

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **40 (1931)**

Heft 53

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 53
BASEL, 31. Dezember 1931

Nº 53
BASEL, 31 décembre 1931

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, vierteljährlich 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“

Vierzigster Jahrgang
Quarantième 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. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Postabonnemente

Die Schweiz. Postverwaltung teilte den Zeitungen kürzlich mit, dass aus Ersparnisgründen die bisher übliche Form der Postabonnemente in Zukunft nur noch für Blätter möglich sei, welche ohne die persönliche Adresse des Abonnenten zum Versand gelangen. Damit ist jedoch den wöchentlich einmal erscheinenden Blättern nicht gedient, weil erfahrungsgemäss viele Fehlbestellungen vorkommen. Abonnenten, welche nun vom 1. Januar 1932 an die „Schweizer Hotel-Revue“ am Postschalter bestellen, erhalten vom Beamten einen gewöhnlichen grünen Postcheck-Einzahlungsschein zum ausfüllen. Sie haben damit nicht mehr zu tun als mit dem bisherigen Abonnementsbestellschein, geniessen aber den Vorteil, dass der Zuschlag von 30 Cts. für Postabonnementsgebühr wegfällt. Es kann von jedem Zeitpunkt an auf eine beliebige Anzahl Monate abonniert werden. Für die Bestellung und allfällige persönliche Mitteilungen an den Verlag ist die Rückseite des Coupons bestimmt.

Im Verkehr mit dem Ausland bleiben die Postabonnemente in bisheriger Weise bestehen.

Schweizer Hotel-Revue Administration.

Ablösung der Neujahrgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 14. Dez. 1931 eingegangene Beträge. Sommes versées jusqu'au 14 décembre 1931.

Tit. Kurhaus Alvaner-Bad A. G., Alvaner-Bad	Fr. 10.—
Sig. F. Balzari, Grand Hôtel Metropol, Milano	10.—
Sig. F. Balzari, Grand Hôtel Excelsior Bellevue Palace, Sanremo	10.—
Hr. H. Burkard-Spillmann, Hôtel du Lac, Luzern	20.—
Hr. P. Elwert-Eggen, Hotel Central, Zürich	20.—
Hr. P. Elwert-Berli, Dir., Hotel Victoria, Zürich	20.—
Hr. Dr. Walter Gerber, Grand und Kuhl Hotels, Seelisberg	10.—
Hr. H. Golden-Morlock, Hotel Habis Royal, Zürich	20.—
Hr. J. Ch. Goetz, Hotel Royal, Basel	10.—
Hr. E. Goetzinger, Hotel Schweizerhof, Basel	20.—
Hr. Hermann Haefeli, Hotel Schwannen u. Rigi, Luzern	10.—
Hr. M. Hagen, Hôtel du Parc, Locarno	10.—
Hr. Oscar Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern	20.—
Hr. F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen	10.—
Hr. E. Hirschi, Hotel Interlaken, Interlaken	10.—
HH. Kappenberg & Bisinger, Adler Hotel u. Erika-Schweizerhof, Lugano	10.—
Hr. Hermann Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich	20.—
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden	10.—
Hr. Conrad Manz, Carlton Hotel, St. Moritz	10.—
Hr. Hans Maurer, Hôtel du Nord, Interlaken	10.—
Tit. Hôtel Métropole et National, Genève	20.—
Hr. J. Müller, Hotel Diana, Luzern	10.—
Hr. P. Pester, Dir., Kurhaus Val Sinestra	10.—
Hr. Emil Pfenniger, Bahnhofbuffet, Luzern	20.—
Hr. C. A. Reber, Hôtel Reber au Lac, Locarno	20.—
Hr. Dir. H. Schmid, Hotel Baur au Lac, Zürich	20.—
H. H. Gebrüder Sprenger, Hotel Lattmann, Ragaz	20.—
Hr. C. Wagner, Hotel Wagner, Luzern	20.—
HH. G. & J. Werder, Hotel Royal St. George, Interlaken	10.—
Übertrag	Fr. 430.—

Bis zum 21. Dez. 1931 eingegangene Beträge. Sommes versées jusqu'au 21 décembre 1931.

Hr. A. Amstad, Schlosshotel Freienhof, Thun	5.—
Übertrag	Fr. 435.—

Neujahr
1932

Schweizer Hotelier-Verein

Zur Jahreswende entbieten wir den Vereinsmitgliedern, den Sektionsvorständen und Gruppenleitungen

die besten Glückwünsche!

Der Zentralvorstand.

Hr. Ed. Amstad, Hotel Sonne, Beckenried	Fr. 435.—
Mme. V. Armleder, Hôtel Richemond, Genève	20.—
Hr. H. P. Arquin, Hôtel Florence-Washington-Bristol, Florenz	10.—
Tit. Bad und Kurhaus, Lenk i. S.	10.—
Tit. Bellevue-Palace und Bernerhof, Bern	20.—
Hr. A. Benziger, Grand Hôtel Brunnen	20.—
M. B. Bisinger, Hôtel Moderne-Jura-Simplon, Lausanne	10.—
M. A. E. Bohrer, 15, Contamines, Genève	20.—
Hr. Herbert Bossi, Hotel Hecht St. Gallen	10.—
Tit. Fam. E. Botz-Bühler, Hotel Jura, Interlaken	10.—
Sig. Alfredo Bullo, Hotel Victoria, Menaggio (Lago di Como)	15.—
Hr. V. Candrian, Hotel Bernina, Samaden	10.—
Hr. J. Cereda-Camenisch, Hotel Garni Walter, Lugano	10.—
HH. Fritz Danuser & Co., Zürich 6	10.—
M. W. Deig, Hôtel Continental, Montreux	10.—
Hr. Arnold Dettling, Wein-Import und Kirschdestillation, Brunnen	20.—
Hr. W. Doepfner, Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern	20.—
Mmes Duchênes & Ehret, Hôtel de Lausanne, Lausanne	10.—
Hr. Herrmann Dürr, City-Excelsior-Hotel, Zürich	20.—
Hr. F. Eggmann, Dir., Bellevue-Palace & Bernerhof, Bern	10.—
M. Otto Egli, Beau-Rivage Palace, Lausanne-Ouchy	20.—
M. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno	20.—
Hr. G. Frank, Rest. z. „Widder“, Zürich	10.—
M. Albert Franzoni, Hotel Belvédère, Locarno	5.—
Hr. C. Glinz, Hotel Schiff, St. Gallen	10.—
M. A. Gressot, Dir., Hotel St. George, Alger	10.—
M. A. Gressot, Dir., Regina Palace Jungfraublick, Interlaken	10.—
M. Gustave Guhl, Dir., Hotel Excelsior & Bon-Port, Territet	5.—
Hr. H. Gurtner, Hotel du Nord, Luzern	10.—
M. K. Hauser, Parkhotel Mooser, Vevey	10.—
Hr. Jean Hedinger, Dir. der Allg. Wasserschaden- u. Unfallversicherungs-A.-G. in Lyon, Zürich	20.—
Hr. K. Höhn, Hotel Glarnerhof, Glarus	10.—
M. O. Jeanloz, Dir., Hôtel Beau-Séjour, Lausanne	10.—
Hr. A. Kempler, Hotel Villa Federico, Lugano & Hotel Victoria, Schuls	10.—
Hr. E. Kienberger, Dir., Hotel Quellenhof, Ragaz	20.—
Hr. J. Kleiner, Dir., Grand Hotel Tschuggen, Arosa	10.—
Tit. Fam. Kravenbühl, Nerven-Sanatorium „Friedheim“, Zihlschlacht	10.—
M. Ch. Landry, Hôtel Europe, Genève	10.—
M. G. Lang, Dir., Hôtel Richemond, Genève	10.—
Hr. Ed. Leimgruber, Schiller Hotel Garni, Luzern	20.—
Übertrag	Fr. 945.—

Hr. R. E. Lips, Hotel Wilden-Mann, Bern	Fr. 945.—
M. R. Mojonnet, Hôtel Bon Accueil, Montreux	10.—
Hr. M. Munsch, Dir., Grand Hotel du Lac, St. Moritz	10.—
Hr. Adolf Müller, Kurhaus, Passugg	10.—
M. W. Müller-Casutt, Hôtel Beau-Séjour, Château d'Oex	5.—
HH. Neukomm & Gehrig, Carlton-Hotel Tivoli, Luzern	10.—
M. Louis Niess, Hôtel Comte, Vevey-La-Tour	10.—
Tit. Palace Hotel, St. Moritz	20.—
Hr. Emil Rohr, Dir., Grand Hotel, früher Hotel Karersee, Carezza al Lago (Dolomiten)	10.—
Hr. S. Schatz-Hochstrasser, Hotel Stadthof, Basel	10.—
Hr. A. Scheiner, Dir., Hotel Caspar Badrut, St. Moritz	10.—
M. C. Schertenleib, Dir., Clinique Val-Mont, Glion	10.—
Hr. J. Scheuer, Hotel Gotthard-Terminus, Lugano	10.—
Hr. O. Schweizer, Dir., Roseg Grand Hotel, Pontresina	10.—
Hr. Ed. Seiler, Hôtel Métropole, Interlaken	10.—
Hr. Dr. Hermann Seiler, Hotels Seiler, Zermatt	20.—
Hr. A. Suter, Dir., Kurhaus Brenscino, Brissago	10.—
M. Nic. Vital, Hôtel de Jaman, Les Avants	10.—
M. E. Wickenhagen, Hôtel de la Forêt, Bouveret	10.—
Hr. Th. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken	20.—
Hr. Leonhard Wüst, Hotel Hirschen, Sursee	10.—
Hr. J. Wyss, Dir., Hotel Steinbock A.-G., Chur	20.—
Übertrag	Fr. 1200.—

Bis zum 28. Dez. 1931 eingegangene Beträge. Sommes versées jusqu'au 28 décembre 1931.

M.M. J. & R. Baehl, Hôtel Touring-Balance, Genève	Fr. 1200.—
M. M. Bérard, dir., Caux Palace Hôtel, Caux	10.—
Tit. Familie Bieri, Hotel Weisses Kreuz, Interlaken	10.—
Hr. P. Buol, Grand Hôtel & Surselva, Waldhaus-Flims	10.—
Hr. Ch. Burhop, Hotel-Kurhaus, Lenzerheide	10.—
Hr. E. Burkhalter, Sporthotel Wildstrubel, Lenk i. S. und Hotel Victoria-Baumgarten, Thun	10.—
H.H. Gebrüder Cattani, Hotels Cattani, Engelberg	20.—
Hr. M. J. Cavin, Dir., Kurhotel Monte Verità, Ascona	10.—
M. A. X. Curti-Wehrle, Hôtel Beau-Rivage, Montreux	20.—
Tit. Dolder Grand Hôtel, Zürich	10.—
Tit. Elite Hotel Storchen, Basel	10.—
Hr. Ch. Elsener, Dir., Grand Hôtel & Belvédère, Davos-Platz	10.—
Tit. „Eswa“, Einkaufs-Zentrale für schweiz. Wäscherei-Betriebe, Zürich	25.—
Sig. L. Fanciola, Regina Hotel, Locarno	10.—
Hr. H. Galliker-Baur, Hotel St. Gallerhof, Ragaz	10.—
Hr. C. Giger, Hotel Beau-Rivage, Luzern	20.—
Übertrag	Fr. 1405.—

Den verehrlichen Mitgliedern des S.H.V., den geschätzten Lesern, Inserenten und Mitarbeitern unseres Blattes

beste Wünsche zum neuen Jahr!

Direktion und Personal des Zentralbureau u. Hotelbureau
Redaktion u. Administration der Schweizer Hotel-Revue.

Hr. Hs. Gisiger, Hotel Victoria-National, Basel	Fr. 1405.—
Hr. Lorenz Gredig, Hotel Kronenhof, Fontresno, B.	20.—
Hr. H. Grunewald, Dir., Kurhaus Weissbad A.-G., Weissbad	10.—
Tit. Familie K. Gugolz-Gyr, Hotel Bären, Baden	10.—
Tit. Jean Haecy Import A.-G., Basel	50.—
Tit. Familie Hafen, Grand Hôtel Baden	10.—
M. E. Haldi, dir., Hôtel Château-Bellevue, Sierre	10.—
Hr. Ed. Haubensak, Bahnhofbuffet S. B. B., Brüning	10.—
Hr. H. Hürbin, Dir., Grand Hôtel Axenstein	10.—
Sig. J. Huhn, jr., Hotel-Restaurant, San Salvatore	5.—
Sig. C. Janett, Hôtel Victoria au Lac, Lugano-Paradiso	10.—
Hr. G. Kuhn, Hotel-Immobilien, Bahnhofstrasse 56, Zürich	10.—
Adm. Lausanne Palace S. A. M. et Mme Justin Baumgartner, M. Hug et Mme Faesch, Dir. Hôtel des Palmiers, Taverne et Brasserie du Petit-Chêne; A L'Express & Carnotzet, Lausanne	10.—
M. et Mme Justin Baumgartner, Dir., Lausanne-Palace-Beau-Site, Lausanne	10.—
HH. Fr. Leopold Co. A.-G., „Maison Born“, Thun und Zürich, Schützengasse 21	10.—
Hr. Werner Locher, Hotel Union, Luzern	10.—
Hr. Ernst Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich	20.—
Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern	10.—
M. F. Masserey, Hôtel Mont Fleury, Lausanne	10.—
Hr. W. Michel, Gstaad Palace, Gstaad	20.—
HH. Ming & Haubensak, Hotel Elite, Biel	10.—
Hr. U. A. Mislin, Hotel Métropole-Monopole, Basel	20.—
Hr. W. Neunschwander, Hotel Bären, Langenthal	10.—
M. Chs. Nicodet, Avenue du Kursaal, Montreux	10.—
MM. E. Reiber & W. Erasimé, Grand Hotel Righi Vaudois, Glion	10.—
Hr. H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur	10.—
Hr. H. Schenk, Gen.-Direktor, Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken	20.—
Hr. B. Schucan, Dir., Palace Hôtel des Alpes, Mürren	10.—
HH. Schwabenland & Co., A.-G., Zürich	10.—
Mr. C. Herman Senn, Hon. Director of the Universal Cookery & Food Association, London	20.—
M. J. A. Spalek, Hôtel-Pension Le Château, Vevey	5.—
M. H. Stierlin, The British & American Hotel, Lausanne	5.—
Hr. R. Stierlin, Dir., Park-Hotel, Vitznau	10.—
Hr. Eug. Wagner, Dir., Hotel Monopol, Luzern	20.—
Hr. H. Ad. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich	10.—
HH. Ad. Zähringer, Park-Hotel, Lugano	20.—
Übertrag	Fr. 1870.—



Todes-Anzeige

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

Herr
Hans Ludwig Stettler

Besitzer des Hotel Victoria
Gstaad

am 22. Dezember im Alter von 50 Jahren unerwartet rasch gestorben ist. Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

schriften, die an den Direktor des Zentralbureau direkt adressiert waren.

Mit Rücksicht auf die prompte Erledigung aller Posteingänge bitten wir daher unsere Vereinsmitglieder, geschäftliche Korrespondenzen an die Direktion oder einzelne Dienstabteilungen des Zentralbureaus nicht an die persönliche Adresse des Direktors oder von Beamten des Zentralbureaus zu richten.

Zentralbureau S. H. V.

Vereinsnachrichten

Pauschalreisen nach der Schweiz und Reisebureaux

Der Präsident der „Fédération internationale des agences de voyages“ in Paris, Herr Junot, richtete dieser Tage an die Hotels in Sachen Pauschalreisen ein Zirkular, dessen Ausführungen auf einer unrichtigen Interpretation unserer Instruktionen betr. Einbeziehung der Provision der Reisebureaux in die Pauschalpreise der Hotels beruhen. Die Direktion des Zentralbureau sah sich deshalb genötigt, in Beantwortung dieser Démarche sofort ein Rundschreiben an die Reiseagenturen zu erlassen, in welchem die irrtümlichen Behauptungen des Herrn Junot zurückgewiesen und den Reisebureaux, unter Bestätigung ihrer Provisionsansprüche, der wahre Sachverhalt zur Kenntnis gebracht wurde.

gegen eine Entwicklung, die selbst unsere Schweiz in handelspolitischer Notwehr auf diesen Weg gezwungen hat. — Wahrlich, diese Jahreswende bietet wenig helle Ausblicke in die Zukunft! Und doch hat vielleicht gerade unser Volk allen Grund, sich nicht schwärzestem Pessimismus hinzugeben, ist unsere Lage doch noch reichlich besser als die anderer Länder, die in den letzten zwanzig Jahren weit schwerere materielle Erschütterungen und Krisen über sich ergehen lassen mussten.

Wenn man die tristen Zustände und heillosen Verhältnisse in der Weltwirtschaft unvoreingenommen betrachtet, so stösst man vor allem auf die Feststellung des mangelnden Vertrauens der grossen Nationen, der führenden Kulturvölker, in sich selbst und in ihre Nachbarn. Diese Vertrauenskrise äussert sich weniger auf politischem als auf wirtschaftlichem Gebiet. Darum allenthalben die schädlichen Schutzzollmauern, das Abriegeln der Grenzen gegen die fremde Einfuhr. Die einstige Freizügigkeit, die fast schrankenlose Bewegungsfreiheit in den internationalen Verkehrs- und Handelsbeziehungen, die im letzten Jahrhundert England zum ersten Handelsvolk der Erde emporsteigen liessen und die wirtschaftliche Blüte Europas begründeten, sind der Welt verloren gegangen und statt ihrer sucht man sich gegenseitig im unerbittlichen Konkurrenzkampf das Leben möglichst sauer zu machen. Uebrigens der einst richtunggebenden Freihandelsdevisse des „do ut des“, wonach die Prosperität des einen Landes vom Wohlergehen der Nachbarstaaten zum Grosseil abhängt.

Doch lassen wir es mit diesen wirtschaftsphilosophischen Gedankengängen bewenden, obschon gerade vom Standpunkte des Reiseverkehrs und der Hotellerie — die sich allzeit als vornehmste Träger und Befürworter der internationalen Ideen, der Verkehrsfreiheit und des Völkerfriedens erwiesen — noch vieles zu sagen wäre über altbewährte Grundsätze der Wirtschaft und des freien Weltverkehrs, Grundsätze, die einst selbst in den Ministerien der heute sich selbstgenügenden Grossstaaten warme Anhänger und bereitwillige Förderer fanden. Denn unser Wirtschaftszweig mit allen andern am Fremdenverkehr interessierten Kreisen sind die zumeist Leidtragenden an den heillosen Zuständen in der Weltwirtschaft und es ist nicht von ungefähr, wenn heute gerade die Hotellerie aller Länder den verschwundenen goldenen Zeiten der uneingeschränkten Bewegungsfreiheit im internationalen Verkehr nachtrauert.

Andere Zeiten — andere Verhältnisse! Stärker und deutlicher als in Zeitläufen guten Geschäftsganges prägt sich uns heute das Gefühl ein, welche Bedeutung der stetigen Anpassung und dem solidarischen Zusammenwirken der wirtschaftlichen Kräfte unseres ganzen Volkes zukommt. Deswegen wird die Überzeugung von der Verbundenheit aller Schichten der Bevölkerung und ihrer gegenseitigen Abhängigkeit mehr und mehr Gemeingut, als Folge der heutigen Entwicklung. Der wirtschaftliche Gesundungsprozess wird voraussichtlich noch manche Erschütterung, manchen Rückschlag bringen; allein, wir sollen deshalb nicht verzweifeln, nicht in Verzichtstimmung und Schwarzseherei verfallen, son-

dern neuen Lebensmut fassen, denn schliesslich wird doch der Durchhaltewillen unseres Volkes obzugen und auch zu geschäftlich bessern Zeiten hinüberleiten.

Diese Hoffnung sei uns allen Leitstern an der bevorstehenden Jahreswende. Daneben geben wir aber auch dem zuversichtlichen Vertrauen Ausdruck, der Gedanke der Völkerverständigung, des wirtschaftlichen Ausgleichs von Land zu Land möge wieder Einkehr halten in der Welt, immer festere und tiefere Wurzeln fassen, sowie den allseitig ersehnten wirklichen Frieden herbeiführen, in dessen Schutz auch der internationale Reiseverkehr zu neuem Blühen aufstehen kann.

Skitechnik und Schweizer Lehrmethode

Von Othmar Gurtner, Zürich

Die Aufmerksamkeit, mit der an dieser Stelle den Fragen der Ski-Lehrmethodik seit letztem Frühjahr grosser Wert beigemessen wird, berechtigt zu der Erwartung, dass die Hotellerie mit Befriedigung davon Kenntnis nehmen wird, dass der neue Zentralvorstand des Schweizerischen Skiverbandes mit Geschick in den gegenwärtigen chaotischen Zustand eingegriffen hat. Unter dem Vorsitz des Chefs für Kurse und Unterricht, Ch. Jost, tagte am 5./6. Dezember in Davos ein Kongress von Spezialisten, um der schwierigen Aufgabe der Vereinheitlichung von Skitechnik und Lehrmethode für die ganze Schweiz näher zu treten. Ausserst wertvolle Vorarbeit hat der Präsident der Technischen Kommission des S. S. V., F. Schuler, geleistet, indem er zusammen mit A. Hochholdinger und H. Kasper eine sachliche Darstellung der Skitechnik nach den Gesetzen der Mechanik vorbereitete. Zur Prüfung dieser Grundlage wurden folgende Skitechniker herangezogen: H. Leuter, als Verfasser der „Skischule des S. S. V.“; J. Dahinden, als Vertreter der „Skischule Dahinden“; O. Gurtner, als Vertreter der „Alpinen Fahrt“; H. Hermann, als Vertreter der „Arbergerschule“; Oberst Luchsinger, als Vertreter des militärischen Skiunterrichtes. Um die ganze Bewegung auf breitere Basis zu stellen, wurden überdies E. Kern, als Vertreter des Schweizer Alpen-Club, J. Ammann, als Vertreter des Eidgenössischen Turnvereins, und Ch. Bühler, als Vertreter des Schweizerischen Turnlehrer-Vereins, zugezogen.

Um zu brauchbaren Resultaten zu kommen, muss zuerst einmal die Technik des Skifahrens abgeklärt werden. Dabei hat sich gezeigt, dass mit Ausnahme der einseitigen und unvollständigen „Arbergerschule“ und der teilweise rhythmischen Sonderbestrebungen huldigenden „Dahindenschule“ sämtliche vertretenen Sonderrichtungen unmissverständlich auf der mechanischen Basis stehen. Die Arbeit dieser Prüfung ist noch nicht abgeschlossen, da das theoretische und praktische Sichten aller Bewegungsvorgänge ausserordentlich zeitraubend ist. Der Kongress wird im März ein zweitesmal zusammentreten, um seine Arbeit weiter zu fördern, wobei damit gerechnet wird, dass im Laufe des Winters den einzelnen Teilnehmern Gelegenheit geboten ist, die bisher geleistete Arbeit praktisch zu erproben.

Einheitliche Lehrmethode

Sobald die Skitechnik geklärt sein wird, kann an die Ausarbeitung einer für das ganze Gebiet der Schweiz verbindlichen Lehrmethode herangetreten werden. Dabei wird es sich vor allem darum handeln, diejenigen Grundlagen zu schaffen, welche

erforderlich sind, um die Ausbildung und Prüfung der Skilehrer und Kursleiter einheitlich zu gestalten und ihnen in Gestalt der bereinigten Skitechnik das erstrebenswerte Ausbildungsziel zu setzen. Es steht schon heute fest, dass hinsichtlich der Technik alle Differenzen behoben werden können, so dass damit gerechnet werden darf, dass eine vollwertige, in ihrer Sachlichkeit von keinem ausländischen System zu überbietende Technik als Grundlage für die Lehrmethode zur Verfügung stehen wird. Dabei ist festzuhalten, dass es nur eine optimale Technik gibt. Sie wird charakterisiert durch die Statik der Stellung und durch die Dynamik der Bewegungsvorgänge. Als wichtiger Grundsatz ist festgestellt worden, dass das Kind zur intuitiven Erfassung ganzer Bewegungsabläufe befähigt ist und dadurch nachahmend gewissermassen spielend die Technik erlernen kann, während die Bewegungsausführung beim Erwachsenen ausschliesslich durch die Gehirnbahnen geht, weshalb er einer analysierend zerlegenden und synthetisierend aufbauenden Lehrmethode bedarf.

Die Bedeutung einer einheitlichen Lehrmethode aller schweizerischen Wintersportgebiete liegt auf der Hand. Es kann erwartet werden, dass angesichts der Gründlichkeit, mit der die Aufgabe angepackt worden ist, eine skitechnisch erstklassige Methode herausgebracht werden wird. Wenn einmal überall in unserem Lande nach dieser vereinheitlichten und in der mechanischen Gesetzmässigkeit verankerten Lehrmethode unterrichtet werden wird, erwächst dadurch unserer Hotellerie eine unerhört wirkungsvolle Propaganda. Denn die schweizerische Lehrmethode wird dank ihrer Universalität nicht mehr durch ausländische Methoden überschattet werden können. Die Erwartungen sind hochgeschraubt und es darf der Hoffnung Ausdruck gegeben werden, dass es dem Schweizerischen Skiverband gelingen wird, diese schwierige und zeitraubende Aufgabe zu lösen.

Das Fortschreiten der Arbeit wird dadurch sehr gehemmt, dass die Mittel fehlen, um den Skikongress während etwa einer Woche in geeignetem Gelände unterbringen zu können. Die gleichzeitige Arbeit im Theoriesaal und im Schnee ist unerlässlich, wenn Fehler von vornherein ausgeglichen werden sollen. Es bestünde hier eine willkommene Gelegenheit für die interessierten Kreise der Hotellerie, durch Unterstützung des Skikongresses in Gestalt von Übernahme der Unterbringung während etwa einer Woche eine Beschleunigung der so überaus wichtigen Vereinheitlichungsarbeit herbeizuführen. Der Kongress zählt mit Protokollführer und Stenograph insgesamt zwölf Mann.

Zur Eröffnung des neuen Restaurationslokales des Hotels Habis-Royal, Zürich

E. B. Eigentlich war es eine Wiedereröffnung. Das bisherige Restaurant entsprach in Ausstattung und betriebstechnischer Organisation nicht mehr den neuzeitlichen Anforderungen. Also wurde es geschlossen und vollständig umgestaltet. In seinem neuen Gewand, für dessen Werden die veränderten Verhältnisse am Bahnhof Zürich mitbestimmend waren — das Restaurant befindet sich in nächster Nähe des neuen Hauptausganges — präsentierte es sich erstmals einem ausserlesenen Kreis von Gästen, die Herr Golden-Morlock für den 21. Dezember zur Eröffnungsfeier einge-

laden hatte. Wir bemerkten Vertreter der Behörden, der Architekturfirma (Sibold & Sutter). Wir sahen Lieferanten, Journalisten, den Bahnhofsinspektor, den Stadtzunftmeister.

Gegen Ende des opulenten Dinners ergriff Herr Golden das Wort, um einen Überblick über die Geschichte seines Hauses zu geben, das Ende der Siebzigerjahre erstellt wurde. Seinen Namen erhielt es z. T. von Herrn Habisreutinger (Besitzer von 1881 bis 1889) und z. T. von der Royal A.-G. (Eigentümerin von 1904—1908). Im Jahre 1911 gelangte es durch Pacht an Herrn Golden. Seine begründeten Bedenken gegen die Übernahme des bisher von einer Hand in die andere gegliederten und wenig zeitgemäss ausgestatteten Hauses wusste seine Schwiegermutter mit dem Hinweis auf die

Zur gefl. Notiznahme!

Zufolge einer mehrtägigen Abwesenheit unserer Direktion im Ausland ergaben sich kürzlich unliebsame Verzögerungen in der Beantwortung verschiedener Zu-

Gedanken zur Jahreswende

Ein Jahr des Missvergnügens geht heute zu Ende. Nur wenige werden ihm eine Träne nachweinen, aber gar viele dürften sich seiner noch in Dezennien mit beklemmenden Gefühlen erinnern, wird es doch in die Geschichte eingehen als eines der unheilvollsten Jahre der gesamten Weltwirtschaft.

Die heute alle Länder und Bevölkerungsschichten in Mitteleuropa ziehende Krise begann im Jahre 1929 mit den bekannten Börsenkrachs in Amerika als Rückschlag einer künstlich forcierten Hochkonjunktur und übersetzten Produktion, welche mit der mangelnden Kaufkraft der meisten Länder in schwerster Disharmonie stand. Heute liegen als Kehrseite der Medaille die Grosshandelspreise vielfach unter den Gestehungskosten, während andererseits die Lebenshaltungskosten in verschiedenen Ländern, namentlich auch in der Schweiz, nach wie vor auf unverantwortlicher Höhe stehen. Zur Stagnation im Welthandel gesellt sich die Zahlungskrise grosser Völker, die fast totale Untätigkeit der Börsen, der nahezu vollendete wirtschaftliche und finanzielle Zusammenbruch des wichtigsten Schuldnerstaates der Welt, die gefährliche Zuspitzung der Lage in England mit dem Verlassen der Goldwährung, das steigende Misstrauen und Sichabschliessen von Volk zu Volk, sowie der dadurch verschärfte Nationalismus mit der Auftüftung gewaltiger Hochschutzzölle.

Dieser Entwicklung vermochte sich selbstverständlich auch unser kleines Land nicht zu entziehen, vielmehr hat die Wirtschaftskrise in den letzten Monaten nun auch die Schweiz mit einer Wucht erfasst, welche in Verbindung mit dem Sturz der britischen Währung und der Devisenbewirtschaftung verschiedener Nachbarländer insbesondere unsere Exportindustrien hart an den Rand des Abgrundes drängte und unsere Landesregierung zu vorbeugenden Massnahmen — Kündigung des Handelsvertrages mit Deutschland, Erlass von Einfuhrbeschränkungen usw. — zwang, wie wir sie bisher nur in den härtesten Kriegsjahren kannten. Sie befolgte damit lediglich das Beispiel der meisten andern Staaten und Völker, die sich mehr und mehr auf sich selbst zurückziehen, um im geschlossenen Wirtschaftsrahmen den Verteidigungskampf gegen die Krisennot zu führen. Schon die nahe Zeit wird lehren, ob auf Grund dieses Systems des selbstgewollten Abschlusses, der Autarkie, die Völker ihre wirtschaftliche Gesundung wiederfinden können. Volkswirtschaftler von weltweiter Autorität und die Anhänger des Freihandels in allen Ländern zweifeln daran, sind aber machtlos

jungen unverbrauchten Arbeitskräfte und den Schaffungswillen des Ehepaars Gölde-Morlock zu überwinden. Am 1. April 1914 ging das Hotel käuflich in den Besitz von Herrn Gölde über. Die Kriegsjahre brachten einen Aufschwung. Dann aber folgten die wenig erfreulichen Nachkriegsjahre. Vom Jahre 1923 an aber konnte doch an eine systematische Renovation gedacht werden. Sie ist noch nicht ganz vollendet, nähert sich aber doch dem Abschluss. Das Haus zählt heute 100 Zimmer mit 130 Betten. Alle Zimmer haben fließendes kaltes und warmes Wasser sowie Telephonapparate mit Fernverbindungsmöglichkeit. Das Hotel beschäftigt 55 Personen.

Während das frühere Restaurant mehr auf Stammgäste zugeschnitten war, bedingen die neuen Bahnhofverhältnisse ebenfalls eine starke Einstellung auf das durchreisende Publikum und den Geschäftsmann. Die den Architekten gestellte Aufgabe war keineswegs leicht. Das Lokal sollte elegant, behaglich und stimmungsvoll sein. Der Stammgast sollte nichts vermissen. Die sich aus Durchreisenden rekrutierenden Gäste sollten das Lokal mit dem Gefühl der Zufriedenheit und dem Wunsch eines neuen Besuches verlassen. Die Architekturfirma ging feinfühlernd auf diese Ideen ein und es ist nun wirklich ein prächtiges Lokal zustande gekommen, als Frucht betonter Zusammenarbeit zwischen Bauherrschaft und Architekt.

Aus dem Kranz der vielen Reden, die im Laufe des Abends von den etwa 40 Gästen gehalten wurden, zitieren wir die Reminiszenz von Red. Dr. Bierbaum, der vor mehr als zwanzig Jahren Herrn Gölde ebenfalls zur Pacht des Hotels riet, weil Habis ja nichts anderes heisse, als „Hier am Bahnhof ist sicher“! Der Senior der Gesellschaft, ein Siebziger, erinnerte an die Zeiten, wo sich auf dem heutigen Hotelgelände noch der Schiesstand befand. Die Scheiben waren auf dem andern Ufer der Sihl aufgestellt.

Das neue Restaurant wurde am 23. Dezember der Öffentlichkeit zugänglich gemacht, nachdem der 22. speziell den der Einladung zahlreich folgenden Stammgästen gewidmet war. Bei diesem Anlass hatten auch die Damen der am Vortrag zur Einweihungsfeier geladenen Herren Gelegenheit, das neue und originelle Lokal kennen zu lernen.

Der ganze Raum ist in Hellbraun gehalten. Hellbraunes Nussbaumholz verkleidet die Wände wie die Stützsäulen. Gleiches Holz maskiert die Unterzüge, welche die Decke in sechs Quadrate einteilen. Die Trennwände zwischen den einzelnen Tischen sind ebenfalls in Hellbraun und gleich mehreren Zwecken dienlich gemacht. Ihr oberer Teil ist reichlich mit Aufhängehaken besetzt. Das Stirnstück läuft in einen halbkreisförmigen Schirmständer aus dem sich beidseitig schmale Abstellbretter anschliessen. Jeder Gast kann also Hut wie Überzieher, Schirm und Aktentasche in nächster Nähe seines Sitzes versorgen. Der oberste Teil jeder Trennwand ist als Lampenträger ausgebildet. Und zwar ist die nach oben gerichtete Lampe versenkt angeordnet, das Licht wird gegen die Decke geworfen und von dieser reflektiert. Man hat also indirekte Beleuchtung mittelst unsichtbarer Lampen. Das verschafft dem Lokal eine wohlige Helle. Die mit roter Seide bespannten Tischstehlampen (ihre hölzerner Fuss ist ebenfalls in Hellbraun gehalten, wie die Tischbeine) erhöhen in erster Linie den Reiz der Behaglichkeit und sind am Lichtbedarf nur sekundär beteiligt, der beherrschend durch die indirekte Beleuchtung gedeckt wird. Die Stühle wie der Linoleumbelag, das Buffet wie das Entrée mit Drehtüre unterwerfen sich dem hellbraunen Grundton. Die sechsfach unterteilte weisse Decke erscheint spachtelgestrichen. Diese originelle Wirkung, die sich direkt wohlthuend vom glatten Weiss abhebt, ist das Resultat eines mehrmaligen und keineswegs einfachen Anstrichverfahrens.

Sehr bemerkenswert ist die Aussenaffiche des Restaurants, weil sie in der Technik etwas von den gangbaren Ausführungen abweicht. Es wurde eine sich oberhalb der Fenster hinziehende und sich über die ganze Fassadenbreite erstreckende helle Fläche geschaffen mit spachtelartiger Farbstrichung. Von dieser Fläche sind nun die plastischen Metallbuchstaben ca. 15 cm distanziert. Die Rückseite jedes Buchstabens ist parabolisch ausgehöhlt und enthält die Lampenfassungen. Beleuchtet werden also nicht die Buchstaben, sondern die Fläche, auf der sie einzeln durch Tragarme befestigt sind. Auf dieser hellen Fläche heben sich die Buchstaben sehr wirkungs-

voll ab und aus der Ferne gewinnt man den Eindruck von aneinandergereihten Lichtwürfeln, jeder mit einem Buchstaben besetzt. Auch bei reinem Tageslicht ist die Sicht eine recht gute und die Inschrift „Restaurant - Café“ fällt auf grössere Distanz ins Auge. Der Energieverbrauch ist nicht grösser als bei Neonlichtbeleuchtung.

Besonders betont sei zum Schluss, dass Herr Gölde Schweizerprodukte und Schweizerarbeit weitgehend vorschrieb und dadurch in einer Zeit wirtschaftlicher Depression den einheimischen Arbeitsmarkt beleben half.

Handhabung der deutschen Notverordnungsbestimmung für Geldsendungen ins Ausland

Von einem langjährigen Freund und Mitarbeiter der „Schweizer Hotel-Revue“ wird uns geschrieben:

Es erscheint mir angebracht, ein persönliches Erlebnis öffentlich bekanntzugeben. Die Gründe dafür nenne ich am Schluss.

Ein vor 12 Jahren zum ersten Mal aufgetretenes schweres Leiden ist chronisch und unheilbar geworden, weil die Ursachen der Krankheit nicht erkannt worden sind. Vor ca. vier Jahren nahm man eine sehr schwere Operation vor. Sie verschlimmerte das Leiden noch, denn sie erfolgte ebenfalls auf Grund einer falschen Diagnose. Erst den rastlosen Bemühungen eines Schweizer Arztes, Herrn Dr. Burnier in Lausanne, Hausarzt vom dortigen „Hotel Royal“, in Gemeinschaft mit den Röntgen-Ärzten vom Hospital Cantonal, verdanke ich es, dass endlich, nach elf Jahren, die richtige Diagnose gestellt wurde.

Diese kurze Einleitung war notwendig, weil das folgende dadurch erst in die richtige Beleuchtung gesetzt wird. Da das Leiden sich in Deutschland bei Eintritt der rauheren Jahreszeit stets verschlimmert (im letzten Herbst und Winter war ich sechs Monate fest ans Bett gefesselt), habe ich in diesem Herbst den warmen Süden aufgesucht. Dort ging es ausgezeichnet, bis ein rücksichtslos rasendes Auto mich an und beinahe überfuhr. Der Nervenschock löste sofort einen neuen, schweren Anfall des alten Leidens aus. Weil der behandelnde Arzt, zufällig ein Chirurg, mich zu einer zweiten Operation zwingen wollte, die ich bei der übergrossen Schwäche bestimmt nicht überlebt hätte, entschloss ich mich zu einer Kur nach einer Behandlungsmethode, die in den letzten Jahren viel Aufsehen erregt, aber auch glänzende Heilerfolge erzielt hat. Dazu war aber eine Reise von etwa 30 Stunden im Schnellzug nötig. Sie konnte nur in Etappen zurückgelegt werden, dauerte sieben Tage und kostete infolgedessen ungefähr 400 Schweizer Franken. Am Bestimmungsort traf ich ohne einen Rappen bares

Geld ein! Im fremden Hotel borgte man mir lebenswärtigerweise 150 Fr., damit ich die ersten Kosten für die Behandlung decken konnte. Da ich bei einer deutschen Grossbank ein Konto habe, bat ich diese brieflich, unter Schilderung meiner doppelt und dreifach schwierigen Lage, mir die laut Notverordnung für den Januar von meinem Eigentum! zustehenden 200 RM. einige Tage früher zu übersenden. Hier ist die Antwort der Bank:

„Im Besitz Ihres Gehretes vom 22. Dezember cr. bedauern wir Ihnen mitteilen zu müssen, dass wir Ihnen vor dem 2. Januar 1932 die von Ihnen gewünschten 200 RM. nicht übersenden können, da Sie bereits im Monat Dezember den zulässigen Freigrenzbetrag von 200 RM. erhalten haben. Wir haben Ihren Auftrag für Januar vorgemerkt und werden Ihnen hierüber noch berichten.“

Ein Kommentar hierzu dürfte überflüssig sein. Zwei triftige Gründe veranlassten mich, der „Schweizer Hotel-Revue“ von dieser Tatsache Mitteilung zu machen: Wahrscheinlich habe ich viele Tausende von Leidensgenossen. Vielleicht und hoffentlich öffnet dieses Erlebnis den Männern des deutschen Verkehrs die Augen und sagt ihnen, dass eine derartig rigorose und krasse Schablonisierung eine Unmöglichkeit, dass sie in gewissen Fällen schon nicht mehr menschlich ist! Eine Remedur muss hier eintreten. Zweiter Grund ist, den Schweizer Hoteliers, wovon viele auf deutsche Gäste angewiesen sind, zu sagen, dass sie ihre Hoffnungen auf Besucher aus Deutschland sehr stark zurückschrauben müssen, solange diese Zustände bestehen. Aber ich schliesse auch gleich einen praktischen Rat an. Es müsste Aufgabe der diplomatischen und konsularischen Schweizer Vertreter in Deutschland sein, alles aufzubieten, dass so schnell als nur möglich jene Erleichterungen für die Geldüberweisungen ins Ausland geschaffen werden, die in bestimmten Fällen zwingende Notwendigkeit und ein Gebot der Menschlichkeit sind. Diese Erleichterungen dürfen aber nicht mit einem Stachelrahtverhau von bürokratischen Erschwerungen, die gewöhnlich gleichbedeutend mit starkem Zeitverlust sind, umgeben sein. Die Schweizer Hoteliers aber denken vielleicht darüber nach, ob sie nicht von sich aus, eventuell gemeinsam mit den Banken, Schritte tun können, um ihren deutschen Gästen, die in ähnliche Notlagen geraten sind, zu helfen, ohne dass der Gast dabei in die drückende und beschämende Rolle eines um Geld Bettelnden gerät. Herr L. Meisser vom Sporthotel Silvretta in Klosters hatte bekanntlich, laut Mitteilung in der „Schweizer Hotel-Revue“, einen ausgezeichneten Ausweis aus Grossbritannien gefunden und zur Nachahmung empfohlen. Ähnliches wäre auch für Deutschland nötig und möglich. Totita.

Comestibles - Weine
RENAUD BASEL
Alles für Küche und Keller

Zu einem guten Tropfen gehören die guten



**Frankfurterli
Denzburgerli
Schüblinge
Rauchwürste
Bratwürste**

Wurst- und Fleischwarenfabrik Lenzburg

Verlangen Sie bitte Preisliste und Bezugsquellennachweis.

Unseren verehrten Inserenten entbieten wir

pro 1932

**aufrichtige
Glückwünsche**

Möge ihnen im neuen Jahre durch Inserate im offiziellen Fachorgan des Schweizer Hotelier-Vereins ein noch grösserer Erfolg beschieden sein.

Administration.

Eternit
Dächer sind
weiter fest
und bleiben
wasserdicht
Eternit Klebeputz

Die A.-G. der

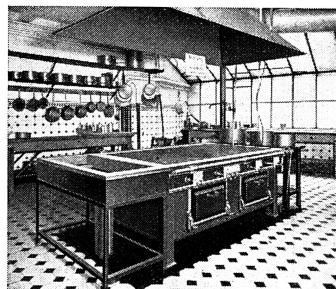
Ofenfabrik Sursee

dankt noch einmal

allen Käufern während des
Jahres 1931 aus der Hotellerie

und hofft auf

ebenso reiche Aufträge für
ihre neukonstruierten prächtigen



**Gross-
Koch-
Anlagen**

im neuen Jahr!

Familienfeiern

(Korr.)

Am 23. Dezember veranstaltete der Besitzer des Hotel St. Gotthard in Zürich, Herr E. Manz, eine Weihnachtsfeier, zu der sämtliche Personal des Hauses sowie der Hotels Schweizerhof und National-Terminus geladen war. Nach einer längeren Ansprache, in der er einen Rückblick warf auf die wirtschaftlichen Ereignisse des abgelaufenen Jahres, auf die durchgeführten Umbau- und Erneuerungsarbeiten seines Hotels, sowie auf die Krise im Reiseverkehr und die damit verbundene Arbeitslosigkeit so vieler Hotelangestellten, verteilte Herr Manz seine Geschenke an das Personal, zum Teil ergänzt durch Diplome des S.H.V. für langjährige treue Dienste. Die Feier wurde verschönert durch eine Reihe allerliebster musikalischer und theatralischer Darbietungen des Personals. Eine Kollekte zu Gunsten der arbeitslosen Hotelangestellten ergab den schönen Betrag von 270 Franken, welcher dem Zentralbureau S. H. V. zu zweckentsprechender Verwendung übermacht wurde.

Bei der Weihnachtsfeier im Hotel Métropole & National in Genf, die Herr und Frau Direktor Hüni ihrem Personal bereiteten, erhielten sieben Angestellte Diplome des S.H.V. für Dienste von 5—20 Jahren. Die Feier nahm bei einer Ansprache des Herrn Hüni und anschliessendem Unterhaltungsprogramm einen stimmungsvollen Verlauf.

Aus der Eidgenossenschaft

Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe.
(Vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit.)

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe im November 1931 wurden 1229 Betriebe mit rund 86000 Gastbetten erfasst. Geöffnet waren Mitte November 553 Betriebe mit insgesamt 30 455 verfügbaren Gastbetten und Ende November 551 Betriebe mit insgesamt 30 285 Gastbetten.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug im Total der geöffneten Betriebe Mitte November 1931 25,8%, gegenüber 32,1% im gleichen Zeitpunkt des Vorjahres und 32,8% Mitte November 1929. Für Ende November 1931 ergibt sich eine Durchschnittsbesetzung von 25,2%, gegenüber 30,1% im Vorjahr und 31,1% Ende November 1929. Mitte November 1931 blieb die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe um 20% und Ende November 1931 um 16% hinter derjenigen im entsprechenden Zeitpunkt des Vorjahres zurück. Von der Minderbesetzung im Vergleich zum Vorjahr wurden an beiden Stichtagen des Berichtsmontats die unter 1000 m. u. M. gelegenen Plätze annähernd gleich stark betroffen wie die höher gelegenen. Der Rückgang der Bettenbesetzung zu Mitte und zu Ende November 1931 im Vergleich zum Vorjahr erstreckt sich ferner im Durchschnitt auf kleine und grosse Betriebe in annähernd gleichem Ausmass; dagegen ist an beiden Stichtagen die gegenüber dem Vorjahr niedrigere Bettenbesetzung in den teureren Betrieben deutlich stärker ausgesprochen als in den Betrieben niedrigerer Preisklassen. Bei Einschluss der geschlossenen Betriebe betrug die Durchschnittsbesetzung im Total der erfassten Betriebe Mitte November 1931 9,2% (Vorjahr 10,6%) und Ende November 1931 8,9% (Vorjahr 10,0%).

Die Zahl der in gleichen Betrieben (einschliesslich geschlossener) beschäftigten Personen hat von Ende Oktober auf Mitte November 1931 um 7,2% abgenommen (Vorjahr 7,7%) und von Mitte auf Ende November 1931 um 2,0% (Vor-

jahr 0,9%). Mitte November 1931 waren in gleichen Betrieben 6,5% und Ende November 1931 7,4% weniger Personen beschäftigt als im gleichen Zeitpunkt des Vorjahres. Die Zahl der auf 100 verfügbare Gastbetten beschäftigten Personen betrug Mitte November 1931 31,5, gegenüber 33,1 im Vorjahr und Ende November 1931 31,0 gegenüber 32,6 Ende November 1930. Auf 100 besetzte Gastbetten entfielen Mitte November 1931 121,8 beschäftigte Personen (Vorjahr 103,1) und Ende November 1931 123,2 (Vorjahr 108,5).

Kellerkalender im Januar

Von Theodor Bucher, Luzern.

Vorausgesetzt sind die Festlichkeiten über Weihnachten und Neujahr. Der Kellermeister hält Heerschau über die Zahl der verbrauchten Flaschenweine und Cazeusen. Er zieht mit stiller Wehmüt eine Parallele zwischen dem und jetzt und findet aber zum Tröste eine stattliche Anzahl gehöhlter Schweizerbouteillen darunter. Er geht mit frischem Mute an seine erste Arbeit im Jahre: an die Reinigung der gesammelten Flaschen. Diese werden ohne weiteres während den nächsten Tagen gereinigt, sortiert und in die für sie bestimmten Fächer gelegt. In einem geordneten Kellerhaushalt sollen keine leeren, noch Resten enthaltende Flaschen herumstehen.

Bei Gelegenheit dieser Revision ergeben sich auch verschiedene Weinresten, die wir nicht ohne weiteres dem Trub oder Brennfass überliefern. Von dem Standpunkt ausgehend, dass der letzte Liter eines Fasses mehr kostet als der erste, wendet sich der Kellermeister auf den sauberen Fassresten zu, die sich etwa ergeben haben, sowie auch denjenigen Resten aus Litrer und Flaschen, die nicht mit dem Munde irgend einer Person in Berührung gekommen sind. Z. B. Hähnenvorläufe bei Kostproben im Keller, gesunde Muster von Lieferanten, Flaschenresten in obigem Sinne aus dem Office.

Diese Weinresten sollen nun unter dem Gesichtswinkel der Hygiene und Wohlstandigkeit verwertet werden. In einem grösseren Betriebe werden sie in einer Korbflasche (Damiana für kurze Zeit) gesammelt und dann möglichst bald mit einem Restenhandfilter (Granat) unter Zuhilfenahme von Asbest filtriert und in Litrer oder Doppeltrichter mit Bügelverschluss abgefüllt. Will man erwarten, bis die Damiana voll ist, so tut man gut, $\frac{1}{2}$ —1 Kammertablette beizugeben, um etwaigen Stich zu verhüten. Dieser filtrierte Wein kann, sofern er auch geschmacklich rein ist, unbedenklich zum Auffüllen von gewöhnlichen und Kurrierweinen verwendet werden.

Solche Weine zur Essigbereitung verwenden zu wollen, hat meistens seine Haken. Hauptsächlich sind es der unverorgene Zucker und die rote Farbe, die für Anstellen eines guten Tafelessigs hinderlich sind. Essig entsteht nur aus dem Alkohol und so müsste vorerst der unorgane Zucker durch Gärung in Alkohol übergeführt werden; dies ist aber wieder eine Sache für sich, da der bereits vorhandene Alkohol der Nachgärung hinderlich ist. — Die rote oder rötliche Farbe lässt sich mit dem sog. Weineponit aus dem Weine galt entfernen und es werden hierbei auch etwaige Geschmacksfehler behoben. Da zur vollständigen Entfernung der Farbstoffe oft bis 1 Kilo Eponit pro Hektoliter nötig ist, hat man es leicht, in der durch Vorproben im Litrer das richtige Mass von diesem Entfärbungsmittel herauszubringen.

Das Trubfäss. In dieses Fass kommen alle stark trüben Rückstände, die beim Abzuge des Jungweines, bei Schönungen, bei Flaschenabzügen aus Unterstellzuberchen sich ergeben. Diese

Resten klären sich oft rasch von selbst ab und kann der hell gewordene Wein, der sich ob dem Trube gebildet hat, abgehört und sofern er reinschmeckend ist wie oben verwendet werden. — Der restierende dicke Trub wird nach den vollendeten Abzügen mit den übrigen Getränken, die man aus Tischgläsern, Tropf- kübelchen gesammelt, auch kostresten usw., im Brennfass zusammengetan und dem Brauer verkauft oder zum Kasserolenputzen verwendet.

Hat dieser Inhalt des Brennfasses, was sehr leicht vorkommen kann, einen Essigstich bekommen, so eignet er sich, nebenbei gesagt, für die Brantweinbereitung sehr schlecht. Derselbe ist mit Kalkwasser so lange zu titrieren, bis sich das beim Drogistiken käufliche blaue Lakmuspapier nicht mehr rot färbt, sonst bekommt der Schnaps einen gewissen Seifengeschmack.

Weinhefen und Resten von ausländischen Weinen dürfen laut Art. 3 und 4 der Alkoholverordnung nur gegen Einholung einer Bewilligung der Alkoholverwaltung und gegen Bezahlung der gesetzlichen Monopolgeühren gebraucht werden. Da gerade in letzter Zeit viele Straf anzeigen erfolgt sind, möge diese Mitteilung als Warnung unserseits dienen.

„Mehr Erholung“ fördert die Wirtschaft und lindert die Krise

Die „New York Times“, das führende Organ der Ver. Staaten, gibt einer Reihe von Zuschriften Raum, die sich mit dem Problem befassen, ob in dieser Periode arger Wirtschaftsdepression Geld für Erholung und Zerstreuung aufgewandt werden solle. Es wird darin die Behauptung aufgestellt, dass normalerweise in den Ver. Staaten jährlich 20 Milliarden Dollars für Zerstreuung und Erholung verausgabt werden oder ein Viertel des Gesamteinkommens der amerikanischen Nation. Es lasse sich daher leicht ausmalen, in wie grossem Grade das Unterlassen von Erholungs- und Zerstreuungsanlässen zur Arbeitslosigkeit beitrage. Es wird auch noch ein anderes Argument ins Treffen geführt, nämlich jenes, dass gerade in der Zeit der Depression die Menschen etwas von den trüben Gedanken abgelenkt werden müssten. Es gehöre zu den Werken geistiger Nothilfe, den Arbeitslosen zuweilen ein Vergnügen zu bereiten. Die noch nicht von der Arbeitslosigkeit Erfassten könnten wenigstens einen Teil ihrer üblichen Erholungsreisen durchführen und dadurch zur Verhinderung weiterer Ausbreitung der Arbeitslosigkeit beitragen. K. K.

Christmas- oder Plum-Pudding

Um einen guten und richtigen Plum-Pudding herzustellen, braucht es ein gutes Rezept, das weder einfach noch billig ist. Bekanntlich erfreut sich der sogenannte Fettpudding bei den Engländern einer grossen Beliebtheit, die besonders um Weihnachten und Neujahr recht deutlich zum Ausdruck kommt. In dieser Zeit ist speziell der Weihnachts- oder Plum-Pudding, der eigentliche Nationalpudding, in fast allen Hotels anzutreffen. Die Puddings werden gewöhnlich in einem gebutterten, grösseren oder kleineren Porzellantopf fertig gemacht. Man bindet den Topf mit einem gebutterten Tuch gut zu und kocht ihn in einem Kessel oder in einer Kasserolle (noch besser im Dampfkessel, wo ein solcher vorhanden) je nach Grösse ungefähr 8—10 Stunden. Oft werden die Puddings auch in gut verschlossenen Formen oder bloss in einem gebutterten Tuch im Wasser gekocht, was dann nur eine Kochzeit von 6—8 Stunden benötigt. Da die Fett- oder Plum-Puddings im allgemeinen schwer verdaulich sind, wird gewöhnlich eine starke Wein- oder Rum-Sauce darauf gegossen. Die Masse hält sich Monate

lang, wenn sie in steinernen Töpfen aufbewahrt wird.

Rezept:

- 10 Pfund Malagatrauben
- 7 „ Zucker
- 5 „ Sultaninen
- 3 „ Zitronat
- 5 „ Korinth
- 3 „ Aprikosen-Marmelade
- 4 „ Mehl
- 3 „ Zitronenschalen
- 10 „ Nierenfett feingehackt
- 14 „ Brot klein geschnitten
- 8 „ Apfel kleingehackt
- 3 „ Orangenschalen (Orangeat)
- 2 „ Mandeln geröstet, gehackt
- 1 „ Haselnüsse geröstet, gehackt
- 125 Gramm Salz
- 100 „ Ingwer Pulver
- 100 „ Mandeln, bittere geh.
- 125 „ Zitron gestossen
- Saft von 6 Zitronen
- Eine Muskatnuss abgerieben
- 60 Stück ganz frische Eier
- Eine Flasche Bier dunkel
- Zwei Flaschen Rum
- Zwei Flaschen Brandy
- Vier Dutzend fein gehackte Feigen
- 2—3 Liter Fruchtsauce je nach Belieben.

Zuerst werden die trockenen Artikel gut vermischt und dann mit dem nassen vermengt. Von dieser Masse füllt man Formen oder wickelt sie je nach der Anzahl der Personen in gebutterte Tücher zum Kochen oder Dämpfen ein. Es können allerhand grosse und kleine Töpfe, auch Kaffeetasen zum Füllen verwendet werden. Den Pudding kann man, wenn er erkaltet ist, auch in Tranchen schneiden, in Butter braten, dann mit Cognac oder Rum begiessen und vor dem Servieren anzünden, was auch bei den Service-Pudding praktiziert wird. Ebenso kann man eine Vanillesauce dazu servieren. R.

Das richtige Getränk für den Eisplatz

Von Dir. Harry Schraemli

Hoch oben in unseren herrlichen Bergen, wo sich alljährlich die zahlreichen Freunde des unverkündeten Wintersports zu freier und frischer Turnlei treffen, hat der Hotelier und Wirt ganz andere gastronomische Fragen zu lösen als unten im Tal. Die Nahrung selbst muss sich logischerweise schon ganz anders zusammensetzen, denn der Verbrauch an Kalorien ist in Gottes freier Natur, im Lichtbad der gültigen Sonne und im Bereich einer frischklaren Luft, bedeutend grösser als unten im nebelurchzogenen, bazillengeschwängerten Alltag. Dort oben wird der Geist zum Jüngling, die reife Frau treibt Sport und ist lustig wie in ihren Backfischtagen, alles ist lustig, alles atmet frohes Leben und alles ... hat stets Hunger und Durst. Hier, wo die herrlichsten aller menschlichen Tugenden — die wahre Kameradschaft — reiche Früchte trägt, wo sich noch Mann und Weib ohne Falsch und Befangenheit allein begegnen können, hier gibt es keine Ziererei und kein Getue. Wer Hunger hat, isst, und wer Durst hat, trinkt, ganz gleich ob die Uhr „zwölf“ oder „dreizehn“ geschlagen hat.

Des Gastronomes Pflicht und auch sein Ehrgeiz ist es nun, seinen Gästen nur das Beste und das ihnen Bekömmlichste vorzusetzen. Da die meisten seiner Schützlinge den Tag auf der Eisbahn verbringen, hat er auch hier ein kleines Buffet aufgestellt und stets findet der Hungerige und Durstige hier das Begehrte. Die Eisschuhläufer werden wohl meistens kalte Getränke ver-

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

Hotellieferanten

Ihr Kundenkreis wird stets kleiner, wenn Sie nicht regelmässig in der **HOTEL-REVUE** inserieren

Offerten bereitwilligst durch Die Administration

Restaurant-Tea-room

de premier rang est à louer

tout de suite ou pour époque à convenir dans importante ville de Suisse romande. Excellente clientèle. Chiffre d'affaires élevé. Adresse: Offres sous chiffre N. H. 2094 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Pension

im Zentrum Genfs an nur zahlungsfähigen Käufer zu verkaufen. Anzahlung Fr. 60,000.— Offerten unter Chiffre O 13580 X an Publicitas Genf.

LUZERN

Hotel Wagner

Vornehmes Familienhotel. Nähe Bahnhof. Jahresbetrieb. C. Wagner, Prop.

BUCHANAN'S BLACK & WHITE WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

Hotel mit Restaurationsbetrieb

Umsätze halber billig zu verkaufen:

ca. 46—50 Betten, Garage, Stallungen, Garten usw. Amtl. Schätzung pro 1931 Fr. 197,000.— Hinzukommt unverschriebenes Mobil- u. Verzeichnis Fr. 34,652.—

Heutige Totalbelastung fest Fr. 232,252.— Heutiger Verkaufspreis total (incl. Mobil- u. Verzeichnis) nur Fr. 70—75,000.— Anzahlung (je nach Vereinbarung) 10—15,000.— Offerten gef. unter Chiffre G 25611 an Publicitas Zürich. (Agenten oder Drittpersonen verboten.)

la. Kirschwasser

Garantiert echt, hat einen Posten billig abzugeben, in Quantitäten von 5 Liter an

Emmentalische Obstweingewossenschaft
Ramsel — Tel. 34.40

HOTEL zu verkaufen

70 Betten, moderner Komfort, guten Rufes, auf sehr gutem Durchgang, Café-Restaurant sehr besucht. Schöne Lage. Schriftliche Offerten unt. Chiffre P. 16. 151 F. an Publicitas Freiburg.

WASCHMASCHINEN, ZENTRIFUGEN, TRÖCKNEAPPARATE ABSAUGE-GLÄTTMASCHINEN

Goldene Medaille: Schweiz, Landesausstellung Bern 1914

J. DÜNNER A.-G. AARAU

WÄSCHEREIMASCHINEN-FABRIK

Kochherde

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Espapier
Papierservietten
Serviettentaschen

Closetpapier in Rollen u. Paketen

GEHR. KREBS OBERHOFFEN THURERSEE

Abschlag auf Ochsenzungen

gesalzen u. frisch amerikan. gefrieren von 5 Stück franko. Lieferung v. Nierstück, Filet Laumngigot und carré, Külbstolzen und carré.

W. WYLER
Metzgerei
Spalenberg 39, Basel 1.

Eine Annonce in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung.

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Aux membres de la Société
Suisse des Hôteliers,
Aux lecteurs, annonceurs et col-
laborateurs de notre journal, nous
présentons

*nos meilleurs vœux
pour la nouvelle année!*

La Direction et le personnel du
Bureau central et de l'Hôtel-
Bureau,
La Rédaction et l'Administra-
tion de la „Revue Suisse des
Hotels“.

SOCIÉTÉ SUISSE
DES HOTELIERS

Nouvel An 1932

Nous présentons à tous les membres de notre Société,
aux Présidents et aux Comités des Sections et aux col-
lègues à la tête des groupements de membres individuels

nos plus chaleureux souhaits de bonne année!

LE COMITÉ CENTRAL

Abonnements à l'Hôtel-Revue

L'Administration fédérale des postes a avisé dernièrement les journaux que pour des raisons d'économie le système habituel d'abonnement à la poste ne serait appliqué à l'avenir qu'aux journaux expédiés sans l'adresse personnelle de l'abonné. Mais les journaux hebdomadaires, comme l'expérience l'a démontré, ne peuvent guère compter sur une distribution régulière s'ils ne sont pas munis de cette adresse personnelle.

En conséquence, les personnes qui voudront s'abonner à la *Revue suisse des hôtels* (*Schweizer Hotel-Revue*) après le 1er janvier 1932 demanderont simplement au guichet de la poste un bulletin de versement par chèque postal et le rempliront à notre adresse pour le montant de leur abonnement (compte de chèques postaux V 85). La commande d'abonnement et les communications éventuelles à notre administration s'écriront au dos du coupon qui nous est destiné. Ce petit travail d'écriture n'est pas plus long que celui de la commande d'abonnement à la poste et présente cet avantage que l'on n'a pas à payer la taxe de 30 centimes. On peut s'abonner à n'importe quel moment de l'année et pour n'importe quel nombre de mois.

A l'étranger, le système des abonnements à la poste est maintenu comme précédemment.

Revue suisse des hôtels
L'administration.

Avis aux Sociétaires

Voyages à forfait en Suisse et agences de voyages

M. Junot, président de la Fédération internationale des agences de voyages à Paris, ayant envoyé à des hôteliers, au sujet des voyages à forfait, une circulaire basée sur une interprétation erronée de nos instructions concernant l'inclusion de la provision aux agences dans le prix global pour les séjours à forfait dans les hôtels, nous avons été obligés de répondre immédiatement à cette démarche en adressant à toutes les agences de voyages une circulaire repoussant les allégations de M. Junot, rassurant les agences et rétablissant l'exactitude des faits.

Pour écrire au Bureau central

Par suite d'une absence de plusieurs jours de notre Direction à l'étranger, il s'est produit dernièrement quelques retards regrettables dans les réponses à diverses lettres adressées personnellement au Directeur du Bureau central.

Afin d'assurer une liquidation aussi prompte que possible de toute la correspondance, nous prions une fois de plus les membres de notre Société de ne pas adresser personnellement (c'est-à-dire en mentionnant le nom) les lettres d'affaires au Directeur ou à un fonctionnaire du Bureau central. Ce genre de correspondances doit être adressé au Bureau central de la Société suisse des hôteliers, case postale, Bâle 2. Il est très recommandable, pour faciliter le triage, de mentionner en outre le département du Bureau central auquel la lettre est destinée: Direction, secrétariat (questions de finance), renseignements, rédaction allemande ou française, administration ou expédition de l'Hôtel-Revue, placement (Hôtel-Bureau), etc. Nous serions très reconnaissants à nos correspondants de faciliter ainsi notre travail.

Bureau central de la S.S.H.

Réflexions de fin d'année

(Traduit de l'allemand)

C'est une année de mécontentements et de déceptions qui s'achève aujourd'hui. Nul ne la regrettera, mais beaucoup, longtemps encore, ne pourront pas en chasser le souvenir. Cette année 1931 s'en va rejoindre ses devancières comme l'une des plus funestes dont fera mention l'histoire économique mondiale.

La crise présente, qui s'est abattue sur tous les peuples et sur toutes les classes sociales, a commencé en 1929 par le fameux krach boursier américain, provoqué lui-même par une période de prospérité toute artificielle et de surproduction en dés-harmonie totale avec le pouvoir d'achat diminué de la plupart des nations. Aujourd'hui c'est le revers de la médaille. D'un côté les prix de gros sont inférieurs aux prix de revient, tandis que d'autre part le coût de la vie, dans divers pays et en Suisse notamment, reste à un niveau élevé difficile à s'expliquer. Aujourd'hui, c'est la stagnation dans le commerce international, c'est la crise des paiements qui sévit dans de grands peuples, c'est le marasme dans les bourses, c'est presque la ruine économique et financière pour l'un des plus importants parmi les Etats débiteurs, c'est une aggravation excessivement dangereuse de la situation en Grande-Bretagne, caractérisée par l'abandon de l'étalon or, c'est la défiance qui grandit entre les peuples, avec ses manifestations de nationalisme outré et l'élévation démesurée des murailles douanières.

Il est évident que notre petite Suisse ne pouvait pas se soustraire aux répercussions de ces événements. La crise nous a même touchés ces derniers mois avec une brutalité particulière, à cause de la chute de la livre anglaise et des mesures prises dans d'autres pays pour sauvegarder les devises nationales.

De ce fait, nos industries d'exportation sont au bord de l'abîme et nos autorités se trouvent contraintes de recourir à des mesures préventives exceptionnelles: dénonciation du traité de commerce avec l'Allemagne, limitation ou interdiction des importations, hausse de tarifs douaniers, etc., telles que nous les avons connues dans les années les plus dures de la guerre et de l'après-guerre. Dans ce domaine, la Suisse ne fait que suivre l'exemple de la plupart des autres Etats, qui se sont refermés sur eux-mêmes en limitant à leur propre territoire leurs efforts pour dominer la crise. L'expérience ne tardera pas à montrer si ce système de calculs égoïstes et d'abandon de la solidarité internationale rendra aux peuples leur santé économique. Des spécialistes de renommée mondiale et les partisans du commerce libre nombreux encore dans tous les pays ont mis en doute l'efficacité de ce système; mais ils sont désarmés devant les forces implacables d'événements qui ont obligé notre Suisse elle-même à s'engager dans cette voie pour la défense de son économie nationale.

Si l'on considère impartialement et sans préventions la triste situation du moment, on est frappé tout d'abord de constater le manque de confiance qui se manifeste dans beaucoup de grandes nations, dans les principaux Etats du monde civilisé: manque de confiance en soi-même et manque de confiance dans les Etats voisins. Cette crise de confiance sévit plus fortement encore sur le terrain économique que sur le terrain politique. C'est ce qui fait dresser ces hautes murailles douanières, ce qui fait fermer les frontières aux importations de marchandises étrangères. La Grande-Bretagne elle-même, qui autrefois laissait une liberté presque complète aux échanges internationaux, un système qui en a fait au siècle dernier le premier peuple commerçant de la terre et lui a donné une magnifique prospérité économique, est fermée aujourd'hui à la liberté du trafic et participe à son tour à la lutte sans merci où l'on semble se complaire à rendre l'existence aussi dure que possible. Partout désormais on a abandonné la saine théorie du *do ut des*, de cette profitable liberté des transactions et des voyages dont dépend cependant le bien-être des peuples.

Non! cette fin d'année ne permet vraiment pas de jeter sur l'avenir des regards brillants d'espérance. Notre seul réconfort, notre seule raison de ne pas nous laisser tomber dans le plus noir pessimisme, c'est que notre situation est bien moins défavorable que celle d'autres nations qui, au cours des vingt dernières années, ont subi les plus terribles ébranlements matériels.

Nous pourrions encore rappeler ici les bons vieux principes de l'économie mondiale et du libre trafic international, des principes qui avaient de chauds défenseurs et de zélés propagandistes dans ces mêmes gouvernements de grands Etats qui se renferment

aujourd'hui dans leur pernicieux égoïsme. Mais nous voulons mettre le point final à ces considérations générales pour revenir dans notre propre domaine, celui du tourisme et de l'hôtellerie.

Dès ses origines, le tourisme a été le grand propagateur des idées de sain internationalisme, de liberté du trafic et de concordance entre les nations par la compréhension réciproque. Aussi n'est-il pas étonnant que la négation actuelle des ces idées ait provoqué une terrible crise du tourisme et de toutes les branches d'activité dépendant directement ou indirectement du mouvement touristique. Avec les transports, c'est l'hôtellerie qui est le plus gravement atteinte et dans tous les pays elle regrette les temps fortunés de la liberté des relations de tous genres entre les peuples.

Autres temps, autres circonstances! — La situation actuelle nous montre plus nettement que jamais la nécessité de savoir s'adapter constamment à des circonstances sans cesse modifiées. Elle nous montre également l'absolue nécessité de la collaboration de toutes les forces économiques du peuple dans la solidarité. La crise nouvelle nous donne une fois de plus la conviction que toutes les classes sociales dépendent étroitement les unes des autres. A cause précisément de la faillite de l'esprit de solidarité entre les peuples et entre les classes sociales, le retour aux circonstances normales ne s'effectuera vraisemblablement pas sans de nouveaux ébranlements, sans de nouvelles secousses.

Malgré tout cependant, nous ne voulons pas nous laisser choir découragés dans le pessimisme des faibles et dans la résignation veule des fatalistes. La volonté de lutter quand même et de tenir coûte que coûte, qui est l'une des qualités les plus précieuses de notre race, finira par triompher des difficultés jusqu'à l'arrivée de temps plus propices.

Que cette certitude du caractère temporaire de la crise nous soutienne en cette fin d'année. Il n'y a pas que des égoïstes dans les peuples et les gouvernements. Faisons confiance aux amis de la concorde entre les nations, aux promoteurs des bons rapports économiques entre les pays. Après les dures expériences du moment, leurs saines idées finiront tôt ou tard par se propager, par s'enraciner à travers le monde et par ramener une ère de paix favorable à toutes les branches économiques dont le libre tourisme international fait la salutaire prospérité.

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Compte-rendu de la réunion
du Comité exécutif le 17 novembre 1931
à l'Hôtel Métropole à Genève

sous la présidence de M. le Dr H. Seiler
à Zermatt

Sont présents:

MM. Richert (Nuremberg), Dr Knapmann (Düsseldorf), F. Piller (Graz), M. Wiser (Bruxelles), Elleboudt (Blankenbergh), K. Jørgensen (Copenhague), E. P. Hottelier (Etats-Unis d'Amérique et Canada), G. Barrier, président d'honneur de l'A. I. H. (Paris), M. Prével (Nice), F. Ferreyrolles (La Bourboule), Dr Ménabréa (Paris), sir Francis Towle (Londres), Burleigh (Londres), Th. N. Van Stigt (Utrecht), J. N. Van Hanja (La Haye), B. H. Nijenhuis (Maastricht), Dr P. Barrera (Rome), A. Fiorentino (Rome), N. Yumoto (Japon), G. Rolfo, A. Giaume et M. Rey (Monte Carlo), M. Björkman (Suède), Dr H. Seiler, président de l'Alliance (Zermatt), W. Dœpfner (Lucerne), Dr Riesen (Bâle), J. Holub et J. Brenek (Prague), O. Egli (Lausanne-Ouchy), représentant l'Union Internationale Hôtelière et N.P.C. Mellor (Paris), secrétaire central de l'A. I. H.

N'étaient pas représentés l'Argentine, l'Egypte, l'Espagne, la Grèce, la Hongrie, la Norvège, la Pologne et le Portugal.

I. Procès-verbal.

Le procès-verbal de la réunion de printemps du Comité exécutif à Paris est approuvé à l'unanimité.

II. Communications du président.

Après avoir annoncé l'introduction dans l'ordre du jour de différentes questions non mentionnées dans la convocation, notamment celle de la préparation de l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité exécutif et de l'assemblée générale triennale de 1932, M. le Dr Seiler explique pourquoi le Comité exécutif s'est réuni à Genève et non pas à New-York, comme on l'avait décidé tout d'abord. Neuf délégués seulement s'étaient inscrits pour le voyage de New-York. Etant donnée la situation économique actuelle et l'importance des affaires à traiter, il a paru opportun de tenir la réunion en Europe. Le choix de Genève est dû à l'utilité d'entrer en rapports plus étroits avec le Bureau International du Travail. Une lettre du Comité exécutif exprimera à l'hôtellerie américaine la reconnaissance de l'Alliance pour la bienveillante invitation reçue et exposera les motifs de la modification qui a dû intervenir.

M. le président Seiler rappelle ensuite que cette réunion est la 23me qui est tenue par le Comité exécutif depuis la fondation de l'Alliance à Monaco en 1921. Mais jamais encore le Comité ne s'est assemblé dans une situation aussi grave que celle du moment présent pour l'hôtellerie mondiale. L'hôtellerie de chaque pays souffre des exigences du fisc et des nouvelles lois dites sociales impliquant de lourdes charges. Trois principaux dangers menacent actuellement l'hôtellerie: l'abandon des principes sérieux en affaires, les faillites d'agences de voyages et les restrictions apportées à la liberté des voyages internationaux.

De nombreux hôtels, à cause de la crise, ne se conforment plus aux prix dictés par le sain esprit commercial et cherchent à combattre la concurrence par des moyens

déloyaux. — L'hôtellerie a perdu des sommes considérables à la suite des agissements de certaines agences de voyages. Il ne suffit pas que l'Alliance établisse des conventions et des règlements pour les rapports avec les agences si ces directives ne sont pas observées dans les chambres hôtelières nationales. — Enfin les restrictions apportées par certains grands pays à la liberté de circulation internationale des voyageurs portent un préjudice extrêmement grave au bien-être général des peuples en gênant les affaires et les bons rapports de tous genres entre les nations.

Les membres du Comité se lèvent de leurs sièges pour honorer la mémoire de deux membres défunts, M. Antonio Albarca, vice-président pour l'Espagne et M. Friedrich Glück, membre titulaire pour la Hongrie.

III. Adhésion de nouveaux membres.

En attendant la demande d'adhésion régulière de l'Associacion mexicana de hoteles, la correspondance déjà commencée entre le secrétaire de l'Alliance et M. Lucas de Palacio, dont l'hôtel Regis à Mexico est déjà membre de l'Association hôtelière des Etats-Unis et du Canada, continuera à lui être adressée à titre de représentant national du Mexique.

IV. Rapport du secrétariat (période du 6 mai au 17 novembre).

Ce rapport a été communiqué à tous les groupements nationaux. Il témoigne d'une intense activité du secrétariat dans les domaines les plus divers: grosse correspondance, notamment pour fournir des renseignements de tous genres, envois de documentation, rédaction du Bulletin de l'Alliance, etc. Le rapport expose également l'activité de l'Alliance elle-même: participation à différents congrès internationaux, rapports avec le Bureau International du Travail et les gouvernements de plusieurs pays, pourparlers avec les agences de voyages, etc. Puis il donne connaissance de diverses informations reçues de groupements nationaux et intéressant l'hôtellerie des autres pays. Il signale les principaux faits

survenus dans l'activité des chambres hôtelières nationales et les problèmes qui les ont particulièrement occupées. Il se termine par l'indication des dernières innovations techniques introduites dans l'hôtellerie et traite brièvement divers points spéciaux: crise hôtelière, droits d'auteurs, panonceaux des touring-clubs et des automobile-clubs, âge d'admission des enfants au travail dans les hôtels, publicité hôtelière.

Au nom du Comité, M. Seiler remercie le secrétaire central pour son activité dévouée pendant le semestre écoulé. Il donne d'autre part des renseignements sur les démarches entreprises auprès de diverses chambres nationales à propos des mesures prises par le gouvernement du Reich pour enrayer le mouvement touristique d'Allemagne vers les autres pays.

V. Rapport du trésorier.

Les chambres nationales reçoivent également copie de ce rapport. Le budget annuel de 149.000 francs français, qui n'avait pas été complètement utilisé, est voté pour la troisième fois. Il est décidé que le 10% du bénéfice de l'année passée sera consacré à des amortissements et le solde à l'augmentation du fonds de réserve. La proposition du trésorier, M. Ferreyrolles, appuyée par sir Francis Towle, de maintenir les cotisations annuelles pour le prochain exercice est approuvée. Le président exprime les sincères remerciements du Comité à M. Ferreyrolles.

VI. Pourparlers avec les agences de voyages.

M. Ferreyrolles a représenté l'Alliance à l'assemblée générale de la Fédération internationale des agences de voyages (F.I.A.V.) à Tripoli. Dans un rapport très détaillé, il rappelle la conclusion de l'accord de 1930, en six articles, entre l'A.I.H. et la F.I.A.V. La Commission mixte, comprenant des représentants de l'Alliance, de l'Union Internationale Hôtelière et de la Fédération des agences a élaboré en septembre 1931 un nouveau projet en sept articles. Mais dans leur congrès de Tripoli, les agences ont présenté des propositions nouvelles.

M. Ferreyrolles a exposé devant ce congrès les desiderata des hôteliers, notamment en ce qui concerne le paiement à l'avance et la reconnaissance par les agences du droit de l'hôtelier d'appliquer la commission à l'agence en dehors de son prix d'hôtel. Les délibérations sur les propositions des agences de voyages ont été longues et très animées. Un compte rendu confidentiel en est envoyé aux chambres nationales hôtelières. A la fin de la discussion, le président remercie chaleureusement M. Ferreyrolles pour le grand travail accompli en faveur de l'hôtellerie internationale et le Comité ratifie le texte de la résolution suivante, qui sera communiquée à la Fédération internationale des agences de voyages:

« Le Comité exécutif de l'A.I.H. prend acte de l'acceptation, par la Fédération internationale des agences de voyages réunie en congrès à Tripoli, du principe du paiement à l'avance.

En application de ce principe, il charge les Chambres nationales de demander à leurs adhérents d'appliquer, dans leurs relations avec les agences de voyages, les règles suivantes:

1. Un acompte de 25% doit être versé au moment de la réception de l'ordre ferme;
2. Le solde doit être payé avant l'arrivée du client pour les séjours de courte durée, avant son départ dans tous les cas.

La Commission mixte continuera les travaux d'élaboration d'un accord définitif entre les deux parties. En ce qui concerne notamment le préavis d'annulation des commandes, les représentants de l'hôtellerie à la Commission mixte s'en référeront aux stipulations de l'accord actuellement en vigueur.

VII. Nouveaux statuts de l'Alliance.

Ces nouveaux statuts, adoptés par le Comité exécutif à Athènes le 17 novembre 1930 et à Paris le 4 mai 1931, ne donnent lieu à aucune demande de modifications rédactionnelles. Ils seront soumis à l'approbation du prochain congrès triennal de l'Alliance.

(A suivre)

Meine neuen
Speiseglocken
aus Weissblech
sind besonders
günstig
im Preis



Oval: 28, 32, 41, 47 cm ø
Rund: 20, 24, 28 cm ø

Mit einer kleinen Ausgabe kann Ihren Gästen und Ihnen selbst viel Aergers erspart werden. Verlangen Sie meine Spezialofferte oder Vertreterbesuch.


Carl Ditting
Hotel- u. Wirtschaftseinrichtungen
Rennweg 35 Zürich Tel. 32.766



Wir
desinfizieren und
vertilgen
alles, überall, jederzeit
DESINFECTA A-G
Zürich, Waisenhausstr. 2
Telephon 32.330

Zu verkaufen, erstklassiges
Klein-Hotel
vergrößerungsfähig, an allererstem Zweisaison-Kurort Graubündens. Prima Lage. Eignet sich nur für jüngere, kapitalkräftige Fachleute, evtl. auch geeignet für Confiseur und Hotelier, da vermög. Lage bessere Confiserie rentieren würde. Ausk. an nur Selbstreflektanten ert. der Besitzer unt. Chiffre S. E. 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remettre
Côte d'Azur, dans importante station
Bonne Pension de famille
situation unique. Vue sur la mer. Confort mod. Régie L. Pisteur, r. de Hesse 6, Genève.



La plus
ancienne maison
suisse
Fondée en 1811

National-Kassen (Occas.)
weit unter Preis verkauft mit aller Garantie u. Zahlungserl. Eigene Reparaturwerkstatt mit Rollenschneider!
M. Sing, Zürich
Klosterstrasse 15
Telephon 44.512



YSI
AUFZÜGE
EXPRESS

mit leichtem, geräuschlosem Gang. Prima Referenzen.
Gehr. Gysi & Cie.
Eisen-Konstruktionen
Baar-Zug



Das ist Er...!
der wahrhaft gute Schinken, der von Ihren Gästen immer wieder verlangt, vom Kenner bevorzugt wird u. den Ref. Ihrer Küche beim Teinschmecker begründet.
BEZUGSQUELLEN-NACHWEIS DURCH CHARCUTERIE
A. Hofer Bern

Transactions Hôtelières (Hotel-Office) Genf, 4 Rue Petitot
Zahlreiche Kaufliebhaber für Hotel und Pensionen, welche über Kapitalien von 20,000.— bis 250,000.— Franken verfügen, sind in unserem Bureau eingeschrieben. Um Auskunft sich an obige Adr. zu wenden.

Hotel-Pension
4½ Betten, am Genfersee, krankheitshalber
zu verkaufen
Kapitalkräftige Fachleute erhalten Auskunft unter Chiffre M. T. 2107 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu pachten od. kaufengesucht kleineres Hotel
(mit fließendem Wasser). Jahresgeschäft bevorzugt. West-Süd od. Ostschweiz. Offerten unter Chiffre MS 2104 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



ROTHRISTER
ROHRMÖBEL
OTTO WEBERS WWE, ROTHRIST (AARG.)

BADEN
Bad-HotelBären Angenehmer Kuraufenthalt
Drei Quellen und Bäder im Hause. Immer offen. Familie K. Gugolz-Gyr.

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

„AKO“
Chlorfreies Bleichwaschmittel garantiert unschädlich, vortellhaft u. arbeitssparend. Entfernt alle Flecken. Prima Referenzen.
CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

Pour les apprentis

Le devoir social, moral et professionnel des employeurs

(Suite et fin)

Apprentis de cuisine

L'apprenti cuisinier n'est pas admis à travailler aux fourneaux dès son entrée à l'hôtel. Il passe les premiers mois de son apprentissage au garde-manger, au petit économat du jour et au légumier. On lui apprend comment on nettoie, épluche et conserve les légumes à l'état frais. On l'exerce au nettoyage des ustensiles de cuisine de toutes catégories et des gros cuivres. On lui montre le rangement à la portée des chefs de partie de tout ce qui leur est nécessaire. Ces démonstrations sont accompagnées d'explications théoriques sur l'emploi du matériel de cuisine et des diverses machines utilisées dans cette partie de l'hôtel. Petit à petit, le jeune homme apprend à préparer les volailles, le gibier à plume et à poil, les poissons, les différentes sortes de viandes, ainsi que la manière de conserver ces aliments et de surveiller cette conservation. Il regarde comment on nettoie, désosse, tranche et pare les viandes. Le matin, il assiste à la réception des marchandises par le chef de cuisine, pour s'habituer au pesage et à la juste appellation de tout ce qui entre en cuisine. L'apprenti peut être chargé aussi du changement du linge de cuisine.

Au petit économat du jour, l'apprenti se rendra compte des principes suivis dans le rangement des marchandises de toutes sortes. Il distribuera le matériel dans les tables chaudes. Il apprendra l'usage et l'entretien de l'argenterie de cuisine.

C'est ensuite seulement que l'apprenti est conduit auprès des fourneaux, où il passera successivement dans les départements de l'entremettier, du rôtiisseur et du saucier.

M. Montagnon écrit ici:

« L'apprenti en cuisine ne doit jamais être transformé en serviteur d'un des cui-

siniers. C'est au chef de cuisine à maintenir le principe qu'un apprenti cuisinier est là pour devenir un bon ouvrier dans sa profession. On ne le chargera pas de besognes hors de son ressort, ni de réveiller les cuisiniers, ou de porter la nourriture à un cuisinier alité dans sa chambre. Le chef de l'établissement doit absolument interdire de telles pratiques. »

Il est de première importance en cuisine d'avoir de bons pieds. Il faudra par conséquent enseigner à l'apprenti les mesures d'hygiène à prendre pour éviter les maladies des pieds, ainsi que les soins à donner aux chaussures. Il est nécessaire également de mettre l'apprenti en garde, dès son entrée en service, contre le danger extrême des blessures aux mains et aux pieds. La cuisine doit être munie d'une petite pharmacie pour les premiers soins, mais toutes les blessures suspectes doivent être montrées à un médecin.

Considérations finales

L'hôtelier a le devoir, tout en surveillant la formation de ses apprentis par ses sous-ordres et les progrès qu'ils réalisent, de s'entretenir de temps à autre directement avec eux pour leur expliquer la noblesse du travail dans la profession qu'ils ont choisie comme dans toute profession honnête. Les encouragements venant du « patron » ont une tout autre efficacité que s'ils viennent d'un de ses subalternes. C'est à l'employeur qu'il appartient d'intéresser l'apprenti de salle ou de cuisine aux réalités de la vie hôtelière et de la vie en général. Il ne doit pas oublier qu'il remplace ici le père du jeune homme. Il s'attachera surtout à faire comprendre à l'apprenti la nécessité du travail, de l'économie et de la bonne conduite. Il faut travailler pour gagner sa vie, il faut économiser pour ne pas gaspiller inutilement le fruit du travail pénible et il faut bien se conduire pour se préparer un avenir aussi avantageux que possible. Il faut ouvrir à ce futur collaborateur qu'est l'apprenti les larges horizons vers lesquels il se dirige. Dans l'apprenti, il faut former l'homme de demain.

L'hôtellerie suisse

en novembre 1931

La statistique de l'Office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie en novembre a porté sur 1229 établissements, dont 553 ouverts avec 30.455 lits au milieu du mois et 551 avec 30.285 lits à la fin du mois.

La moyenne des lits occupés dans les établissements ouverts était de 25,8% au 15 novembre (32,1% en 1930 et 32,8% en 1929). A la fin du mois, elle était de 25,2% (30,1 en 1930 et 31,1 en 1929). On constate donc un recul de 20% à la mi-novembre et de 16% à fin novembre par rapport à l'année précédente.

En tenant compte des établissements fermés ayant participé à l'enquête, la moyenne des lits occupés ressortait à 9,2% au milieu de novembre et à 8,9% à la fin du mois, contre 10,6 et 10% en 1930. Il faudrait donner ces chiffres à méditer aux spéculateurs ignorants et aux banques imprudentes qui se préparent à jeter bientôt de l'argent dans des constructions hôtelières nouvelles.

Le recul comparativement à 1930 a été à peu près le même dans les stations situées à moins de mille mètres et dans les stations plus élevées, celles-ci ayant un pourcentage d'occupation légèrement plus faible. Le recul ressort également à peu près aux mêmes chiffres pour les petits et les grands établissements, mais il était sensiblement plus prononcé dans les établissements à prix élevés que dans les maisons à prix modérés. Au surplus, tous les divers pourcentages calculés d'après l'altitude des hôtels, leur nombre de lits et leurs tarifs n'ont guère varié entre eux en novembre (de 21,1% à 27,3%); partout c'était la même situation mauvaise.

Voici les pourcentages d'occupation dans les cinq principales villes au 15 novembre: Bâle 32,4 (31,3 en 1930), Berne 38,3 (46,6), Genève 24,5 (52,4), Lausanne-Ouchy 37,2 (48,1), Zurich 50,5 (49,4). A la fin de novembre, ces pourcentages étaient les suivants: Bâle 28,1 (30,2), Berne 34,7 (47), Genève 22,3 (39,7), Lausanne-Ouchy 34,1 (49), Zurich 52,2 (46,6). A l'exception de la place de Zurich, qui a mieux travaillé qu'en novembre 1930, c'est le recul sur toute la ligne, très accentué même en plusieurs villes.

Il est inutile en novembre de citer des chiffres concernant les stations de tourisme. La saison étant finie dans les stations d'automne, les pourcentages y sont naturellement minimes, très inférieurs en tout cas à la moyenne générale de la Suisse.

A la fin de novembre, les principales stations climatiques proprement dites accusaient les pourcentages d'occupation suivants: Arosa 29,8 (27,3 en 1930), Davos 28,1 (36,3), Leysin 46,9 (51,5), Montana 36,5 (55,2).

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a diminué de 7,2% de la fin d'octobre au 15 novembre (7,7% l'année précédente) et de 2% du 15 au 30 novembre (0,9). Le nombre des personnes occupées était de 6,5% au milieu

de novembre et de 7,4% à la fin du mois moins élevé que l'année précédente aux mêmes dates. Au 15 novembre, on comptait 31,5 personnes (33,1) travaillant dans l'hôtellerie par 100 lits disponibles et à la fin du mois 31 (32,6). Par 100 lits occupés, la proportion était de 121,8 personnes au milieu de novembre (103,1) et de 123,2 personnes à la fin du mois (108,5). Ces chiffres jettent eux aussi une lumière bien sombre sur la situation en novembre dans notre industrie hôtelière.

A l'Association des Intérêts de Genève

Dans sa dernière séance, le Comité de l'Association des Intérêts de Genève a décidé d'offrir aux participants à la Conférence du désarmement une enveloppe qui contiendra une série de publications sur la ville siège de la conférence, avec des indications pratiques destinées à faciliter et à agrémente leur séjour à Genève.

Le Bureau officiel de renseignements de la Place des Bergues et le Centre permanent d'Informations internationales créeront, à l'occasion de la Conférence du désarmement, un service spécial de logements pour les hôtels, pensions, villas et appartements meublés.

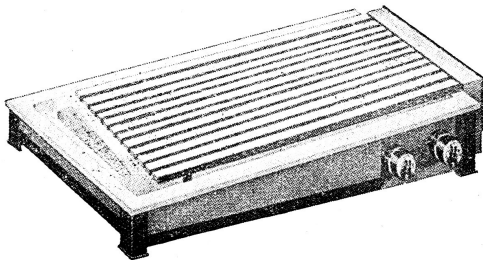
De nombreux journalistes des plus grands organes du monde sont attendus à Genève pendant la conférence. La transmission des comptes rendus des séances sera faite quotidiennement et directement aux Etats-Unis par radio, par l'American National Broadcasting Co, qui s'installera à Genève à cette occasion.

Le Comité des Intérêts de Genève n'a pas voulu terminer l'année sans s'intéresser financièrement aux efforts du Cercle de la Presse dans le domaine international, efforts dont profitent de nombreux journalistes étrangers séjournant ou de passage à Genève. Le Club international de la rue de Monthoux, qui jouera un rôle important parmi les hôtes étrangers lors de la Conférence du désarmement, a retenu aussi tout particulièrement l'attention du Comité. Il en est de même du Golf-club, qui en prévision d'une plus grande affluente de joueurs a l'intention d'agrandir son Club-House à Onex.

La question de la propagande pour 1932 a déjà été étudiée. On prévoit entre autres l'édition d'un nouveau Guide de Genève tiré à cent mille exemplaires.

Une série d'autres questions concernant l'urbanisme ont fait l'objet d'intéressantes discussions, notamment celles relatives aux sentiers du Rhône, de la Jonction et des Falaises, à la promenade du Vengeron, aux bains des Pâquis, à Genève-Plage, au transfert du Jardin zoologique de l'Ariana au bois de la Bâtie, au projet de transfert de l'hôtel des Postes, au goudronnage des promenades publiques, aux plantations de platanes, etc. Différentes démarches seront faites à ce sujet auprès des autorités communales et municipales.

ElectoRapidGrill



Schwabenland's Electro-Rapid-Grill

ist durch seine direkte Wärmeübertragung schon nach 3 Minuten zum Grillieren bereit, in weiteren 3—6 Minuten ist das Grillgut fertig.

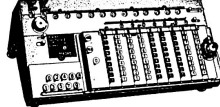
Der Electro-Rapid-Grill wird von allen Besitzern als äusserst praktisch, zuverlässig und billig bezeichnet.

Verlangen Sie unverbindlich unseren Spezialprospekt.



SCHWABENLAND & CO. A.G.
HOTEL-KÜCHEN- & KONDITOREINRICHTG. Tel. 53740. ZÜRICH
Peterstr. 17

MADAS



Madas

Portable-Rechenmaschinen

Gardner

Schreibende Saldier- u. Buchhaltungsmaschinen

Madas u. Millionär

Schweizer Rechenmaschinen für alle 4 Rechenarten

BARRETT



Barrett

Schreibende Pultaddiermaschinen - Modelle ab Fr. 650.—

Kleinrechenmaschinen f. alle 4 Rechenarten - Textschreibende Buchungsmaschinen - Ekaha-Schnellsicht

Miete v. Addiermaschinen über Abschlusszeit

Additions- & Rechenmaschinen A. G. Zürich

S. A. pour Machines à Additionner et à Calculer
Limmatquai 34 - Téléphone 26.930 u. 26.931

Vertreter in Basel, Bern, Genf, Lausanne, St. Gallen, Biel und Luzern

Favorisez les Maisons qui font de la publicité dans votre journal

Une belle fête de famille

On nous écrit de Zurich:

Le mercredi 23 décembre, une soirée réunissait, pour célébrer comme chaque année la fête de Noël, Mme et M. Manz entourés de leur belle famille, les directeurs et le nombreux personnel des hôtels St. Gotthard et Schweizerhof à Zurich.

Dans une allocution inspirée des sentiments les plus généreux et où l'humour fut aussi sa bonne part, M. Manz nous retraça les faits les plus saillants de l'année. Il nous parla de la bonne réussite de la rénovation du St. Gotthard. Cet établissement, sans diminution temporaire du personnel, a été complètement restauré avec tous les perfectionnements de la technique et muni des installations les plus modernes.

M. Manz nous entretint aussi de la crise de l'hôtellerie; avec un bel optimisme, il déclara s'attendre à une prochaine reprise des affaires.

Dans un élan digne d'éloges, M. Manz nous fit ensuite un exposé de la crise de chômage qui sévit chez les employés d'hôtels. Il trouva des paroles délicates et bienveillantes pour ceux qui, faute de travail, doivent passer les fêtes de Noël dans la peine et dans les privations. Il prit l'initiative d'organiser une collecte en faveur des employés sans travail. Des braves spontanément ces paroles dictées par un cœur généreux.

Puis M. Manz distribua diplômes et cadeaux à plusieurs employés pour leurs longues années de service. Il remercia les directeurs et les employés de leur bonne volonté et les félicita de la bonne entente entre les divers services, en exprimant l'espoir de voir se continuer cette heureuse collaboration et cette bonne volonté réciproque.

Cette belle fête de famille fut agrémentée de productions vocales, instrumentales et théâtrales et elle se termina par un bal animé. Cette soirée très réussie fait honneur à la famille Manz comme aux directions des hôtels St-Gotthard et Schweizerhof.

La collecte en faveur des chômeurs de l'hôtellerie a produit 270 francs. R.

Les sports d'hiver en France

La pratique des sports d'hiver fait en France des progrès indéniables et les stations hivernales prennent dans ce pays un développement qui ne peut pas laisser la concurrence tout à fait indifférente.

On ne connaissait guère autrefois d'autres stations d'hiver françaises que Chamonix, Superbagnères-de-Luchon, Font-Romeu, Briançon et le Mont-Revard. Actuellement on compte en France plus de 60 stations aménagées pour la pratique des sports d'hiver: ski, patinage, bobsleigh, luge, hockey sur glace, curling, etc.

D'après les renseignements fournis par l'Office national français du tourisme, les stations d'hiver de la France se répartissent en cinq groupes: les Pyrénées, le Massif central et les Causses, les Alpes, le Jura et les Vosges.

Les principales stations des Pyrénées sont celles de Bious Artaiges, Eaux-Bonnes, Cauterets, Luz-Saint-Sauveur, Gripp, Bagnères-de-Bigorre, Luchon-Superbagnères, Font-Romeu et Mont-Louis.

Dans le Massif central et les Causses, les sportifs sont attirés au Mont-Dore, à Besse-en-Chandesse, à La Bastide, au Bessat-Saint-Etienne, au Lioran, au Mont-Aigoual et au Mont-Espérou.

Les stations hivernales des Alpes sont chaque année plus nombreuses. A proximité relative de Nice, on trouve Thorenc et Peira-Cava. En remontant vers le nord, nous arrivons à Beuil et à Barcelonnette. Dans la région de Grenoble, on se rend à Villard-de-Lans, à Bourg-d'Oisans, à l'Alpe d'Huez, au Col de Porte, à Saint-Pierre de Chartreuse. Plus au nord, le Mont-Revard, la Clusaz, Arvieux, Seysssel, Thônes, Combloux, Mégeve, Collonges-sous-Salève, Morzine, Chamonix, les Praz, les Bossons, les Houches, Saint-Gervais, le Col de Voza. Et en redescendant vers le sud, on rencontre Bourg-Saint-Maurice, Tignes, Peisey-Nancroix, le Col du Mont-Genèvre et Briançon. Ce sont au total une trentaine au moins de stations plus ou moins complètement aménagées, dont une douzaine avec des tremplins de ski pour sauts de 35 à 60 mètres.

Le Jura français est plus modeste et se contente de moins d'une demi-douzaine de stations: le Pailly, le Col de la Faucille, les Rousses, Morz et Jougue.

Enfin les Vosges invitent les sportifs au Ballon d'Alsace, à Wessling, à Markstein, à Bussang, au Ballon de Guebwiller, au Hohneck, à Gérardmer, au Col de la Schlucht, au Lac Blanc, à Fraize et au Col du Bonhomme.

Pour la totalité de ces stations d'hiver françaises, on compte 300 hôtels et 11.500 chambres.

Les repas vin compris

On continue en France à noircir des colonnes entières de journaux pour essayer de résoudre le problème des repas «vin compris». Les viticulteurs sont infatigables dans leur campagne.

Un restaurateur leur a objecté: «S'il faut favoriser la vente de tous les produits nationaux, il n'y a pas de raison pour que seul le vin bénéficie de cet effort. Nous devons donc, dans l'intérêt de la boucherie, instituer les repas «viande comprise», c'est-à-dire avec une très forte amende pour les consommateurs qui ne seraient pas carnivores; dans l'intérêt du crémier, ce sera le repas avec fromage obligatoire et dans celui du fruitier, le repas où l'on imposera la consommation de fruits. Il serait injuste en effet d'oublier que la viande, le fromage et les fruits, produits essentiellement nationaux, méritent aussi bien que le vin qu'on facilite et favorise leur écoulement.»

Il y aurait aussi des spécialités régionales à encourager. Un hôtelier alsacien a envoyé ce télégramme:

«Indispensable établir urgence repas choucroute et foie gras compris. Nécessité nationale. Sanctions sévères pour hôteliers dissidents et 25% impôts en moins pour les autres.»

Et des producteurs de vins auraient envoyé ce message: «Sommes avec viticulteurs, mais voulons aussi repas inclon compris pour dénouer crise nationale.»

Ces aimables plaisanteries, écrit M. Charles Omessa dans la *Liberté* de Paris, constituent une excellente réponse à la campagne évidemment intéressée des viticulteurs du Midi. Il n'est pas douteux que cette espèce de protectionnisme qui consiste à charger une industrie pour en décharger une autre, aboutit parfois à de flagrantes injustices. Il est certain qu'au bout du compte tous les producteurs nationaux, qu'ils produisent du vin, de la viande ou du fromage, méritent également de l'être soutenus.

Toutefois M. Omessa se déclare lui-même partisan du repas vin compris; seulement il ne base pas son opinion exclusivement sur les motifs économiques.

«Ce qui a fait longtemps, dit-il, le charme et la gloire de l'hôtellerie française, c'est qu'on était assuré de trouver dans nos hôtels une atmosphère familiale et un respect de la tradition qui n'existaient presque plus ailleurs. Or le repas vin compris était l'une des plus solides traditions de la France et enchantait les touristes étrangers. Ils n'étaient pas au régime sec, alors, et on ne les voyait pas comme aujourd'hui faire la grimace à la seule pensée d'avaler un verre de vin. Et je vois bien que nombre d'entre eux se rendaient volontiers en France, parce qu'ils savaient que spontanément, automatiquement, la demi-bouteille de rouge ou de blanc viendrait se poser sur leur table.»

«Cela créait cette atmosphère familiale intime, chaleureuse, que ne donnera jamais la bouteille d'eau minérale ou la carafe d'eau dont trop souvent aujourd'hui se contentent nos visiteurs. Après le petit bordeaux, le clair beaunois ou l'humble aramon, il arrivait aux convives mis en goût de commander un flacon de derrière les fagots. Retrés chez eux, ils parlaient de ce flacon avec ferveur à leurs amis, lesquels se jurèrent bien d'y goûter à leur tour.»

Nouvelles des Sections

Le Syndicat des hôteliers de Genève, vu la crise économique générale et pour répondre aux vœux des autorités, a décidé d'accueillir les participants à la Conférence du désarmement une réduction de 10% sur les prix des logements qui avaient été établis d'un commun accord et communiqués le 20 mai déjà au Conseil de la Société des nations. Les hôteliers de Genève espèrent que leur geste sera imité par leurs fournisseurs.

Sociétés diverses

Le Touring-Club Suisse a enregistré le 17 novembre dernier l'adhésion de son 40.000e sociétaire. Ses effectifs se composaient à cette date de 32.940 automobilistes, 4374 motocyclistes et 2686 cyclistes. Pendant les cinq dernières années, le nombre des membres du T.C.S. a passé de 17.734 à 40.000. C'est là une preuve, avec tant d'autres, de la confiance que nos milieux automobilistes ressentent pour le Touring-Club. Dans un article publié le 15 décembre par la revue mensuelle du T.C.S., le secrétaire général, M. James Quinquet, déclare que la marche en avant sera poursuivie et que l'on continuera à combattre pour sauvegarder et défendre les intérêts des adhérents. Certains problèmes de circulation, certaines questions fiscales doivent être examinées et résolues sur la base des conditions modernes, en tenant compte non pas, comme on le fait actuellement, des incongruents que peut présenter la circulation automobile, mais des énormes avantages qu'elle offre à l'économie nationale tout entière. Le T.C.S. s'emploiera par tous les moyens dont il dispose à transformer la mentalité et l'attitude des pouvoirs publics à l'égard d'un mode de locomotion qui constitue pour la collectivité une si précieuse source de revenus. Il aura notamment à lutter pour ou contre la nouvelle loi sur la circulation, que le Conseil des Etats vient de mutiler si dangereusement.

Le Congrès de l'U.I.H. à Nice ajourné. — Notre confrère *Hôtel*, de Cologne, annonce que le Congrès de l'Union Internationale d'Hôteliers à sir Francis Towle s'accorde avec le Comité exécutif, s'est vu obligé de renvoyer à une date ultérieure l'Assemblée générale de l'U.I.H. qui avait été convoquée à Nice pour les journées du 10 au 13 janvier 1932. Les inscriptions reçues au bureau central de Cologne étaient si peu nombreuses qu'on ne pouvait dans ces conditions songer à l'organisation d'un congrès. L'U.I.H. regrette très vivement de ne pouvoir comme suite à l'annulation de ses collègues français de visiter la Côte d'Azur, mais elle espère pouvoir réunir son assemblée générale en 1932 à une date plus favorable. Les rapports reçus des membres de l'U.I.H. dans la plupart des pays d'Europe sur la situation actuelle de l'hôtellerie et du tourisme comme sur la situation générale dans leurs pays respectifs fournissent des renseignements extraordinaires. Ils permettent en effet de constater qu'à l'exception de deux ou trois pays les conditions prévalant maintenant en Europe rendent extrêmement difficile et même impossible un voyage à l'étranger. Au moment présent, le 79,4% des membres de l'U.I.H. en Europe sont hors d'état d'entreprendre un voyage hors des frontières de leur pays. Dans presque tous les Etats, l'économie nationale est placée sous le régime de la contrainte, ou bien on a aggravé la défense d'exportation des devises, ou bien on souffre de la dépréciation de la monnaie. Il est évident que ces conditions ont des effets désastreux sur le tourisme international et l'on comprend que dans des circonstances pareilles les membres de l'U.I.H. soient empêchés de se rendre à Nice. D'autre part, de nombreux hôteliers, en Suisse particulièrement, ne peuvent s'absenter à cause de la saison d'hiver. L'U.I.H. envisage une réunion au printemps de son conseil d'administration pour expédier les affaires courantes et pour procéder aux élections et nominations. Sir Francis Towle a consenti à exercer jusque là ses fonctions présidentielles.

Informations économiques

Pourquoi? — Sous ce titre, un de nos principaux quotidiens romands a publié les lignes suivantes: «En feuilletant la *Revue*

hôtelière, nous constatons qu'une tasse de lait servie au wagon-restaurant coûte en Allemagne 25 ct., en Autriche 40 ct., en Hollande 40 ct., en Suisse 60 centimes.» — Nous ignorons de quelle *Revue hôtelière* il est ici question. Mais ne sont pas encore des réactions dans des quotidiens romands que le lait est beaucoup plus cher en Suisse que dans les pays voisins? Ce «Pourquoi?» nous semble un peu naïf.

L'indice suisse des prix de gros établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail élevait à fin novembre 1931 à 74,1 contre 100 en 1926/67 et à 106,2 contre 100 en juillet 1914. Le fléchissement est insignifiant par rapport au mois précédent. Plusieurs hausses sont signalées, mais elles sont contrebalancées par des baisses, notamment sur les textiles, les matériaux de construction, les denrées alimentaires industrielles et d'origine animale, le combustible, etc. L'indice général des prix de gros était à fin novembre de 11,2% plus bas que l'année précédente à pareille date.

Prix de détail. — L'indice suisse du coût de la vie établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail s'est abaissé de 0,6% en novembre et s'établissait aussi à la fin du mois à 147, contre 148 à la fin du mois précédent et 157 à la fin de novembre 1930. La légère baisse de l'index est due à un nouveau au compartiment des denrées alimentaires, dont l'indice spécial a reculé de 1,1% comparativement au mois précédent et de 9,4% au regard de novembre 1930. L'indice spécial des denrées alimentaires s'inscrivait à fin novembre 1931 à 137, contre 138 à la fin d'octobre 1931 et 151 à la fin de novembre 1930.

Le miel de l'année. — Nos apiculteurs avaient de belles espérances en avril et en mai, mais la période de floraison fut relativement courte et en juin les ruches étaient à peu près vides. La récolte de juillet et août se ressentit des fortes pluies et des nombreux orages. Dans ces conditions, la première récolte peut être taxée de moyenne à faible et la seconde a été presque nulle. Le prix de vente au détail de 4 à 50 fixe par les bons d'apiculture romands s'applique au miel contrôlé, portant la marque S. A. R. qui a figuré en bonne place au dernier Comptoir suisse. Les boîtes sont en outre munies d'une bande de contrôle que l'on est forcé de déchirer pour les ouvrir; ceci exclut toute fraude et l'acheteur a toute garantie quant à la qualité de la marchandise. — Rappelons à ce propos que la production du miel représente pour la Suisse une valeur annuelle d'environ 12 millions de francs.

Dans la région de Montreux. — Dans un communiqué au *Bulletin financier* de Lausanne, la Banque de Montreux écrit entre autres: «La région de Montreux souffre sans doute de la crise générale qui diminue le pouvoir d'achat de nos habitants. Mais entre temps les autres entreprises de tourisme; elle souffre de la dépréciation des devises étrangères, tout particulièrement de la dépréciation de la livre anglaise. Il ne faut rien exagérer cependant. Notre région compte un nombre élevé d'hôtels et de pensions dont les prix très modiques tiennent largement compte des circonstances présentes. Pour regrettable que soit le recul constaté dans l'affluence de la clientèle pendant la saison d'automne, elle n'est pas si alarmant qu'on le prétend dans certains milieux. Quant à la Banque de Montreux, nous devons constater qu'elle est essentiellement créancière des diverses entreprises de la région. S'il lui arrive d'être actionnaire, c'est avant tout pour s'assurer un droit de regard dans les sociétés qui l'intéressent. Jusque-là, aucun de ses débiteurs n'a failli à ses engagements. Au surplus, nombre de déposants et de débiteurs ne dépendent pas exclusivement de l'industrie hôtelière et dans les autres branches de la vie économique locale la crise ne se fait pas sentir d'une façon inquiétante jusqu'à présent.»

Nouvelles diverses

Genève. — On nous écrit: A l'occasion de la fête de Noël, l'hôtel Richemond à Genève a eu le plaisir de remettre à M. Joseph Simonex, concierge, pour vingt ans de services dévoués, un chronomètre en or de la maison Vacheron-Constantin; à M. Georges Scheiter, portier, le diplôme et la médaille de dix ans de service; à Mlle Marie Beck, femme de chambre, le diplôme et la broche de cinq ans de service.

Un hôtel brûlé en Angleterre. — Un incendie s'est déclaré au milieu de la nuit du 26 au 27 décembre dans un hôtel de la Baie de St-Austell, en Cornouailles. Le bâtiment a été presque entièrement détruit. Les hôtes n'ont pu se sauver qu'à grand peine, notamment ceux de la partie inférieure de l'hôtel, qui ont perdu tous leurs bagages. Une femme de chambre qui avait sauté par une fenêtre a été légèrement blessée. On ne signale pas d'autre accident de personne.

Incendie d'hôtel. — Le matin du 24 décembre à 5 heures, le feu s'est déclaré à l'hôtel Seehof, à Lenzerheide. Il s'est étendu très rapidement, malgré la prompte intervention des pompiers des environs. Le bâtiment a été complètement détruit et rien n'a pu être sauvé. L'immeuble était assis pour 245.000 francs et le mobilier pour 100.000 francs. L'hôtel, qui comptait 70 lits, appartenait à M. F. Schmid, électricien et venait d'être ouvert pour la saison d'hiver.

Milan. — Nous avons reçu le programme de la saison d'opéra au théâtre de la Scala, un programme hautement intéressant pour ceux qui ont le culte de l'art et le sens artistique du beau, qui se sentent vibrer sous l'influence de la poésie et de la musique. Ce programme comprend les œuvres principales des grands maîtres classiques et fera connaître les dernières œuvres des maîtres contemporains. La saison de la Scala a commencé le 26 décembre. Ceux de nos lecteurs qui s'y intéressent peuvent s'informer plus en détails auprès de notre société, M. G. Maestri, à Grand Hôtel Regina, situé dans le voisinage immédiat de la Scala. On sait que le Cav. Uff. Giovanni Maestri est également propriétaire de l'hôtel et restaurant Kulm et de l'hôtel Bellavista au Monte Generoso.

Salon de l'automobile à Genève. — Le comité d'organisation du Salon de l'automobile qui aura lieu en mars prochain à Genève a

constaté que le nombre des exposants de certains groupes est supérieur à celui du dernier Salon. Ce résultat, dans les circonstances économiques actuelles, dépasse de beaucoup les prévisions les plus optimistes. Les inscriptions sont même plus nombreuses que celles du récent Salon de Bruxelles. On pourra admirer au prochain Salon de Genève les solutions les plus modernes adoptées par l'industrie automobile, les carrossiers, les fabricants de motos et de cycles, ainsi que par la branche des accessoires. Des manifestations sportives importantes seront organisées en outre pendant le Salon pour les automobilistes et les motocyclistes. Le côté mondain n'a pas été oublié. Le Touring-club a prévu sa réunion de Noël pendant le Salon du Salon et la section de Genève de l'Automobile-club de Suisse aura son grand bal dans les salons de l'hôtel des Bergues le samedi 12 mars.

Les pourboires et l'impôt. — Le fisc britannique a décidé que les chauffeurs de taxis, les commissionnaires, les garçons de restaurant et les généraux toutes les personnes dont le pourboire constitue le plus clair du revenu devront cette année faire une déclaration en règle du montant de ce revenu. Si les chiffres indiqués sont considérés comme ne correspondant pas à la réalité, les auteurs de ces déclarations seront taxés d'office après enquête. Ils pourront faire appel dans un délai de 21 jours.

Dans l'hôtellerie genevoise. — On nous écrit: Comme chaque année, pour lui témoigner leur bienveillante gratitude, l'administration et la direction de l'hôtel Métropole et National à Genève ont convié leur personnel à un dîner de Noël. Au dessert, l'aimable directeur, M. Hüni, prononça une fort belle allocution et au nom de l'administration remercia le personnel pour sa collaboration. Il ne manqua pas de souligner la crise dont souffre le pays tout entier et les graves difficultés que rencontrent les employés d'hôtels dont un grand nombre sont atteints par le chômage. Mme Hüni remit ensuite les récompenses pour longs services aux employés suivants: Haugg Walburga, pour 20 ans, diplôme et montre-bracelet en or; Braun Oscar, pour 15 ans, diplôme et médaille-breloque en or; Brüggmann Fritz et Frei Adolphe, pour 10 ans, diplôme et médaille-breloque en argent; Burkhardt Christian, Cabalavetta Georges et Egloff Humbert, pour 5 ans, diplôme et médaille-breloque en bronze. Tous ces jubilaires furent fort applaudis. Cette fête de famille se termina dans un esprit de franche gaieté, chacun appréciant avec reconnaissance le beau geste des dirigeants de l'hôtel. E. Ch.

L'enseignement diététique à Genève. — Nous avons déjà signalé à nos lecteurs la création à Genève d'un centre d'enseignement diététique. Il s'agissait à l'origine de cours privés, donnés par des spécialistes de l'alimentation. Le premier cours devait s'ouvrir au début de l'automne. Mais entre temps les auteurs du projet constatèrent avec une vive satisfaction que la faculté de médecine s'y intéressait, soit au point de vue de l'extension de l'enseignement des régimes alimentaires, soit au point de vue de la formation du personnel auxiliaire des médecins. Cette heureuse nouvelle a fait surseoir à l'inauguration des cours jusqu'à la conclusion d'un arrangement avec les représentants officiels de la science médicale et jusqu'à l'obtention d'une approbation du Département de l'instruction publique. Maintenant les pourparlers ont abouti et le programme des leçons a été imprimé avec la mention que les cours se donneront sous les auspices de la faculté de médecine. L'enseignement théorique et pratique sera dirigé par M. le Dr Besse, chargé de cours à l'Université. Il s'est assuré la collaboration, entre autres, de M. Batelli, professeur de physiologie à l'Université de Genève et de M. Arthus, professeur de physiologie à l'Université de Lausanne. Le délégué de la faculté de médecine de Genève dans le comité d'organisation des cours de diététique est M. le Dr Bickel. L'enseignement diététique de Genève sera inauguré le 5 janvier.

Nouvelles sportives

Jeux olympiques d'hiver. — Le Comité olympique américain annonce que le délai d'inscription pour les Jeux olympiques d'hiver à Lake Placid est prolongé jusqu'au 21 janvier 1932. Jusqu'à présent, 300 participants sont inscrits, appartenant à 17 pays.

Le tennis en 1932. — Lors de son assemblée générale annuelle tenue à Berne, la Fédération suisse de lawn tennis a procédé à l'élection du bureau pour 1932. M. Barde a été élu président. Le calendrier pour 1932 a été établi comme suit: A partir du 6 juin, à Bâle, championnats internationaux de Suisse; à partir du 28 août, à Gstaad, championnats nationaux; à partir du 14 novembre, à Zurich, championnats sur courts couverts.

Le sport automobile en 1932. — Voici le calendrier suisse pour 1932 des manifestations sportives automobiles, internationales, nationales et fermées: 12 mars, rallye national de Genève; 13 mars, kilomètre national en côte du Grand-Saconnex (Genève); avril ou mai, chasse au renard à Lucerne; 29 mai, rallye-ballon à Bâle; 12 juin, course nationale de côte du Chaumont (Neuchâtel); 25 juin, autavia à Bâle; 26 juin, course nationale de côte de Rheinack-Walzenhausen (St-Gall-Apenzell); juin ou juillet, autavia à Lucerne; fin juin ou début de juillet, autavia à Zurich; 10 juillet, course nationale de côte des Ranges; 17 juillet, course nationale de la Gruyère au col du Bruch (Jaunpass); du 27 juillet au 3 août, coupe internationale des Alpes; 6-7 août, IXme course internationale de côte du Klausen (autos et motos); 28 août, rallye-avion ou concours de régularité à Bâle; en août concours de régularité et gymkana à Lucerne; fin août (éventuellement), concours d'élégance à Zurich; fin septembre, gymkana avec concours de régularité à Zurich; septembre ou octobre, kilomètre lancé à Lucerne.

RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co. ZUERICH
HOTEL PAPIERE

W. GEELHAAR
TEPPICHHAUS
BERN
gratuliert herzlich!

Neujahrs-Gratulationen
Souhais de Nouvelle Année

Ihrer zahlreichen Kundschaft
in den Hotelier-Kreisen der ganzen Schweiz
entbieten beste Glückwünsche

Swiga SCHWEIZER A.-G. für **Basel**
WEINE & SPIRITUOSEN



FUCHS & CO.
RORSCHACH
entbieten
Geschäftsfreunden und Bekannten
BESTE GLÜCKWÜNSCHE
ZUM JAHRESWECHSEL!

Mes meilleurs vœux
pour la nouvelle année
FRED. NAVAZZA
GENÈVE

Agent général pour la Suisse
de
MARTELL & Co., COGNAC
JAMES BUCHANAN & Co., LTD., LONDRES
LOUIS ROEDERER S.A., REIMS
RHUM ST-JAMES, ANTILLES
CRUSE & FILS FRÈRES
BOUCHARD AINÉ & FILS
etc. etc.

Schuster & Co.
St. Gallen Zürich
Herzliche
Neujahrs-Gratulation!

WIRTH & CIE.
Fischzuchten
MURI (Aarg.) AIGLE (Vaud)
entbieten Ihnen zum NEUEN JAHRE
ihre herzlichsten GLÜCKWÜNSCHE!

Nous sommes heureux
de présenter à notre bonne clientèle
nos meilleurs vœux de prospérité
pour 1932.



SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS
JULES PERRENOUD & Co.
Fabrique Suisse de Meubles
à Cernier

Magasins: Neuchâtel, La Chaux-de-
Fonds, Fleurier, Berne, Bienne, Lausanne,
Genève.

OTTO BÄCHLER
Weinhandlung und Vertretungen
Zürich 6
entbietet seinen werten Geschäftsfreunden
beste Neujahrswünsche

NOS MEILLEURS VŒUX
POUR 1932
H. CONTESSE S. A.
Vins - CULLY

BESTE WÜNSCHE
ZUM JAHRESWECHSEL

entbietet Ihnen

TEE RIKLI

Hotel-Wäsche
J. Kihm-Keller's Söhne
zur guten Quelle
FRAUENFELD
gratulieren herzlich!

Hans Giger, Bern



Spezialhaus für Kaffee und Tee
Konserven aller Art, gefrorenes Fleisch
Zungen, Schafe, Lämmer und Nierstücke
Libby's Früchte

entbietet aufrichtige Wünsche
für ein prosperierendes
neues Jahr!

L. KURANDA, Verlag
ZÜRICH - PARIS

Generalvertretung der Anzeigenverwaltung vom
Griegen Reiseführer-Verlag Berlin
Reisehandbuch A. v. D. Berlin

Vins fins de Neuchâtel
CHATENAY
Grands vins mousseux
BOUVIER FRÈRES

Herzlichste Neujahrswünsche
entbietet
Aktien-Gesellschaft
Möbelfabrik Horgen-Glarus
in Horgen

Die besten Glückwünsche
zum Jahreswechsel
entbietet
S. Garbarsky, Wäschehaus, Zürich
Paradeplatz 4

Fritz Danuser & Co.
Spezialhaus für Hotelpapiere
Zürich 6

entbieten

herzliche Glückwünsche

Unserer
verehrten Kundschaft
entbieten wir beste
Neujahrs-Wünsche

BELL A. G.

Beste Neujahrswünsche
entbietet
Rolladenfabrik A. Griesser A.-G.
Aadorf

Beste Neujahrswünsche
entbieten
A. Rutishauser & Co., A.-G.
Weinhandel-Weinkellereien
Scherzingen (Thurgau)

Die besten Glückwünsche
zum neuen Jahre
Tratelli Corti, Palermo

Zum Jahreswechsel entbieten wir unsern
werten Kunden
die besten Glückwünsche
Wir danken für das uns bisher geschenkte
Zutrauen und halten uns Ihnen auch
weiterhin bestens empfohlen.

KELLER & CIE.
Chemisch- und Seifenfabrik
STALDEN
(Emmenthal)

A. PERCHAI
Publicité Hôtelière
Avec ses meilleurs vœux pour
la nouvelle année

Agent Général pour la Suisse de l'AGENCE
HAVAS de Paris. Représentants exclusifs
des GREAT EIGHT de Londres et des
principaux journaux français et belges.
8, ROTISSERIE GENÈVE

Nos meilleurs vœux pour la
nouvelle année
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE ARDA S.A.
Lausanne
Agts. de W. M. Still & Sons, Ltd., London

Nos meilleurs vœux pour 1932
RENAUD FRÈRES
Vins fins - Liqueurs - Champagnes
Comestibles - Conserves
BALE

Herzlichen
Glückwunsch zum
Jahreswechsel
entbietet

**KAISER'S
KAFFEE-GESCHÄFT, BASEL**
Kaffee-Gross-Rösterei
Moderne eigene Chokoladenfabrik in Basel

Vins
ORSAT
Martigny



Bonne Année

SCHWABENLAND & Co. A.-G.

GROSSKÜCHEN- UND
KONDITOREI-EINRICHTUNGEN
ZÜRICH

ST. PETERSTR. 17 - TEL. 53.740

entbietet ihrer geschätzten Kundschaft die besten Glückwünsche
zu den bevorstehenden Festtagen.

Prosit
Neujahr 1932

wünscht der bekannte
Hotel-Salon-
Künstler

Marco Malini

Zur Zeit: Cofee-Planter in Central-
Amerika, Villa Richmond, Santa Ana,
Rep. El Salvador

Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

No. 53

Donnerstag, den 31. Dezember 1931 — Jeudi, le 31 décembre 1931

No. 53

Offene Stellen - Emplois vacants

Offerten, unter Beilage des Briefportos für die Weiterleitung, erbeten an
Schweizer Hotel-Revue Basel
soweit keine andere Adresse angegeben.

Köchin. Gesucht in kl. Fremdenpension tüchtige Köchin für feine Küche. Jahresstelle. Keine Saisonküchen. Bern. Chiffre 1563

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Hotellerstochter, 18 Jahre, mit Handelsschulbildung. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, etwas Englisch, sucht Engagement für Bureau zur Ausbildung, eventl. auch Saalrevue. Chiffre 952

Secrétaire-maînourandier expérimenté, français, allemand et anglais, cherche place. Bonnes références. Chiffre 130
Sekretär-Cassier-Chef de réception, Schweizer, 25jähr., grosse Erscheinung, 5 Sprachen, tadelloser Korrespondent, mit nat. Freundlichkeit begabt, sucht pass. Stelle. Beste Referenzen. Chiffre 107

Vertrauensposten. Bündner Ehepaar, tüchtige, sparsame Fachleute, sucht Leitung v. Hotel oder Pension zu überm. Graubünden bevorzugt. Bis dahin eig. Geschäft, geführt mit Erfolg. Guter Bekanntheitsgrad. Evtl. kommt Pacht oder Kauf in Frage. Chiffre 109

Salle & Restaurant

Barmann. In Mixer, jung, reifgezwungen, zur Disposition, sucht Jahres- oder Saisonstelle. In- oder Ausland. 4 Hauptsprachen. Ferner sucht Barmad., 3 Hauptsprachen, Saisonstelle. Offerten an O. Blunier, Bärles-perchod, Auguststr. 14, Zürich. (112)
Buffetdame, tüchtig und zuverlässig, sucht Engagement. Eintritt sofort. Chiffre 151

Buffetstochter, jüngere, zuverlässig, treu und arbeitsam, sucht Jahresstelle, eventl. zur Mittelfrüh im Service. Gute Zeugnisse. Geht. Offerten unter

Fräulein, sprach- und servicekundig, gewandt und tüchtig, sucht Stelle als Oberaufwachter, Buffetdame oder Gouvernante. Offerten unter

Kellnerlehrling, 17 J., sucht per sofort Stelle. Perfekt Deutsch, Franz., u. zieml. Englisch. War bereits ein Jahr als Sekretär-Volltätig. Chiffre 128

Obersaalwart, gesetztes Alters, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht passendes Winterengagement, eventl. auch als Stütze der Hausfrau. Chiffre 115

Saalwart, tüchtige, sprachkundig, Kenntnisse im Mixen, sucht selbstständigen Posten, evtl. auch in Restaurant, Bar oder Tea-Room. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse zu Dienstort. Chiffre 120

Serverstochter, freundliche, aufrichtige, französisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutes Restaurant. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Offerten gefl. unter

Tochter, gewandt, seriös, deutsch, franz., engl. spr., sucht Winterengagement oder Jahresstelle für Rest., Halle oder Saal. Beste Zeugnisse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Adr.: Fr. H. Mattmann, Neustadtstr. 26, Luzern. (69)

Cuisine & Office

Aide de cuisine, 24jährig, entremets- und régimekundig, zuverlässig und ruhig, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Chiffre 125

Cassierin sucht Stelle in Wintersaison- oder Jahresbetrieb. Wünscht die franz. Sprache zu erlernen. Zeugnis zu Diensten. Offerten erb. an Hans Burkhalter, Stetten b. Bern. (12)

Chef de cuisine, 39 Jahre, in allen Partien bewandert, sehr gute Referenzen, ruhiger Organisator, sucht Saison- oder Jahresengagement. Chiffre 954

Chef de partie, 31 Jahre, sucht Stelle als Gardemanger oder Saaler, ev. als Chef, in kleinerem Haus. Geht. Offerten mit Lohnangaben unter

Chefkoch, seriöser, der eine sorgfältige Küche führt, sucht für 2-2½ Monate Engagement in Hotel oder Familienpension. Eventuell auch Ausschlie. Chiffre 138

Cuisinier, jeune, ayant très bons certificats, demande place de commis. Offres à R. Mauroy, Dondidier (Fr.), Tél. 33.65. (126)

Jeune homme de langue française ayant quelques notions d'allemand, cherche place dans hôtel comme apprenti-cuisinier. Faire offres à M. Olivier Glick, Tavannes (Jura helv.). (110)

Jeune homme parlant français et notions d'allemand, cherche place de garçon d'office ou autre emploi pour fin janvier dans hôtel de Suisse allemande. Faire offres et conditions à R. Hofer, Casino, Rapperswil (St-Gall). (111)

Koch, 20 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Aide oder Commis de cuisine in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten gefl. an Paul Müller, Hotel Sonne, Baden. (76)

Koch, junger, strebsamer, tüchtiger, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle als Aide de cuisine für Wintersaison oder Jahresstelle. Offerten an Willi Hofer, Sohn, Hotel Bären, Trubschachen (Kt. Bern). (122)

Koch (Alleinkoch), junger, tüchtiger, entremetskundig, sucht Stelle bei bescheidenen Ansprüchen per sofort oder nach Übereinkunft. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 134

Koch. Tüchtiger, an rasches Arbeiten gewöhnter Koch (auch Alleinkoch) sucht auf Frühjahr Stelle in der Schweiz. Prima Zeugnisse auch von ersten Schweizerhäusern zur Verfügung. Adr.: W. Koller, Gower Hotel, Easton Square, London N.W. (135)

Koch, 22 Jahre alt, mit prima Zeugnissen, pâtisserie- und entremetskundig, deutsch und französisch sprechend, sucht Engagement als Alleinkoch oder Commis de cuisine. Eintritt könnte sofort geschehen. Chiffre 140

Kochvolontärstelle sucht junger, tüchtiger Konditor in gutes Hotel per sofort. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 132

Pâtissier, ler, bon décorateur, connaissant bien le travail de sucre et un peu la cuisine, cherche place pour la saison. Salaire selon entente. Offres à Willy, Pâtissier, chez Kaiser, Röntgenstrasse 68, Zürich 5, Tel. 32.006. (123)

Pâtissier-Commis- oder Kochvolontär sucht junger, tüchtiger Konditor in gutes Haus. Eintritt nach Neujahr. Adr.: E. Guldner, Rebetobelstr. 2a, St. Gallen O. (127)

Tochter aus gutem Hause mit prima Zeugnissen und Referenzen sucht Stelle als Kucheltöchterin in bess. kl. Hotel oder Restaurant. War schon zweimal in solchen Stellungen. Offerten erbeten unter

Etage & Lingerie

Wäscherin, fleissig und tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Geht. Offerten unter

Loge, Lift & Omnibus

Junger Bursche im Alter von 20 Jahren sucht Stelle als Portier-Hausbursche. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten an W. Bärlet, Zwickelweg 10, Bern. (124)

Portier-Conducteur (eventl. Etage oder Lift), 25jährig, deutsch, franz., englisch sprechend, guter Autofahrer, mit besten Referenzen, sucht Engagement für sofort oder später. Adr.: F. Thomi, Bern, Schwarztorstrasse 103. (104)

Divers

Gouvernante, bewandert und selbständig im Hotelfach, sucht passenden Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre 113

Tochter gesetztes Alters sucht Vertrauensposten als Restaurationsstochter, Ecomat- oder Officegouvernante. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 132

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 46 **BASEL** Telefon 27.933

Offene Stellen

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

- Nr. 3898 Lingère-Glätterin, n. Übereink., Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3904 3 Saalherfröchter, Eintritt Januar, Februar und März, keine Bubliköpfe, deutsch, franz. sprechend, gut präsentierend, mittl. Hotel, Lugano.
- 3930 Gardemanger, mit besten Empfehlungen, Jahresstelle erstkl. Passantenhotel, Zentralschweiz.
- 3912 Küchenmädchen, sofort, Passantenhotel 30 Betten, Lugano.
- 3943 Kochvolontärin, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Westschweiz.
- 3917 Angestellten-Kaffeeköchin, Wintersaison, mittl. Hotel, Berner Oberland.
- 3948 Selbst. Köchin, Kellerbursche, Hausbursche, Küchenmädchen, Volontärin für Lingerie, Jahresstellen, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 3953 Tüchtiges Zimmermädchen, sprachkundig, Mitte Januar, Hotel 1. Rg., Tessin.
- 3955 Glätterin, tüchtige, n. Übereink., mittel-grosses Sanatorium, Arosa.
- 3956 Zimmermädchen, sprachkundig, Jahresstelle, Passantenhotel 40 Betten, Kt. Solothurn.
- 3957 Buffetdame, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Zürich.
- 3960 Lingerie-mädchen, sofort, Hotel 1. Rg., Arosa.
- 3961 Sekretär-Journalführer, Kaffeeköchin, n. Übereink., Hotel 1. Rg., Genf.

WIR BESORGEN

im Dezember und Januar

ZEUGNIS-ABSCHRIFTEN

zu stark reduzierten Tarif
Benützen Sie diese Gelegenheit und lassen Sie Ihre Kopien für Stellengesuche im Frühjahr jetzt schon anfertigen.

Hotel-Literatur

Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue:

Zur Reformkündigung. Preis inkl. Inlandporto. Fr. 2.30

Manuel de Droit civil à l'usage de l'hôtelier suisse. Edition française par le Dr O. Leimgruber. (Deutsche Ausgabe vergriffen). Fr. 5.30

Schweiz. Hotelstatistik. Herausgegeben von S. H. V. anlässlich der Schweiz. Landesausstellung 1914. Ausführliche Statistiken über die Entwicklung des schweiz. Hotelwesens. 330 Seiten, nebst 46 Zahlenstabellen, 24 graphischen Tafeln in Farbendruck und zahlreichen Abbildungen. Fr. 7.80

Schema für Hotelbuchhaltung von A. Egli und E. Stigeler. Leitfaden zur Erlernung der Hotelbuchhaltung und Musteranstellung der Geschäftsbücher. Fr. 7.80

Schema pour la comptabilité d'hôtel par A. Egli et E. Stigeler. Edition française. Guide pour l'étude de la comptabilité hôtelière avec modèles des livres de comptabilité. Fr. 27.10

Hotel Management by L. M. Boomer, President of the Waldorf-Astoria Inc., New York. Ein Standardwerk über Hotellerie in engl. Sprache. Vom Zimmermädchen zur Generalgouvernante von Frau Weiser-Metzner. Ratschläge aus der Praxis. Fr. 2.20

Das Hotel-Fraud-Nachlassverfahren. Kommentar von Dr. Münch, vorm. Direktor der Schweiz. Hotel-Treuhänder-Gesellschaft. Fr. 26.80

Das Hotel-Unternehmen im Lichte privatrechtlicher Lehre u. Praxis von Dr. Traugott Münch, Zürich. Entwicklung und Landflucht in der Zentral-schweiz. Fr. 1.20

Manuel élémentaire d'Economie hôtelière par Ch. Fr. Buttiaz, président de la commission de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne. Fr. 3.20

Notions élémentaires de Viticulture et d'Oenologie par Ch. Fr. Buttiaz, président de la commission de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne. Fr. 2.70

Connaissances des marchandises par A. Delaval, professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne. Fr. 2.70

Bestellungen unter Einzahlung des entsprechenden Betrages auf Postcheckkonto V 85 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chefköchin

tüchtig, bestempfohlen sucht Stelle für sofort, evtl. auch als

Küchen- od. Ecomat-Gouvernante
Geht. Offerten an Hôtel des Alpes, Churrwalden.

Gut präsentierender

KAUFMANN
im Alter v. 26 Jahren, aus angesehener Familie, wnscht für sofort oder später Stelle als

Sekretär-Volltätig

bescheidene Ansprüche. Offert. unt. Chiffre F.Z. 2103 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sie lernen eine

Fremdsprache

in 2monatigem Kurs hier in Baden mit 2-3 Stunden täglich. Gewissenhaft. Geschidliche Referenzen.

Bei Nichterfolg Geld zurück.

Sprachschule Tamé, Baden 130.

Teilhaber(in)

wird auf Anfang 1932 von moderner Hotel-Pension in Hauptort des Fessin, mit einer Einlage von 15,000 Franken

gesucht

Eine treue Kundschaft u. Autoklientel vorhanden. Zwecks gut. Zusammenarbeiten, mögen sich melden. Fachleute mit gleichen Interessen des Vorwärtsstrebens. Off erb. „Münch“, Chiffre H. O. 2087 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger Mann, 28 J., alt, deutsch und französisch sprech., mit mehrjährigen Zeugnissen, sucht Stelle als

Valet de chambre oder Portier

in gutes Hotel. Eintritt nach Wunsch. Th. Sutter, Arlesheim bei Basel.

Aus Liquidation

Escher Wvss Kühlanlage

mit Motor, Ventilator, Kühlschlangen und Schächte, wegen Platzmangel, betriebsfertig billigst abzugeben.

W. Wyler, Basel
Telefon 21996

LONDON

ENGLISH

Privat-Unterricht - kleine Schülerzahl. £ 2.16 - per Woche (einbegriffen Kost und Logis, Bad und Schulmaterial), dahl. engl. Lehrer.

A. Fingar

36, Baskerville-Place, Wandsworth, London S. W. 18.

früher Sekretär der Union Helvetia, England.

Fleissiger, kräftiger Jüngling von 20 1/2 Jahren, mit guten Refer., sucht sofort oder auf Frühjahr Stelle als

Koch-

Volontär

in besserem Hotel, womöglich franz. Schweiz. Off. unter Chiffre J. F. 2089 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Brighton

Malvern House

direkt an Meer. Dreimonat. Kurs engl. Sprache. Bester Erfolg. Ausl. Ref. Pension. Kurs pro Monat £ 10. E. Marig, 33 Regency Square, Brighton.

Starker, williger

Jüngling sucht

Koch-Lehrstelle

auf Frühjahr in der Westschweiz in Hotel-Pension. Offerten gefl. unter Chiffre E. S. 2102 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

English

zur schnellsten u. billigsten Erlernung der englisch. Sprache müssen Sie nach England.

Prima Pension, Familienleben. Unterrichtet durch erfahrenen Berufslehrer (Universitäts-Diplom). Kost, Logis u. Unterricht £ 9-10-0 pro Monat. Weitere Auskunft erteilt gerne

„Sea View“

Canterbury Rd., East Cliff, Heme Bay (England).

Nachdem der erste Kurs sehr stark besucht war und nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden konnten, wird ein

2. MIX-KURS

vom 18.-23. Januar 1932

durchgeführt.

Der Kurs, von Herrn Dir. H. Schraemli, Lugano, geleitet, vermittelt theoretische und praktische Ausbildung in allen internationalen Getränkmischungen wie Cocktails, Cobblers, Fizzes, Flips, Sours, Daisies, Slings, Bowlen usw. usw.

Spezialprospekt verlangen! Tel. 270

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Körper- u. Schönheitspflege

Praktische schallender kosmetischer, kosmetischer und hygienischer Arbeit, gegen 30 Sp. für Spesso, diätet. verschollene. Casa Dara, Eiro 430, Genf.

Gérant capable

et bien recommandé est cherché pour la direction d'un restaurant tea-room de premier ordre dans une ville de la Suisse romande. Entrée en fonctions tout de suite ou pour époque à convenir. Adresser offres sous chiffre C. L. 2093 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gérant-Direktor

Schweizer, 40 Jahre alt, 4 Sprachen, versiert in allen Abteilungen der Hotel und Restaurationsbranche

sucht entsprechend. Wirkungskreis, eventl. Beteiligung oder Pacht

Erstklassige Referenzen vom In- und Ausland. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. unter Chiffre L. N. 2106 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangest. beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 33 für 14wöchigen Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit fließ. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.

Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N. W. 10

ENGLAND

Ecole Internationale gégr. 1900

Garantiert durch 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, Heme Bay (Kent).

TROESCH'S

HOTEL-ZIMMER-TOILETTE

Triumph

Überreicht in Eleganz und Qualität

TROESCH & Co., A.-G.

BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

in vorzüglicher Qualität liefert zu billigsten Preisen das **Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel**
Verlangen Sie Mustersendung!

längen, denn das unermüdliche Ziehen der eleganten Schellen hat sie erhitzt, die Curling-Spieler und die Zuschauer der verschiedenen Eisspiele sehen sich immer nach einem recht heissen Getränk.

Man hat es ja nun da sehr leicht, schnell präpariert man einen Grog oder einen heissen Whisky und die Sache ist erledigt, aber wenn z. B. nach einem Eishockeyspiel ein Sturm aus Buffet ansetzt, kommen wir halt ohne Sang und Klang in den „Schwandel“, und da hilft uns kein Wetter und kein Schimpfen. Meiner Ansicht nach ist es dort, wo ein gewisser Umsatz an heissen Getränken stattfindet, immer ratsam, grössere Quantitäten auf einmal fertig zu stellen. Dies hat ausserdem noch zwei grosse Vorteile für sich: 1. ist man durch das Herstellen einer grösseren Quantität in der Lage, dem Gast einen viel besseren Drink zu servieren und 2. spart man enorm Zeit und auch Material, was wiederum grösseren Verdienst zur Folge hat.

Das in jeder Beziehung für den Eisplatz geeignete Getränk ist zweifellos der heisse Punsch. Nachfolgend bringe ich eine kleine Auswahl von mir zusammengestellter Rezepte, die ich ausnahmslos in der Praxis erprobt habe und die allgemein sehr befallig aufgenommen wurden.

Margi-Punsch

(Rezept für etwa 15 Gläser)

In eine Kupferkasserolle gibt man 1 Flasche Weisswein, 1 Flasche Portwein, den Saft von 2 Zitronen, 3 Südweingläser Arrak, 3 Südweingläser Rum und 500 Gramm Zucker. Das Ganze lässt man bei kleinem Feuer auf den Siedepunkt kommen und serviert es in angewärmten Punschgläsern. Der Punsch darf nicht kochen.

Teepunsch

(Rezept für etwa 25 Gläser)

Man gebe in eine Kupferkasserolle 2 Flaschen Rotwein, 2 Liter frisch abgekochten Tee, 3/10 Liter Arrak und 250 Gramm Zucker. Das Ganze lässt man bei kleinem Feuer auf den Siedepunkt kommen und zieht es dann vom Feuer. (Man serviere stets in angewärmten Gläsern.)

Göttertrank-Punsch

(Rezept für etwa 18 Gläser)

In eine Kupferkasserolle legt man eine in dünne Scheiben geschnittene Orange, überstreut sie mit 500 Gramm Zucker und übergiess sie mit 3 Flaschen Rotwein, 1 Deziliter Cognac, 1 Deziliter Arrak und 2 Deziliter Curaçao-Orange-Likör. Das Ganze lässt man auf kleiner Flamme langsam zum Sieden kommen und neben dem Feuer noch etwa 10 Minuten ziehen.

Schlummer-Punsch

(Rezept für etwa 18 Gläser)

Man schneidet 1 saubere Zitrone und 1 saubere Orange in gleichmässige Scheiben und belegt damit den Boden einer Kupferkasserolle. Hierauf überstreut man sie mit 500 Gramm Zucker und übergiess sie mit Südweingläsern Cognac vieux, Südweingläsern Arrak und 3 Südweingläsern Curaçao-Likör, sowie 1 Flasche Weiss- und 1 Flasche Rotwein. Das Ganze lässt man langsam auf den Siedepunkt kommen und serviert. Die Scheiben kann man den Gläsern beifügen.

Mountain-Punsch

(Rezept für etwa 20 Gläser)

Man schneidet eine saubere Zitrone spiralförmig und zwar so, dass die ganze Schale an einem Bande bleibt. Dieses Band gibt man nun in eine Kupferkasserolle, überstreut es dann mit 500 Gramm Zucker, übergiess es mit 2 Liter frisch abgekochtem Tee, 1 Liter Kirschwasser, 1 Deziliter Maraschino und fügt noch den Saft von 2 Zitronen bei. Dieses lässt man nun auf den Siedepunkt kommen und zugedeckt 1/2 Stunde ziehen.

Helvetia-Punsch

(Rezept für etwa 15 Gläser)

In eine Kupferkasserolle gibt man 2 Flaschen Walliserwein, die ganze Schale einer sauberen Zitrone, 300 Gramm Zucker, 1/2 Liter Arrak, 3 Südweingläser Rum. Das Ganze auf den Siedepunkt kommen lassen und auf kleinem Feuer noch einige Minuten ziehen lassen.

Ice-Carneval-Punsch

(Rezept für etwa 18 Gläser)

Man schneidet 1 saubere Zitrone und 1 saubere Orange in gleichmässige Scheiben, belegt damit den Boden einer Kupferkasserolle, fügt 2 schöne Scheiben Ananas hinzu, überstreut dann mit 500 Gramm Zucker und übergiess mit 3 Südweingläsern Cointreau, 3 Südweingläsern Maraschino, 1 Südweingläser Portwein und 3 Flaschen Weisswein. Man lasse das Ganze auf sehr kleinem Feuer auf den Siedepunkt kommen und serviere es unter Beifügung der Früchtescheiben.

Krisen-Punsch

(Rezept für etwa 15 Gläser)

Man gibt 2 Liter Apfelwein (Most), 500 Gramm Zucker, 1/2 Liter Arrak und die ganze Schale einer sauberen Zitrone in eine Kupferkasserolle und lässt das Ganze auf den Siedepunkt kommen. Kurze Zeit ziehen lassen und in jedes Glas eine dünne Scheibe Orange geben.

Eier-Punsch

(Rezept für etwa 10 Gläser — Am Morgen empfehlenswert)

In eine Kupferkasserolle gibt man sechs frische Eigelb, 100 Gramm Zucker sowie 2 Südweingläser Malaga. Dieses verrührt man nun langsam, bis sich eine schaumige Masse bildet (ca. 15 Minuten). Dann bringt man die Kasserolle auf Feuer und giest nach und nach, unter beständigem Rühren, 2 Flaschen Weisswein hinzu. Sobald der Punsch auf dem Siedepunkt ist,

zieht man ihn weg und serviert ihn in angewärmten Gläsern. (Dieses Getränk darf auf keinen Fall kochen.)

Alle diese hier angeführten Punsche können stundenlang auf ganz kleinem Feuer aufbewahrt werden, ohne dass der Geschmack Abbruch erleidet. Man Sorge nur dafür, dass das Gefäss immer gut zugedeckt ist und wärme die Gläser vorher an (durch Eingiessen von etwas heissem Wasser). Auf den ersten Blick sieht die Zubereitung eines solchen Getränkes wohl schwierig aus, ist aber in Wirklichkeit kinderleicht. Man scheue daher nicht den Anfang, sondern probiere es; der Gast wird dankbar sein und, wie schon erwähnt, ist daran mehr zu verdienen, als an einem faden Grog, bei dem der Gast froh ist, wenn er getrunken ist.

Aus Mitgliederkreisen

Vermählung. Herr Fritz Bolliger, Hotel de la Paix in Lugano-Paradiso, zeigte unterm 17. Dezember seine demnachstige Vermählung mit Fräulein Gertrud Zimmerli in Zürich an. — Wir entbieten herzliche Glückwünsche.

Aus andern Vereinen

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. (Irr) Die ordentliche Generalversammlung vom 19. Dezember genehmigte die Abrechnungen des Kurvereins und der Reklameabteilung für den Sommer 1931. Obwohl die budgetierten Einnahmen — eine Folge der Krise — bei weitem nicht erreicht wurden, konnten dank konsequent durchgeführter Einschränkungen stärkere Rückgänge vermieden werden. Ein Antrag des Hotelvereins, eine Änderung der Kurvereins-Statuten vorzunehmen, um zu erreichen, dass inskünftig nur noch diejenigen der Wirkungen der Kurortskurteilung teilhaftig werden, die sie auch finanziell helfen, fand seine Erledigung in dem Sinne, dass der Vorstand Auftrag erhielt, zuhanden einer ausserordentlichen Generalversammlung konkrete Vorschläge über das weitere Vorgehen auszuarbeiten.

Kleine Chronik

Engelberg. Das mitten im Dorf gelegene Hotel Engelberg, Besitzer Adolf Hess-Waser, hat kürzlich Zentralheizung erhalten und kann daher nun auch im Winter offen gehalten werden. Das Haus erhielt im vergangenen Jahr ein neues modernes Restaurant mit Engelberger-Stube und verfügt auch sonst über neuzzeitliche Einrichtungen. Dr. J. V.

Altord. Wie uns mitgeteilt wird, übernimmt Herr Albin Indergand auf Anfang Januar das Hotel „Goldener Schwan“ in Altord. Herr A. Indergand geht als Mitbesitzer des Hotel S.A.C. in Maderantal und des Hotel Weisses Kreuz in Amsteg der Ruf eines tüchtigen Fachmannes voraus.

Lenzerheide. Am Donnerstag, den 24. Dezember, fiel das Hotel Seehof auf der Lenzerheide einem Brandheil zum Opfer und wurde bis auf den Grund zerstört. Das Haus war im Jahre 1930 eröffnet worden und gehörte Herrn Elektriker Felix Schmid. Der durch Versicherung gedeckte Schaden soll über Fr. 300,000 betragen.

Brig. Das Bahnhofbuffet Brig erhält auf 1. Januar einen neuen Pächter in der Person des Herrn Hotelier Raoul Escher, Brig. Herr Raoul Escher, der den Ruf eines geschulten und tüchtigen Fachmannes genießt, war längere Zeit im Auslande (so in Ägypten und Indien) im Hotelgewerbe an leitender Stelle tätig.

FIDES Treuhand-Vereinigung. Als Nachfolger des kürzlich verstorbenen Revisor und Buchhaltungsexperten Walter Kaeppler, dessen Verdienste in diesem Blatt letzthin gebührend hervorgehoben wurden, tritt demnächst, wie uns mitgeteilt wird, Herr Dr. Oscar Michel in die Dienste der Hotel-Treuhand-Abteilung der Fides. Herr Dr. Michel, den Lesern unseres Blattes durch verschiedene Beiträge bekannt, ist von Jugend auf mit der Hotellerie verwachsen. Sein Vater war Besitzer des Grand Hotel und Hotel Euler in Basel. Nach Absolvierung des Maturitätsexamens genoss Dr. Michel eine gründliche banktechnische Ausbildung, widmete sich daraufhin dem Studium der National-Oekonomie und Jurisprudenz, und erwarb sich hernach praktische kaufmännische Erfahrungen als Buchhalter in einer grossen Pariser Exportfirma und als Bankangestellter in Deutschland. Dergestalt ausgerüstet strebte er sodann seinem eigentlichen Ziele zu, nämlich dem Studium der Hotetriebswirtschaft und des Hotelrechnungswesens, indem er 1. Jahre als Hörer an der Hotelfachschule der Cornell Universität Ithaca, New-York, und als Praktikant im Grosshotel William Penn in Pittsburgh zubrachte. Die Wahl des Herrn Dr. Michel zum Mitarbeiter der Hotel-Treuhand-Abteilung der Fides wird in Hotelkreisen sicher gut aufgenommen werden.

Kleine Totentafel

Morschach. Am 27. Dezember verstarb hier im Alter von 55 Jahren Frau Regina Greter-Inderbiz vom Hotel Kurhaus Frohnalp. Der Trauerfamilie unser herzlichste Beileid.

Auslands-Chronik

Internat. Hotelbesitzer-Verein.

Die auf die Zeit vom 10./13. Januar 1932 in Nizza vorgesehene Generalversammlung des I. H. V. ist, wie das „Hotel“ in seiner letzten Ausgabe mitteilt, vorläufig mangels genügender Beteiligung vertagt worden. Dagegen wurde eine Frühjahrsitzung des Aufsichtsrates in Aussicht genommen, bis zu welchem Termin der Präsident des I. H. V., Sir Francis Towle, sein Amt weiter versieht.

Zusammenschluss von 200 Kleinrestaurants in New York.

(K.) Mit der Begründung, dass die grossen Restaurants durch ihre Kettenbildung ihnen das Leben fast unmöglich machen, haben sich 200 Kleinrestaurants von New York zusammengeschlossen und nehmen durch Rationalisierungsmassnahmen den Kampf gegen die grössere Konkurrenz auf. Gerade die in der letzten Zeit von den grossen Ketten betätigten Preissenkungen hätten auf ein Niveau geführt, das für die kleinen Gaststätten überhaupt keinen Gewinn mehr aufkommen liess. Der neue Konzern hat nun zentralisierten Einkauf und andere preisregulierende Bestimmungen eingeführt.

Hotelbrand. Beim Brand eines Hotels in Springfield (Massachusetts) sollen angeblich 17 Personen ums Leben gekommen sein, während 31 Hotelgäste gerettet werden konnten.

Verkehr

Wengernalp- und Jungfraubahn.

(Mitget.) Seit einigen Jahren sind die Taxen der Wintersportbillette auf der Wengernalpbahn um 25% und auf der Jungfraubahn um 30% gegenüber den normalen Fahrpreisen reduziert. Ausserdem gibt die Wengernalpbahn ein Sportabonnement zu 20 km zum Preise von Fr. 8.75 und die Jungfraubahn ein unpersonliches Sportabonnement zu 20 km für Fr. 19.— aus. Ein kombiniertes Billet im Betrage von Fr. 50.— berechtigt zur einmaligen Hin- und Rückfahrt Scheidegg-Jungfraujoch einschliesslich Nachessen, Ueberrachen und Frühlstück im Hotel Berghaus Jungfraujoch, das über die Winter-saison ebenfalls geöffnet ist. Das neue Auskunftsblatt der Wengernalp- und Jungfraubahn orientiert über Fahrplan, Bahn- und Hotelpreise.

Propaganda

Neuerscheinungen von Werbeschriften.

Caux: Sport- und Vergnügungsprogramm, Winter 1931/32. Herausgegeben in Deutsch, Französisch und Englisch vom Verkehrsverein Caux.

Celerina: Illustrierter Plakat mit Hotelliste. Herausgegeben in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch vom Kurverein Celerina.

Davos Parsenna: Illustrierter Miniaturplakat mit Tourenverzeichnis in Deutsch, Französisch und Englisch zu beziehen durch den Kur- und Verkehrsverein, Davos.

Kandersteg: Illustrierter Winterprospekt mit Sportsprogramm 1931/32 und Hotelverzeichnis. In Deutsch, Französisch und Englisch durch die Schweiz. Verkehrszentrale erhältlich.

Pontresina: Illustrierter Prospekt mit Skikarte sowie Wintersports- und Ski-Schulprogramm mit Fahrpreisverzeichnis. Herausgegeben in Deutsch, Französisch und Englisch vom Verkehrs-bureau Pontresina.

Rigi-Kaltbad: Sportsprogramm 1931/32. Herausgegeben in Deutsch vom Ski-Club Rigi-Kaltbad.

Unterwasser: Wintersportsprogramm 1931/32. In Deutsch erhältlich beim Verkehrsverein Unterwasser. Versand durch die Schweizerische Verkehrszentrale, Zürich.

Fremdenfrequenz

Basel. (Mitget.) In den durch die Erhebungen des Kantonalen Statistischen Amtes erfassten 32 Hotels mit 1845 Betten der Stadt Basel sind im Monat November 10 515 (November 1930: 10 995) Gäste abgestiegen, die zusammen 19 992 (November 1930: 20 966) Logiernächte aufwiesen. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Fremdenbetten betrug 36,1% (November 1930: 38,2%).

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrs-bureau Bern verzeichnen die stadtberni-schen Gasthöfe im Monat November 1931 9342 registrierte Personen (1930: 10 226) und 21 134 Logiernächte (1930: 24 687). Von den Personen entfallen auf die Schweiz 6 056, Deutschland 1051, Frankreich 357, England 116, Holland 65, Belgien 41, Italien 179, Spanien 33, Österreich 183, Tschechoslowakei 23, Polen 44, Nordamerika 94, Zentral- und Südamerika 56, andere Länder 153.

Vermischtes

Allgemeine Davoser Kontroll- und Zentral-Molkerei. (O. T.) Der 26. Geschäftsbericht für das Betriebsjahr vom 1. September 1930 bis 31. August 1931 ist in Druck erschienen und macht sich in demselben die ungenügende Besetzung des Kurortes zahlenmässig bemerkbar.

Die Milchlieferung betrug insgesamt 3 627,92 Liter (1929/30: 3 705 450 Liter) und der definitive Milchverkauf im Davos 2 533 328 Liter. Während im Jahre 1929/30 gegenüber dem Vorjahr nur ein Minderverkauf an Milch

von 32324 Liter zu verzeichnen war, beziffert er sich im abgelaufenen Jahr auf über 100 000 Liter. Ein entsprechender Rückgang des Verkaufs ist auch bei den hergestellten Milchprodukten, wie Butter und Käse, eingetreten. Die mangelnde Kaufkraft der Kurgaste machte sich besonders im abnehmenden Verkauf der Milchspezialitäten geltend: An sog. Kümlich wurden 37 873 Flaschen verkauft, also nicht mehr als die Hälfte des Jahres 1924/25; der Absatz von Kefir ist gegenüber dem Vorjahr um 46,6% und derjenige von Joghurt um 6,7% zurückgegangen.

Der Bericht rechnet für das laufende Geschäftsjahr mit einer noch grösseren Abnahme des Verbrauchs an Konsummilch, da infolge der andauernden und zunehmenden Wirtschaftskrisis ein weiterer Rückgang der Gästezahl zu befürchten sei.

Fachliteratur

Kochbücher der Frau F. Nietispach.

Vor mir liegen 6 kulinarische Schriftwerke der bekannten Kochkünstlerin F. Nietispach. Ihre ausserordentlichen Umschlagen in farbenfrohen Bildern erwärmen rasch den Gaumen zum frühlichen Genusse. Wie sollte da bei den praktisch veranlagten Hausfrauen und Hoteliersgattinnen nicht der Wunsch reifen, sofort in die Küche zu gehen und eines der praktischen Rezepte zum Fertig-fabrikat entstehen zu lassen. — Der Schreiber dies hat einige Rezepte dieser Bücher praktisch ausprobiert und deren Richtigkeit konstatieren können. Die einzelnen Werke sind zwar für den Privathaushalt vorgesehen. Jedoch kann ich diese vorzügliche Fachliteratur für kleinere und mittlere Betriebe des Gastgewerbes ebenso warm empfehlen. Denn sicher wird manche Geschäftsfrau, deren Hauptaufgabe im Gesamtbetrieb unseres Gewerbes darin besteht, dem Küchen-ressort vorzustehen, diese vornehm ausgestatteten Fachbücher dankbar zur Hand nehmen.

Die wunderschönen farbigen Bilder, welche in ihrer Farbenpracht die fertigen Gerichte uns illustrieren, sind von grösstem Wert. Der Sucher ersieht daraus, wie er seine Platten herrichten muss. Die Bilder vermitteln eine völlige Klarheit demjenigen, welcher solche Gerichte zum erstmal zubereitet. Gutes Anschauungsmaterial ist der beste Lehrmeister. Dieser pädagogische Grundsatz war sicherlich auch der Leitgedanke der Verfasserin. — Die Bilder sind durchwegs gut geraten und zeigen teilweise, speziell im Buch „Fische, Wild und Geflügel“, die Schule der modernen schweizerischen Köchenschaft: die Platten nicht zu überladen und den Rand nicht zu verdecken. Frau Nietispach hat auch von uns Schweizer Köchen etwas gelernt, gleichwie wir von ihr etwas lernen können. Ganz speziell unsere jungen Köche dürften diese Werke anschaffen.

Die Verfasserin passt sich ausserordentlich geschickt der neuzzeitlichen Forderung der Ernährungsreform ein. Im Werk „200 Mittagessen“ sind jeweils 4 Menus aufgestellt, wovon 3 fleischlose und eines mit einem Fleischgang für grössere Ansprüche, dem jeweils eine erste Platte eingefügt ist. Diese sind für 5—6 Personen berechnet. Erwähnenswert sind die gesundheitlichen Winke, die vornehm Aufklärungsarbeit verrichten. — Wir registrieren also die sechs folgenden Fachwerke:

200 Mittagessen, Preis Fr. 5.50;
Fische, Wild und Geflügel, Preis Fr. 4.50;
Gemüse und Früchtespeisen, Preis Fr. 4.50;
Kalte Küche, Preis Fr. 4.20;
Gerichte mit Eiern, Preis Fr. 2.50;
Kuchen, Torten, Kleingebäcke und Süsseisen, Preis Fr. 5.80.

Die Werke entstammen der Offizin des Verlag Otto Walter A.-G. Olten, der sich mit deren Herausgabe ein grosses Verdienst erworben; nicht zu vergessen die Ersteller der Klischees und Farbaufnahmen, die wirklich erstklassige Arbeit leisteten. Ich empfehle den Herren Fachkollegen, von diesen Werken ihren Lehrtöchtern und Lehrlingen, bei guten Leistungen, hie und da eines als Anerkennung zu schenken. Gleichzeitig gratuliere ich der Verfasserin, Frau Nietispach, für ihre Pionierarbeit auf kulinarischem Gebiet aufs herzlichste. Ein Kochbuch ohne farbige Illustration wird zweifellos keine Anklang in Fachkreisen mehr finden. Die Verfasserin hat mit ihren Ausgaben die Richtung gegeben; hoffentlich stehen ihr die schrift-stellenden Köche in dieser Beziehung nicht nach. E. Vogt, Basel, Mitglied S.H.V.

Schweizer Automobil-Kalender 1931, herausgegeben von O. R. Wagner, Verlag der „Automobil-Revue“, Bern. — Mit diesem Jahrgang erscheint der Schweizer Automobil-Kalender zum 16. Male in sorgfältiger Überprüfung und Anpassung an den heutigen Stand im gesamten Automobilwesen. Neben einem Kalendarium bietet er eine Grosszahl rechtlicher und praktischer Ratschläge sowie das neueste Verzeichnis der Personwagen-Besitzer in der Schweiz, nach Kantonen geordnet, eine Zugabe, die namentlich dem Interesse der Hotelierkreise begegnet.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti Ch. Magne

HOSPES AG REVISIONSGESellschaft
für das Hotel- u. Gastgewerbe
ZÜRICH, Bahnhofstrasse 48 Telefon 56.590
übernimmt: **Jahresabschlüsse**
VERGÜNSTIGUNGEN FÜR MITGLIEDER DES S. H. V.

M^c CALLUM'S
ESTABLISHED
1807
Perfection
SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
IS THE BEST

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: 25.314, GENÈVE

Wir vermindern Ihre Unkosten,

indem wir Ihren Teppichen und Läufern längere Lebensdauer geben!

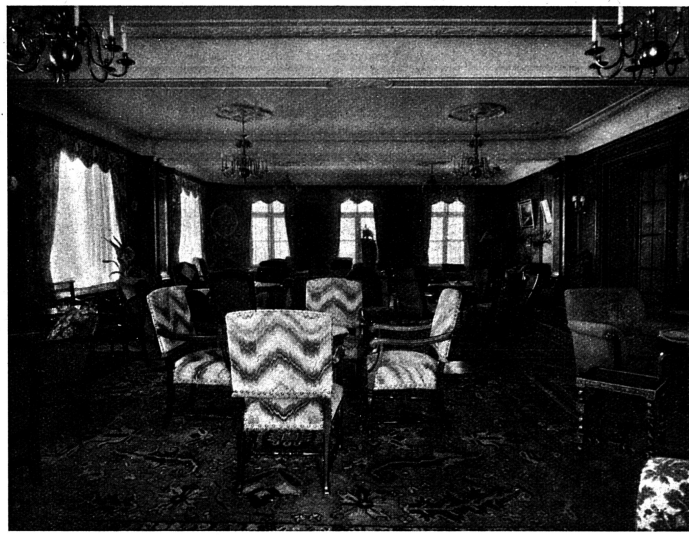
Unsere Reparatur-Werkstätte für mechanische- und Orientteppiche besteht seit über 20 Jahren, ist vorbildlich eingerichtet, arbeitet mit minimen Spesen und führt vorteilhaft auch schwierige Reparaturen funktgerecht aus. Tüchtige von Hotelreferenzen z. Verfügung.

Verbindliche Kostenvoranschläge.



Schuster

Schuster & Co., St. Gallen-Zürich



Was kann man 1932 für seine Gäste tun?

um sie zum Bleiben zu bewegen, um aus Passanten Feriengäste zu machen? Was will der Gast überhaupt beim Hotel-Aufenthalt? . . . wohl vor allem die Ruhe und Behaglichkeit, ein richtiges Ausspannen von den täglichen Hetzereien.

In Ihrem neuen Jahresprogramm

darf deshalb die Ersetzung alter Möbel, die Umgestaltung unzweckmässiger Räume nicht fehlen. Das ist nun unsere spezielle Aufgabe. Viele bekannte Hotels zeugen für unser Schaffen. Wir besorgen alles: Ergänzung und Umgestaltung einzelner Räume, ganzer Hotels, wie auch vollständige Innen-Ausstattung. Ein Spezialist ist gerne bereit, Sie unverbindlich zu besuchen.

J. KELLER & Cie., ZÜRICH

PETERSTRASSE 16

gegr. 1861



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

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der
HOTELLERIE

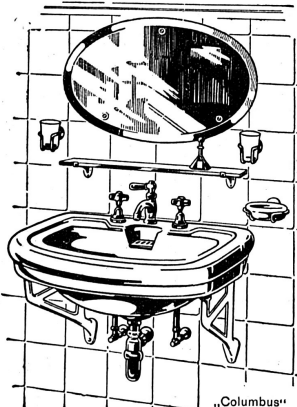
**Walliser-
Weine**

Auskunft:
Office cantonal de l'Union
des Négociants en Vins du
Valais, Sion.

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

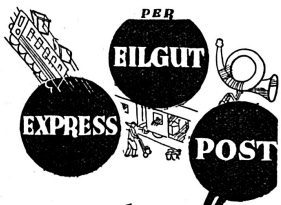
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



Votre hôtel sera toujours au complet

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

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



Franko!
Kochfett Kraft
wenn's presst!

FABRIKANTEN: STÜSSY & CO. ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

**ROHR
MÖBEL**

Aparte Modelle in nur prima Qualität

Hubschmied & Lanz
Murgenthal

Portions- Forellen



Spezialität:
Lieferung in anerkannt vorzüglicher Qualität, exakten Erfass., prompt, preiswert
Forellenzucht A. G. Brunnen (Schwyz)
Tellenhon 80
Prachtvolle, komplette Glasboxen mit prima Luftbräun, Stück Fr. 100.-

Märe Lieferant von einigen guten

Kuhstotzen ohne Schenkel . . . à Fr. 2.80 per kg
sowie guten Nierstücken 3.20-3.60
ganzen Hälften 3.20-3.40
evtl. nur Stotzen 3.60-4.-
franco gegen Nachnahme.

Bestens empfiehlt sich
H. Maussener, Metzger, Gumligen (Bern)

Likörlaschen

grün und weiss, in allen Formen, Malaga, Cognac, Martinique, Whisky, Ara- und Benedictiner-Flaschen in schönem, starkem Glas.

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

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

Revue-Inserate haben Erfolg!

Trinkt Schweizer Wein!

Er muß gut und preiswert sein!

Wenden Sie sich vertrauensvoll an den
**Verband ostschweizer land-
wirtschaftl. Genossenschaften**
(V. O. L. G.) Winterthur

Lagerkeller 1500 Hektol



Die modernsten
**Gläserpül-, Geschirrwash- u.
Wassereinhärtungs-Anlagen**
in der Schweiz, kommen von

Fritz Leopold & Co. A.-G.
Thun, Tel. 1.03 — Zürich, Tel. 36.270, Schützengasse 21.

Betriebskücheninventar — Küchenmaschinenanlagen — Economat-
einrichtungen — Begründer der Küchenbatterie aus rostfreiem Stahl.

Z. I. K. A. 1930 Zürich: Grosser
Ehrenpreis mit Gold. Medaille.