

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **44 (1935)**

Heft 8

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 8
BASEL, 21. Februar 1935

Nº 8
BALE, 21 février 1935

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährh. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährh. Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.
AUSLAND: bei direktem Bezug jährh. Fr. 15.—, halbjährh. Fr. 8.50, vierteljährh. 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

Vierundvierzigster Jahrgang
Quarante-quatrième année

Paraît tous les jeudis

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.
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. V85

Hotelinserate im Ausland, Ausreiseperrre und Devisenschwierigkeiten

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

Dr. E. G. Als ungeschriebenes Recht wird in der Praxis der Rechtsprechung die sog. *clausula rebus sic stantibus* anerkannt, d. h. es wird bei zweiseitigen Verträgen der Rücktritt von Verträge gestattet, wenn durch unvorhersehbare und wesentliche Veränderung der Umstände — insbesondere durch Valutasturz und damit zusammenhängende Preisverschiebungen — das Verhältnis beider Leistungen sich so sehr verschoben hat, dass die vertragsmäßige Leistung des einen Kontrahenten vernünftigerweise nicht mehr als Entgelt für die ihm gebührende Gegenleistung betrachtet werden kann. Der Grundsatz der **Vertragstreue** findet damit eine Schranke im höhern Prinzip von **Treu und Glauben** im Verkehr; denn es widerspricht Treu und Glauben, einen Schuldner am Vertrag festzuhalten, wenn die Verhältnisse sich so sehr geändert haben, dass er für seine Leistung keine oder eine völlig ungenügende Gegenleistung erhalten würde.

Fälle der praktischen Anwendung dieser *clausula rebus sic stantibus* waren früher recht selten, und die Voraussetzungen hierfür waren nach der Gerichtspraxis auch sehr streng. So hat das Bundesgericht wiederholt darauf abgestellt, ob die Leistungspflicht für den Schuldner derart drückend geworden sei, dass das Beharren darauf seinem **ökonomischen Ruin** gleichkommen würde, und je nach der Beantwortung dieser Frage hat es entschieden, ob ihm die Fortsetzung des Vertrages zugemutet werden könne oder nicht. In neueren Entscheidungen hat sich aber auch hier eine Wandlung im Sinne der Milderung vollzogen. Danach genügt schon dann die Störung des Verhältnisses von Leistung zu Gegenleistung als Auflösungs- oder Änderungsgrund für den Vertrag, wenn das Missverhältnis offenbar ist und wenn das Beharren des Gegners auf dem Vertrag geradezu eine wucherische Ausbeutung des Missverhältnisses darstellt. (BGE 59 II pag. 372). — Ein **Insertionsvertrag**, der jüngst den zuständigen Gerichten Anlass zur Anwendung dieser Grundsätze gab, mag es rechtfertigen, auch an dieser Stelle auf den Fall hinzuweisen:

Am 6. Mai 1927 kam zwischen einem Hotelier in Andermatt und der deutschen „Allgemeinen Automobilzeitung“ ein Vertrag zustande, laut welchem in einem Zeitraum von 48 Monaten, beginnend im Mai 1928, nach einem bestimmten Plane 72 Inserate des Bestellers in der erwähnten Zeitung erscheinen sollten. Im Juli 1931 erging nun in Deutschland eine Verordnung, wonach für Auslandsreisen deutscher Staatsangehöriger eine Gebühr von 100 Reichsmark pro Person erhoben wurde. Der Hotelier schrieb daher am 6. August 1931 an die Inseratenverwaltung der „Allg. Automobil-Zeitung“, diese Ausreiseperrre und die Devisenverordnungen unterläßen die Einreise deutscher Kurgäste fast vollständig, so dass die Reklame in Deutschland nutzlos sei und er den Insertionsvertrag als aufgelöst betrachte. Die deutsche Firma weigerte sich, die Auflösung des Vertrages anzuerkennen. Sie liess die Inserate trotz des Einspruchs des Hoteliers weiter erscheinen und reichte gegen den letzteren gerichtliche Klage ein, mit den Anträgen: 1. es sei die fortdauernde Verbindlichkeit des Insertionsvertrages festzustellen, und 2. es sei der Beklagte zur Nachzahlung der Insertionsgebühren von 30 Reichsmark pro Inserat zu verurteilen.

Die Klage wurde vom Obergericht des Kts. Uri in Anwendung der *clausula rebus sic stantibus* abgewiesen. Gegen dieses Urteil reichte die Klägerin beim Bundesgericht wegen Willkür eine staatsrechtliche Beschwerde ein. Sie machte geltend, der Insertionsvertrag werde von der Rechtsprechung den Bestimmungen des Werkvertrages unterstellt, und gemäss Art. 377 des Obligationenrechts könne der Besteller vor Vollendung des Werkes nur gegen Vergütung der bereits geleisteten Arbeit und

volle Schadloshaltung des Unternehmers von Verträge zurücktreten. Die Voraussetzungen für die Anwendung der *clausula rebus sic stantibus* seien aber nicht gegeben, denn die Ausreiseperrre sei nur vom 22. Juli bis 26. August 1931 in Kraft gewesen; zudem seien die Inserate zum Teil im Jahre 1932 erschienen, als die deutsche Regierung ihre Massnahme gemildert und die Schweiz Gegenmassnahmen getroffen habe.

Das Bundesgericht hat indessen den Rekurs abgewiesen und das angefochtene Urteil geschützt. Richtig ist allerdings, dass die zivilrechtliche Rechtsprechung des Bundesgerichtes den Insertionsvertrag als Werkvertrag betrachtet (BGE 59 II pag. 260). Die Unterstellung unter die Regeln des Werkvertrages führt aber keineswegs zu der Folge, welche die Rekurrentin unter Berufung auf Art. 377 des Obligationenrechts herleiten möchte. Diese Bestimmung des Obligationenrechts ist ein Ausfluss des Wesens des Werkvertrages als Arbeitsvertrag: Vereinbarung auf Herbeiführung eines wesentlich im Interesse des Bestellers liegenden Arbeitserfolges. Der Besteller soll danach, solange das Werk nicht vollendet ist, noch immer die Möglichkeit haben, auf dessen Erstellung oder Fertigstellung zu verzichten, d. h. vom Vertrag zurücktreten, wenn er sich bereit erklärt, dem Unternehmer die bereits geleistete Arbeit zu bezahlen und auch den weiteren Schaden zu ersetzen. Die Vorschrift vermag somit die Möglichkeit eines entschädigungslosen Rücktrittes des Bestellers auch beim Werkvertrag nicht auszuschliessen, wenn sich dieser dafür nicht bloss auf sein freies Belieben, sondern auf das Zutreffen eines Grundes beruft, der nach allgemeinem Vertragsrecht es einer Partei gestattet, sich vom Vertrage loszusagen. Auf der Annahme eines derartigen Tatbestandes beruht aber das angefochtene Urteil; nämlich auf einer seit dem Vertragsabschluss eingetretenen derartigen **Veränderung der Verhältnisse**, dass dem Schuldner die weitere Erfüllung der eingegangenen Verpflichtungen nicht mehr zugemutet werden kann (*clausula rebus sic stantibus*).

Die grundsätzliche Geltung dieses Aufhebungsgrundes auch für das schweizerische Recht wird vom Rekurrenten selber mit Recht nicht in Zweifel gezogen. Welches aber der Einfluss der veränderten Verhältnisse auf einen Vertrag sein muss, damit daraus das Recht zu dessen Auflösung folgen kann, ist eine Frage, deren Lösung beim Mangel jeder positiven gesetzlichen Regelung in weitem Umfange dem richterlichen Ermessen anheimgegeben bleiben muss. Von Willkür könnte demnach höchstens dann gesprochen werden, wenn das die Anwendung der *clausula rebus sic stantibus* bejahende kantonale Urteil sich ausserhalb des sachlich noch irgendwie Begründbaren bewegte oder in offenbarem Widerspruch mit einer feststehenden, auf zwingenden rechtlichen Erwägungen beruhenden obergerichtlichen Rechtsprechung stünde. Das ist aber hier nicht der Fall. Die Rechtsprechung des Bundesgerichtes selbst hat — wie eingangs erwähnt worden ist — in der Umschreibung der Voraussetzungen für eine Vertragsauflösung aus dem erwähnten Gesichtspunkte geschwankt. Die früher verlangte Voraussetzung, es müsse die Leistungspflicht für den Schuldner derart übermässig sein, dass ihre Erfüllung seinem wirtschaftlichen Ruin gleichkäme, ist fallen gelassen worden. Als genügend wird erklärt: ein infolge der nach-

Wichtige Aenderung der Instruktionen an die Einlösestellen zum schweizerisch-deutschen Reiseabkommen vom 8. Dezember 1934.

Um die vielen Anstände zu beseitigen, die sich aus dem Abzug der Kommissionen bei der Einlösung der Kreditdokumente deutscher Ferienreisender ergaben, sind auf unsere Anregung die Bestimmungen in Abschnitt VI über die Kommission abgeändert worden, indem es möglich gemacht wurde, inskünftig auf die Erhebung der Spezialkommission von 3/4%, die zur Deckung von Vorschusszinsen diente, zu verzichten. Dementsprechend tritt an die Stelle der Vorschriften von Abschnitt VI die Bestimmung, dass

nur noch die übliche Einlösekommission zugunsten der Einlösestellen (nämlich 1/4%, Minimum Fr. 1.—) in Abzug kommt.

Diese Neuregelung tritt sofort in Kraft.

In Anbetracht der sich wieder zeigenden Nachfrage für Schweizerreisen in Deutschland, ist diese Erleichterung von ganz besonderem Wert und wird nicht verfehlen, das ihrige zur Belebung des deutsch-schweizerischen Reiseverkehrs beizutragen.

19. Februar 1935.
SCHWEIZERISCHER
FREMDEVKEHRSVERBAND.

Auskunftsdiens über Reisebureaux und Inseratenacquisition

Der Österreichische Touring-Club hat kürzlich, im Hinblick auf die Drucklegung seines offiziellen Touringbuchs 1935, an zahlreiche Hoteliers ein Zirkular versandt. Diesem lag das Formular einer Vereinbarung bei, wonach sich der Hotelier gegen die Anerkennung als Vertragshotel u. a. zu verpflichten hätte zur freien Verfügung der Wagen der Mitglieder des Ö.T.C. und zur Einräumung eines prozentualen Rabattes an dieselben auf den Preisen für Zimmer und Mahlzeiten. Der Österreichische Touring-Club ist dann vom Zentralbureau des S.H.V. darauf aufmerksam gemacht worden, dass diese beiden Bedingungen mit unsern eigenen Vorschriften im Widerspruch stehen. Der nunmehr aus Wien eingetroffenen Antwort ist zu entnehmen, dass trotz Ablehnung dieser zwei Punkte die Anerkennung als Vertragshotel möglich ist. Wir bitten unsere Mitglieder, welche sich für die Sache interessieren, um Notiznahme und entsprechende Änderung des Formulars.

Reisebureau Wabu, Strasburg.
Unsere Empfehlung an dieser Stelle vor zwei Jahren, mit der Agentur „Wabu“ nur auf der Basis der Vorauszahlung Geschäfte zu tätigen, ist nicht überall beachtet worden. Verschiedene Hotels haben inzwischen wieder Erfahrungen gesammelt, auf Grund deren wir jetzt genötigt sind, vor jeder Geschäftsbeziehung mit dem genannten Unternehmen nachdrücklich zu warnen.

Inhaltsverzeichnis

Hotelinserate im Ausland, Ausreiseperrre und Devisenschwierigkeiten — Lebenskostenabbau und Kriseninitiative — Wichtige Aenderung — Auskunftsdiens — Herr Haecy und die Union Helvetia — Markt-meldungen — Fleischpreis-Staffelung — Todes-anzeige — Erfolg der Skischulen — Verkehrs-kongress — Kurzmeldungen — Der Fremden-verkehr in der Schweiz im Dezember 1934.

träglich, nicht voraussehbaren Umständen eingetretenes auffälliges, übermässiges Missverhältnis zwischen dem Werte der Leistung und Gegenleistung, bei dem das Beharren auf dem Vertrage auf der Seite des Vertragsgegners sich als eine ungehörige, den guten Sitten widersprechende Ausbeutung der Zwangslage des Schuldners darstellt. Es liegt auf der Hand, dass diese Umschreibung der Würdigung des einzelnen Falles einen sehr weiten Spielraum lässt und damit zugleich der Rüge der Willkür ein enges Anwartsgebiet zieht. Die Inserate, welche Gegenstand des streitigen Vertrages bilden, sollten vor allem beim deutschen automobilreisenden Publikum für das Hotel des Inserenten werben. Sie hatten daher nur Wert unter der Voraussetzung der Möglich-

keit eines Einreiseverkehrs aus Deutschland in die Schweiz und wurden wertlos, sobald ein solcher während der Vertragsdauer durch Verfügungen der deutschen Behörden, wenn nicht rechtlich, so doch tatsächlich ausgeschlossen und unterbunden wurde. Danach ist aber auch die Auffassung, dass mit dem Eintritt eines derartigen, beim Vertragsabschluss nicht voraussehbaren Zustandes dem Hotelier die Aufrechterhaltung des Vertragsverhältnisses nicht mehr zugemutet werden könne, vertretbar, und es kann darin eine offenbar unhaltbare, mit den massgebenden Rechtsgrundsätzen unvereinbare Ausdehnung des Geltungsbereiches des Aufhebungsgrundes der *clausula rebus sic stantibus* nicht gesehen werden.

Lebenskostenabbau und Kriseninitiative

Die „Union Helvetia“ (resp. die Vereinigung Schw. Angestelltenverbände V.S.A.) nimmt in ihrer letzten Nummer Stellung zur Eingabe des Schweiz. Handels- und Industrievereins betreffend Anpassung der Schweiz an die Weltlage und charakterisiert diese Eingabe in bezug auf die Hotellerie wie folgt:

Dass eine Eingabe, welche carrément einen Abbau der Lebenshaltung fordert, diese Forderung noch mit den Interessen des Fremdenverkehrs und der Hotellerie glaubt begründen zu müssen, ist schon mehr eine Satire! Es ist scheint also so, dass die 60 bis 70% Schweizer Kundschaft in unserer einheimischen Hotellerie bei verschlechterter Lebenshaltung gleichwohl in ungeminderter Weise Ferien machen werden! Dass es ihnen sogar leichter fallen wird, den Lockungen des Auslandes mit billigeren Preisen zu widerstehen! Wann stehen in der Hotellerie endlich die Männer auf, die ihre Organisations-führer daran erinnern, dass die Hotellerie nicht nur aus Hotels besteht, die überwiegend Ausländer beherbergen?

Wir aber verwundern uns carrément, dass man sich in der „Union Helvetia“ über die Lebensinteressen der schweizerischen Hotellerie so oberflächlich hinwegsetzt. Bisher waren wir der Ansicht, dass der ausländische Reiseverkehr nicht nur für die Hotels, sondern namentlich auch für unsere schweizerische Zahlungsbilanz ausschlaggebend sei. Vor einigen Jahren noch

betrug der Prozentsatz der reisenden Ausländer in der Schweiz 60%. Sie gehörten zum grössten Teil zu den sehr gut zahlenden Klassen, so dass uns ein grosser Überschuss im Land blieb. Durch die Anpassungsaktion von Gewerbe und Industrie soll bewirkt werden, dass die Ausländer, die sich zufolge unserer Lebenskosten zu einem guten Teil aus der Schweiz zurückgezogen haben, wieder herkommen. Die „Union Helvetia“ und ihre Gewährsmänner setzen sich über diese Notwendigkeit hinweg und legen nun ihr Hauptgewicht auf die gegenwärtig 60 bis 70% Schweizerkundschaft, die man angeblich durch die Anpassungspolitik auch noch zum Teil als Hotelgäste verlieren werde. Die Ansicht der Herren von der U. H. und von der V. S. A. ist unrichtig. Wenn wir unsere Kosten und Preise dem Ausland anpassen, dann ist doch eben auch die Sehnsucht nach dem Ausland, welches unsere Schweizer und gerade die **festbesoldeten** Schweizer so gerne ausnützen, nicht mehr sehr gross. Wir behalten mit der Anpassung also mehr Schweizer und gewinnen auch den Ausländer wieder.

Bei der Durchführung der Kriseninitiative, welche die Hochhaltung und wenn

möglich noch Erhöhung unserer Preise und Löhne will, steht es gerade umgekehrt. Zufolge dieser Hochhaltungs- und Verteuerungspolitik würden die Hotels noch mehr belastet wie bisher. Eine Anpassung an das Ausland wird also nicht erfolgen, nein, wir werden uns von den Preisen des Auslandes sogar noch mehr entfernen. Das Reisendumping des Auslandes wird sich verschärfen und wir werden vor der verblüffenden Tatsache stehen, dass nach allfälliger Durchführung der Kriseninitiative der nach wie vor gut-bezahlte Schweizer gerade deswegen ins Ausland gehen wird, weil er im ausländischen Hotel mit den billigeren Preisen als grosser Herr auftreten kann. Die schweizerischen Hotels aber werden zufolge stärkerer und einseitiger Belastung auf die Dauer überhaupt nicht mehr in der Lage sein, sich auf der Höhe zu halten, was unsere Schweizer, die ins Ausland gehen, wohl nur mit Achselzucken registrieren dürften.

Herr Haecy und die „Union Helvetia“

Herr Dr. A. Riedweg, Rechtsanwalt in Luzern, ersucht uns namens des Herrn Jean Haecy um die Aufnahme nachstehender Erklärung. Wir geben diesem Ersuchen umso lieber statt, als wir auf Grund der uns eingesandten Dokumente Gelegenheit hatten zu konstatieren, dass der Inhalt der Erklärung sich mit den Tatsachen vollkommen deckt.

In No. 3 der „Union Helvetia“ wurde mein Klient, Herr Jean Haecy, Hotel des Balances, in Luzern, wegen angeblich unzulänglicher Personalbehandlung in tendenziöser Weise angegriffen. Zweck des heutigen Artikels ist nicht etwa, meinen Klienten gegenüber der „Union Helvetia“ zu rechtfertigen, sondern den Lesern der „Hotel-Revue“ zu zeigen, mit welchen Mitteln die Redaktion dieses Blattes gegen die Arbeitgeber zu kämpfen versucht.

1. Die „Union Helvetia“ behauptet, die Trinkgeldverteilung im Hotel des Balances, bzw. im Restaurant „Roter Gatter“, sei keine einwandfrei.

Vorerst sei festgestellt, dass Herr Haecy sich in der Verteilung des Trinkgeldes überhaupt nicht einmischte, sondern dieselbe einer aus dem Congerger, einem Etagenportier, dem Oberkellner und dem Sekretär zusammengesetzten Kommission überliess. Diese Kommission hat nun bestimmt, dass das Personal des „Roter Gatter“ 3% der Einnahmen, wie sie die Registrierkasse für jede einzelne Serviertochter zeigt, abzuhelfen habe. Der Abzug beträgt also nicht 5%, wie die „Union Helvetia“ behauptet, sondern nur 3%. Diese 3% werden folgendermassen verteilt: 2% an den Oberkellner, der im Service mitteilt, und welcher der Buffetdame nach Abmachung zwischen den beiden einen Teil davon zukommen lässt. 1% wird zwischen dem Schenker und Officebuschur geteilt, da dieselben alle Reinigungsarbeiten im „Roter Gatter“ besorgen und die Serviertöchter nicht einmal Gläser spülen müssen.

Die Serviertöchter haben unterschrieben erklärt, dass sie mit diesem Abzug in jeder Beziehung einverstanden sind und ihn als vollkommen gerechtfertigt empfinden. Insbesondere betonen sie, dass der Abzug für die Reinigungsarbeiten berechtigt ist, da sie total von solchen verschont werden.

Die Serviertöchter haben auch unterschrieben anerkannt, dass sie im Gegensatz zu andern Restaurations-Unternehmungen von Herrn Haecy entlohnt werden, und dass sie sich in keiner Weise über die Behandlung oder anderes zu beklagen haben.

Der Redaktion der „Union Helvetia“ wäre es ein leichtes gewesen, durch Rückfrage beim Servierpersonal die tatsächlichen Verhältnisse festzustellen. Warum hat man diese Rückfrage wohlweislich unterlassen? Warum hat man in dem Artikel den Anschein erweckt, dass mein Klient einen Teil des Trinkgeldes selber behalte? Man will wohl auf der Gegenseite nicht behaupten, dass sich eine solche Berichterstattung als objektiv bezeichnen lässt.

2. Man wirft meinem Klienten vor, dass er vier Serviertöchtern, welche diese Trinkgeldverteilung beanstandeten, in unziemender Weise gekündigt habe. Diese Behauptung ist restlos aus der Luft gegriffen und entbehrt jeder Begründung. Es liegt ein Schreiben von dreien dieser Serviertöchter vor, worin dieselben wörtlich erklären, dass Herr Haecy ihre Kündigung begreifen müsse, da Differenzen mit vorgestellten

Wir werden also in einem vermehrten Masse die Schweizer verlieren und auch die Ausländer weniger denn je gewinnen. Die Folge wird weiter die sein, dass unsere Hotelangestellten zu sehen müssen, wie man ihre Löhne nicht mehr bezahlen kann und wie man sie überhaupt zufolge vermehrter Schrumpfung des Reiseverkehrs auch nicht mehr einzustellen vermag. Im Gegensatz dazu wird der Festbesoldete, der sich um diese Genossen kaum kümmern wird, nach wie vor auf seinem hohen Lohn sitzen, wenigstens so lange es noch geht. Uns ist daher unbegreiflich, dass sich die Hotelangestellten, angesichts solcher offensichtlich ungünstigen Folgen für sie, ins Schlepptau anderer Interessenten nehmen lassen. Interessenten, die offensichtlich gemäss ihren obigen eigenen Darlegungen die schweizerische Hotellerie samt der Angestelltenschaft der Kriseninitiative opfern wollen.

Angestellten bestehen würden. Wörtlich schliesst dieser Brief: „Herr Haecy für alles Liebes und Gute, was wir von Ihnen empfangen und gelernt haben, unsern aufrichtigen Dank“.

3. Herrn Haecy wird vorgeworfen, er habe einem Etagen-Portier, der gegen die zu lange Dienstzeit opponiert habe, gekündigt und zwar in einem Zeitpunkt, in dem er von einem Spitalaufenthalt zu seinem Dienste zurückgekehrt sei. Mein Klient verzichtet darauf, auf diesen Vorwurf irgend welche Entgegnungen zu machen, und beschränkt sich darauf, einen von seinem damaligen Director eingelangten Bericht wiederzugeben, der das Datum des 7. Februar 1935 trägt. Der Bericht lautet wörtlich:

„Der Portier wurde seinerzeit von mir auf persönliche Vorstellung hin engagiert. Kurze Zeit nach seinem Eintritt äusserte er sich sehr abfällig über seinen Dienst und liess wiederholt verlauten, dass er nicht gedulde, lange in diesem Hause zu verbleiben. Er beeinflusste seine Mitarbeiter sehr zum Nachteil des Geschäftes. Nachdem ich von diesem Gebahren Kenntnis hatte, stellte ich ihn zur Rede, der mir frei erklärte, dass ihm der Posten nicht passe und dass er sich nach etwas anderem umsehen werde, was mich veranlasste, Ersatz für ihn zu suchen. Von einer offiziellen Kündigung ist von keiner Seite die Rede gewesen. Inzwischen erkrankte er an Angina und wurde von dem betreffenden Arzt ins Krankenhaus beordert. Nach seiner Rückkehr beharrte er auf seinem Standpunkt, worauf die Kündigung meinerseits erfolgte. Er musste dann vor Ablauf der 14-tägigen Frist eine neue Stelle antreten, was ich ihm gerne gewährte.“

Die völlig entstellte Wiedergabe dieser Angelegenheit zeigt mit aller wünschenswerten Deutlichkeit, welche Tendenz die „Union Helvetia“ mit ihrem Artikel verfolgte.

4. Meinem Klienten wird weiter vorgeworfen, er habe einem Küchenchef monatlich Fr. 300.— offeriert, gleichzeitig aber sehr hohe Ansprüche an ihn gestellt.

Der Lohn von Fr. 300.—, zu dem noch Kost und Logis kommt, ist für einen Anfänger, um den es sich damals handelte, als angemessen zu betrachten. Dass Herr Haecy auch von einem Anfänger alle Sorgfalt und rationelle Berechnung forderte, dürfte selbstverständlich sein. Verwunderlich ist nur, dass sich die „Union Helvetia“ über ein solches selbstverständliches Pflichtenverhältnis aufhält.

5. Meinem Klienten wird in schärfer Form vorgeworfen, er habe in der Silvester-nacht 1934/35 einen Lehrling so schwer misshandelt, dass derselbe sich vor Schmerzen auf dem Boden gewälzt habe und in sein Zimmer getragen werden musste. Die Misshandlung dieses Lehrlings sei eine derartige gewesen, dass die Union Helvetia bei dem zuständigen Departement in Luzern das Gesuch gestellt habe, meinem Klienten das Recht zur Lehrlingshaltung zu entziehen.

Festgestellt sei — mein Klient gibt das ohne weiteres zu — dass er einem Lehrling, der ihn wegen seiner Unschicklichkeiten vom frühen Morgen bis spät in die Nacht hinein geärgert hatte, im grossen Gedränge und in der Hast des Silvesterbetriebes einen Stoss gegeben hat. Der Stoss traf den Lehrling am Oberschenkel und zwar deswegen, weil er sich im letzten Momente drehte. Der Stoss hatte keine Folgen und es liegt auf Seiten der „Union Helvetia“ eine böswillige Entstellung der Wahrheit vor, wenn von einer Misshandlung gesprochen wird, unter welcher sich der junge Mann am Boden wälzte. Dass dem Vorfall keine weitere Bedeutung beizumessen ist, geht aus der unterschriebenen Erklärung des Lehrlings selbst hervor, welche wie folgt lautet:

„Ich kann mir den Vorfall nur so erklären, dass Herr Haecy an diesem Abend sehr aufgeregt war. Ich hatte sonst nie irgend welche Anstände mit ihm. Herr Haecy hat mich sonst immer sehr korrekt behandelt. Ich bin ein sehr leibhaftiger und bin mit allem sehr zufrieden; mit der Behandlung von Herrn Haecy, mit der Pflege, mit der Unterkunft etc. Ich erkläre auch, dass ich meine Ausbildung hier als eine vorzügliche betrachte. Man lernt sehr viel und Herr Haecy nimmt sich persönlich sehr um die Angestellten und Lehrlinge an. Ich habe dem Vorfall nachher keine weitere Beachtung geschenkt und Herrn Haecy die Sache nicht übergeben. Es wäre mir auch nicht eingefallen mich irgendwo zu beschweren oder eine Geschichte daraus zu machen. Es ist mir auch sehr unangenehm, dass man nun von anderer Seite die Sache aufgebauscht und an die Öffentlichkeit gezogen hat. Ich bleibe noch 8 Monate hier und bin froh, eine Lehrlingsstelle zu haben, die ich so viel lernen kann und in der ich mich wohl fühle.“

Wie reimt sich diese Erklärung mit der tendenziös entstellten Wiedergabe des Vorfalles in der „Union Helvetia“?

Das zuständige Departement des Kantons Luzern hat denn auch nach eingehender Prüfung des Vorfalles gefunden, dass kein Grund bestehe, Herrn Haecy die Lehrlingshaltung zu entziehen. Im Gegenteil spricht sich das zuständige Departement über die von Herrn Haecy gehaltenen Lehrlinge sehr wohlwollend aus.

Diese Erklärung meines Klienten dürfte dem Leser gezeigt haben, in welcher wahrheitswidriger Weise die „Union Helvetia“ Herr Haecy angegriffen hat. Es ist bedauerlich, dass man auf Seiten der Arbeitnehmer-Organisation zu solchen Mitteln greift, die nur den unangenehmen Gegner der nicht alle akzeptiert, was ihm von Seiten der „Union Helvetia“ vorgeworfen wird, zu diskreditieren. Das letzte Wort in dieser Sache ist noch nicht gesprochen und wird Herr Haecy den Schutz des Richters in Anspruch nehmen, sofern die „Union Helvetia“ ihre unverantwortliche Entgleisung nicht einsehen will.

Luzern, den 14. Februar 1935.

Im Auftrage des Herrn Haecy:

Dr. Alb. Riedweg,
Rechtsanwalt.

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60—80 Rp.; Rosenkohl per kg 80—90 Rp.; Weisskabis per kg 20—25 Rp.; Rotkabis per kg 30—35 Rp.; Kohl per kg 35—40 Rp.; Blumenkohl, gross per Stück 90—100 Rp.; Blumenkohl, mittel per Stück 65—80 Rp.; Blumenkohl, klein per Stück 45—55 Rp.; Kopfsalat gross (ca. 300 Gramm) per Stück 25—30 Rp.; Kopfsalat klein (ca. 100 Gramm) per Stück 15—20 Rp.; Endivien-salat gross per Stück 15—30 Rp.; Brüsseler Chicoree per kg 65—80 Rp.; Karotten, rote per kg 25—35 Rp.; Randen gekocht per kg 30—40 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 60—75 Rp.; Sellerieknollen per kg 35—50 Rp.; Zwiebeln per kg 25—35 Rp.; Lauch per kg 35—45 Rp.; Kar-

Wiederum grosser Erfolg der Schweizer Skischulen

Die Verbesserung der laufenden Winter-saison im Verhältnis zur letztjährigen kommt auch in den Besuchszahlen der Schweizer Skischulen deutlich zum Ausdruck. Obwohl noch eine Reihe von Skischul-Reportagen ausstehen, ergibt eine Zwischenbilanz für die Zeit von Mitte Dezember bis Ende Januar eine 40%ige Erhöhung der Zahl der Halbtagslektionen gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die letztjährige Skischul-Statistik verzeichnete auf Ende Januar ca. 5000 Halbtagslektionen, während dieses Jahr rund 7000 zu verzeichnen sind. Für Februar und März wird noch mit grossen Besucherzahlen gerechnet, so dass das Gesamtergebnis dieses Winters sich wesentlich höher als das Resultat des letzten Winters stellen dürfte. Gegenwärtig werden die meisten Schweizer Skischulen durch Inspektoren des Interverbandes für Skilauf besichtigt. Die bereits vorliegenden Rapporte zeigen das erfreuliche Bild der Einheitlichkeit, so dass mit Genugtuung festgestellt werden darf, dass sich die Entwicklung der Schweizer Skischulen auf bestem Wege befindet. svz.

toffeln per 100 kg von Fr. 11.—/12.— an.

II. Früchtmarkt: Äpfel, Standardware per kg 40—50 Rp.; Kontrollware per kg 20—35 Rp.; Kochäpfel per kg 20 Rp.; Birnen, Kontrollware per kg 40—50 Rp.; Baumnüsse grosse per kg 100—120 Rp.; Baumnüsse mittlere per kg 45—65 Rp.; Blutorange per kg 45—55 Rp.; gelbliche Orange per kg 30—40 Rp.; Mandarinen per kg 35—45 Rp.; Zitronen per Stück 4—6 Rp.; Bananen per kg 100—110 Rp.

III. Eiermarkt: Trickeier per Stück 15—16 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 12—14 Rp. alles ausländische Eier per Stück 9—11 Rp. alles Grösse 53 bis 60 Gramm, leichtere Ware billiger.

Fleischpreis-Staffelung nach Spezialstücken

Zu unseren Ausführungen in No. 6 der „Schweizer Hotel-Revue“ über die Fleischpreise und Preisstaffelung nach Spezialstücken schreibt die „Schweizerische Metzger-Zeitung“ (Nr. 7) folgendes:

„Es wird hier mit Recht auf die Tatsache hingewiesen, dass unsere Metzgerschaft immer mehr dazu übergeht, ihre Preise nach der Grösse der Stücke abzustufen. Diese Ent-wicklung, die wir stets mit Bedauern begrüsst haben, weil wir sie als gesund und notwendig betrachten, steht aber mit den gegenwärtigen, schwierigen Verhältnissen auf dem Schlachtviehmarkt nur in einem ganz losen, zufälligen Zusammenhang. Diese Entwicklung hätte früher oder später auch ohne sie kommen müssen. Die tieferen Gründe, die den Metzger heute zwingen, seine Preise anders abzustufen als früher, liegen nicht auf der Seite des Angebots von Schlachtvieh, sondern vielmehr auf der Seite der Nachfrage nach Fleisch und Fleischwaren. Hier haben sich im Verlaufe der letzten Jahre ganz gewaltige Umwälzungen vollzogen. Ein grosser Teil unserer Hausfrauen hat sich immer mehr der sogenannten Schnellkochenerei zugewendet, teils um Zeit zu ersparen, teils aber auch aus blosser Bequemlichkeit. Diese Beefsteak- und Platzlischer, die selbst in der Arbeit zu schneiden, hat für den Metzger die unangenehme Folge, dass für bestimmte Stücke eine unverhältnismässig grosse Nachfrage entsteht, während die übrigen Stücke, die etwas mehr Zeit zur Zubereitung verlangen, nur noch mit grösster Mühe verkauft werden können. Diese für das Metzgergewerbe un-haltbaren Zustände verlangen dringend eine Abhilfe, die allein durch eine angemessene Abstufung der Preise nach der Begehrtheit der Stücke möglich ist.“

Wir verstehen, dass das Gastgewerbe, das auf die Wünsche seiner Kundschaft Rücksicht zu nehmen hat, und deshalb mehr als jeder private Haushalt auf bestimmte Fleischstücke angewiesen ist, diese Entwicklung nur ungern sieht. Umgekehrt zweifeln wir aber auch nicht daran, dass man sich dem Verständnis für unsere besondere Lage, die uns durch eine bedauerliche Entwicklung aufgedrängt wurde, nicht verschliesst. Dies beweisen auch die Ausführungen des obigen Artikels der „Hotel-Revue“, worin dem Gastgewerbe eindringlich empfohlen wird, nicht nur besondere Fleischstücke zu verwenden, sondern nach Möglichkeit auch andere Fleischarten zu berücksichtigen. Dies ist in der Tat der einzige Weg, der uns wieder bessere Verhältnisse bringen kann, und für den wir uns schon seit langem einsetzen. Nur durch gründliche Aufklärung und Abkehr von der einseitigen, für Metzger und Kunde gleich unvorteilhaften Schnellkochenerei, können die Preise für die besonderen Stücke, auf die das Gastgewerbe immer angewiesen sein wird, zu den übrigen Fleischpreisen in ein gesundes Verhältnis gebracht werden. Dass man uns von Seiten des Gastgewerbes in diesem Sinne unterstützt, verdient besonders erwähnt und verdankt zu werden.“

Kurz-Meldungen

Auslandsnachrichten

Amtsriederlegung eines international benannten Küchenfachmanns.

Sieben erhalten wir Bericht, dass Herr C. Banzer, der verschiedenste Leiter und Organisator der sechs Internationalen Koch-konstausstellungen in Frankfurt a. M. als Direktor des dortigen Kochkunstmuseums, der Gesellschaft zur Förderung der Kochkunst und des früheren Internationalen Verbandes der Köche, von seinen Ämtern zurückgetreten ist und sich nach vierzigjähriger Tätigkeit auf dem Gebiete der Kochkunst in den wohlverdienten Ruhestand zurückgezogen hat.

Den Schweizer Besuchern der Internationalen Kochkunstausstellungen wird Herr Banzer sicher in guter Erinnerung sein. Uns älteren Köchen ist er bekannt geworden als Leiter des Internationalen Verbandes der Köche, welcher vor dem Kriege auch in Zürich ein Zweibureau unterhalten hat, sodann als Leiter der illustrierten „Zeitschrift „Die Küchne“ und als Herausgeber des „Grossen Restaurationskochbuches“ von 1905, und mit C. Friebe, „Die Restaurationsküche“ und schliesslich der deutschen Ausgabe von Escoffiers

„Kochkunstführer“. Wer sich in küchensch-fachlichen Fragen an Herrn Banzer wandte, erhielt von ihm bereitwillig erschoffende Auskunft. Herr Banzer geniesst in der internationalen Fachwelt, bei Prinzipalen und Köchen, zufolge seines konzilianteren Wesens höchstes Ansehen. Leider muss sich Herr Banzer einer Staroperation unterziehen. Wir wünschen dem hervorragenden Pionier der Kochkunst, dem „Vater der Köche“ wie ihn seine deutschen Kollegen nennen, herzlich ein gutes Gelingen der Operation, sodass er sein Augenlicht wieder erhält. C. Pf.-St.

Maitre Escoffier gestorben!

Auguste Escoffier, in den letzten Jahrzehnten wohl der prominenteste Vertreter der französischen Kochkunst, ist am 12. Februar im Alter von 89 Jahren in seiner Villa Fernando, einem Geschenk der Gesellschaft der Ritz-Hotels, in Monte-Carlo gestorben. Escoffier begann seine Laufbahn als Koch und späterer berühmter Küchenmeister im Alter von 13 Jahren, kam 1867 nach Paris und arbeitete später wieder für die Laubstrasse der verschiedensten Grossstädte Europas ins Savoy-Hotel und zu den Ritz-Carlton Hotels nach London. Seinen zahlreichen Verehrern und Schülern in der Schweiz ist er noch in frischer Erinnerung durch seine Teilnahme als Ehrengast an der Zürcher Koch-kunst-Ausstellung vom Jahre 1930, wo er Gegenstand lebhaftesten Interesses der gesamten Fachwelt bildete. Auf den Lebensgang des Verstorbenen und seine glänzenden Verdienste um die Kochkunst kommen wir anhand einer besonderen Würdigung aus Küchenfachkreisen noch zurück.

Fremdenstatistik

Bern. (Mitget.) In den 54 Hotels und Fremdenpensionen der Stadt Bern stiegen im Januar 1963 (Januar 1934 951) Gäste ab; die Zahl der Übernachtungen betrug 22 773 (24 320). Gegenüber dem Vergleichsmonat hat die Zahl der Gäste um 288 oder 2,9%, die der Logiernächte um 1547 oder 6,4% abgenommen. Aus dem Ausland kamen 2225 (2435), aus der Schweiz 7438 (7516) Gäste. Auf einen Auslandsgast entfielen durchschnittlich 2,6 (2,9), auf einen Schweizergast 2,2 (2,1) Übernachtungen. — Im Berichtsmonat belief sich die Bettenbesetzung im Durchschnitt auf 33,4 (35,8)%.

III. Schweizer Verkehrskongress

Am 13. und 14. April 1935 findet in Montreux der dritte Schweizerische Verkehrskongress statt. Bei diesem Anlass wird in Theorie und Praxis das Thema „Die kulinarische Schweiz“ im Mittelpunkt stehen. Professor Muret wird sprechen über die gastronomische Schweiz und Montreux wird in jenen Tagen seinen Gästen die Spezialitäten aller schweizerischen Regionen bieten.

Es handelt sich bei dieser Veranstaltung um eine originelle Kundgebung, die für unsere schweizerische Volkswirtschaft von grosser Bedeutung sein kann, wenn sich mit dem Kongress eine umfassende Werbung für unsern Fremdenverkehr und für unsere einheimischen Produkte verbindet. Die Tagespresse ist daher von der Schweizer Verkehrszentrale um entsprechende Unterstützung der Tagung in Montreux ersucht worden. (Textfortsetzung zweite Seite)

Ich bin Scotty, der Whisky-Mann Biete den Gästen den besten an!



Dewar's

White Label

Generalagentur für die Schweiz: Jean Haecy Import A.G. Basel



Todes-Anzeige

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

Herr

J. M. Renner-Inderbitzin

Besitzer des Hotel Schlüssel Andermatt

am 8. Februar nach kurzer Krankheit im 64. Altersjahr gestorben ist.

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

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



A nos Sociétaires

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient d'éprouver notre Société en la personne de notre membre

Monsieur

J. Würzler

Propriétaire de l'Hôtel
Strasbourg et Univers à Genève.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre collègue défunte.

Au nom du Comité central:

Le Président central:

Dr H. Seiler.

Cours supérieur d'hôtellerie

Un cours supérieur de six semaines (entre saisons) aura lieu à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne

du 11 mars au 20 avril 1935.

Il est spécialement destiné aux jeunes hôteliers et aux employés supérieurs. Pour y être admis, il faut être âgé d'au moins 22 ans, avoir occupé des places supérieures dans des hôtels et être muni de bonnes références. Les élèves sont externes. Le prix de l'écolage pour six semaines, payable à l'avance, est de 100 fr. pour les membres de la S.S.H. ou leurs enfants, de 175 fr. pour les autres élèves de nationalité suisse et de 325 fr. pour les élèves de nationalité étrangère. Une attestation peut être délivrée sur demande aux élèves qui ont suivi régulièrement l'enseignement. Le cours n'aura lieu que si le nombre des inscriptions est suffisant.

Le programme comprend les installations techniques modernes des hôtels, la construction et l'aménagement des hôtels, la psychologie hôtelière, l'exploitation des hôtels, la jurisprudence, les assurances et la responsabilité civile, la comptabilité et les connaissances commerciales, la connaissance des marchandises, le calcul des prix de revient, l'oéologie, le tourisme, l'hygiène hôtelière, la police et la sécurité dans les hôtels.

Les rapports entre collègues

Sous ce titre a paru dans le No 5 du 1er février du *Journal suisse des boulangers-pâtisseries* un excellent article que nous modifions très légèrement ci-dessous à l'intention de lecteurs hôteliers.

L'article était écrit à propos d'un petit conflit surgi entre boulangers d'une localité du Léman. On avait fait courir le bruit qu'un boulanger vendait ses petits pains au-dessous du prix normal. L'intéressé averti alla au fond des choses, ce qui permit de constater qu'en réalité il s'était comporté correctement. L'incident fut ainsi liquidé.

Il arrive parfois, certes, dit le *Journal des boulangers*, que des conflits de ce genre se produisent pour une raison ou une autre, en général pour des questions de concurrence. Il en a toujours été ainsi. On peut néanmoins supposer que, la crise aidant et les affaires marchant de mal en pis, les esprits, au lieu d'être enclins à la bienveillance, s'agrippent plus facilement, cherchent à voir le mal là où il n'existe pas et croient discerner des intentions dolosives ou déloyales chez des collègues qui n'en ont certainement pas.

Cela nous amène, poursuit le journal professionnel en question, à inviter nos lecteurs à faire leur possible pour améliorer les rapports entre concurrents. Il est naturel que celui qui s'estime lésé se plaigne et cherche à obtenir réparation du tort qu'il croit avoir injustement subi. N'oublions pas cependant que ce qui envenime les querelles entre collègues qui sont bien souvent aussi des concurrents, ce sont les « on dit », les faux bruits que l'on fait circuler secrètement et qui visent fort peu charitablement l'un ou l'autre collègue dont on pense avoir à se plaindre. Ces procédés sont inadmissibles dans une branche professionnelle. Que celui qui estime avoir à se plaindre de son voisin le lui dise franchement et sans ambages, qu'il lui explique loyalement les raisons de ses soupçons ou de son mécontentement.

L'homme qui interpellera ainsi un concurrent ne trouvera que rarement un interlocuteur qui refuse de l'entendre. Au contraire, l'interpellé aura le plus souvent à cœur de se justifier séance tenante et pourra ordinairement du reste le faire sans difficultés. Que de petits conflits eussent été ainsi aplanis dès l'origine si ceux qui critiquent avaient le courage de leur opinion en exprimant catégoriquement leurs reproches à la face de ceux dont ils se plaignent! Que de « canards » auxquels on aurait pu ainsi couper les ailes! Il est rare qu'une explication franche et loyale, demandée et donnée poliment et avec tact, dans un esprit d'équité, n'arrive pas au but désiré.

Au lieu de cela, trop souvent encore, on préfère se plaindre d'autrui en grand mystère dans un cercle restreint. Ainsi on ne fait qu'envenimer les difficultés au lieu d'arranger les affaires. Celui qui est l'objet de ces reproches clandestins ne manque pas d'en être averti par quelque âme charitable plus ou moins intéressée à colporter ces « on dit », et voilà la brouille qui éclate entre collègues faits cependant pour s'entendre.

Et encore si la querelle ne divisait que deux intéressés, peut-être serait-elle promptement liquidée. Mais tout le monde finit par s'en mêler. Accusateur et accusé ont bientôt chacun leur clan pour soutenir leur cause. La querelle finit par se transporter sur le plan de l'association professionnelle. Combien de comités ont eu leur existence « empoisonnée » par de mesquines querelles intestines entre les membres de leur organisation! Combien de fois les questions administratives ont-elles été étudiées non pas sous l'angle de la société et de ses intérêts, mais bien plutôt au point de vue personnel des membres que séparait un litige entre concurrents!

Au sein d'une société ou d'un comité, il suffit souvent alors que le membre X. fasse une proposition utile et intéressante pour que celle-ci soit immédiatement combattue par le sociétaire Y., ennemi personnel du premier et qui n'entend pas lui laisser le bénéfice d'une idée heureuse.

Que chacun se dise que l'esprit de camaraderie et de confraternité peut et doit aider à vaincre bien des difficultés et éclaircir bien des situations qui ne sont embrouillées qu'en apparence! L'existence est si difficile aujourd'hui pour la plupart des membres d'une même branche d'activité économique que l'on devrait soigneusement se garder d'aggraver encore les difficultés par les querelles personnelles, par l'animosité, par la hantise de voir toujours et partout des concurrents acharnés à notre perte. En réalité, ces concurrents sont des collègues qui souffrent comme nous de la dureté des temps, qui cherchent comme nous à se tirer d'affaire aussi correctement que possible. Les mauvaises intentions que nous prétions quelquefois trop facilement à notre prochain n'existent souvent que dans notre propre imagination. Nous croyons voir un ennemi qui cherche à nous faire du tort, alors qu'en réalité nous avons devant nous un collègue qui ne demande qu'à vivre et à travailler en paix et en bonne harmonie avec les autres membres de la même profession.

Faisons donc une fois pour toutes, conclut le *Journal des boulangers*, l'effort nécessaire sur nous-mêmes pour éliminer le plus possible les causes de mécontentement et les petits conflits entre collègues, qui ne profitent généralement qu'aux pêcheurs en eau trouble!

† Auguste Escoffier

Le 12 février est décédé, à l'âge de près de 80 ans, dans sa Villa Fernando à Monte-Carlo, qu'il avait reçue en cadeau de la Société Ritz comme séjour de retraite, le célèbre artiste culinaire Auguste Escoffier, surnommé le roi des cuisiniers, l'un des représentants les plus éminents de la grande cuisine classique française.

Escoffier naquit le 28 octobre 1846 à Ville-neuve-Loubet, dans le département français des Alpes-Maritimes. A l'âge de 13 ans, il débuta en cuisine chez son oncle, au « Restaurant français » à Nice. Six ans plus tard, en 1865, il se rendit à Paris, où il entra au « Petit Moulin-Rouge », le fameux restaurant des Champs-Élysées.

Au début de la guerre de 1870, il fut attaché comme chef de cuisine au grand quartier général de l'armée du Rhin. Fait prisonnier à Metz, il fut dirigé sur Mayence, où il devint cuisinier de l'état-major du maréchal Mac-Mahon, prisonnier dans cette ville. La paix signée, il revint en France en même temps que l'état-major, mais il y resta attaché jusqu'en 1873.

Libre alors du service militaire, il entra au « Petit Moulin-Rouge », mais cette fois en qualité de chef; il dirigea les cuisines de cet établissement jusqu'en 1878.

Dans les années 1880, il travailla pendant l'hiver au Grand Hôtel à Monte-Carlo et pendant l'été à l'Hôtel National à Lucerne.

Mais comme tant d'autres, l'Angleterre l'attirait. Il devint chef des cuisines de l'Hôtel Savoy à Londres où il resta pendant quinze ans, et il passa une autre quinzaine d'années à l'Hôtel Carlton, qu'il quitta en 1919.

Entre temps, pour le compte de la Société Ritz-Carlton, il fut chargé de l'installation des cuisines de différentes maisons très importantes et d'en faire l'ouverture. Citons entre autres le Grand Hôtel à Rome, l'Hôtel Ritz à Paris, l'Hôtel Esplanade à Hambourg, l'Hôtel Esplanade à Berlin, l'Hôtel Ritz à Madrid, le Ritz-Carlton à New-York et le Ritz à Londres. Conformément à ses conseils furent organisés les cuisines de nombre d'hôtels de premier ordre dans l'Amérique du Nord et du Sud, ainsi que sur les grands paquebots de la ligne Hambourg-Amérique, ce qui l'obligea souvent à faire de longs voyages au delà des mers.

Par ses multiples recherches et ses découvertes dans le domaine de l'art culinaire, Escoffier s'est acquise une réputation mondiale. Sa création peut-être la plus célèbre est la fameuse « Pêche Melba », dont il imagina la recette en 1893, en l'honneur de la cantatrice de ce nom. L'agréable modestie du maître, sa haute probité professionnelle et le plaisir avec lequel il rendait service lui valurent l'estime et le respect de tous. Ses mérites lui firent décerner maintes distinctions honorifiques: la croix d'officier du Mérite agricole, la médaille d'or de la Mutualité française, la croix de chevalier de la couronne d'Italie, la croix de l'ordre du Dannebrog, la médaille de la Reconnaissance française, la croix de chevalier, puis l'insigne d'officier de la Légion d'honneur.

Au cours de plus d'un demi-siècle de pratique, Escoffier plaça près de deux mille cuisiniers français dans toutes les parties du monde et il forma lui-même un nombre considérable des chefs de cuisine les plus réputés d'Europe et d'Amérique.

L'activité d'Escoffier ne s'arrêtait pas dès qu'il avait quitté ses fourneaux: le maître a beaucoup écrit. Il collabora notamment à d'importants journaux français, anglais, belges, italiens, danois et publia de longs articles sur l'art culinaire dans différentes revues. Il fit éditer le *Carnet d'Epique*, le *Livre des menus*, le *Guide Culinaire* (paru en quatre langues), les *Mémoires d'un cuisinier de l'armée de Rhin en 1870-71* (publié dans la « Revue culinaire »), *Les fleurs en cre*, une brochure sur le riz, etc. Pendant sa retraite laborieuse à Monte-Carlo, Escoffier écrivait encore.

En 1930, il fut l'hôte d'honneur de la ZIKA, exposition internationale d'art culinaire à Zurich, dont la magnifique avenue centrale portait son nom.

Les enseignements de l'illustré maître de la cuisine continueront longtemps encore à porter des fruits parmi les générations montantes qui prennent place à leur tour dans les cuisines célèbres et qui, en dépit de toutes les rationalisations et de toutes les américanisations, resteront inébranlablement fidèles aux belles traditions classiques.

L'hôtellerie suisse en décembre 1934

(D'après la statistique fédérale)

La statistique suisse du tourisme établie par le Bureau fédéral de statistique a commencé en décembre dernier sa seconde année d'existence et se trouve dès lors en mesure de faire des comparaisons avec les résultats de l'année précédente.

Malgré des conditions sportives plus défavorables qu'en décembre 1933, à cause de l'état de la neige dans plusieurs régions du pays, on constate généralement une légère amélioration tant

dans le nombre des arrivées que dans celui des nuitées et par conséquent du taux d'occupation des lits disponibles.

Le nombre des arrivées, en augmentation d'environ 8.000 ou de 5% sur celui de décembre 1933, a atteint 168.337. Le nombre des nuitées a été de 819.705 et s'est ainsi accru de 37.400, ou de 4,8%, comparativement à décembre 1933. Sur cent lits disponibles, 21,3 ont été occupés (décembre 1933: 20,5).

Le nombre des hôtes venus de l'étranger pendant le mois de décembre a passé de 54.517 en 1933 à 60.499 en 1934, ce qui représente une augmentation de 11%. Le nombre des nuitées d'étrangers a été de 397.874 (378.190), en augmentation de 5,2%. — Les hôtes domiciliés en Suisse ont permis d'enregistrer 107.838 arrivées (105.820) et 421.831 nuitées (404.150). On constate que les étrangers ont participé à l'accroissement du degré d'occupation des entreprises hôtelières dans une proportion relativement plus forte que les hôtes régulièrement domiciliés en Suisse.

Les régions touristiques particulièrement fréquentées en hiver, comme les Grisons, l'Oberland bernois et les Alpes vaudoises, ont toutes accusé une amélioration en regard du mois correspondant de l'année précédente. De décembre 1933 à décembre 1934, le taux d'occupation des lits a passé dans les Grisons de 37,6% à 40,9 et dans les Alpes vaudoises de 43,5% à 44. Les pourcentages d'occupation des autres régions de sports d'hiver sont de beaucoup inférieurs à ces chiffres. L'élevation relativement forte du taux d'occupation des lits dans le Valais (de 18,4% à 28) doit être surtout attribuée aux conditions favorables de la neige et au nombre considérable des hôtes de Zermatt, où près des trois cinquièmes des lits disponibles étaient occupés en décembre dernier.

Les taux d'occupation les plus forts dans les stations de sports d'hiver sont signalés à Davos (76% contre 62,7 en décembre 1933), à Arosa (50,3 contre 44,1) et à St-Moritz (49,2 contre 43,2). Dans les villes, seules celles de Genève, Lausanne, La Chaux-de-Fonds et Lucerne notent une amélioration dans l'affluence de la clientèle hôtelière; il y a reculé dans toutes les autres villes de plus de 30.000 habitants. Le pourcentage d'occupation des lits varie dans les villes principales de 10,6 à Lucerne à 30,9 à Zurich. Berne signale un pourcentage de 36,5, Genève de 32, Winterthur de 29,2, Bâle de 27,3. Lausanne de 26,9, Bienne de 25,6. Les contrées de la Suisse en dehors des régions de sports d'hiver n'annoncent que de faibles pourcentages d'occupation.

Au mois de décembre 1934, la statistique a enregistré un total de 6.390 entreprises hôtelières en exploitation, avec 124.050 lits. Etaient fermés temporairement 1.406 hôtels, avec 67.700 lits.

La graduation des prix dans la boucherie

Aux remarques que nous avons faites dans le No 6 de l'*Hôtel-Revue* sur les prix de la viande et leur graduation d'après les morceaux spéciaux demandés, le *Journal des bouchers* (Schweizer Metzger-Zeitung) répond par les lignes que nous traduisons ci-dessous:

« Non sans raison, on fait ici allusion au fait que la boucherie adapte de plus en plus ses prix au degré de la demande de telle ou telle catégorie de viande. Nous avons toujours préconisé et appuyé cette manière d'agir, parce que nous la considérons comme raisonnable et nécessaire. Mais elle n'a qu'un rapport très faible et de pur hasard avec les circonstances difficiles qui régissent actuellement dans le marché du bétail de boucherie. Très tôt, même sans ces circonstances, il aurait fallu recourir au système de la graduation des prix. Les véritables motifs qui contraignent aujourd'hui le boucher à établir ses prix autrement qu'aparavant ne résident pas dans l'offre de bétail de boucherie, mais bien plutôt dans la demande de viandes et de produits de viande. Au cours des dernières années, des transformations considérables ont été introduites dans ce dernier domaine. Une grande partie de nos ménages ont passé à la cuisine express, soit pour gagner du temps, soit simplement pour rendre leur travail plus aisé et plus commode. Cet engouement pour les biftecks et les côtelettes, qui se répand même dans les milieux ouvriers, a pour le boucher la désagréable conséquence que la demande est très forte pour certaines pièces de viande, tandis qu'il a mille peines à écouler les autres morceaux, qui demandent plus de temps pour leur préparation. Cet état de choses intenable pour la boucherie réclame d'urgence un remède qu'il est impossible de trouver ailleurs que dans une graduation des prix proportionnée à la demande dans les diverses parties de la bête.

« Nous comprenons que l'hôtellerie, qui doit tenir compte des désirs de sa clientèle et qui de ce fait est obligée beaucoup plus que les ménages privés de se procurer surtout telle et telle pièce de viande, ne voie pas de bon œil cette tournure des choses. Cependant nous ne doutons pas que l'on manifesterait dans les milieux hôteliers de la compréhension pour la situation toute particulière où nous avons été jetés par la regrettable transformation survenue dans la consommation de la viande. Nous en voyons une preuve déjà dans l'article précédent de l'*Hôtel-Revue*, qui recommande instantanément aux hôteliers de ne pas utiliser exclusivement les morceaux spéciaux, mais d'employer aussi autant que possible d'autres pièces moins demandées. En fait, c'est là le seul chemin qui puisse conduire à une amélioration des circonstances, un chemin que depuis longtemps nous conseillons de choisir. Ce n'est qu'en éclairant suffisamment le public et en le

détournant de la cuisine express, désavantageant au client comme au boucher, que l'on pourra établir une relation plus normale entre les prix des morceaux spéciaux, qui resteront toujours nécessaires à l'hôtelier, et ceux des autres pièces de viande. Il convient de relever particulièrement et avec satisfaction cet appui qui nous vient de l'hôtellerie, dans le sens que nous préconisons nous-mêmes.»

Association pour la monnaie saine

(Communiqué)

Parmi les innombrables moyens préconisés ces dernières années pour remédier au marasme économique, ceux qui, ouvertement ou non, veulent avoir recours aux manipulations monétaires sont plus fréquemment mis en avant.

Dans notre pays, la propagande en faveur des expériences monétaires et en particulier de l'introduction de la monnaie franche prend depuis quelque temps de plus en plus d'ampleur. Cette situation est d'autant plus sujette à réflexion que les difficultés économiques ont suscité dans certains milieux une atmosphère relativement favorable à de telles théories.

Les expériences des dernières années ont prouvé que non seulement les manipulations monétaires ne répondent pas aux espoirs de leurs partisans, mais qu'elles n'occasionnent au contraire que de nouvelles perturbations économiques entraînant des préjudices considérables. Dans sa situation économique toute particulière et son étroite dépendance de l'étranger, notre pays, dont le système de crédit est développé au plus haut degré, serait tout spécialement sensible aux inconvénients d'une expérience monétaire. Les théories des partisans de la monnaie franche sont irréalisables et fourmillent de contradictions; leur application pratique aurait sans aucun doute les résultats les plus lourds de conséquences pour notre économie.

Le 21 juin 1934, il a été fondé, avec le concours de représentants des partis politiques, des grands organismes économiques, des milieux scientifiques et de la presse une

Association pour la monnaie saine

L'association est constituée sous forme de société simple. Elle est dirigée par un comité de direction qui comprend actuellement 42 membres.

L'association prend position pour le maintien de la monnaie bâloise. Elle a pour objet étant le meilleur système monétaire dont on puisse disposer. Elle soutient par conséquent la politique actuelle de la Banque nationale suisse. Elle combat tous les mouvements qui nuisent à cette politique monétaire et veulent manipuler la monnaie à des fins économiques, politiques ou fiscales.

L'association se propose surtout, pour atteindre son but, d'éclairer l'opinion publique suisse sur les problèmes monétaires. A cet effet, elle voue son activité à l'organisation de conférences, de discussions, de cours d'instruction. Elle a institué un service de presse, public, lorsque cela est nécessaire, des manifestes et des brochures et favorise l'étude scientifique des problèmes monétaires.

L'association, dont l'activité revêt une importance considérable pour notre économie publique, doit grouper, autant que possible, tous ceux qui sont conscients de la valeur d'une monnaie saine et du danger inhérent aux expériences monétaires telles que les préconisent les partisans de la monnaie franche ou d'autres théories analogues.

La cotisation annuelle est au minimum de 5 francs pour les membres individuels et de 50 francs pour les membres collectifs.

Le Secrétaire de l'Association pour la monnaie saine, Talstrasse 25, Zurich 1 (tél. 73.108) se tient à disposition pour tous renseignements.

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers de Berne a tenu le 6 février au Bellevue-Palace son assemblée générale annuelle sous la présidence de M. Marbach, qui dans son allocution d'ouverture a relevé la gravité de la situation actuelle de l'hôtellerie et la nécessité de l'Union de ses efforts pour surmonter les difficultés. L'assemblée a approuvé le rapport annuel, les comptes et le budget. Après avoir fait partie du comité pendant 22 ans, dont 10 ans à la présidence, M. Marbach a demandé à se retirer. Il a été nommé membre d'honneur et remplacé à la présidence par M. Rud. Hunziker, à l'Hôtel Bristol. Le vice-président est M. Jos. Jenny, à l'Hôtel Savoy et le caissier M. A. Fischer, à l'Hôtel Métropole. Les assesseurs sont M. H. Schmid, au Bellevue-Palace et Mlle M. von Ins, à la Pension Eden, qui succède à Mlle Gisiger. M. Budliger junior a été confirmé dans ses fonctions de secrétaire. L'assemblée a assez longuement délibéré sur les cotisations de propagande. Plusieurs membres ont demandé une plus large participation des milieux industriels et commerciaux tirant profit du tourisme aux dépenses pour la publicité. Les hôtels du premier rang et de deuxième rang A payeront annuellement 2 fr. 50 par lit et les autres établissements 2 francs. Un rapport a été présenté sur l'organisation à Berné d'un IVE Salon culinaire et sur une exposition de l'agriculture, de l'industrie et de l'artisanat envisagée à Zollikofen. — En 1934, l'hôtellerie de la ville de Berne a enregistré 160.572 arrivées, au lieu de 152.221 en 1933. Les étrangers participent à ce chiffre pour 51.648 arrivées (50,078), soit pour une proportion de 32,2%. Le nombre des nuitées a passé de 335.287 en 1933 à 342.688 en 1934. L'occupation moyenne a été de 42,4% (42,6). La Société des hôteliers a versé à la Société de développement sa cotisation régulière de 2.000 fr. plus un subsidie spécial de 4.000 fr. pour la propagande.

Sociétés diverses

La Société de développement d'Interlaken, dans sa 30e assemblée générale annuelle,

a approuvé le rapport de gestion, les comptes et le budget. Les comptes accusent 98.400 fr. aux recettes et 96.100 fr. aux dépenses. Au budget pour 1935, les recettes et les dépenses se balancent par 110.000 francs. A fin 1934, la société comptait 455 membres actifs et 28 membres bienfaiteurs. On prévoit une dépense globale de 47.750 fr. pour la propagande en 1935, contre 45.300 fr. en 1934.

Informations économiques

Collaboration économique aux Grisons. — La Chambre de commerce des Grisons fait des efforts louables pour favoriser une collaboration économique destinée à combattre la crise. Elle a institué une commission spéciale chargée d'étudier l'organisation d'une étroite collaboration entre l'agriculture, l'hôtellerie, le commerce et l'artisanat. Les travaux préparatoires de cette commission sont assez avancés pour réunir une conférence commune de représentants de ces divers milieux.

Pour renchérir le sucre. — Une réunion récente des planteurs de betteraves de la sucrierie d'Aarberg a accepté le projet de développer la culture de la betterave sucrière dans cette région, mais à la condition que le Conseil fédéral garantisse le maintien des prix actuels des betteraves. A cet effet, le droit de douane en vigueur sur le sucre, qui est de 7 fr. pour le sucre cristallisé et de 8 fr. pour le sucre pilé, serait élevé à 20 fr. par 100 kg. Dans les milieux du commerce et des consommateurs, on est évidemment opposé à une pareille mesure, qui nécessiterait du reste la révision de différents traités de commerce. — Il serait temps bientôt que certains milieux de consommateurs cessassent d'envisager les consommateurs comme des gens riches, taillables et corvables à merci!

Les prix de vente du vin. — M. Rochaix (Genève) a déposé au Conseil national la question suivante: «Il est de notoriété publique que dans nombre d'hôtels, restaurants et débits de boissons, sans en excepter certains buffets de gare et autres établissements affermés ou concessionnés, les prix demandés aux consommateurs pour les vins du pays, même de qualité courante, sont manifestement exagérés, étant donné les prix payés à la propriété et au commerce de gros. Cet état de choses constitue un sérieux obstacle à l'écoulement de la récolte des vins indigènes. Le Conseil fédéral ne pense-t-il pas qu'il serait opportun de faire intervenir l'autorité compétente auprès des établissements affermés ou concessionnés par la Confédération, buffets de gare, wagons-restaurants, cantines militaires et autres, qui n'auraient pas encore adapté leurs prix aux conditions actuelles du marché?»

Comment contenir tout le monde? — Il paraît qu'on va étudier en Suisse les possibilités du mélange obligatoire de poudre de lait maigre à la farine complète pour la fabrication d'une certaine catégorie de pain. On a ainsi en vue l'écoulement du lait qui a déjà servi à la fabrication du beurre. Un pain mélangé a été obligatoire quelque temps en Allemagne, pour venir en aide à l'agriculture. Mais ce système y a été abandonné le 1er octobre 1934, car on avait dû constater un recul considérable de la consommation du pain. L'un des motifs en est que le pain additionné de poudre de lait maigre rassasie beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire. Les paysans allemands n'arrivant plus à écouler leur blé, on a lancé chez nous voilons un pain spécial au lait et au blanc d'œuf. Mais producteurs de lait et producteurs de blé auront beau faire, c'est toujours le consommateur qui aura le dernier mot.

Veaux de boucherie. — Au cours d'une assemblée de la section de la viande de la Société vaudoise d'agriculture et de viticulture, M. Auguste Masson, directeur de la Laiterie agricole, a donné des renseignements sur le marché aux veaux de Lausanne. Le mode de faire récemment introduit pour la mise en valeur des veaux de boucherie a donné naissance à un abus. Des marchands amènent des veaux achetés à bon compte et se les font payer au prix fort de 1 fr. le kg., alors que le marché a été pris en charge à ce prix exceptionnellement élevé institué pour venir en aide aux éleveurs et non pas aux marchands, si bien qu'il a fallu suspendre la prise en charge à 1 fr. 40. M. Masson a ajouté que les agriculteurs vendent mal les veaux de boucherie parce qu'ils ne mettent pas assez de soin et de sérieux dans l'engraissement. Vendre de 1 fr. 20 à 1 fr. 30 le kilo des veaux de trois semaines pesant 60 kilos, c'est voler le consommateur, dans la rôtisserie duquel cette viande se réduit à rien.

La volaille suisse. — D'après un rapport de M. Howald, sous-directeur de l'Union suisse des paysans, l'effectif de la volaille s'est élevé en Suisse de 3,3 millions de têtes en 1924 à 5,5 millions en 1933. Pendant cette période, la production des œufs a passé de 270 à 440 millions de pièces par an et la production de viande de 23.000 à 37.000 quintaux. En 1921, la consommation moyenne atteignit 107 œufs et 1,1 kg. de viande par tête de population; elle fut de 158 œufs et 1,9 kg. de viande en 1933. Le rendement brut de l'élevage de la volaille en 1933 s'est élevé à 68,5 millions de francs, soit à 5,2% du produit brut total de l'agriculture suisse. Les éleveurs sont au nombre de près de 300.000, dont 90.000 ne sont pas agriculteurs et possèdent le 40% environ de l'effectif total. Le 53% des éleveurs ne possèdent qu'une à douze bêtes et ne jouent pratiquement aucun rôle sur le marché. Les catégories les plus nombreuses comprennent les éleveurs possédant de 13 à 24 bêtes et de 25 à 50 bêtes. En 1933 on comptait 1718 exploitations entretenues de 100 à 500 bêtes, 117 ayant de 500 à 1000 bêtes et 76 grands parcs avicoles de plus de 1000 bêtes. Depuis lors, le nombre des grands parcs s'est sensiblement accru. Le revenu a progressé depuis quelques années dans cette branche de l'élevage.

Renseignements financiers

Où l'on répartit encore des dividendes. — Pour son exercice 1934, la Compagnia Italiana dei Grandi Alberghi (CIGA), à Venise, distribue

comme l'année précédente à ses actionnaires un dividende de 5% sur son capital-actions de 5 millions de francs. Combien d'entreprises hôtelières, dans d'autres pays, seraient heureuses de pouvoir en faire autant!

Pour sauver le Furka-Oberalp. — Sous la présidence de M. Hunziker, directeur de l'Office fédéral des transports, s'est tenue à Berne une réunion des intéressés au maintien de l'exploitation du chemin de fer Furka-Oberalp, à savoir de représentants des cantons du Valais, d'Uri et des Grisons et de toutes les lignes aboutissantes. La crise du tourisme et la concurrence de la route ont rendu intenable la situation de cette entreprise, si on ne lui donne pas un appui financier. Après avoir entendu des exposés de MM. Hunziker et Marguerat, l'assemblée s'est prononcée à l'unanimité en faveur du maintien de l'exploitation. La plupart des intéressés ont pu donner séance tenante la promesse d'une aide financière. D'autres délégués ont dû réserver la décision des organes compétents.

Nouvelles diverses

Une exposition des sports nautiques aura lieu à Berlin du 8 au 17 mars. Tous les chantiers et industries qui participent à la construction des bateaux y porteront leurs modèles les plus nouveaux. Une section spéciale sera réservée à l'histoire des sports nautiques.

La médecine et le vin. — Un congrès international de médecins aura lieu en août 1935 à Lausanne, en même temps que le IVe Congrès international de la vigne et du vin. Les travaux seront groupés autour des principaux sujets suivants: les vitamines du vin, le vin dans les maladies de la nutrition, le vin en psychiatrie. Les communications présentées seront d'ordre scientifique et médical.

Collecte de la fête nationale. Les comptes de la collecte nationale du 1er août 1934 accusent un produit net de 357.000 francs. Le vente des cartes postales et des insignes a donné un meilleur résultat que l'année précédente; les dons volontaires, par contre, ont subi un nouveau recul. Le résultat global est encore supérieur de 31.000 fr. à celui de 1933. Etant donnée la situation économique dans le pays, on peut le considérer comme très satisfaisant. Le Comité de la fête nationale et celui à qui est destiné le produit de la collecte remercient sincèrement les donateurs comme tous ceux qui ont participé aux travaux occasionnés par la collecte.

Les écoles suisses de ski semblent en bonne marche cet hiver. Une première récapitulation pour la période de mi-décembre à fin janvier relève une augmentation de 40% du nombre des leçons d'une demi-journée comparativement à l'hiver précédent. A la fin de janvier 1934, la statistique mentionnait 50.000 leçons d'une demi-journée en chiffre rond; le total à la même date est de 70.000 cette année. Comme on peut compter pour février et mars sur de forts contingents d'élèves, le résultat global de la saison actuelle sera probablement supérieur à celui de l'année dernière. Les rapports des inspecteurs relèvent une grande unité dans l'enseignement et constatent que le développement des écoles suisses de ski est en bonne voie.

Les examens d'anglais organisés par la Chambre de commerce britannique à Bâle en vue de favoriser l'étude de l'anglais en Suisse actuelle et celle de dix-huit autres villes le 10 mars et les inscriptions, accompagnées d'une finance de 10 francs, sont reçues jusqu'au 16 mars. Ces examens sont ouverts à tous ceux qui ont étudié la langue anglaise, mais ils sont destinés spécialement aux jeunes commerçants et aux jeunes gens des autres professions, y compris l'hôtellerie. Les épreuves sont orales et écrites. Elles comprennent des traductions, des rédactions de dictées, etc. Des détails plus précis et des formulaires d'inscription peuvent être obtenus à la Chambre de commerce britannique à Bâle, ou aussi à Lausanne, Place St-François, 3.

Congrès du tourisme à Montreux. — Cette année, les travaux du Congrès suisse du tourisme, qui aura lieu à Montreux les 13 et 14 avril, tourneront sur deux thèmes bien distincts: ce qui se paye et ce qui se mange, autrement dit: les tarifs et la gastronomie. Ce dernier thème donnera lieu à diverses démonstrations pratiques, où toutes nos cuisines cantonales et régionales fourniront leur appoint et délégueront leurs produits et leurs chefs, en sorte que le IIIe Congrès suisse du tourisme s'annonce sous la délectable enseigne d'une fête de la gastronomie. D'importants groupements intéressés, notamment les Comités nationaux pour le développement du tourisme et la Fédération nationale suisse du tourisme, ont d'ores et déjà décidé de tenir leur assemblée générale à Montreux pendant la semaine du congrès. — M. le conseiller fédéral Pilet-Golaz, chef du Département fédéral des postes et chemins de fer, a été autorisé par le Conseil fédéral à assumer la présidence d'honneur du Congrès du tourisme à Montreux.

Trafic et Tourisme

De Paris à St-Moritz en 13 heures. — Deux sportsmen bien connus à Paris, le prince René de Bourbon et le comte Pilsaki, partis de Paris dans une automobile Lancia à 5 heures du matin, sont arrivés à St-Moritz le même jour, par le train, à 18 heures. De Paris à St-Moritz, on ne trouve partout des routes enjennées. Ils ont déclaré que le Julier est très facile à passer.

Pour le Salon de l'Automobile qui aura lieu à Genève du 15 au 24 mars, on pourra comme d'habitude effectuer le voyage d'aller et retour en train avec un billet de simple course. Celui-ci peut être utilisé déjà pour aller le 13 et le 14 mars, mais ne peut être employé pour le retour avant le 15 mars. Pour être valables au retour, les billets de simple course doivent être timbrés au Salon. Leur validité est de six jours, mais elle expire en tout cas le 26 mars au plus tard. La surtaxe pour trains directs doit être payée intégralement, à l'aller comme au retour.

Chemins de fer allemands. — La réduction de 60% accordée aux étrangers sur les chemins de fer allemands n'était d'abord valable que pendant certaines périodes déterminées et n'était pas applicable dans les périodes intermédiaires. D'après une décision récente, cette réduction sera en vigueur cette année d'une manière permanente jusqu'au 31 octobre à 24 heures. La durée minimum du séjour en Allemagne nécessaire pour obtenir cette faveur demeure fixée à sept jours; la durée maximum est de deux mois pour les Européens et de trois mois pour les voyageurs domiciliés en Amérique.

Suisse-Londres par les airs. — L'avion du nouveau service express et direct Suisse-Londres qui commença le 1er avril 1935 quitte Dübendorf à 8 h. 55, après avoir attendu la correspondance aérienne de Genève, Lausanne, Berne, St-Gall et Milan. Il s'arrêtera à Bâle de 9 h. 20 à 9 h. 35 et il arrivera à Londres exactement trois heures plus tard, c'est-à-dire à 12 h. 35. De tous les centres de la Suisse et de l'Italie septentrionale on pourra donc se rendre à Londres en une demi-journée. Mais on pourra en revenir le même jour encore. En effet, après une durée d'arrêt, l'avion rapide Douglas repartira de Londres pour atterrir à Bâle à 16 h. 40 et à Zurich à 17 h. 20, où la correspondance aérienne sera de nouveau assurée pour les autres villes suisses et Milan.

Berne. — Les hôtels et les pensions de la ville de Berne ont enregistré en janvier dernier 9663 arrivées et 22.773 nuitées, contre 9951 arrivées et 24.320 nuitées en janvier 1934. Il y a un recul de 2,9% dans le nombre des arrivées et de 6,4% dans celui des nuitées. Les étrangers ont été au nombre de 2225 (1934: 2435) et les Suisses au nombre de 7438 (7316). La durée moyenne des séjours a été de 2,6 journées (2,9) pour les étrangers et de 2,2 (2,1) pour les Suisses. Le recul du nombre des hôtes comparativement au mois correspondant de l'année précédente a été de 855 pour les Allemands, de 174 pour les Anglais et de 144 pour les Autrichiens. La France a fourni 333 clients et l'Italie 160 de plus qu'en janvier 1934. L'occupation moyenne générale a été de 33,4% (35,8). Le pourcentage d'occupation a été de 19,5 (22,6) dans les hôtels de premier rang, de 37,5 (38,8) dans ceux de second rang, de 33,6 (35,7) dans ceux de troisième rang et de 44,3 (49,6) dans les pensions.

Questions professionnelles

Le Touring-club autrichien, comme nous l'avons signalé, a envoyé à de nombreux hôtels suisses une circulaire avec un formulaire de contrat par lequel l'hôtelier s'engage à accorder le garage gratuit et un rabais sur les prix des chambres et des repas. Le Bureau central de la S.S.H. a avisé le Touring-club d'Autriche que ces deux conditions sont en contradiction avec nos propres prescriptions. De la réponse que nous avons faite il résulte que le refus des conditions précitées par un hôtelier suisse n'empêche pas son établissement d'être reconnu néanmoins comme «hôtel contractant». Ceux de nos sociétaires qui tiendraient aux rapports avec le Touring-club autrichien modifieront par conséquent les clauses du formulaire concernant le garage gratuit et les rabais.

Au bureau de l'hôtel. — Presque dans chaque numéro de notre journal, on demande des demoiselles pour la réception, la caisse, le journal ou la correspondance. Pourquoi toujours plus de personnel féminin au bureau de l'hôtel? Evidemment pour obtenir le même travail à meilleur marché. Mais chaque année un certain nombre de jeunes gens sortent des écoles professionnelles et cherchent des postes de ce genre pour acquiescer de la pratique avant de passer aux emplois supérieurs. Avant, ils avaient suivi à cette recommandation par l'hôtel, car depuis lors les frontières leur sont fermées et ils vont occuper maintenant les postes possibles dans le pays par la concurrence féminine. Il ne faut pas s'étonner dans ces conditions de la diminution du nombre des élèves dans les écoles professionnelles hôtelières. Et l'avenir de la branche? Allons-nous commettre dans l'hôtellerie la même erreur dont les conséquences se manifestent déjà dans d'autres professions?

Agences de voyages et de publicité

Bureau de voyages Wabu à Strasbourg. — Il y a deux ans, nous avions recommandé dans cette rubrique de n'exécuter les commandes de l'agence «Wabu» que moyennant paiement à l'avance. Tout le monde n'a pas donné suite à cette recommandation par l'hôtel, car depuis lors divers hôtels ont de nouveau fait des expériences qui nous obligent aujourd'hui à mettre expressément en garde contre toutes relations d'affaires avec l'entreprise précitée.

Bureau de réclame A. Rodel-Endriss à Bâle. — De milieux appartenant à notre société on attire notre attention sur un «acquisiteur» du nom de Rodel, qui grâce à des assertions inexactes a pris des commandes de publicité, en se faisant payer immédiatement comme acompte le 50% du montant de la commande. Ceux qui avaient passé ces ordres s'imaginaient qu'il s'agissait d'un supplément de publicité à joindre aux quotidiens les plus importants. Mais on sait maintenant que la réclame en question paraîtra seulement sur une couverture pour la mise en lecture de ces journaux, dont les administrations n'ont absolument rien à voir avec l'entreprise Rodel. Nos sociétaires sont maintenant avertis et traiteront désormais comme elles le méritent les offres du courtier bâlois.



Agents généraux pour la Suisse: Eugénien S.A. Lucerne

Technische Seite

Schleppseilanlage für Skiläufer in Davos-Platz

Hiezu 3 Bilder

Diese Anlage wurde an Weihnachten 1934 eröffnet und hat seither über 20,000 Schleppfahrten ausgeführt. Sie arbeitet täglich ungefähr von 9 Uhr bis 12 Uhr 30 und von 14 Uhr bis 17 Uhr 30 und überwindet eine Höhendifferenz von 60 m längs einem schrägen Schleppwege von 270 m. Die Anlage befördert stündlich bis 167 Skiläufer den bekannten Übungshang „Bolgen“ mühe- und gefahrlos hinauf und gehört dem Besitzer des Bolgengeländes und des Hotels Metropole-Löwen in Davos-Platz, Herrn Leonhard Fopp. Der Erfinder dieser patentierten Neuheit, Dipl. Ing. E. Constam in Zürich, erstellte die Anlage derart, dass ihre Stundenleistung bei Bedarf verdoppelt werden kann, was zum nächsten Winter durchgeführt werden wird, nachdem sich die Anlage in allen Teilen bestens bewährt und, wie eingangs erwähnt, sich eines ständigen starken Zuspruches erfreut. Das Schleppseil bietet seinen Benutzern eine grosse Zeit- und Kraft-Ersparnis, sodass sie sich auf ihre Abfahrtsübungen konzentrieren können. Es wird gemeldet, dass einzelne Skiläufer in einem halben Tage 20 bis 25 Schleppfahrten mit 1200 bis 1500 m Gesamtsteigung und ebenso viele Abfahrten machen und dass die Skischüler der Schwei-

zerischen Skischule (SSS) von Davos-Platz (Leiter Herr Jacques Ettinger) erstaunliche Fortschritte erzielen.

Der erfreuliche Erfolg dieser Neuheit wird in erster Linie der eingehenden Durchbildung der Details durch den Erfinder zugeschrieben, der selber seit 35 Jahren Skiläufer und sich 5 Jahre lang mit dem Schleppseil-Problem beschäftigte. An einem hochliegenden, endlosen Drahtseil, welches von einem kräftigen Elektromotor in der Talstation angetrieben wird, hängen in regelmässigen Abständen Schleppbügel aus Leichtmetall, deren untere Enden als Sitzstangen ausgebildet sind und von den Skiläufern hinter den Schwerpunkt des Körpers genommen werden. Nur unten, bei der Kasse und Kontrolle, hängen die Schleppbügel so tief, dass die Skiläufer dieselben ergreifen und die Schleppfahrt beginnen können, wobei sie praktisch unabhängig sind von ihren Vorder- und Hintermännern und eine Hand, bei einiger Übung sogar beide Hände, freibehalten zum Mitführen der Skistöcke (s. Fig. 3.) Wie erforderlich kommen die Skiläufer nur mit den Schleppbügeln, nicht aber mit dem hochliegenden Drahtseil und der übrigen maschinellen Ausrüstung der Anlage in Berührung, noch zertrennt die Anlage das Gelände in 2 Hälften. Vielmehr können die Skiläufer bei ihren Abfahrten die Fahrbahn überall kreuzen. Die frei-

gegebenen Schleppbügel werden automatisch zum hochliegenden Förderseil hinaufgezogen, an welchem sie an der sogenannten Leerseite der Anlage in die Talstation zurückkehren zu neuer Benutzung. Die Anlage arbeitet also nach dem Paternoster-Prinzip und daher ihre bedeutende Stundenleistung. Der Erfinder teilt uns auf Befragen mit, dass er solche Schleppseil-Anlagen von mehreren Kilometern Länge und mehreren hundert Metern Steigung in einer Sektion erstellen könne. Es bieten sich also recht interessante Perspektiven, namentlich auch für den Anschluss bestehender Transportanstalten an höherliegende Ski-Gebiete.



des progrès étonnants réalisés par les élèves de l'école de ski de Davos-Platz, dirigée par le skieur renommé M. Jacques Ettinger.

Ce succès est attribué avant tout à la façon dont l'inventeur, faisant du ski lui-même depuis 35 ans et ayant étudié les problèmes du montage pendant les cinq ans derniers, a perfectionné les détails. Un câble sans fin, actionné par un moteur électrique, court à 7 m. environ au-dessus de la neige, dans le sens de la pente. Des archets en aluminium pendent du câble et c'est au bas de la pente, chez le contrôleur seulement, que les skieurs peuvent saisir un des archets pour se laisser doucement remonter jusqu'en haut sans effort ni fatigue, les archets s'appliquant au corps par derrière dans son centre de gravité. Le skieur garde au moins une main libre pour les bâtons. Tout contact des skieurs avec le câble sans fin et les autres parties de l'installation est évité et la piste reste ouverte sans trancher la pente d'exercices en deux parties séparées.

Sur demande, l'inventeur nous répond qu'il est à même de construire des monte-pentes d'une longueur de plusieurs kilomètres et d'une montée de plusieurs centaines de mètres par section. Nous espérons que l'hôtellerie et les directions de nos chemins de fer réaliseront les avantages de cette brillante invention pour atteindre des champs de ski élevés.



Le monte-pente pour skieurs à Davos-Platz (Suisse)

fut inauguré à Noël 1934 et transporta depuis lors plus de 20'000 skieurs. La longueur oblique de l'installation est de 270 m., sa montée de 60 m. et son débit horaire de 167 skieurs. L'inventeur de cette nouveauté brevetée, M. E. Constam, ingénieur à Zurich, a tout prévu pour pouvoir doubler le débit horaire au besoin. Cette mesure sera prise pour l'hiver prochain, étant donné que tous les détails du monte-pente ont fait leurs preuves et qu'il est fortement fréquenté. Le monte-pente évite au skieur une importante perte de temps, celui-ci étant intégralement consacré aux exercices de descente. De ce fait on signale



Elektr. Kleinzentralen für Hotels

E. B. Aus Mitgliederkreisen fiel die Anregung, wir möchten im Vereinsorgan einmal die Rendite elektrischer Kleinzentralen behandeln. Gibt es doch noch Hotels an Orten, die als Plus das Idyllische der Weltentlegenheit buchen, als Minus dagegen die zu grosse Entfernung von einer elektrischen Verteilungsleitung. Solche Etablissements stehen vor der Frage des Verzichtes auf elektrische Energie oder der Errichtung einer eigenen Zentrale. Im Hinblick auf die Ansprüche der Gäste muss die zweite Lösung in den Vordergrund treten. Für unsere Untersuchungen sind wir nun von einem Etablissement für 50 und alternativ von einem für 100 Fremdenzimmer ausgegangen. Für den Energiebedarf waren folgende Zahlen wegleitend:

Lichtbedarf:		
Pro Zimmer 2 Lampen, die eine zu 40, die andere zu 25 W	50 Zimm.	100 Zimm.
Korridore und Treppenhäuser	375 W	500 W
Gesellschaftsräume	900 W	1250 W
Küche, Dienstzimmer etc.	900 W	1400 W
Total Lichtenergie	5425 W	9650 W

Kraftbedarf:		
Lift (für das Haus mit 50 Betten 1, für das andere 2 Personenlifts), Waschmaschine, Zentrifuge, Staubsauger, Geschirrwaschmaschine, Küchenmotor	5000 W	7900 W

Wärmebedarf:		
Bügeleisen (2 für 50 Z., 3 für 100 Z.), Kochherd (6 Platten u. 2 Bratöfen f. 50, 8 Platten u. 3 Bratöfen f. 100 Z.), Boiler 300 bzw. 500 Liter (f. Küche u. Warmwasserf.), Kippkessel	23000 W	34000 W

Wir haben diese Unterlagen der Firma Gebr. Sulzer, Winterthur, zugestellt mit der Bitte um Offertstellung und Rentabili-

tätsberechnung. Wir haben ersucht, diese Berechnungen sowohl für Ganzjahres- wie für viermonatlichen Saisonbetrieb vorzunehmen und im ersten Fall mit 60% Durchschnittsbesetzung, im letzten mit 100% zu rechnen. In verdankenswerter Weise hat sich die erwähnte Firma der Aufgabe unterzogen. Es war ihr dies um so leichter, als sie bereits etliche solcher Anlagen erstellt, allerdings immer für eine wesentlich grössere Zimmerzahl. Es ergibt sich nun das folgende Bild:

A. Hotel mit 50 Zimmern.		
Motorenleistung 50 PS		
Energieverbrauch in Kilowattstunden (kWh):	Saisonbetrieb	Jahresbetrieb
Licht	2000	5000
Kraft	800	2500
Wärme	8000	18000

I. Anlage-Kosten:		
Dieselmotor mit Schwungrad und Zubehör	Fr.	8500.—
Extraliefernungen		700.—
Elektrogenerator u. Schaltanlage		3000.—
Akkumulatorenbatterie		5000.—
Verpackung obiger Liefererteile		200.—
Fracht		200.—
Transport ab Bahnstation zur Verwendungsstelle		100.—
Fundamente		600.—
Montage		1100.—
Hilfsarbeiter und Material		500.—
Ölreservoir		1200.—
Hebezeug		200.—
Anlage-Kosten total		21300.—

II. Betriebs-Kosten:		
Verzinsung u. Abschreibung des Anlagekapitals	Fr.	2200.—
5% + 5% = 10%		2200.—
Brennstoffkosten bei 1900 resp. 5800 Std. pro Jahr u. einem Brennölpreis von Fr. 9.—/100 kg franko Verwendungsstelle (Brennstoffverbrauch = 260 gr/PSH = 410 gr/kWh)		400.—
10,800 kWh x 0,41 kg x 0,09 Fr./kg		400.—
25,500 kWh x 0,41 kg x 0,09 Fr./kg		940.—
Schmier- und Putzmaterial	80.—	220.—
Instandhaltung	150.—	250.—
Wartung im Nebenamt	150.—	250.—
Betriebskosten		2980.—

Gestehungspreis der kWh	Rp.	Rp.
Nach gänzlicher Abschreibung	27,5	15
	7,2	6,5

B. Hotel mit 100 Zimmern.		
Motorenleistung 60 PS		
Energieverbrauch in kWh:	Saisonbetrieb	Jahresbetrieb
Licht	3000	8000
Kraft	2000	4000
Wärme	15000	35000

I. Anlage-Kosten:		
Dieselmotor mit Schwungrad und Zubehör	Fr.	9500.—
Extraliefernungen		800.—
Elektrogenerator u. Schaltanlage		4000.—
Akkumulatorenbatterie		6000.—
Verpackung obiger Liefererteile		200.—
Fracht		200.—
Transport ab Bahnstation zur Verwendungsstelle		100.—
Fundamente		600.—
Montage		1200.—
Hilfsarbeiter und Material		600.—
Ölreservoir		1200.—
Hebezeug		200.—
Anlage-Kosten total		24600.—

II. Betriebs-Kosten:		
Verzinsung u. Abschreibung des Anlagekapitals	Fr.	2500.—
5% + 5% = 10%		2500.—
Brennstoffkosten bei 1900 resp. 5800 Std. pro Jahr und einem Brennölpreis von Fr. 9.—/100 kg franko Verwendungsstelle (Brennstoffverbrauch = 250 gr/PSH = 300 gr/kWh)		700.—
20,000 kWh x 0,39 kg x 0,09 Fr./kg		700.—
47,000 kWh x 0,40 kg x 0,09 Fr./kg		1700.—
Schmier- und Putzmaterial	80.—	250.—
Instandhaltung	200.—	300.—
Wartung im Nebenamt	200.—	300.—
Betriebskosten		3680.—

Gestehungspreis der kWh	Rp.	Rp.
Nach gänzlicher Abschreibung	18,4	10,7
	6,0	5,4

Wir haben diesen verdankenswerten Zusammenstellungen nicht viel beizufügen. Sie sind so klar, dass jeder Hotelier selbst die erforderlichen Korrekturen vornehmen kann, falls für ihn die eine oder andere Voraussetzung nicht zutreffen sollte. Überdies sind wir vorkommendenfalls gerne zur Prü-

fung des konkreten Falles bereit. Die Akkumulatorenbatterie empfiehlt sich in Anbetracht des geringen Energieverbrauchs während der Nachtzeit. Sie würde den Betrieb von 23—6 Uhr übernehmen. Für die Lagerung des Brennstoffes wurde eine Tankanlage vorgesehen, um das Öl waggweise einkaufen zu können, d. h. zu einem relativ billigen Literpreis. Wo bereits Ölfeuerung für die Heizung und ein diesbezüglicher Tank vorhanden ist, käme der entsprechende Posten in Wegfall. Umgekehrt kann der vorgesehene Tank ebenfalls der Ölfeuerung dienlich gemacht werden, falls eine solche später errichtet werden sollte. Der Brennstoffverbrauch pro PS-Stunde ist relativ hoch. Doch ist er gegeben durch die sehr stark schwankenden Belastungsverhältnisse im Hotelbetrieb.

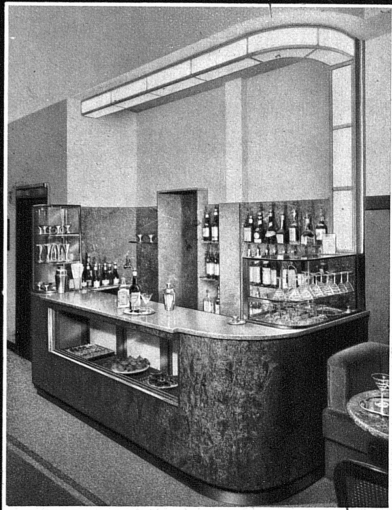
Die vorstehende Berechnung trägt den baulichen Verhältnissen keine Rechnung, in der Meinung, dass ein vorhandener Raum zur Aufstellung der Zentrale benützt werden kann. Für beide Varianten kommt ein Raum von 6 m Länge, 3,2 m Breite und 3,5 m Höhe in Frage. Wo kein solches Lokal vorhanden ist, verändert sich das Bild auf der Grundlage der Mehrkosten für die entsprechenden Bauarbeiten.

Auffallen müssen auf den ersten Blick die geringen Beträge für Wartung. Der Diesel- oder Rohölmotor ist eben sehr leicht zu bedienen, erfordert weder Fachpersonal noch dauernde Wartung. Zur richtigen Bewertung der vorstehenden Zahlen sei noch auf die Möglichkeit der Elektromotorisierung des Omnibus- oder Autobetriebes hingewiesen. Mit nur geringen zusätzlichen Betriebskosten lassen sich die Wagenbatterien laden und dadurch der Betrieb der Wagen sehr wirtschaftlich gestalten. Autos, mit denen freilich Tages-Touren von hundert und mehr Kilometer gemacht werden, eignen sich für elektrischen Betrieb nicht mehr.

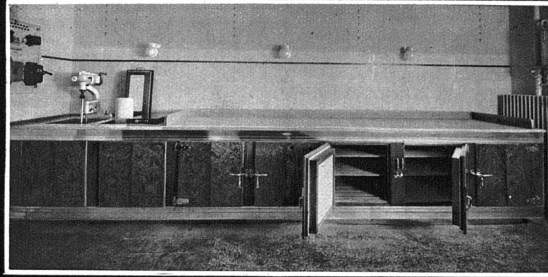
Armoires et installations frigorifiques

FRIGORREX

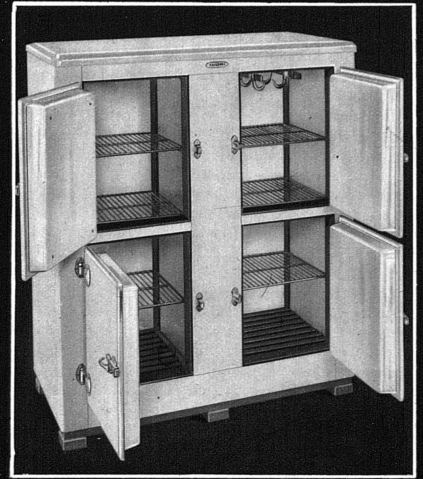
Kühlschränke und Kühlanlagen



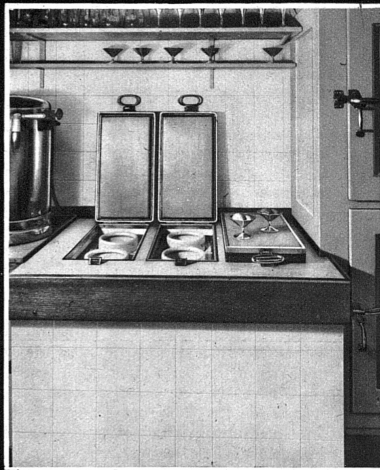
Schauvitrine mit Liqueurkühlung



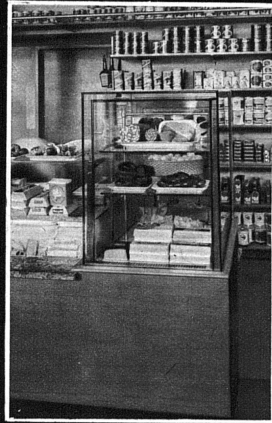
Konditorei-Kühl- und Gefrieranlage mit Kühlbleiben



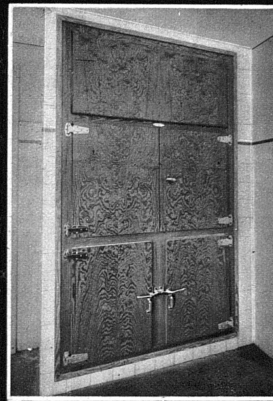
Transportabler Metallkühlschrank



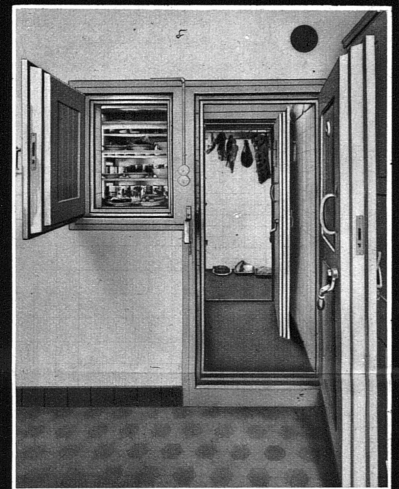
Speise-Eis-Konservator mit Kühlschrank



Moderne, gekühlte Glasvitrine

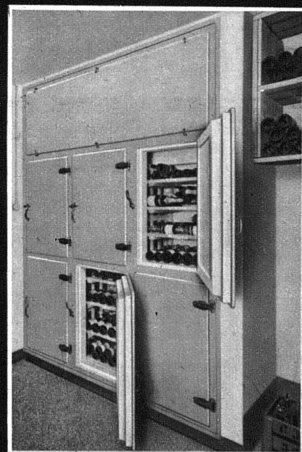


Festgebauter Holzkühlschrank



Kühlräume

Ne commandez jamais une installation ou une armoire frigorifique sans avoir préalablement demandé nos offres. La Société anonyme Frigorrex à Lucerne (Bärenhof, Tél. 22.208) est une maison essentiellement suisse, travaillant avec des capitaux suisses et occupant du personnel suisse. - Succursales et agences à Zurich, Berne, Bâle, Lausanne (25, Avenue d'Ouchy, Tél. 31.951), Soleure, St-Moritz, Genève, Bellinzona, Fribourg, Chaux-de-Fonds, St-Gall.



Flaschenkühlschrank

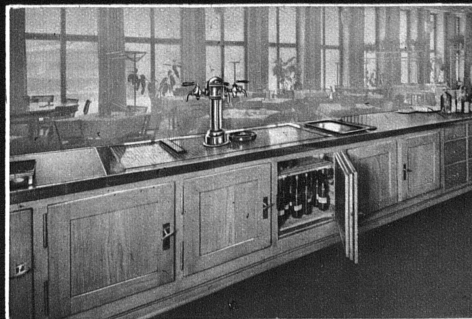


Bierkeller

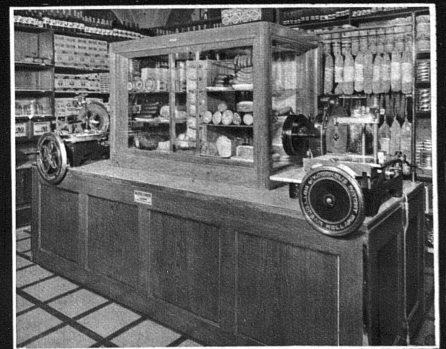
Bestellen Sie keinesfalls eine Kühlanlage oder einen Kühlschrank, ohne unsere unverbindliche Offerte eingeholt zu haben. Die Frigorrex Aktiengesellschaft Luzern (Bärenhof, Telefon 22.208) ist eine rein schweizerische Firma und arbeitet mit Schweizer Geld und Arbeitskräften. Filialen und Vertretungen in Zürich, Bern, Basel, Lausanne, Solothurn, St. Moritz, Genf, Bellinzona, St. Gallen, Fribourg, Chaux-de-Fonds.



Gekühltes Wirtschafts-Buffer



Gekühltes Bier-Buffer



Gekühlte Schauvitrine mit Kühlkorpus

HARTMANN LUCERN

FRIGORREX

5119 Sautcher, Entremetteur, Rötisseur, nur bestempfohlene, Sommerseason, erstkl. Hotel, Interlaken.
 5122 Tüchtiger, junger Zimmermädchen, 1. März, mittl. grosser Passantenhotel, Ostschweiz.
 5123 Commis de cuisine, Commis de rang, Sommerseason, Grest-Hotel, Graubünden.
 5124 Caserolle, sofort, Hotel CO Betten, Waadt.
 5130 Bestempfohlene Hotelkitchen, u. Überlehn., erstkl. Hotel, Graubünden.
 5131 Junger Gouvernante-Sekretärin, engl. sprechend, 1. Saal-tochter, junger Concierge-Conducteur, Saal-restaurant-tochter, alle engl. sprechend, Saalhoteltochter, u. Überlehn., mittl. Hotel, Luzern.
 5136 Tüchtiger Zimmermädchen, sprachen- u. saalverwendend, 1. April, Luzern.
 5137 Tüchtiger, selbständiger Alleinportier, Zimmermädchen, Kocherlechner, Gärtner-Heizer, Sommerseason, Höhenkurort, Vierwaldstättersee.
 5141 Tüchtige Köchin, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Franz. Schweiz.
 5142 Junger Concierge-Conducteur, Zimmermädchen, beide engl. sprechend, Restaurant, Hotel, 70 Betten, Schriener-Volantärin, alle sprachkundig, mittl. Hotel, Moudon.
 5151 Küchen-Economatgouvernante, Mat. Grosshotel, Graubünden, Offemädchen, u. Überlehn., mittl. Hotel, Brunnen.
 5152 Selbst., tüchtige Saal-Restauranttochter, u. Überlehn., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
 5154 Saalhoteltochter, Sommerseason, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
 5155 Chefköchin, Mitte April—1. Oktober, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

5156 Saaltochter, 3 Hauptposten, älterer, toller Alleinportier, sprachkundig, Mitte Mai, Berghotel 120 Betten, Zentralschweiz.
 5158 Tüchtiger Alleinkoch, u. Überlehn., Fr. 200—250, kleines Passantenhotel, Basel.
 5160 Zimmermädchen, Saaltochter, Saalhoteltochter, sofort, erstkl. Kurhaus, Davos.
 5163 Haus-Offemädchen, sofort, grosses Passantenhotel, Basel
 5165 Solbat, Köchin, sofort, kl. Passantenhotel, Olten.
 5167 Offemädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
 5169 Gewandte Kaffee-Haushaltungsköchin, sofort, Jahresstelle, Privatküchen, Graubünden.
 5172 Jungerer Chasseur, Personalköchin, Kochlehrling, Offemädchen, Offemädchen, 10. März, erstkl. Hotel, Lugano.
 5178 1. Saaltochter, nicht unter 28 Jahren, schöne Handschrift, sprachkundig, Passantenhotel, Graubünden.
 5179 Tüchtiges Zimmermädchen, sprachkundig, Kenntnisse im Nähen und Bügeln, sofort, kl. Passantenhotel, Fribourg.
 5180 Jungerer, sprachkundiges Zimmermädchen, Toumant (Casserolle-Officer-Etagenportier), Fr. 80 monatl., Jahresstelle, mittl. Hotel, Genf.
 5182 Küchenchef, mit erstkl. Referenzen, Gehalt ca. Fr. 2500.— Saison Mitte Mai—Ende Sept., Caserolle, Zimmermädchen, engl. sprechend, 15. Mai, 1. u. II. Aide de cuisine, Anfang Juni, mittl. grosses Hotel, Thunsee.
 5187 Bureauvortier, bestempfohlener Pâtissier, Hallentochter, engl. sprechend, Etagenportier, Saalhoteltochter, Wäscherin, Zimmermädchen, Hotelgärtner, erstkl. Hotel, lange Saison, Vierwaldstättersee.
 5195 Junger, tüchtige Köchin, Jahresstelle (Saison Kaffee-köchin), Anfang März, erstkl. Hotel, Wengen.

5197 Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Kocherlechner, Offemädchen, Küchenbursche od. Mädchen, Sommerseason, kl. Hotel, Spiez.
 5202 Chefköchin, Fr. 180—200, Ende Mai, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 5203 Apprenti-cuisinier, parlant français, volontaire de salle (mille) à convenir, hôtel 50 lits, Lac Léman.
 5205 Tüchtiger Alleinkoch, zuverlässig, 4 Monate Saison, Berg-hotel mit grossen Passantenverkehr, Berner Oberland.
 5214 Oberkellner, Chef d'étage, Chef de hall, Etagenvergnante, Offic-Economatgouvernante, Aide-Officergouvernante, Restauranttochter, Saalhoteltochter, Zimmermädchen, Etagenportier, Längemädchen, Küchen-Offemädchen, Keller-Schankbursche, Chasseur, Caseroller, Hausbursche für Garten und Tennis, Sommerseason, Hotel I. Bg., Grbd.
 5238 Tüchtige, sprachkundige Saaltochter, Zimmermädchen, Gärtner, Längemädchen, Mitte April, erstkl. Hotel, Interlaken.
 5243 Wäscherin, Saalhoteltochter, Buffetlechner, Anfang April, Kochlehrling, Anfang März, Passantenhotel 60 Betten, Thunsee.
 5247 Tüchtige Saaltochter, u. Überlehn., mittl. Hotel, Badcort, Aargau.
 5248 Restauranttochter, Saaltochter, 2 Offemädchen, u. Überlehn., Hotel 30 Betten, Badcort, Aargau.
 5253 Fleischer Portier, 10. März, grosses Hotel, Grindelwald
 5254 Femme de chambre, fille de cuisine, fille de lingerie, à convenir, hôtel 1er rg., Genève.
 5257 Chef de cuisine, 1. Saaltochter, Sekretärin, Zimmermädchen, Saaltochter, jüngere Längere, Sommerseason, mittl. Hotel, Luzern.

5263 Sprachkundiges Zimmermädchen, u. Überlehn., grosses Hotel, Zürich.
 5264 Zimmermädchen, Längere, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
 5266 Offemädchen, sofort, Commis de cuisine aus der Lehre, Mal, erstkl. Hotel, Basel.
 5269 Sautcher, Entremetteur, Kellermeister-Kontrollleur, tüchtige Restauranttochter, u. Überlehn., grosses Bahnhöfchen, Graubünden.
 5273 Caseroller, Fr. 90.—, u. Überlehn., mittl. grosses Hotel, Genf.
 5274 Obersaaltochter, sparsamer und tüchtiger Chef de cuisine, Mal, tüchtige Köchin u. Chef, Saalhoteltochter, Etagen-portier, April, mittl. grosses Hotel, Interlaken.
 5282 Selbständiger Kellner, 20 bis 22jährig, sprachkundig, mittl. grosses Passantenhotel, grösere Stadt.
 5283 Tüchtiger, entremetteur, Küchenchef, Juni—Sept., Weissährin-Stopferin, Juli—August, mittl. grosses Hotel, Wallis.
 5285 Rest-Tochter, tüchtig, 3. März, erstkl. Rest., grösere Stadt.
 5286 Tüchtige Längere-Stopferin, u. Überlehn., Passantenhotel 40 Betten, grösere Stadt.
 5287 Restauranttochter, fink. franz. u. engl. sprechend, nicht über 25 Jahre, Jahresstelle, junger Perronier, franz. sprechend (Westschweizer bevorzugt), junge Buffetlechner, sprachkundig, Küchenchef, Jahresstellen, Hotel und Bahnhöfchen, Grbd.
 5291 1. Saaltochter, selbständig, Hotel 70 Betten, Weggis.
 5292 Tüchtiger, arbeitsame Köchin, Sommer- und Winterseason, neben Chef (Zwischenstation Privatköchin und übrige Hausarbeiten), gute Ausbildungsmöglichkeiten, Jahresstelle, mittl. Hotel, Zentralschweiz. Offerten mit Lohnangabe, Bild und Zeugniskopie.

Pour association
Café-Restaurant
 de tout premier ordre on cherche personne capable et du métier avec appoint. conditions partiellement intéressantes. S'adresser Case Rive 450, Genève.

Zu verkaufen wegen hohem Alter
Hotel-Restaurant
 In Weltkurort an der franz. Riviera, 110 Betten, letzter Komfort, grosser Park mit Garten-Restaurant, das ganze Jahr offen. Nachweisbarer Jahresumsatz 1933 und 1934 je Sfr. 390 000.—, seit 20 Jahren im gleichen schweizer Besitz. Grosse Rente, Preis Sfr. 850 000.—, nur bei grosser Anzahlung. — Ausführliche Off. unter Chiffre R. H. 2238 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
 an stark frequentierter Hauptstrasse gelegen und gerne besucht.
Landgasthof
 Zentralheizung vorhanden, sowie 2 Autoboxen, 2 Restaurationsterrassen, Reichtum an Tischdecken, etc. Off. unter Chiffre S. N. 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht
 eine Anzahl besterhaltene, komplette
Hotel-Betten
 sowie eine Wasch-Maschine. Äusserste Off. bei Barzahlig, unter Chiffre K 31059 Lz. an Publicitas Luzern.

Zu verkaufen in Tanger (Marokko)
 infolge Krankheit im Zentrum best frequentiertes
Café
 2 Terrassen, Express Maschine, Radio, ansch. Telefon, etc. Kaufpreis Fr. 15 000.—, Offerten an Case Postale 144, Posten Espagne, Tanger.

zu verkaufen in Interlaken
 150 Betten, aller Komfort.
 Offerten unter Chiffre N. J. 2248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A louer ou à vendre pour cause de cessation de commerce
Hotel-Restaurant
 et garage en Suisse romande. Maison de passage d'ancienne renommée. Bonne occasion pour culiner. S'adresser sous Chiffre S. N. 2242 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Stelle gesucht.
Badmeisterin-Masseuse
 sucht Stelle in Saison- od. Jahresbetrieb, Sprachkenntnisse Deutsch, Französisch und Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre R 2202 Ch. an die Publicitas A.-G., Chur.

2 gute Freunde
 suchen Stelle in ein Hotel als
Portier
Küchenbursche
 oder
Kellerbursche
 Offerten unter Chiffre OF. 6005 St. an Orell Füssli - Annoncen, St. Gallen.

Tochter
 im Service od. Buffet bewandert, findet gute Dausstelle in erstklassigen Café Tea-Room nächst Hauptbahnhof Zürich. Muss nett und ehrlich sein und sich mit 6—8000 Fr. beteiligen. Off. unter Chiffre R. M. 2244 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretär-Kurse
 Beginn:
 28. März und 25. April
Handelschule Ruedy
 Bern, Bollwerk 35
 Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menükunde, Wirtskunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. — Unterricht durch Fachlehrer. Stellenvermittlung. — Prospekte gratis. — Beste Referenzen. — Telefon 31.690.

Tüchtiger Badmeister-Masseur
 sucht Saisonstelle
 Bin auch gut bewandert in Hydro-Elektrotherapie. Offerten unter Chiffre R. T. 2234 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Servierkurs
 Schweiz. Hotelfachschule Luzern
 2 Monate, Beginn 19. März
 Gründliche theoretische u. praktische Berufsbildung, keine „Schreibkurse“. Prospekt sofort auf Verlangen staatlich subventioniert

ehelute Bau- u. Möbelschreiner
 verlangen gratis und verschlossen meine preisierte No. 10 mit 70 Abbildungen über alle antändigen bedarfsartikel:
 irrigatore, freundendosen, gummlwaren, leibbinden — bruchbänder
 Sanitätsgeschäft
P. HÜBSCHER
 ZÜRICH, SEEFELDSTRASSE 4
 Gesucht tüchtige Allein-Restaurations-Köchin zum Eintritt auf Anfang März. Schriftliche Offerten mit Bild u. Gehaltsanspr. unter OF 8256 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Zu übergeben in Genf
 im Zentrum, auf prächtigem, sehr begangenen Qual gelegenes, erstklassiges
altbekanntes Restaurant
 Schöne Terrasse. Sich wenden an Gavad & Stangl, Petitot 11, Genf.

Gesucht
 für die Sommerseason: tüchtiger, erfahrener **Oberkellner und Küchenchef** für erstklassiges Berghotel, 200 Betten. Nur Bewerber mit besten Referenzen wollen sich melden.
Alleinkoch, Barmaid, Bar- und Restaurant-Serviertochter, sprachkundig, **Office-Gouvernante, Küchen-Economatgouvernante, Aide-Office-gouvernante**, tüchtig, **Glätternen**, gewandte **Buffetdame** für grosses Café-Restaurant mit Stossbetrieb.
 Offert, mit Zeugniskopien und Photographie unter Chiffre G. E. 2212 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Volonjär-
 stellung in nur grösserer Pension od. Freudenheim Stellung kann bereits am 1. März er. ausgetreten werden. Gefl. Angeb. u. O.G. 3061 Annoncen-Ölendorff, Breslau 1 (Deutschland).

Gesucht
 für die Sommerseason: tüchtiger, erfahrener **Oberkellner und Küchenchef** für erstklassiges Berghotel, 200 Betten. Nur Bewerber mit besten Referenzen wollen sich melden.
Alleinkoch, Barmaid, Bar- und Restaurant-Serviertochter, sprachkundig, **Office-Gouvernante, Küchen-Economatgouvernante, Aide-Office-gouvernante**, tüchtig, **Glätternen**, gewandte **Buffetdame** für grosses Café-Restaurant mit Stossbetrieb.
 Offert, mit Zeugniskopien und Photographie unter Chiffre G. E. 2212 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

MASTERMANN-SMITH ENGLISH INSTITUTE
 6 Buckingh. Palace Gardens, London, S. W. 1
 Anerkannt beste Sprachschule für Ausländer
 GESCHÄFTSSPRACHE IN WOIT UND SCHRIIFT LIBERATOR
 SCHLUSSPRÜFUNGEN MIT 2 DIPLOMEN
 Prospekt auf Verlangen

Tüchtige Hotellere sucht für Sommerseason Stelle als Directrice
 oder sonstigen Vertrauensposten in gutem, mittl. Haus. — Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre F. R. 2243 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerische Interessengruppe sucht f. Luxus-Hotel
 internationalen Rutes in deutscher Grosstadt ein

Director
 Es kommen nur Persönlichkeiten in Frage, die bereits in ähnlichen Häusern im Ausland gearbeitet haben, mindestens die deutsche, französische und englische Sprache beherrschen und sich in wohl über die besten kaufmännische Eignung und organisatorische Fähigkeiten ausweisen können. — Ausführliche Offerten mit curriculum vitae, Photographie und Referenzen unter Chiff. Z. P. 319 befördert Rudolf Mosse A.G., Zürich.

Tüchtiger Hotelier DIREKTION
 40 Jahre, gut präsent., guter Organisator, grosse In- und Auslandspraxis, sucht mit fachkund. Frau
Wenn Sie
 Hotel-Mobiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erschreiben.

Die Wiederholung
 vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

MIX-KURSE
 1. Kursbeginn am 15. März in der bekannten **American - Mixing - School, Basel.**
 Gründliche Einzelausbildung wird jedem Schüler garantiert. Für auswärtige Teilnehmer günstige Pensions-Anrangungen. Prospekte durch:
KURSLEITER KURT GYR, Barkeser, Postfach 9, ENGELBERG

Gesucht
 auf Anfang März
Zimmermädchen
 für erstklassiges Hotel der Zentralschweiz. Nur Bewerberinnen mit besten Empfehlungen wollen Offerte mit Zeugniskopien u. Photo einreichen unter Chiffre Z. M. 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND
 Prof. Angl., spécialisé dans les langues, reçoit dans sa famille Monsieur ou Demoiselle désirant apprendre la langue anglaise. Maison confortable, près de la plage. Facilité pour tous les sports. Termes raisonnables. **JAMES DAVIS (M.B.S.T.) Windsor Ho., Canterbury Rd., HERNE BAY, Kent, Engl.**

Pächter gesucht
 für bekanntes Kurhaus im Emmental, Sommer- und Winterbetrieb. Notiges Kapital ca. Fr. 12—15 000.—. Eventuell kommt späterer Verkauf in Frage. Prima Objekt mit 40 Betten. — Nur tüchtige Fachleute wollen Offerte einreichen unter Chiffre P 1233 R an Publicitas Burgdorf.

MM. les Hôtelières
 frs. 200.- à gagner en procurant une place en Angleterre
 pour le 1er avril 1935 à un sommelier actif et sérieux et parlant déjà un peu l'anglais. — Ecrire sous Chiffre K. B. 2235 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Englische Sprachschule in London mit od. ohne Pension
 The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10
 Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Hotel-Direktor
 jüngere, tüchtige, initiative Kraft, perfekt in Sprachen und Fach, in erstklassiges 2 Saison-Strandhotel, 100 Betten, gesucht. Nur Herr, die sich mit Fr. 30 bis 50 000.— beteiligen können. Ausföhr. Off. mit Refer. unter Chiffre H. R. 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretär
 für Saisonposten oder Jahresstelle warm zu empfehlen. 20 Jahre alt. — Hotel Solbad Oehsen A.-G., in Rheinfelden.

Gesucht BUFFET-DAME
 Gutbezahlte Jahresstelle. Solche, die im „Mixer“ gut bewandert sind, erhalten den Vorzug. Offerten mit Bild, unter Chiffre H. R. 2249 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Condukteur-Concierge
 Wegen frühzeitigem Saison-Schluss wünsche ich vierjährigen, gut präsentablen, zuverlässigen, fach- und sprachkundigen

Offerten von Vermittlungsbureaux
 auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Ersiklasshotel im Tessin sudit
 per März und April bis Oktober
 1 Bürovolantier mit Sprachkenntnissen, an genaues Arbeiten gewöhnt, 1 tüchtiger, saub. **Pâtissier**, entremetteur, 2 gute erfahrene, selbständige Zimmermädchen, 2 saubere Offemädchen, 1 Angestellten-Zimmermädchen, 1 Köchler, 1 Küchenbursche und 1 finkler, ser. Chasseur. Es kommen nur ganz seriöse, arbeits-freudige Angestellte in Frage. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre T. S. 2240 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelierstochter
 in Büro und Hotelwesen bewandert, Sprachkenntnisse **sucht Stelle für die Frühjahrsaison**
 Off. unt. Chiffre N. A. 2246 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 von Grosshotel, Graubünden, für Sommerseason
1 Chef de Hall
1 Barman
 Ausweise über längere gleiche Praxis in ersten Häusern erforderlich. — Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre G. B. 2235 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chefkoch, 1. Aide
 in allen Branchen der feinen Restaurations-Küche durchgebildet, sucht kurzes, gutbezahltes Sommerengagement. Prima Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre D. N. 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Studenten der englischen Sprache
 sind gebeten vorzumerken
The Thomas School of English
 43/7 Oxford Street, London W. 1. Bestes System, Kleine Klassen. Besondere Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Routinierter, arbeitsfreudiger Fachmann, Mitte dreissiger Jahre, mit tüchtiger Frau, sucht
DIREKTION
 (ev. Pacht mit Verkaufrecht). Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre H. R. 2173 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Masseur-Badmeister
 staatl. geprüft mit mehrjähriger Tätigkeit, sucht passende Saisonstelle in Hotel oder Kuranstalt. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten sind erbeten an Karl Grotz, Dipl. Masseur, Biel, Florabad, Florastrasse 26.

Aide-Patron, Sous-Directeur od. als Direktor
 in Katerons Haus. In allen Teilen von Grund auf versiert. In- und Auslandspraxis. Erstklassige Referenzen. Offerten sind erbeten unter Chiffre D. F. 2224 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

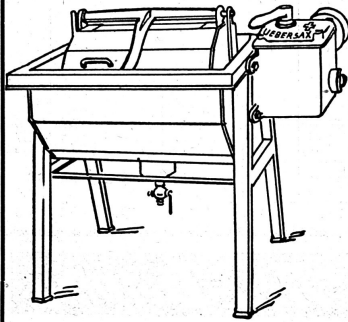
Möbelschreiner
 mit allen vorkommenden Arbeiten bestens vertraut, sucht Stelle in Hotel. Lohnfortf. an Josef Buschauer Bad-Ragaz.

Gesucht Maschinenwäscher
 in Jahresstelle, von grösserem Etablissement in Zürich. Nur selbständige, tüchtige Wäscher mit besten Referenzen belieben sich zu melden unter Chiffre D. R. 2226 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERATE
 halten Kontakt mit der
HOTELLERIE

Christofle

Die beste Silberpoliermaschine der Gegenwart. Die letzte Verbesserung des Erfinders „Ubersax“



Offerten, Referenzlisten und Zeugnisse durch die einzige Verkaufsstelle für die Schweiz

S. A. D'ORFÈVRERIE
CHRISTOFLE, PESEUX
(NEUCHÂTEL)



Bohnen
mittelfein I . . . -98
fein 1.15

Erbsen
mittelfein II . . . -74
halbflein -95
fein 1.15

Conservenfabrik St. Gallen A.G.
Telefon 8068

... aber gewiss,
nur bei Inserenten
kaufen!

HEIMELIG!

frohlockt der Gast, und Sie, Herr Hotelier, haben den Nutzen, wenn als Schutzwand hinter Zimmertouletten das wohlliche, farbige

Glanz-Eternit

verwendet wird. Höchste Hygiene, da abwaschbar. Niedriger Preis. Auf jeder Unterlage montierbar. — Muster, Prospekt und Kostenvorschläge durch



Glanz-Eternit A.G. Niederurnen

Das Beste vom Besten ist
„AKO“ das garantiert
chlorfrei

Bleichwaschmittel

Kisten von 50 Paketen an franko.
Erste Auszeichnungen u. Ref.

Chemische- und
Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

Handwebstoffe

für moderne Dekorationen, reiche Auswahl
Schoop & Co., Zürich

TWINING'S LONDON

weltberühmter CEYLON-TEE. 1 kg - Büchsen 9.80 franco. DEPOT ZÜRICH, Bin gross u. detail, A. Fricke, Waaggasse 5, Paradeplatz, Telefon 59.060.

Likörflaschen

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

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

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Avis aux Restaurateurs

A remettre, présentement ou date à convenir, Restaurant de 1er ordre, en plein développement, très belle situation, conditions avantageuses. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre L. 25 614 L. à Publicitas, Lausanne.

Zu verkaufen:

1 Heissmange

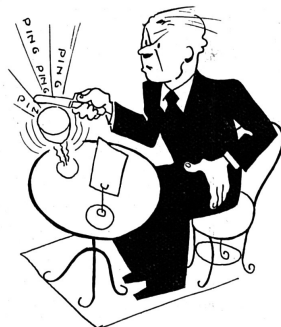
1,75 m breit, 210 mm Walzendurchmesser für elektr. od. Gasheizung, Vor- u. Rückwärtsgang, Sicherheitsvorrichtung kompl. Fr. 2400.-

1 Centrifuge

mit direktem Antrieb, Kesselgrösse 600/300 mm, 18-20 kg Fassungsvermögen Fr. 980.-
Beide Maschinen sind fabrikmässig mit voller Garantie. — Anfragen unter Chiffre A.N. 2225 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

VILLARS

l'Hôtel Bristol est à louer
S'y adresser.



DAS ist der Moment, wo sich der Gast vornimmt, nie wieder in dieses Restaurant oder Hotel zu kommen. — „Die Bedienung ist schlecht“, sagt er . . . Dabei fehlt es eigentlich nur an der Küche. — Was nützen alle flinken Hände, wenn der Herd nicht mehr zu leisten vermag?

Mit Gas wäre dem abgeholfen, denn Gas gibt augenblicklich volle Heizkraft, der ganze Herd ist bei Bedarf im Handumdrehen kochbereit. — So ist man jedem Stossbetrieb gewachsen. Die Gasküche ist wirtschaftlich und rentiert sich zehnfach —

denn wo bleibt da die Ersparnis, wenn die Gäste davonlaufen, nur weil ein unpraktischer Herd in der Küche steht?



Voll ausgerüstet,

kein Nagel fehlt!
Und die Unfall-Versicherung?



Vergünstigungen

gemäss Vertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein beim Abschluss von Unfall- und Haftpflicht-Versicherungen

Amor



sind gut

AMOR
Schokolade-, Confiterie- und
Biscuits-Fabriken A.G., Bern

Calville-Aepfel

ausgereifte, goldgelbe, hocharomatische Qualität in Kisten von ca. 20 kg Nettogewicht, zu Fr. 1.30 ab Davos. Einzig dastehende Gelegenheit.

POZZY & CO. A. G.
Davos-Platz



MODELL Nr. 254 F

Der bequeme, leichte Fauteuil aus massiv gebogenem Buchenholz, mit Rohrrücken und Polstersitz. Beste Qualitätsarbeit.

Dieses Modell wird benutzt im Erfrischungsraum Globus, Basel

Horgen-Glarus Stühle
sind beste Schweizerarbeit

A-G-MÖBELFABRIK
HORGEN-GLARUS
in Horgen

Gegründet 1882 - Telephon Nr. 924 603

Der Hotellieferant
ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert

Aufzüge



Schweizerische
Wagons- & Aufzügefabrik A. G.
Schlieren-Zürich
Telephon 917411

Original



National
Kontrollkassen

Fabrikneu oder Occasionen
nur in der Fabrik-Filliale
Zürich, Werdmühl-
strasse 10, Tel. 52 880

5 Jahre Fabrikgarantie
und Gratisunterhalt auf neuen
Kassen. (2 Jahre auf Occasions-
kassen.)

National

REGISTRIERKASSEN GES.
A.G. DAYTON
F.L. ZÜRICH WERDMÜHLESTR. 10