enseignant assurera un programme bien établi et pas trop chargé, visant avant tout à l'étude méthodique et pratique des élé-

ments de la langue anglaise, en tenant compte tout particulièrement des besoins du personnel hôtelier.

Peuvent prendre part au cours les demoiselles de bureau, les filles de salle et de restaurant, les barmaids et les femmes de chambre qui ne connaissent pas l'anglais ou qui n'en possèdent que les premières notions.

La finance à verser pour le cours de huit semaines est de 360 francs, dont 50 francs payables en s'inscrivant et 310 francs payables au début du cours à Engelberg. Cette somme donne droit à la pension (trois repas abondants) et au logement (avec lumière et chauffage), ainsi qu'à une partie du service. Les participantes assureront elles-mêmes le service de chambre et de salle, et le service d'office pour les couverts et la verrerie.

Les inscriptions doivent être adressées par écrit, pour le 10 septembre prochain, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bâle ou à M. Alfred Cattani, Regina Hôtel Titlis à Engelberg.

Pour les fumeurs à l'hôtel

Un salon réservé aux fumeurs est indispensable dans tout hôtel de bonne tenue. L'hôtelier qui n'a pas prévu cette salle spéciale risque de voir ses locaux publics envahis par la tabagie.

Or, la fumée de tabac constitue un attentat monstrueux à la gastronomie, dans une salle à manger close. Les grands maîtres en l'art de manger sont unanimes pour condamner l'habitude de fumer en mangeant.

Escaroff, l'admirable octogénaire, ambassadeur de la cuisine française, affirme que « c'est un non-sens inexcusable qui ne s'accorde guère avec la bonne cuisine ».

Gaston Derys, membre de l'Académie des gastronomes, indique que « rien n'est plus antigastromique que de fumer à table ».

M. de Fouquières s'indigne: « Fumer à table, c'est un snobisme scandaleux. C'est une habitude de mêtèques, de gens de mauvaise éducation ».

Cette mode nous vient d'Amérique, pays où la prohibition dénote bien l'incompétence gastronomique. Du reste, la fumée du tabac oblitère les papilles gustatives. Les experts chargés de la dégustation des vins ne fument pas.

Les hôteliers des stations hydrominérales et climatiques doivent, avant tous les autres, lutter contre cette mode, non seulement contraire à la gastronomie, mais encore contraire à l'hygiène, qui s'implante de plus en plus. Si bien qu'on commence, dans certaines stations, à placer des pancartes dans le hall et dans la salle à manger avec cette inscription: « Par égard pour les curistes, prière de fumer dans le salon réservé à cet usage. »

Le salon-fumoir aura des dimensions proportionnées à l'importance de l'hôtel, avec de grandes fenêtres pour l'aération totale intermittente et un aspirateur-évacuateur fixé au plafond ou près du plafond pour l'absorption permanente de la fumée.

Des sièges confortables assureront la béatitude du fumeur, après le bon repas. Quelques guéridons avec cendriers-extincteurs, à portée de la main, et des journaux illustrés compléteront la joie de vivre, l'euphorie qui s'empare de l'homme en train de bien digérer, le cigare ou la cigarette aux lèvres.

Car il n'est pas défendu de fumer modérément après le repas. Certains médecins, pourtant impitoyables contre le tabac, tolèrent l'usage d'une cigarette après le déjeuner ou le dîner. D'autres l'encouragent même, sous prétexte qu'il favorise la digestion. L'électisme en tout admet la modération en toutes choses...

Certains fumeurs ont la fâcheuse habitude de cracher. Voilà le danger pour les com-

pagnons de fumoir. Outre que l'expectoration est répugnante, elle peut étaler des germes nocifs. S'il est difficile d'imposer aux fumeurs tousses et catarrheux le port continu d'un crachoir de poche, l'hôtelier doit éviter la souillure et l'infection de son salon-fumoir en disposant discrètement quelques crachoirs modernes à irrigation facile et discontinue dans les angles de la pièce. Il fera procéder plusieurs fois par jour à la désinfection de ces récipients au moyen d'eau bouillante et de liquide antiseptique parfumé. Le fumoir lui-même sera nettoyé à fond deux fois par jour, pendant que les habitués prennent leurs repas.

(Le Petit Marseillais) Amphitryon.

A propos des conserves de légumes

Un rédacteur de l'Homme libre a publié dernièrement l'anecdote suivante, qu'il dédiait au journal l'Hôtellerie, de Paris:

« J'étais hier chez un ami établi commerçant dans le centre de la ville; son arrière-boutique donne sur une cour sur laquelle donnent également les cuisines d'un vaste hôtel tout proche. Le chef, un carnet à la main, vérifiait des livraisons qui lui étaient faites: 50 boîtes de petits pois, 50 boîtes de haricots verts, 50 boîtes d'épinards, 50 boîtes d'asperges. Bon, c'est exact, ça va!

— Vous faites vos provisions pour cet hiver? lui dis-je.

Comme le chef se mettait à rigoler, je continuai:

— Vous n'allez tout de même pas servir ces légumes de conserve à vos clients comme des légumes frais, alors que les éventaires des marchands des quatre-saisons débordent de vrais légumes frais, de petits pois, d'asperges, de haricots verts...

— Mais qui les épluchera, vos petits pois? s'écria le chef. Qui les grattera, vos asperges? Qui enlèvera les fils de vos haricots verts? Qui les lavera, vos épinards?

Mon brave chef de cuisine tint à me prouver que je n'y entendais rien, que la main-d'œuvre était hors de prix, qu'il était impossible de servir aux clients des primeurs dont les petits pois n'eussent point été parfaitement calibrés, des haricots verts d'un gabarit dissemblable.

L'Hôtellerie a demandé une réponse à deux «compétences». Voici la première:

« Dans les cuisines de nos grands hôtels parisiens, le chef est obligé d'avoir recours à la conserve en toute saison, pour satisfaire les commandes «à la carte». Il est fréquent, en effet, qu'un client réclame un «petit pois à l'anglaise», alors que le plat du jour est un haricot vert. Pour servir promptement ce client, le chef doit déboucher une boîte de petits pois. Ce légume étant cuit se finit rapidement. S'il fallait avoir recours à un légume frais, donc cru, le client attendrait beaucoup trop longtemps. En dehors des cas semblables à cet exemple et pour la préparation des plats du jour, le chef de cuisine n'a évidemment recours à la conserve que lorsqu'il ne peut pas faire autrement. »

Et voici la seconde réponse, émanant d'un établissement très moyen, où la cuisine est faite par la patronne:

« Il est malheureusement exact que nous sommes obligés de recourir à plusieurs reprises à des achats de conserves, en raison de la difficulté de trouver la main-d'œuvre très coûteuse nécessaire à l'épluchage des légumes frais, travail qui est toujours de longue durée. Mais nous ne recourons à cet expédient que pour les petits pois, les haricots verts de conserve étant bannis de notre maison. En ce qui concerne les asperges, nous n'employons que les pointes en vue des omelettes. Il faut reconnaître que le légume frais est toujours préférable et nous le préférons, encore qu'il existe

d'excellentes conserves, surtout en fait de petits pois. »

Notre confrère l'Hôtellerie conclut en regrettant que la vie chère et des erreurs économiques comme le protectionnisme puissent, par moments, mettre en échec l'art pur devant des contingences d'argent.

Pour faire de la bonne publicité

Comme commerçant, l'hôtelier ne demande qu'à développer ses affaires. Ce développement, c'est en grande partie la publicité qui peut le lui assurer. Beaucoup d'hôteliers le savent si bien qu'ils dépensent de grosses sommes chaque année en publicité. Pour employer ces sommes à bon escient, il faut une grande expérience et beaucoup d'attention, car la publicité hôtelière englobe un champ très vaste et revêt des aspects bien différents.

La meilleure des publicités pour l'hôtel, on l'a mille fois répété, c'est celle que font eux-mêmes les clients satisfaits en recommandant la maison où ils ont séjourné.

La publicité par correspondance, sous forme de rappel aux anciens clients, n'a que rarement pour résultat un développement rapide et certain des affaires.

D'autres formes de publicité sont beaucoup plus actives, notamment la publicité par annonces, par prospectus ou dépliants, par panneaux-réclames ou affiches et par T.S.F. Leur accroissement incessant justifie bien la faveur dont elles bénéficient auprès des usagers.

Une condition générale doit absolument être remplie pour que cette publicité diverse soit efficace: il faut que l'ensemble de ce qui est annoncé soit digne d'être recommandé. La publicité hôtelière a pour but, en effet, d'encourager des clients éventuels à effectuer un essai des commodités offertes. Si cet essai n'est pas favorable, non seulement le client ne reviendra certainement plus, mais il fera auprès de ses amis et connaissances une contre-publicité néfaste et l'on aura dépensé de l'argent pour se faire critiquer. Il faut que l'hôtel réponde à sa publicité pour constituer et maintenir un noyau de clients contents qui le recommanderont autour d'eux. Toute publicité doit être adaptée exactement à la catégorie et au confort réel de la maison, car le voyageur déçu par une publicité trompeuse cause inévitablement à l'établissement un tort considérable.

En ce qui concerne les annonces dans les journaux, l'hôtelier choisit tout d'abord ces derniers selon la clientèle visée. Il pourra se tourner soit vers des publications techniques, médicales par exemple, soit vers des revues spécialement lues dans le monde des touristes, soit encore vers des quotidiens de grande diffusion dans les milieux à atteindre. Avant de commander la publicité, il faut s'informer soigneusement du chiffre du tirage, du caractère et de la vogue du journal auquel on a l'intention de s'adresser.

Le choix des organes de publicité étant fait, il s'agit d'établir le texte de l'annonce, de déterminer l'emplacement où il devra paraître et de fixer les dates de la publication.

On oublie trop souvent à ce sujet le triple principe sur lequel est basée toute publicité efficace: attirer l'attention, éveiller l'intérêt, créer le désir.

Une petite annonce multipliée dans un grand nombre de journaux et dans les emplacements à bon marché attire moins l'attention qu'une annonce d'une certaine ampleur, en place avantageuse, dans un nombre bien plus faible de publications. Il y a bien des manières d'attirer l'attention du lecteur, comme on peut s'en assurer en étudiant un peu les pages d'insertions des journaux où des annonceurs avisés

savent à merveille trouver ce qui « tire l'œil ». Une fois le regard attiré vers l'annonce, le lecteur en parcourt d'abord quelques lignes. Il faut que ces premières lignes du texte soient rédigées assez habilement pour éveiller l'intérêt et remplir ainsi la deuxième condition de la bonne annonce. Si le lecteur n'est pas intéressé par ces premières lignes, il passe plus loin et l'effet est perdu. C'est le reste du texte qui doit faire aboutir au troisième but de l'annonce: créer le désir. Un bref exposé bien conçu, une courte argumentation donnent au futur voyageur ou villégiateur le désir d'un passage ou d'un séjour dans l'hôtel recommandé.

Le prix des annonces, la durée du contrat, toutes ses modalités d'exécution et les réserves sur la possibilité, dans certains cas, de modifier les conditions convenues, tout cela doit être soigneusement fixé d'avance et par écrit. Ces points importants et d'ordre infiniment varié ne peuvent être convenablement réglés que par une personne qualifiée par son expérience et sa documentation. Un jeune hôtelier devrait toujours recourir aux bons conseils d'un spécialiste ou d'un collègue plus âgé qui a fait lui-même une publicité efficace.

Le plan d'ensemble idéal qui doit présider à toute la campagne de publicité est d'ailleurs aussi variable qu'il existe d'hôtels différents et rien ne saurait être aussi néfaste à une publicité hôtelière que de copier simplement ce qui a été fait par la concurrence.

Ce que nous venons d'exposer s'applique également au prospectus ou au dépliant à distribuer à la clientèle possible. C'est là un moyen de publicité assez coûteux, qui par conséquent doit faire l'objet d'une étude préalable très sérieuse si l'on ne veut pas gaspiller de l'argent. Les conseils d'un imprimeur qualifié peuvent être excellents; mais il est de toute nécessité de voir d'abord un grand nombre d'autres prospectus, d'y prendre ce que l'on juge bon, d'éviter de tomber dans les défauts que l'on y constate, bref, de tâcher de faire mieux, tout en adaptant toutes les bonnes idées aux besoins spéciaux de sa propre entreprise.

Il est recommandable en outre de ne pas établir un programme de publicité pour

une année seulement, mais d'établir un plan de plus longue haleine. C'est ainsi que le propriétaire d'un nouvel hôtel important, dans une grande ville de province, en France, consacra uniquement son effort publicitaire de la première année à annoncer sa maison dans les revues et journaux régionaux ou techniques. Il créa ainsi un cercle de sympathisants prêts à indiquer le nom de l'hôtel à toute demande de renseignement. Ces annonces n'étaient pas très nombreuses, mais toutes assez grandes et fort bien présentées. L'année suivante, elles furent continuées, mais moins fréquemment; en revanche, d'autres insertions parurent dans des régions plus éloignées susceptibles d'envoyer des clients à l'hôtel. La troisième année, l'effort fut concentré dans deux grands quotidiens étrangers ayant une diffusion générale en Europe et limité à la période la plus favorable de l'année. Malgré l'économie d'argent, les résultats furent excellents.

Il est vrai que l'hôtelier en question avait été guidé par un professionnel de la publicité. Dans la plupart des cas, l'hôtelier doit se persuader que le problème de la publicité est extrêmement complexe. Pour les annonces dans les revues et journaux, pour l'impression des prospectus et des dépliant, pour la création d'affiches et de panneaux-réclames, l'hôtelier fera bien de s'en rapporter à un spécialiste dont l'expérience, la documentation, les moyens de recherches lui seront de la plus grande utilité. S'il voulait construire, l'hôtelier ferait tout naturellement appel à un architecte, au lieu de s'en tenir à ses propres lumières. Pourquoi aurait-il pour ainsi dire honte de s'en rapporter aussi à un spécialiste en matière de publicité?

(D'après L. G., dans l'Hôtelier, Paris)

Un grand concours nautique à Genève

Les 15 et 16 août, Genève sera le théâtre d'importantes manifestations nautiques organisées par la Société nautique de cette ville, sous les règlements de l'Union internationale du yachting automobile et de la Fédération suisse du yachting automobile. Il s'agit d'un grand meeting inter-

national de canots automobiles et d'outboards. Les amis des lacs et les amateurs de sensations fortes se donneront rendez-vous à cette occasion à Genève pour applaudir les vainqueurs d'un tournoi tout nouveau chez nous.

La magnifique rade de Genève se prête admirablement à des concours pareils; les spectateurs n'auront qu'à se rendre sur les quais sans avoir à sortir de la cité.

De nombreuses inscriptions de coureurs ont été reçues de toutes les parties de la Suisse, de l'Italie, de la France, de l'Angleterre et de l'Espagne.

Les courses auront lieu sur un circuit de 4 km. de tour et les virages auront un diamètre de 300 mètres.

Les épreuves seront au nombre de 18. Elles seront courues par des cruisers, des racers de 6 à 12 litres, de grands racers, des runabouts de trois classes (40, 110 et 225 CV) et des outboards.

Si l'intérêt général se porte sur les cruisers et les racers de grande série, les courses des runabouts n'en seront pas moins attrayantes. Ces bateaux de promenade, très confortables, de construction récente, peuvent atteindre jusqu'à 80 km. à l'heure, vitesse possible également du reste aux petits outboards d'un seul cylindre.

La liste des prix s'élève à 30.000 francs en espèces et comprend en outre de nombreux prix en nature.

La principale compétition sera le Championnat du Léman, épreuve de vitesse et d'endurance ouverte à tous genres d'embarcations, du plus petit outboard aux cruisers de 600 CV. Elle sera courue sur 80 km., c'est-à-dire sur 20 tours de piste, sans ravitaillement.

Parmi les autres prix spéciaux prévus dans le programme, citons la Coupe des Nations, au concurrent de n'importe quelle classe et nation ayant obtenu le plus de points; la Coupe de Genève, pour grands racers, au meilleur tour; la Coupe de la Fédération suisse du yachting automobile, pour racers de 12 litres, au tour le plus rapide; la Coupe de la Société nautique de Genève, pour cruisers, au tour le plus rapide; la Coupe de l'Hélice de la Société nautique de Genève, pour runabouts, au tour le plus rapide; la Coupe du Président, pour outboards, sans limitation, au tour le plus rapide; le Challenge de la Fédération suisse, pour outboard suisse ayant obtenu le maximum de points; le Challenge interclub international, à la Société nautique de Genève, n'importe quelle nation ayant le plus grand nombre d'arrivées dans les délais réglementaires.

Le lundi 17 août auront lieu des tentatives de record du monde sur le mille marin.

Les prix des places de spectateurs varient de fr. 60 à 12 francs, suivant la journée, le confort et l'emplacement.

Tous ceux qui s'intéressent à la navigation de plaisance et de sport, et ils sont nombreux dans l'hôtellerie et dans nos centres d'étrangers, voudront voir les courses de Genève. Les progrès accomplis dans ce domaine renversent toutes les théories de la navigation et permettent des promenades à grande vitesse. On peut arriver aussi vite sur eau de Genève à Montreux qu'en automobile sur la route. Ajoutons que les courses auront lieu par n'importe quel temps.

Mangeons des fruits

C'est le meilleur conseil à donner en ce moment. Mangeons-en avec abondance. Il n'est pas de nourriture plus saine. Nous avons bien tort d'en faire un aliment de luxe, réservé pour le dessert, en quelque sorte une gourmandise.

Leur valeur nutritive n'est pas très élevée, il est vrai. Un régime exclusivement composé de fruits n'est guère alimentaire qu'en raison du sucre qu'il apporte.

Les bananes, toutefois, sont très nourrissantes, mais nous avons le tort dans nos climats de les consommer en état de non-maturité. Leur amidon est alors assez indigeste et elles provoquent des fermentations stomacales et intestinales. Mais on peut les faire cuire lentement sous la cendre, et alors elles fournissent un aliment exquis et facile à digérer.

Si les fruits offrent l'inconvénient de manquer presque totalement d'albumine, élément indispensable à notre équilibre nutritif, leur consommation nous épargne l'apport de substances putrescibles, génératrices d'auto-intoxications. Ils renferment des sucres divers et des sels minéraux précieux. Nous avons dit que ces sucres sont nourrissants. Aujourd'hui on permet aux diabétiques certaines sortes de fruits, les pêches, les poires, les prunes, qui ne contiennent pas de saccharose, le seul sucre qui leur soit interdit. C'est ce qui force d'exclure pour eux le délicieux raisin.

Il existe dans les fruits très peu de sels calcaires. Leurs sels alcalins sont des dépuratifs excellents qui améliorent les fonctions du foie, aident à la dissolution de l'acide urique, combattent la viscosité sanguine et favorisent l'excrétion urinaire. Un régime où les fruits abondent est excellent pour le foie, les reins et la circulation du sang. Il prévient les rhumatismes et la goutte, ainsi que la congestion cérébrale dans le cas d'excès de travail intellectuel. Les fruits ont des vertus laxatives, légères ou puissantes selon le degré de maturité et la quantité consommée. Insuffisamment mûrs et pris en trop grande abondance, ils peuvent provoquer quelques coliques, surtout chez les enfants. Certains fruits riches en tannin, tels que les mûres et les coings, produisent un effet contraire.

La cellulose des fruits joue un rôle très favorable dans le fonctionnement du tube digestif. C'est un fait bien connu que l'usage quotidien de fruits crus, au petit déjeuner du matin, est un des meilleurs préventifs de la constipation, mieux encore que le miel.

Certains fruits renferment des principes utiles qui peuvent en faire de véritables médicaments.

RIVINIUS
H. RIVINIUS & CO ZUERICH
HOTEL PAPIERE



Ihre Tanzfläche reicht nicht aus?

Sie schaffen genügend Raum zum Tanzen, ohne Ihre laufenden Unkosten zu erhöhen, wenn Sie eine Musikübertragungsanlage einrichten, die die Klänge des Orchesters auch in allen Nebenzimmern ertönen lässt. Diese Anlage gibt Ihnen zugleich die Möglichkeit, die Pausen durch Schallplattenkonzerte auszufüllen, die durch sparen Sie dann eine zweite Kapelle, die reiche Ihrer Kollegen haben bereits eine Siemens-Musikübertragungsanlage. Wie sie darüber urteilen, sehen Sie aus den Referenzen, die wir Ihnen zur Verfügung stellen.

SIEMENS ELEKTRIZITÄT SERZEUGNISSE A.G.
Zürich
Abt. Siemens & Halske
Lausanne



Kochherde
GEBR. KREBS
OBERHOFFEN
I. M. HOFSEE

Walliser Aprikosen
franco collis kilo 5 10 15
Extra z. Sterilisar. fr. 7.50 14.50 21.—
In Tafelfrüchte „ 7.— 14.— 20.—
für Konfitüre „ 8.— 16.— 24.—

Verkauf
Vermietung
Hotels
Kurhäusern
Pensionen

sowie Liegenschaften
aller Art besorgf. fach-
männisch und zuver-
lässig, das Liegen-
schaften- und
Verwaltungsbureau
Bruhin

Waisenhausstrasse 12, Zürich 1
(Bahnhofplatz)

Sanitäre Anlagen

Fliessend-Wasser-Installationen
Heisswasserversorgungen



nach den **Labo** Patenten
besitzen

unbestreitbare Vorteile

Verlangen Sie Referenzen und Prospekte!

Jacques Tobler, Luzern

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Insertenten!

Prima KOHLEN & KOKS
liefert (auch frei Haus) zu
trustfreien Preisen
A. HAUSMANN KOHLEN
EN GROS
Dornacherstr. 187 · Basel · Tel. 27025

Gasthof
mit grösserem Saal in einer Seegemeinde am rechten Zürichseeufer, Nähe der Stadt
zu verkaufen.
Für kapitalkräftige, seriöse Wirtsleute prima Existenz. Offerten unter Chiffre Bl. 2513 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension
Bäder von Cheyres
(35 Zimmer) mit Mobilar, Zubehör, Gärten, grosse, schattige Gartenanlagen und Wälder von 26.000 m². Mineralwasser, Prachtiges Panorama. Sehr gute Lage in der Nähe des Neuenburgersees. Sehr vorzuziehende Bedingungen. Würde sich eignen für Pensionat oder Erholungsheim. Sich wenden an das Bureau des unterzeichneten Notars in Sion oder an Herrn Alph. Mallard, Besitzer in Sion (Fbg.)
Aus Auftrag: M. Relehen, Notar.

Hôtel du Pillon
Les Diablerets
à vendre, cause partage. (70 lits). Renseignements: Etude Michaud, notaire, Haldimand 14, Lausanne.

Wegzugshalber verkaufe ich meinen vor 5 Jahren im Tiroler Stil erbauten
Alpengasthof
herrliche, vornehme Lage, mitten im Wald, am See, nahe der bayer. Grenze. Beliebtester Ausflugsort und Badepark des Unterinntals. — Jagd und Fischerei. 1 gef. Gastzimmer, 1 gr. Speisensaal, Küche für Grossbetrieb, 15 besteinigerichte Fremdenzimmer, 3 Dienstboten, Bad, Bfiro, Telefon, elektr. Licht, Quellwasser, Balkon am das ganze Haus, schöne Terrasse mit 300 Sitzpl. Ausserdem freisteh. 1 Eiskeller, 1 Waschküche in bestem Zustand. 50 Min. v. der Schnellzugstation Kufstein, 20 Min. v. d. bayer. Bahnstation Kiefersfelden entfernt. Grosse Erweiterungsmögl. geboten. Ganzjähr. Betrieb. Preis fr. d. Gesamtbest. m. 65,4 n. 8ter und 10ter 1000.—. Geht. Ziffern erhalten an: Hans Hörner, Alpengasthof Heitsee bei Kufstein (Tirol).

Ihre Gäste wünschen

PASSUGGER-Theophil
das natürliche Mineralwasser ohne künstlichen Zusatz

Anerkannt bestes
Schweizer Tafelwasser

Il y a du fer dans les fraises et dans les prunes, dans un état mieux assimilable que celui des préparations de pharmacie; les anémiques peuvent tirer parti de ce fer sans fatiguer leur estomac ni favoriser la constipation.

Les fraises sont précieuses dans la cure de la goutte et des rhumatismes chroniques. On choisira plutôt les fraises des bois, plus parfumées et plus riches en principes actifs que les variétés comestibles plus volumineuses créées par l'industrie de nos maraichers.

Ce que tous les fruits frais possèdent en commun, c'est leur richesse en vitamines, ces ferments mystérieux et invisibles dont nous connaissons l'existence uniquement par les accidents qui se produisent lorsqu'ils viennent à manquer. Les vitamines étant tuées par la chaleur, c'est aux fruits frais qu'il faut les demander. Un régime sans fruits frais et sans légumes verts consommés crus (salades, radis, jus de citron, oranges) ne peut être supporté à la longue sans l'apparition de troubles divers.

Les fruits cuits dans leur jus n'en restent pas moins un mets intéressant, car ils ont conservé leur sucre, leurs sels alcalins et leur cellulose. Mais on n'oubliera pas que les compotes additionnées de sucre sont envahies très rapidement par des fermentations acides. On les consommera donc presque aussitôt préparées. On bien on fera cuire les fruits dans de l'eau et on n'y ajoutera le sucre que dans l'assiette, au moment de les manger. Ainsi on évitera les sensations de brûlure au niveau de l'estomac que provoquent parfois les compotes préparées au sucre dans la matinée et consommées le soir.

Mangeons donc à discrétion cerises, prunes, pêches, abricots (bien mûrs et non acides), groseilles, poires, pommes, etc. Ces deux derniers fruits, dont il existe des variétés pouvant se conserver en hiver, sont particulièrement précieux, ainsi que les oranges, parce qu'ils nous permettent de manger des fruits toute l'année. C'est une excellente pratique de l'hygiène de ne jamais faire un repas sans fruits frais. Comme dessert, il faut les préférer au fromage, lequel est un supplément d'alimentation, rien de plus. Un adulte peut vivre avec une santé excellente en se nourrissant exclusivement de pain, de fromage et de fruits frais.

Mangeons du raisin en abondance à la saison, pourvu que nous ne soyons pas diabétiques. C'est l'un des fruits les plus nourrissants et les plus sains. On fait, en Europe centrale surtout, de véritables cures de raisins, qui ont les plus merveilleux effets en cas de surabondance de sang, de maladie du foie, d'urémie, d'insuffisance rénale et de goutte.

Une seule précaution à recommander, c'est de bien laver les fruits avant de les manger et même avant de les peler au couteau, à table, au moment de les consommer. Tous les fruits sont livrés couverts de souillures diverses, ou figurent des microbes qui peuvent être infectants et provoquer la fièvre typhoïde, les diarrhées estivales, la dysenterie, etc. Les fruits récoltés au ras du sol ou ramassés à terre sont les plus riches en souillures, provenant du fumier et des œufs de parasites intestinaux. Il convient donc de les laver avec soin, à la cuisine, sous le jet du robinet, par exemple dans un panier à salade. Si l'on doute de la nécessité

de cette opération, on n'a qu'à les laver à table, dans son verre, et à voir si l'on est disposé à boire l'eau de ce lavage avec son aspect peu engageant. Les fruits lavés un peu avant d'être servis sont essuyés soigneusement et séchés un moment au soleil. En quelques instants les cellules vivantes du fruit ont régénéré la petite quantité de produits parfumés dont le lavage aura pu dépouiller un instant leur surface.

(D'après le Dr Raoul Blondel)

Informations économiques

Le prix du pain en France a été de nouveau adapté aux cours des blés et farines et a été ramené depuis le 9 août de 2 fr. 40 à 2 fr. 30 le kilogramme.

Pommes de terre. — Une conférence des producteurs, des consommateurs et du commerce a réuni il y a quelques jours à Berne une cinquantaine de représentants. Les prix de la prochaine récolte ont été fixés de 8 à 10 fr. les 100 kg., franco gare départ, suivant qualité. Une augmentation de 2 fr. par 100 kg. sera ajoutée au droit d'entrée actuel. La gratuité de transport sera accordée.

Le chemin de fer Monthey-Champéry-Morgins a réalisé en 1930 un total de recettes d'exploitation de 195.625 fr. 81, contre 196.523 fr. 96 en 1929. Les recettes voyageurs sont en augmentation, mais il y a diminution sur les recettes marchandises. L'excédent des recettes est de 14.394 fr. 18. Les intérêts absorbent 9000 fr. et l'on a opéré un versement de 24.460 fr. 80 au fonds de renouvellement. Le découvert est prélevé sur le fonds de renouvellement et sur la réserve provenant du capital amorti.

Pour les touristes hongrois. — La Banque nationale suisse a conclu avec la Hongrie un accord semblable à celui qui a été conclu avec la Reichsbank d'Allemagne. En conséquence, les hôteliers recevant des ressortissants hongrois en séjour en Suisse peuvent accepter des montants en pengő au cours de 88 fr. pour 100 pengő et transformer ces pengő en argent suisse au siège principal de la Banque nationale suisse à Zurich. Il est à noter qu'il s'agit seulement des montants relativement peu importants dont les touristes ont besoin pendant leurs vacances.

La S. A. de l'Hôtel du Parc à Villars s. Ollon, par l'émission de 580 actions nominatives de 500 fr., a porté son capital social de 60.000 à 350.000 fr., représenté par 700 actions nominatives de 500 fr., intégralement souscrites et libérées du cinquième. Elle a pris acte de la démission de M. Robert Friedrich à Vevey comme administrateur, porté à sept le nombre des membres du conseil d'administration et nommé administrateurs MM. Charles Trivelli, architecte à Lausanne, Charles Blinzig, hôtelier à Lausanne et Paul Genet, notaire à Aigle.

Le chemin de fer de Loèche-les-Bains a réalisé l'année dernière 108.419 fr. 79 de recettes, en recul sur les résultats des deux années précé-

dentes. Il y a cependant un excédent de recettes de 12.179 fr. 62. L'usine électrique de la Dala, avec 300.377 fr. 40 de recettes, a réalisé de son côté un bénéfice de 216.066 fr. 62 par la vente d'énergie électrique. Le compte de profits et pertes de l'entreprise présente un solde actif global de 260.706 fr. 22. Après prélèvement de 148.500 fr. pour les intérêts, plus des versements aux fonds spéciaux et à l'amortissement du matériel, le solde de 10.994 fr. 22 est reporté à nouveau.

Montagnards et petits fruits. — L'un des moyens de venir en aide aux populations de nos régions montagneuses consiste à leur faciliter l'écoulement des petits fruits cueillis dans les forêts, particulièrement abondants cette année. Par exemple, la récolte des myrtilles bat son plein dans le haut Tessin et dans certains endroits on s'est efforcé d'organiser la vente. C'est ce qu'a fait notamment le val Bedretto, près d'Airolo, grâce à l'initiative de l'institutrice Mlle Silvia Parni, qui s'est chargée de centraliser les commandes. Celles-ci sont exécutées au fur et à mesure de leur réception, au prix de 70 à 80 centimes le kilo.

Le marché des porcs est actuellement en très mauvaise situation. Le prix des porcs gras (1 fr. 40 le kilo poids vif) se rapproche de celui d'avant-guerre et il fléchira encore d'ici à l'automne si les éleveurs ne prennent pas certaines mesures. Un recensement effectué en avril dernier a révélé l'existence en Suisse de 600.000 jeunes porcs dont la plupart devront être abattus dans le délai d'un an. Si tous ces animaux étaient engraisés jusqu'au poids de 120 à 150 kg., l'offre de saindoux deviendrait si abondante que la situation pourrait être entièrement compromise. Le Paysan suisse recommande de hâter la vente des porcs gras de 100 kg., car cette opération est plus rentable que la continuation de l'engraissement jusqu'à un poids supérieur. — Nous estimons qu'il faudrait aussi diminuer considérablement le prix de vente au détail pour développer la consommation et faire monter la demande. Il est étonnant, sinon incompréhensible, qu'il y ait en ce moment une marge absolument exagérée entre le prix d'achat du porc poids vif et le prix de vente au détail de la charcuterie. Il y a des bénéfices extraordinaires qu'il faudrait expliquer un peu au consommateur, car le 15% à peine du poids vif du porc représente des déchets invendables.

Un marché au bétail de boucherie a eu lieu le 4 août à Estavayer-le-Lac. On y a amené 112 pièces de bétail, à savoir 18 boeufs, 25 génisses, 38 vaches, 29 taureaux et deux veaux. Les génisses étaient en général dans un bon état d'engraissement, mais beaucoup d'autres sujets n'étaient pas encore bien au point. Les transactions ont été assez difficiles et le 68% seulement du bétail a été vendu. Voici un aperçu des prix payés: boeufs, 1 fr. 60 à 1 fr. 75; génisses, 1 fr. 65 à 1 fr. 75; vaches, 1 fr. 40 à 1 fr. 60; taureaux, 1 fr. 45 à 1 fr. 55. Les agriculteurs qui ont pu vendre se sont déclarés satisfaits des prix obtenus. Les gros acheteurs, ceux que les paysans nomment les « importateurs », brillent malheureusement par leur absence. Ceci n'est pas de nature à favoriser l'ouverture des frontières, puisqu'une bonne partie du bétail n'a

pas trouvé preneur, notamment une douzaine de génisses de premier choix d'un poids moyen. Les journaux agricoles réclament déjà de nouvelles restrictions dans l'importation du bétail de boucherie étranger. Il est vrai qu'il y a recommandé aussi aux éleveurs de mettre plus de soin à l'engraissement de leur bétail de boucherie. C'est probablement dans l'insuffisance de la qualité qu'il faut chercher la raison de l'abstention des gros acheteurs.

Nouvelles diverses

Villars s. Ollon. — Nous apprenons que M. Lendi, jusqu'à présent directeur de l'hôtel Panhans au Semmering près de Vienne, va assumer la direction du Palace Hôtel à Villars.

Propagande pour La Chaux-de-Fonds. — L'Association pour le développement de La Chaux-de-Fonds vient d'éditer en 500.000 exemplaires des enveloppes touristiques en deux teintes. Chaque teinte comprend un choix de six enveloppes, portant chacune deux vues et deux textes. La collection complète comprend donc 12 vues et 12 textes différents. Ces enveloppes sont en vente dans les librairies de la ville.

Hyménée. — Nous apprenons le mariage, célébré dans l'intimité le 25 juillet 1931 en l'église de la Madeleine à Paris, de M. E.-P. Hoteller, membre titulaire et assesseur de l'Alliance internationale de l'hôtellerie pour l'Association hôtelière américaine des Etats-Unis et du Canada, agent européen de l'hôtel Waldorf-Astoria de New-York, avec Mlle Lucie Barty. Nous présentons aux nouveaux époux nos vives félicitations et nos souhaits les plus chaleureux.

Pour la tranquillité publique. — La direction de police de Lausanne rappelle que les personnes faisant usage d'appareils de T. S. F. et de grammophones sont invitées à respecter la tranquillité et le repos auxquels ont droit leurs voisins. Dès 22 heures, la musique ne doit plus déborder des tiers et se faire entendre au dehors. Dès 22 heures également, les conducteurs de véhicules doivent éviter d'utiliser des signaux bruyants. Seule la trompe à son grave est autorisée. — Heureux Lausannois!

Walzenhausen

Bodensee 700 m ü. M. (Ostschweiz)

Badhotel und Kurhaus

Unter pers. Leitung von Jos. Burkard, Tel. Nr. 24
Teleg. Kurhaus Walzenhausen. Alle Zimmer mit
fließ. warm u. kalt. Wasser. Zentralheizung. Licht-
ruf und Staatstelefon. Grosse Terrasse mit prächt-
voller Aussicht auf Bodensee u. Alpen. Auf Wunsch
Diätische Zimmer von Fr. 4.— an. Pension (mind.
5 Tage) von Fr. 10.— an. Eig. Badeanstalt (24 Kab.)
für alle Arten Bäder. Eig. Heilquellen. Autogarage.
Kur- und Baderzt Dr. A. Grünli. Zweiggeschäfte:
Hôtel Du Lac und Restaurant Flora, Luzern; Hôtel
Métropole, Nice; Grand Hôtel Hardold (Frankreich).

M^c CALLUM'S
ESTABLISHED
1807

Perfection

SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: 23.314, GENÈVE

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
IS THE BEST

BADEN

Bad-Hotel Bären Angenehmer Kurort
Drei Quellen und Bäder im Hause. Immer offen.
Familie K. Gugolz-Gyr.

Besuchen Sie die
Englisch Sprach- u. Korresp.-Kurse
der
Union Helvetia School
1, Gerard Place, Shaftesbury Avenue, London W. 1.
Herbstkurs: 14. September bis 12. Dezember 1931.
Schule steht unter der englischen Schulbehörde
und der Unterricht wird von erstklassig, dipl.
englischem Staatslehrer erteilt.
Abgangsexamen mit Diplomerteilung.
Für Prospekt u. weitere Auskünfte wende man
sich direkt an das
Sekretariat der Union Helvetia, London.

PER
EILGUT

EXPRESS

POST

Franko!

Kochfett Kraft
wenns presst!

FABRIKANTEN: STÜSSY & CO. ZÜRICH

AKTIENGESELLSCHAFT



Goldenbohm & Co.

Sanitäre
Installationen

Zürich

Dufourstrasse 47
Telephon 20.860

Verlangen
Sie Referenzen

Fruits et Légumes frais

Fruits secs

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

Trullas & Cie, S. A., Genève
Téléph. Mont-Blanc 63-79 - Adr. télégr.: Trullas-Genève
Succursale à Lausanne
Téléphone 23-378

A vendre

pour cause double emploi

Fourneau

à deux foyers, 4 trous, 8 foyers à rôti, 2 étuves, en très bon état. Pour tous renseignements s'adresser à l'Hôtel Seiler, Gletsch.

Kleineres
Kurhaus
mit gutbesuchtem
Restaurant
St. Galler Oberland

ruhige Lage, Postauto, z. Z. voll besetzt, wird bei kleiner Anzahl, sehr billig verkauft. Auskunft unter St. 236 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Netter, solider Mann, mit schön. Vermögen, wünscht mit nettem, sympathischem Mädelin od. Witwe in

Verbindung

zu treten betriebs Übernahme eines Geschäftes. Vermögen erwünscht. Evtl. Einheirat. Offerten unter Chiffre EIP 231 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges, erfahrenes, junges Ehepaar, sucht auf kommenden Herbst oder Winter

führenden Posten

in mittl. Hotel. Beste Ref. stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre J G 2503 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt
die führende, seit über 25
Jahren bestehende Spezial-
und Vertrauens-Firma

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Echange
Paris

Offrons séjour Paris hiver, pension complète, bonne famille, en échange séjour campagne fin août-septembre. — Hôtel Victoria, Chexbres.

Graubünden

erstklassiger Sommer-Winter-Kurort
modernst eingerichtetes
HOTEL

wunderb. Lage, 40 Fremdenbetten, für tüchtigen Kapitalisten. Existenz. Nütziges Kapital ca. Fr. 60-80.000. Auskunft **Frau Dr. Auserud** Zürich, Apollostrasse 9

Trinkt Schweizer Wein!

Er muß gut und preiswert sein!

Wenden Sie sich vertrauensvoll an den
Verband ostschweizer landwirtschaftl. Genossenschaften
(V. O. L. G.) Winterthur

Lagerkeller 15000 Hekto

In gutgehendes, frauenloses Landgasthaus mit nachweisbar gutem Umsatz wird per sofort tüchtige, erfahrene

Teilhaber in gesucht

Offerten mit Tätigkeitsausweis, Lichtbild und Kapitalangabe sind zu richten unter Chiffre A 36389 Lz an die Pub. lictis, Luzern.

Incendie d'hôtel en France. — Un incendie s'est déclaré le matin du 7 août au système étage d'un luxueux hôtel du Touquet, vaste bâtiment de huit étages inauguré l'an dernier. En moins de 30 minutes, tout l'étage était en flammes et le feu se propagea à la partie supérieure du bâtiment. Il fallut faire appel aux pompiers des localités voisines. Les 160 personnes logeant à l'hôtel purent gagner sans panique le rez-de-chaussée. Elles furent aussitôt réparties entre les divers hôtels de la station. Il ne fallut pas moins de trois heures et demie pour maîtriser l'incendie.

Un concours intéressant pour nos cuisiniers. — L'Union des fabricants suisses de pâtes alimentaires à Glaris organise un concours en vue de réunir des menus pour lunchs et dîners, ainsi que certains plats spéciaux, en utilisant des pâtes alimentaires de provenance suisse. Nombre de cuisiniers et de ménagères ignorent encore les qualités nutritives et le rôle économique des pâtes dans l'alimentation. On ignore également dans beaucoup de ménages la façon de préparer rationnellement et avec goût les pâtes alimentaires. C'est pourquoi le concours en question a pour but de recueillir une collection d'anciennes et de nouvelles recettes de cuisine pour la préparation des pâtes alimentaires permettant, grâce à une utilisation judicieuse de ces produits dans les hôtels et à la table de famille, la consommation des bonnes pâtes de provenance suisse. Une somme de 4.000 francs sera répartie entre les auteurs des meilleures recettes envoyées.

Encore une exposition à Berne. — La grande commission de l'Exposition internationale des arts populaires, qui aura lieu à Berne du 15 mai au 15 octobre 1934, a tenu sa séance constitutive sous la présidence de M. le conseiller fédéral Meyer. Des 171 membres que compte la commission, 120 étaient présents, ainsi qu'un grand nombre de diplomates étrangers. Les autorités fédérales et des cantons, la ville de Berne, les cercles artistiques et scientifiques, les organisations économiques, les entreprises de transports et d'autres milieux intéressés de la Suisse et de l'étranger avaient envoyé des délégués. M. le conseiller fédéral Motta a été nommé premier vice-président et M. F. Joss, conseiller d'Etat bernois, second vice-président. La commission a constitué un comité central de 35 membres, qui se compléteront lui-même ultérieurement. Un comité restreint de cinq à sept membres sera nommé plus tard. Le Conseil fédéral a adressé des invitations aux 53 Etats membres de la Société des nations et à 16 Etats qui n'en font pas partie. Jusqu'à présent, sept Etats ont annoncé leur participation. Celle de nombreux autres pays, sans être encore officielle, est néanmoins certaine. Espérons que cette grande manifestation sera favorable aux intérêts de notre tourisme.

Trafic et Tourisme

Postes alpêtres. — Les autocars postaux alpins ont transporté 26.937 voyageurs du 27 juillet au 2 août 1931, contre 30.317 durant

la semaine correspondante de l'année dernière. Les plus fortes diminutions se sont produites sur la route St-Moritz-Maloja (1371 voyageurs en moins pendant la semaine) et au Grimsel (735). Une seule augmentation de quelque importance a été relevée sur le service Nesselau-Buchs.

Aéroport de Lausanne. — La statistique du mois de juillet de l'aéroport de la Blécherette à Lausanne indique 262 atterrissages réguliers des lignes postales, 307 passagers de ces lignes, 4012 kg. de poste, 393 kg. de fret, 1582 kg. de bagages, 110 passagers de tourisme et 379 vols de sport et d'écolage. De nombreux avions de tourisme venant d'Angleterre, de France, d'Italie, d'Allemagne, etc. ont atterri sur l'aérodrome dans le courant de juillet.

Automobiles étrangères en Suisse. — Durant le mois de juin 1931, les douanes ont enregistré l'entrée provisoire en Suisse de 17.545 véhicules étrangers à moteur, dont 7936 automobiles avec la carte provisoire, 1043 avec le passavant, 8195 avec le triptyque ou le carnet de passage et 371 motocyclettes. On a enregistré en outre l'entrée de 78 canots pliants au bénéfice de la carte provisoire spéciale. — En juin 1930, le nombre des entrées provisoires de véhicules à moteur avait été de 19.416, dont 9399 avec la carte provisoire.

La nouvelle gare centrale de Milan. récemment inaugurée, n'est pas la plus grande de l'Europe, mais certainement celle qui est aménagée de la manière la plus moderne. C'est une gare à rebroussement, construite selon les données les plus récentes. Elle couvre une superficie de 420.000 mètres carrés, sur une largeur de 200 mètres et une longueur de 2 km. et pénètre profondément dans la ville. Les installations comprennent la gare aux voyageurs, la station de formation et les voies de garage. Les travaux avaient commencé déjà en 1906, mais ils avaient été interrompus par la guerre et n'ont été repris qu'en 1925.

Pour les touristes français et belges. — Depuis le 1er août, les ressortissants français et belges qui se rendent en Suisse en qualité de touristes n'ont plus besoin de se munir d'un passeport. La carte officielle d'identité délivrée par les deux pays est reconnue maintenant par les autorités suisses comme titre de légitimation pour entrer en Suisse et y voyager. La durée du séjour des porteurs de la carte d'identité est limitée à trois mois. Cette carte est aussi valable pour les automobilistes belges et français auxquels les bureaux de douane suisses délivrent la carte provisoire les autorisant à circuler huit ou quinze jours en Suisse sans paiement des droits de douane.

Touristes français. — Le correspondant parisien de la *Neuvelle Gazette de Zurich* est d'avis que la décision de reconnaître la carte d'identité comme papier de légitimation pour les touristes français en Suisse est de nature à améliorer la fréquentation des stations climatiques suisses par le public d'outre-Jura, non pas précisément à cause des frais ainsi évités, mais parce que l'obtention des passeports en France nécessite des formalités beaucoup plus compliquées que chez

nous. Le correspondant recommande une propagande intelligente dans la presse française, en relevant les prix modérés et le confort des hôtels et la facilité de s'exprimer en langue française même dans les hôtels de la Suisse allemande.

Sur les chemins de fer italiens. — Depuis le 1er août, les Italiens habitant les grandes villes et les localités industrielles peuvent, les dimanches et fêtes, se rendre à Venise, sur la Riviera ou dans d'autres stations de tourisme à des conditions exceptionnelles de bon marché. Ainsi le billet aller et retour Milan-Venise (536 km.) coûte que 5 fr. or en IIIème classe, avec départ le grand matin et retour le soir à minuit. Cette mesure permet aux familles de ressources modestes de visiter des parties du pays qu'elles ne connaissent pas encore, au bord de la mer, dans l'Apennin et dans les Alpes. En même temps, elle compensera quelque peu les recettes déficitaires des hôtels en cette année de rareté de touristes étrangers.

Trafic automobile Suisse-Italie. — Le nouvel accord sur la circulation automobile entre la Suisse et l'Italie, signé à Rome le 19 décembre 1930, a été ratifié le 31 juillet dernier et il est entré en vigueur à cette date. A partir du 14 août, les automobilistes de chacun des deux pays pourront se rendre dans l'autre pays sans le certificat international pour autos et sans le permis international de conduire. Cependant les conducteurs sont tenus de posséder leurs permis nationaux de circulation et de conduire et les véhicules doivent être munis des plaques réglementaires. L'accord prévoit l'exemption de l'imposition, pour les automobiles circulant temporairement dans l'autre Etat, pendant 90 jours au cours d'une année. Après 90 jours, la taxe est perçue à raison de 1/12 pour chaque mois de séjour temporaire. Une entente est également intervenue au sujet de différentes questions relatives aux entreprises concessionnaires de transports automobiles de voyageurs.

L'importance du tourisme automobile n'est pas partout appréciée chez nous comme elle le mérite. Tout récemment encore, des gens à courte vue se lamentaient dans quelques journaux de l'importance prise en Suisse par le trafic touristique en automobiles et en autocars et réclamaient des mesures de l'autorité pour restreindre cette circulation. Il faut cependant reconnaître que ces automobilistes contribuent pour une large part aux profits des fournisseurs des hôtels et notamment à nos paysans, qu'ils dépensent dans les magasins, qu'ils assurent des recettes aux garages et à leurs mécaniciens, bref qu'ils constituent pour notre économie nationale un élément actif de grande valeur. L'année dernière, 167.000 automobiles et motocyclettes étrangères sont entrées temporairement en Suisse et l'on évalue à un demi-million le nombre des touristes venus de cette manière dans notre pays. La France nous a envoyé près de 90.000 véhicules et l'Allemagne près de 40.000.

Statistique valaisanne. — Le 6ème recensement touristique dans le canton du Valais a été opéré le 31 juillet-1er août. Il a accusé la présence de 9684 hôtes, au lieu de 10.780 à la même date de 1930 et de 12.131 en 1929. On a compté 5861 Suisses (1930: 5827), 1220 Anglais

(1163), 885 Français (846), 509 Allemands (1526), 342 Hollandais (442), 290 Italiens (212), 171 Américains (259), 122 Belges et Luxembourgeois (127), 61 Autrichiens (80) et 223 ressortissants d'autres pays (298). Le pourcentage général d'occupation des chambres a été de 69,35, contre 78,5 à la même date de 1930, 91 en 1929 et 90 en 1928. L'occupation au 1er août était de 68,5 % dans le Haut-Valais (79,4), de 67,9 % dans le Centre (76,1) et de 71,3 % dans le Bas-Valais (79,2). — Les neuf services d'autocars postaux intéressant le Valais ont transporté 5561 voyageurs du 13 au 19 juillet (5430 pendant la semaine correspondante de 1930), 5644 du 20 au 26 juillet (7097) et 6073 du 27 juillet au 2 août (6892). Les trois services les plus importants, ceux du Grimsel, de la Furka et Martigny-Champex accusent de gros reculs, surtout celui du Grimsel.

La loi sur les automobiles, déjà fort maltraitée par le Conseil national, a passé des heures pénibles dans les mains de la commission du Conseil des Etats réunie à St-Moritz. Plusieurs de ses dispositions ont été aggravées pour plaire aux chemins de fer et restreindre davantage encore la liberté de la route. C'est ainsi que la commission a rétabli la limite d'âge minimum de 22 ans pour les conducteurs professionnels de poids lourds, qu'elle a réduit à dix tonnes et demie au lieu de onze le poids total d'un camion, avec compétence au Conseil fédéral d'autoriser exceptionnellement 12 tonnes au lieu de 13 (lutte contre le transport des marchandises par route) et qu'elle a demandé la création d'une assurance spéciale contre les dommages causés par des conducteurs insolubles dans des courses non autorisées. Ainsi les propriétaires d'automobiles volées devraient acquitter une prime supplémentaire pour payer les dégâts occasionnés par leurs voleurs! Nous croyons savoir pourtant que c'est l'Etat qui est chargé de protéger la propriété contre le vol. Ne serait-ce pas à lui par conséquent de payer les dommages résultant d'une police insuffisante ou mal faite? — La loi devenant peu à peu absolument inacceptable, il est fort possible qu'un referendum soit lancé dans les milieux automobilistes, ce qui équivaudrait presque certainement à l'enterrement du projet.

Argenterie d'Hôtel
BERNDORF
MANUFACTURE BERNDORF, LUCERNE

WHITE HORSE
WHISKY
Agents généraux pour la Suisse
LATELTIN S. A. ZURICH

VENTILATIONEN  **VENTILATOR A.-G., STAFA (Zsch.)**
Telephon Nr. 61

für Hotels, Restaurants, Küchen, nach neuesten Grund-
sätzen auf Grund 40jähriger Erfahrung empfiehlt die

ENGLAND
Ecole internationale géogr. 1900
Garantirée par Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. — Prospekt und beste Referenzen durch
A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).

Gesucht für Sporthotel in Graubünden mit über 100 Betten für kommende Winter-Saison erstklassiger

Küchenchef
Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre S A 2514 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kaufmann, 24jährig (Deutscher), gut präz., Franz. und engl. Sprachkenntnisse (höhere Handelslehre), durch Stilllegung in einem bedeutenden Industrie-Konzern stellenlos geworden, wünscht baldmöglichste Stelle, evtl. als

Sekretär-Volontär
ist willig, auch in andern Zweigen mitzubefähigen. Skiläuferprüfung bestanden. Gewandtes Auftreten. Geht. Offerten unter Chiffre E H 2518 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Warum nach England?
Sie lernen Englisch ebensogut und billiger im Kurhaus Oertlimatt, Krattigen ob Thunersee — Nähe Interlaken
Erstklassige, englische Schule
Beginn des nächsten Kurses 28. September bis 5. Dezember 1931 für Damen und Herren. Allgemeiner englischer Sprach- und Schreibunterricht unter der bewährten Leitung von Mr. Thomas Skinner, ehemals Ratherr und Präsident d. Bibliotheken Greenwich-London Mrs. Skinner, Oberlehrerin einer Londoner-Schule Spezialstunden für Hotelfach, f. Anfänger u. Vorkurichte. Refer. v. bisherigen Schülern u. Prospekte durch Rud. Zahler.

Tüchtiger, seriöser
Sekretär-Chef de service
sucht passende Stelle. Sprachenkundig. Bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre Ze 5422 Y an die Publicitas Bern.

Hotelsekretär-Kurse
Beginn: 24. Sept. u. 29. Okt.
Vorkurs: 27. August
Handelsschule Rüdy
Bern, Bollwerk 35
Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht, etc. Stellenvermittlung, Prospekte gratis. Telefon Christ, 10.80.

Direktor
flotte Erscheinung, seit einigen Jahren in einem erstklassigen Sommer-Saison-Hotel als solcher tätig, sucht ansehnliche Posten auf kommenden Winter. 2. Saisonplatz bevorzugt. Wenn erwünscht, 15 bis 20 Mille Einlage. Geht. Offert. unter Chiffre S A 2427 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sie lernen eine
Fremdsprache
in 2monatigem Kurs hier in Baden mit 2-3 Stunden täglich. Gewissenh. Ausbildung. Preisermässigt.
Bei Nichterfolg Geld zurück.
Sprachschule Tamé, Baden 130.
Insertieren bringt Erfolg!

Gesucht tüchtige, selbständige
LINGERE
in Passanten-Hotel, Jahrestelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel de Lausanne, Lausanne.

Englisch in 30 Stunden
„Rapidmethode“ Kein Buch zum Selbstunterricht, sondern Brieflicher Unterricht mit Aufgaben-Korrekturen. Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird jeden Tag wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt Englisch lernen soll, sondern wo und wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittels brieflichen Fernunterrichts in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben gefällig sprechen erlernt. Erfolg garantiert. 1000 Refer. Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungs-schreiben gegen Rückporto. Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern Nr. 80.

SCHWEIZER HOTELFACHSCHULE LUZERN

Ménage d'hôteliers cherche
Direction
en Suisse ou à l'étranger, expérimenté (4 ans Sous-directeur maison de 500 lits). Libre à partir du mois de septembre. Prière faire offres sous chiffre CH 2478 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Restaurant cherche pour sa fille âgée de 17 ans
place de volontaire
dans hôtel ou pension de la Suisse allemande où elle aurait l'occ. d'apprendre la langue et de s'intéresser aux services du bureau. Bonnes manières. Intéressées. Offres à M. Giddey, Restaur., Chêne-Bourg, Genève.

Restaurationschtocher Obersaaltochter
sehr gut präsentierend, deutsch, französisch, englisch sprechend, mit prima Zeugnissen älterer Häuser, sucht ähnliche Stelle auf den Herbst in nur ganz gutem Haus. Jahrestelle bevorzugt. Photo und Brief zur Verfügung. Offerten erst unter Chiffre M A 2525 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prospekt 1931/32 erschießen.
Verlangen Sie ihn
Jetzt
Tel. 270
Jeune Pâtissier, 20 ans, cherche place comme
Cuisinier-Volontaire
pour apprendre la langue française, en Suisse romande. Paul Morf, Hirschen, Kybourg (Zsch.).

Junger Mann, 23jährig, 3 Sprachen sprechend, militärrät
sucht Stelle
als Portier, Kellner etc. Karl Schnyder, Steinertorstrasse 29, Basel.

PAUL HAFEN
Direktor des Kursaal und Kasino Arosa, sucht sich auf 1. Oktober 1931 zu verändern. Jahresstelle, 2 Saisonsgeschäft, oder Pacht. Mitglied des S. H. V.

Mr. R. A. Williams, Gradué de l'Université de Cambridge, Danhurst, FOLKSTONE, Angleterre, résout dans son home un nombre limité de jeunes gens qui désirent apprendre à fond et rapidement
la langue anglaise
Situation idéale. Sports, bains de mer, excursions. Recommandé chaleureusement par des hôteliers suisses. 1 1/2 heure du continent.

Körper- u. Schönheitspflege
Privatist stabilisier karolinischer, sanftener und hygienischer Art, gegen 30 J. für Speise, distill., verschönernd. Casa Dara, Vire 430, Gené.

Junger, tüchtiger Pâtissier, sucht Stelle als
Koch-Volontär
für Wintersaison oder Jahresstelle. Letztere bevorzugt. Offerten an Walter Hofmann, 2. Veldstübli, Romanshorn.

Junger, in all. Teilen des Hotels best gewandter
Oberkellner
sucht Posten in gutem Hotel erster Klasse. Ref. stehen zu Diensten. Geht. Offerten unter Chiffre JB 2530 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Naranjina[®])

ist nicht mit gewöhnlichen Orangeaden oder Frucht-sirups zu vergleichen.

Es ist kein Surrogat, sondern der reine Saft frisch vom Baum gepflückter Orangen. Naranjina[®]) enthält - ausser einem für die Konservierung notwendigen kleinen Prozentsatz Ameisensäure, die den Geschmack nicht beeinflusst - keinerlei Beimengung von Chemikalien, Zucker oder Alkohol.

Naranjina[®])

Reiner **Saft** baumreifer Orangen

ist im Aussehen und Geschmack vollständig wie eine aus frischen Früchten hergestellte Orangeade. Sie schmeckt eher köstlicher, weil ihr ein paar Tropfen der herrlichen aromatischen Schalenessenz beigegeben werden. Jede Flasche Naranjina[®]) hat in einer kleinen Stöpselflasche die notwendigen Mengen dieser prachtvollen Essenz. Wollen Sie einen Versuch machen? Wir senden Ihnen gerne eine kleine Probeflasche.

**) sprich: Naranchina*

Generalvertretung für die Schweiz:

LINDENMANN & Co.
Manessestrasse 78 / ZÜRICH

Telefon 36.710

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“



La plus ancienne maison suisse

Fondée en 1811

PRIMA SEIFEN

SPEZIALSEIFEN, WASCH-, FLECKEN- u. PUTZMITTEL

liefern vorteilhaft

CHEMISCHE U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)



Für Dächer aus Wandverkleidungen und alle Zwecke im Innenbau nur Eternit!

Eternit Reduzement



Wir übernehmen die Ver-trägliche Verrichtung von.

WANZEN MOTTEN

KÄFERN, MÄUSEN etc.

Vor Sie unverbindt Offerte

DESINFECTA A.G.
Waisenhausstrasse 2
ZÜRICH, TEL. 32.330



Besten Modelle
Gen.-Schw. Zürich 1927

„Mocca“-Kaffeemöhlen Mühlen für Café turc Mühlen für Riemenantrieb Kaffermöhlen

Aufschnittschneidemaschinen für Hand- oder Motorantrieb

Fischschneidemaschinen liefert als Spezialität

Otto Benz, Witikon (Zch.)
Telephon No. 20789

F. Ernst, Ing.
Zürich 3, Weststrasse 50-52
Generalvertreter



Aparte Modelle in nur prime Qualität

Hubschmid & Lanz
Murgenthal

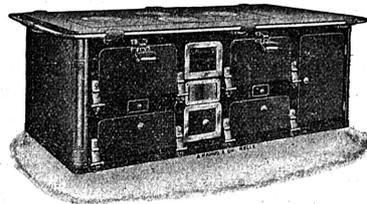
Wegen Umzug billig zu verkaufen

edler Smyrna-teppich
dunkelrot, 5 x 4,80 m. Außerst günstige Gelegenheit für Hotel. Müller, Arch. v. Strasse 2, Bern.

Als günstige Gelegenheit

Kühlschränke mit Maschine

Schweizerfabrikat, verschiedene Grössen, bietet an Walther Schmid, Ing. Egnach.



Cuisines modernes
Chauffage
Buanderie

Références de 1er ordre

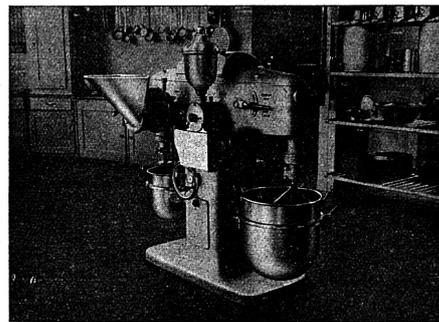
Ateliers de Construction

Armand Pahud & Cie, Rolle

Maison fondée en 1897

Neueste, doppelte und kombinierbare UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

„System Hofmann“



Type U. K. 2 mit rostfreien Kesseln von 50 bzw. 20 Litern Fassung. Type U. K. 1 mit Kesseln von 80, 45 u. 20 Litern, je mit eingebautem Elektromotor, automat. Schmie-rung, mit je 4 Anschlussstellen für die aufsteck- und auswechselbaren Zusatzapparate, wie Fleischhackmaschine, Reib- u. Schneidemaschine, Passiermaschine, Brotschneidemaschine, Kaffemühle, Maschine zum Schneiden von Fleisch, Lebern, Rüteln, etc.

Albert Hofmann, Universal-Maschinen, Zürich
Dufourstrasse 61 — Telephon 42935 — Telegramm-Adresse: Hofmaschin Zürich



C'est le vrai...

c'est le fameux jambon „forme mandoline“ celui qui fait des clients satis-faits: des clients qui re- viennent et qui recom-mandent la maison

Hofer Berne

Dans les bons magasins de comestib. les. Nous donnons sur demande des adresses de fournisseurs.

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Die Seele der Hotellerie ist die Küche!



Moderne Gasherde geben
Höchstleistungen

GAS

rationalisiert die Küche



Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken

Aus Mitgliederkreisen

Neuhausen am Rheinfl. Nach kurzem schwerem Leiden verstarb hier am 5. August im Alter von 53 Jahren Frau Lina Widmer-Bächtold vom Hotel Bellevue, eine weit herum bekannte und geachtete Geschäftsfrau. Der Trauerfamilie unser herzlichstes Beileid!

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein Biel. Wie wir dem Jahresbericht 1930 dieses Vereins entnehmen, zeigte der Fremdenbesuch in Biel und Umgebung im letzten Jahre ein weniger günstiges Bild als 1928 und 1929. Die Frequenzstatistik weist in der Zeit vom 1. Mai bis Ende September für die sieben Kurhotels der Gegend, bei 373 Gastbetten, 1890 abgestiegene Kurgäste mit 17,751 Logiernächten aus. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Kurgäste betrug 9 1/2 Tage, die durchschnittliche Bettenbesetzung 31 1/2%, gegen 38 1/2% in der Saison 1929. Für allgemeine Propaganda wie Inserate in Tagesblättern und Zeitschriften, Führern, Photos, Clichés und Beiträge an Publikationen wurden Fr. 12,700 ausgelegt. Der Bericht orientiert im weitern über die Arbeiten des Vereins auf dem Gebiete des Fahrplanwesens, Erstellung von Spazierwegen, Wegmarkierungen usw.

Auslands-Chronik

Eröffnung des neuen Waldorf-Astoria in New York.

Der Präsident der Hotel Waldorf-Astoria Corporation, Boomer, gibt bekannt, dass ihr neues Hotel an der Park Avenue und 50. Street am 1. Oktober eröffnet wird. Damit ist der ursprüngliche Termin eingehalten. Vom Gebäude ist bereits das Gerüst entfernt worden. Die nächsten Wochen gelten der Innenausstattung. Am 30. Sept. wird ein Bankett im Hotel veranstaltet werden, und am folgenden Morgen wird das erste Frühstück im Hotel serviert. K. K.

Wie Italien den inländischen Touristenverkehr fördert.

Der italienische Verkehrsminister hat angeordnet, dass die Staatsbahnen am Wochenende besondere „Volkszüge“ zu ganz billigen Fahrpreisen zwischen Grossstädten zur Ausführung bringen. Mailand soll wöchentlich etwa 1000 Touristen der unteren Volksklassen und des Kleinbürgertums nach Venedig und nach Savona an die Riviera bringen. Venedig sendet umgekehrt Besucher nach Mailand, ebenso Savona. Neapel fertigt „Volkszüge“ nach Rom und nach Palermo ab usw. Diese „treni popolari“, deren Fahrkarten um etwa 40% gegenüber den in Italien ohnehin nicht hohen Taxen gesenkt sind, erwiesen sich, wie das „Giornale d'Italia“ feststellt, als ein grosser Erfolg. Die 1000 Touristen

die mit Sitzplätzen in den „Volkszügen“ von einer Stadt zur andern fahren sollten, wurden um ein Mehrfaches bei den Anmeldungen überfordert, und Tausende mussten bei den Anmeldungen zurückgewiesen werden, da selbst bei dreifacher Abfertigung der Züge die Reiseulstigen nicht untergebracht werden konnten. K. K.

Hotelbrand. Laut Meldung der Agentur Havas brach am letzten Freitag früh in einem erst letztes Jahr erbauten achtstöckigen Hotel in Le Touquet Feuer aus. Innerhalb einer halben Stunde stand das ganze Stockwerk in Flammen. Das Feuer griff auf das darüber liegende Stockwerk über. Die 160 Hotelgäste konnten ohne Panik das Freie gewinnen, so dass keine Menschenleben zu beklagen sind.

Kleine Chronik

Villars s. Ollon. Wie wir erfahren, übernimmt Herr Lendi, bisheriger Leiter des Hotels Panhaus auf dem Semmering bei Wien, die Direktion des Palace-Hotel in Villars.

Davos-Platz. Das Kurgarten-Hotel (Besitzer: A. Becker-Landry) hat seinen Namen in Kurgarten-Hotel-Carlton erweitert, um die häufigen Verwechslungen mit den Hotels Kurhaus und Kurhotel zu vermeiden. Das Kurgarten-Hotel-Carlton ist im vergangenen Jahr vollkommen renoviert worden und bietet jetzt allen modernen Komfort.

VII. Gewerbliche Studienreise. Die diesjährige gewerbliche Studienreise, die vom Schweizer Gewerbeverband organisiert wird, dauert vom 2. bis 13. Oktober 1931 und führt über das Rheinland nach Hamburg und Berlin mit der Besichtigung industrieller Grossbetriebe. Interessenten können das Detailprogramm beziehen bei Herrn H. Galeazzi, Gewerbesekretär, Bürgerhaus, Bern.

Autotourismus

Automobil-Einreiseverkehr.

Im Monat Mai sind im Einreiseverkehr in die Schweiz 16,969 (Vorjahr 10,209) Motorfahrzeuge registriert worden, darunter 8173 Autos mit provisorischer Eintrittskarte und 7257 mit Triptych oder Grenzpassierschein.

Im Monat Juni belief sich die Zahl der einreisenden Motorfahrzeuge auf 17,545 (Vorjahr 19,416).

Verkehr Schweiz-Italien.

Das neue Abkommen betreffend den Automobilverkehr tritt mit dem 15. August in Kraft. Darnach können alsdann die schweizerischen Automobilisten nach Italien und italienische nach der Schweiz ohne die internationalen Fahr- und Verkehrsabweise fahren. Hingegen sind die nationalen Fahr- und Verkehrsbewilligungen mitzuführen. Der Wagen muss ferner mit dem Nationalitätsschild versehen sein und für die Zollabfertigungen sind die ordentlichen Zolldokumente (Freipass und Triptych oder Grenzpassier-

scheinheit oder italienische Einreisekarte) nötig. Ferner müssen alle Insassen im Besitze eines gültigen Reisepasses (ohne Visum) sein.

Im weitern garantiert das neue Abkommen einen steuerfreien Aufenthalt von 90 Tagen pro Jahr, berechnet vom Tage der ersten Einreise an, die einzelnen Aufenthalte zusammengezählt. Nach Ablauf der 90 Tage wird ein Zwölftel der ordentlichen Jahressteuer für jeden benützten Monat erhoben. Die Steuerbefreiung bezieht sich auch auf schweizerische Lastwagen, welche in den Kantonen Graubünden, Tessin, Wallis, Waadt und Gené domiziliert sind, jedoch nur für den Verkehr in den italienischen Grenzprovinzen und in der Provinz Milano.

Ausstellungswesen

4. Süddeutsche Gastwirts- und Nahrungsmittelmesse.

In der Zeit vom 5. bis 14. September findet in Stuttgart eine Gastwirts- und Nahrungsmittelmesse mit Fachausstellung statt, an der sich die dem Gastgewerbe verwandten Gewerbe mit ihren Erzeugnissen beteiligen werden.

Verkehr

Fürigen-Bahn. (Mitget.) Die Fürigen-Bahn beförderte im Juli dieses Jahres 21,542 Personen, das sind 260 Personen mehr als während der gleichen Zeitdauer des Vorjahres. Es werden immer noch die vor drei Jahren eingeführten, beliebten kombinierten Einheitsbillette à Fr. 5.— ausgiebig gültig an Werktagen; dabei inbegriffen beliebig viele Bahnfahrten, Mittagessen im Hotel und Benützung des Strandbades.

Alpenposten. Die Auswirkungen der deutschen Ausreisegebühr machen sich mehr und mehr auch im Passagierverkehr unserer Alpenposten bemerkbar. In der Woche vom 27. Juli bis 2. August wurden 26,937 Reisende registriert gegenüber 30,317 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Der Verkehrsrückgang betrifft hauptsächlich die Kurse der Hochalpenstrassen; während z. B. die Route Nesselau—Buchs eine grössere Passagierzahl aufzuweisen hat als in der entspr. Woche des letzten Jahres.

Fremdenfrequenz

Wallis. Wie wir dem 5. Bulletin der Walliser Hotelgenossenschaft über den Fremdenbesuch in der II. Saison entnehmen, logierten in der Nacht vom 31. Juli/1. August 9684 Gäste in den Hotels des Kantons. Zum gleichen Termin des Vorjahres betrug die Zahl 10,780, der Frequenzrückgang demnach 10 Prozent. Der Anteil der Schweiz belief sich mit 5801 (1030: 5827) Personen auf über 60 Prozent. Es folgen England mit 1220 (1103), Frankreich mit 885 (846), Deutschland mit 509 (1529), Holland mit 342 (442), Italien mit 290 (212), Amerika mit 171 (259) Gästen usw. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung belief sich im

Oberwallis auf 68.4, im Mittelwallis auf 67.9, im Unterwallis auf 71.9 und im Gesamtkanton auf 69.3 Prozent gegen 78.5 Prozent im Vorjahr. Im Verhältnis zu den Jahren 1928 und 1929 ergibt sich ein Rückschlag der Bettenbesetzung um 25 Prozent.

Vermischtes

Das automatische Frühstück.

Wie als technische Neuheit gemeldet wird, soll seit einiger Zeit ein modernes Hotel in New York seinen Gästen ein Frühstück servieren, das die direkte Bedienung völlig ausschliesst. Ein Klingelzeichen aus dem Zimmer des Gastes meldet in der Küche, dass Nr. Soundso zu frühstücken wünscht, ohne weiter gestört zu werden. Ein Ausschnitt der Türe am Boden verschiebt sich, und die heisse Frühstückskiste schiebt sich herein. In runden Pergamenthüllen enthält sie Kaffee und Milch, einen Würfel Zucker, Konfitüre in viereckigem Wachspapier-Schächtelchen und Brot in der Wicklung. Der Gast verzehrt den Inhalt des Kistchens und wirft das papierene Geschir in den bereitgestellten Abfallkorb. — Schnellig, aber doch etwas trocken!

Literatur

Das neue Schweizerwochen-Jahrbuch. Gerade zur rechten Zeit, um den Bundesfeier-Gedanken im Sinne werktätiger, gegenseitiger Hilfe im Existenzkampf zu vertiefen, erschien am 1. August die Neuauflage des Jahrbuches „Schweizer Art und Arbeit.“ Umfangreicher als bisher, reich illustriert und mit schmucken Kunstbeilagen versehen, bietet das Buch einen interessanten, eindrucksvollen Querschnitt durch schweizerisches Schaffen. Besonders erfreulich an der Neuerscheinung ist die Tatsache, dass gute Schweizer Art in zahlreichen Darstellungen, Erzählungen und Gedichten zur Geltung kommt, und dass in wirtschaftlich erster Zeit dargetan wird, wie jeder einzelne Staatsbürger durch überlegten Einkauf wirksam zu einer Milderung der Krise und zum Gedeihen unserer Volkswohlfahrt beitragen kann.

Bestellungen nehmen die Buchhandlungen sowie das Zentralsekretariat des Schweizerwochenverbandes in Solothurn entgegen.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

ERFOLG

sichert sich der Kaufmann und zufriedene Kunden durch Lyons' Tea. Preise durch:

Arn. G. Beutter, Münsingen.

Siets gleichmässige, milde Salzlung

Der zuverlässig-zarte

Hess-Schinken

in Dosen

MARKE

SANKT PAUL

Vom Feinschmecker und Fachmann auf der ganzen Welt bevorzugt.

J. G. Hess, Hamburg

Beherrscht 3/5 des deutschen Dosen-Schinken-Exportes

General-Vertrieb für die Schweiz:

Gustav Gerig, Zürich

Bekannt vortellhafte Tara



mit leichtem, geräuschlosem Gang, Prima Referenzen.

Gehr. Gysi & Cie.

Eisen-Konstruktionen

Baar-Zug



Le chef a le sourire

quand il peut apprêter petits déjeuners et entremets avec les

Cacaos

et chocolats en poudre Kohler, d'un arôme délicat et d'un bon rendement. Car il sait que ces exquis spécialités de la marque

KOHLER

sont toujours bien accueillies



Odol Mundspügläser

beliebt wegen ihrer zweckmässigen Form, ihrer Billigkeit u. weil sie jede Verwechslung mit Trinkgläsern ausschliessen, sind wieder zum Preise von Fr. — 30 vorrätig. Wir brennen auf Wunsch, bei Mindestabnahme von 60 Stück, in jedes Glas kostenlos Ihren Namen ein.

Odol Compagnie A.-G., Goldach.



Lacroix

POTAGE

TORTUE CLAIR

VÉRITABLE

REAL

TURTLE SOUP

CLEAR

Die Marke des Kenners

Konservenfabrik

Eugen Lacroix & Co. A.-G.

Frankfurt am Main-Niederrad

Zu beziehen durch die schweizer Comestibles-Geschäfte

Insertieren bringt Gewinn!

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Teller-Deckchen
Gabelletts, Messerletts
Crème-Kapseln

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Erstklassige sanitäre

Hotel-Installationen

erstellt

X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

Das **LIDO-BADETUCH** für's Saison-Hotel

Die **LLOYD-QUALITÄT** für's Jahres-Geschäft



w. Geelhaar

Bern

GEGR. 1860

Unfallversicherungen für das Personal und Dritt-Haftpflicht-Versicherungen

sind für jeden Hotelier eine unbedingte Notwendigkeit. Versichern Sie sich bei uns auf Grund des

Sonder-Abkommens,

das der S. H. V. auch mit unserer Gesellschaft vereinbart hat. Unsere Prämien sind vorteilhaft und die Versicherungsbedingungen dem Hotelgewerbe angepasst u. loyal.

Winterthur

Schweizerische Unfall-Versicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Erfolgreiche Werbung durch
FRETZ
DRUCKSACHEN

Verlangen Sie Muster!
GEBR. FRETZ AG ZÜRICH
Buch, Stein, Offset
Kupferdruck

National-Kassen (occas.)

welt unter Preis verkauft mit aller Garantie u. Zahlungserr. Eigene Reparaturwerkstatt mit Rollenschneider!

M. Sing, Zürich
Klosterstrasse 15
Telephon 44.512



Reduzierte Sommer-Preise

auf
Phono-Verstärker-Apparaten und
Radio-Apparaten und
Radio-Phono-Kombinationen

In Anbetracht der gegenwärtigen schwierigen Zeiten und um den Herren Hoteliers beim Ankauf eines erstklassigen Musikapparates von unerreichter Qualität zu helfen, gewähren wir

ausnahmsweise 10% Rabatt bis am
14. September auf allen Preisen

der berühmten Verstärker-Apparate „CREATONAL“ und „SUPER-CREATONAL“, unerreichte Phono-Verstärker

der besten Radio- und Phono-Radio-Apparate auf der ganzen Welt „STROMBERG-CARLSON“

der mit Radio und Phono kombinierten Kunstspiel-Pianos

Wir tauschen zu den besten Bedingungen um. In diesem Falle fällt der Sommer-Rabatt dahin, doch vergüten wir ihn reichlich im Rückkaufs-Preis der einzutauschenden Objekte.

Grosse Zahlungerleichterungen.

Verlangen Sie sofort unverbindliche Offerte

CHARRIERE & Co. BULLE und BASEL

Führendes schweizerisches Spezial-Haus

Ausstattungen für Hotels und Restaurants

Gegründet 1820

Hotel - Porzellan
Engl. Hotel-Fayencen
Glas- und Kristall-Service
Hotel-Silber und -Bestecke
Spezialitäten für Hotels aus
Cromargen - Kupfer - Nickel

Theodor Meyer, Bern
32 Marktgasse 32

Verlangen Sie Offerte und unverbindlichen Vertreter-Besuch



Rohrmoebel

Erste Ausstattungen.
Fabrik seit 1884
Cuenin-Hüni & Cie.
Rohrmoebel-Fabrik Kirchberg (Külbern) Filialen Brugg (Aargau)

Beratung notleidend. Betriebe

Anfragen unter Chiffre VE 2496 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Wir drucken auf unsern Zündholz-Etuis die Ansicht Ihrer Geschäftsgebäude od. die Reklame Ihrer Firma.
Wir liefern Westentaschen-Zünder in jedem Quantum, in einfachster wie elegantester Ausführung.
Verlangt die bemuesterte Preisliste der einzigen schweizerischen trustfreien Zündholzfabrik

„UNION“ Zündholz A.-G., Locarno

Zentral-Heizungen

als Spezialität

JOH. MÜLLER-RÜTI (Zch.)
Chur: Tel. 160 Filiale Zürich: Telephon Hottingen 0324 - Gegründet 1878

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue



Bei Bedarf in SITZMOBELN UND TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc. - Verlangen Sie die erstklassigen u. preiswürdigen Schweizerfabrikate der

A.-G. MOBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

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

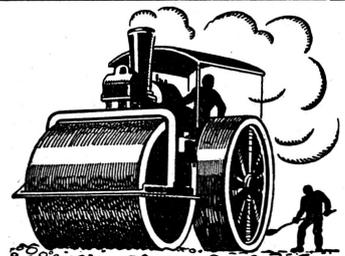
Beachten Sie an der
HYSPA in Bern
die neue
Silberpoliermaschine

TAHARA

Mod. 1931

In den Küchenräumlichkeiten des Ausstellungs-Restaurants der Herren Gebr. Koenig im Betrieb zu besichtigen.

WENGER & Co. A. G. DELÉMONT



SCHWEIZERISCHE STUAG

STRASSENBAU-UNTERNEHMUNG A.-G.

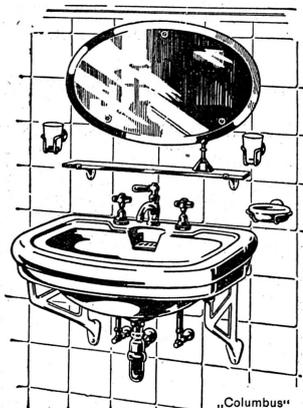
ALPNACH Bahnhofplatz Tel. 7	BERN Laupenstrasse 8 Tel. Bw. 34.33	LUZERN Bundesstrasse 15 Tel. 43.23	SCHWYZ Tel. 1.22
LAUSANNE Rue d'Etraz 20 Tel. 22.208	BASEL Markthalle Tel. Safran 23.90	ZÜRICH Steinwiesstr. 40 Tel. 24.381	OLTEN Römerstrasse 14 Tel. 7.88
FRAUENFELD Sägestrasse Tel. 7.11	LUGANO Corso Pestalozzi 5 Tel. 11.58	CHUR U. Bahnhofstr. 230.231 Tel. 1.47	BIEL Neuengasse 6 Tel. 20.77
NEUCHÂTEL Rue St-Honoré 7 Tel. 9.98	SOLOTHURN Zuchwilstrasse Tel. 8.58	SITTEN Rue du Midi Tel. 4.61	AARAU Graben 8 Tel. 15.33
ST. GALLEN			FREIBURG

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

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