Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 34

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 34
BASEL, 22. August 1935

Nº 34
BALE, 22 août 1935

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

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Vierundvierzigster Jahrgang
Quarante-quatrième année

Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85 | Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen | TELEPHON No. 27.934 | Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle. Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel | Compte de chèques postaux No. V 85

Inhaltsverzeichnis — Sommaire

Gentleman-Agreement mit der Hotelplan-Genossenschaft — Fach- und Kochkunst-Ausstellung in Zug (Hotelier-Tagung, Bericht über den Eröffnungs- und Pressetag) — Todesanzeige Dr. Lichtenhahn (S. 2) — Mitgliederbewegung — Fachschule Cour-Lausanne (Höherer Fachkurs) — **Reiseabkommen Deutschland-Schweiz** (Abänderung der Instruktionen betr. Devisen-Einlösung) — **Zum Hotelplan** — Ein Inserat und eine Polemik — Anregung zur Ausbildung der heranwachsenden Hoteljugend (S. 3) — **Fremdenverkehr im Monat Juni — Fach- und Kochkunst-Ausstellung Zug** (Eindrücke aus dem Kochkunst-Pavillon) — **Marktmeldungen** (Preisaufschlag für Kalbfleisch, Schweizer Trauben, S. 9) — Kurzmeldungen.

Cours supérieur d'hôtellerie — **Prix d'hôtels** — **Le Plan hôtelier et le Gentleman Agreement** — **Les effets du Plan hôtelier** — **La Journée hôtelière à l'Exposition de Zoug** — Presse et tourisme — L'ouverture de l'Exposition culinaire de Zoug — **Renchérissement du veau** — L'enseignement professionnel en pays vaudois — Le Congrès du vin à Lausanne — Au Comptoir suisse — Dans le Grand-Duché de Luxembourg — Informations diverses.

Das Gentleman-Agreement mit der Hotelplan-Genossenschaft

Am 4. Juli 1935 haben wir mit der Hotelplan-Genossenschaft eine Vereinbarung abgeschlossen, wonach sie sich an unsere Minimalpreise, unter Berücksichtigung der Rabatte für Gesellschaftsreisen zu halten hat, wonach sie im Ausland keine Agenturen errichtet, für die sogenannten Garantiehäuser zu einer Untersuchung Hand bietet und mit weitern Fremdenplätzen und Regionen keine Abschlüsse macht, ohne sich mit dem Schweizer Hotelier-Verein in Verbindung zu setzen.

Wir sahen uns mehrfach veranlasst, die Hotelplan-Genossenschaft auf das getroffene Gentleman-Agreement aufmerksam zu machen und waren nun letzte Woche gezwungen, dem Bundesamt mitzuteilen, dass die Hotelplan-Genossenschaft das Gentleman-Agreement fast in allen Punkten durchbricht und wortbrüchig geworden ist. Vor allem betrifft das die Preisfrage, wo wir feststellen, dass sie durch ihr Vorgehen in den verschiedenen Gegenden namentlich für die Nachsaison die Hoteliers zu Preisabmachungen zwingt und zwingen will, die wesentlich unter den Ansätzen unserer Vereinbarung stehen. Auf unsere verschiedenen Interpellationen gibt die Hotelplan-Genossenschaft überhaupt keinen Bescheid mehr.

Nächste Woche wird anlässlich der Hoteliertagung in Zug unser Zentralvorstand zusammentreten und zum Verhalten der Hotelplan-Genossenschaft Stellung beziehen.

In diesem Zusammenhang sei auch auf die bedauerlichen ständigen Anrempelungen des Schweizer Hotelier-Vereins in den Inseraten der Hotelplan hingewiesen. Seit Tagen und Wochen haben wir uns bemüht, der Hotelplan-Aktion gegenüber alle Objektivität zu bewahren und sie schliesslich arbeiten zu lassen, damit sie zeigen kann, was sie eigentlich zu leisten imstande ist. Das hinderte die Genossenschaft nicht, nach wie vor ohne jeglichen Grund über unsern Verband und die angeblichen „Verbandsanmassungen" herzufallen. Unsererseits möchten wir vorderhand nur das Eine festhalten, welches unwiderlegbar ist: Nach den magern Junifrequenzen, festgestellt durch die eidgenössische Statistik, und im Gegensatz zu den übertriebenen Plagiereien des Hotelplan in den letzten Tagen weisen die Betriebsergebnisse der S.B.B. auch im Juli sogar eine rückläufige Bewegung auf, dergestalt, dass 355000 Reisende weniger befördert wurden als im gleichen Monat des Vorjahres, was einem Rückgang der Einnahmen von 494833 Franken oder 3,5% entspricht. Das sind dürre, aber vielsagende Zahlen, über welche man trotz aller Schönfärberei des Hotelplanes über die durch ihn ereichte angebliche Verkehrsbelebung nicht hinwegkommt.

Hotelier-Tagung in Zug

Dienstag, den 27. August 1935.

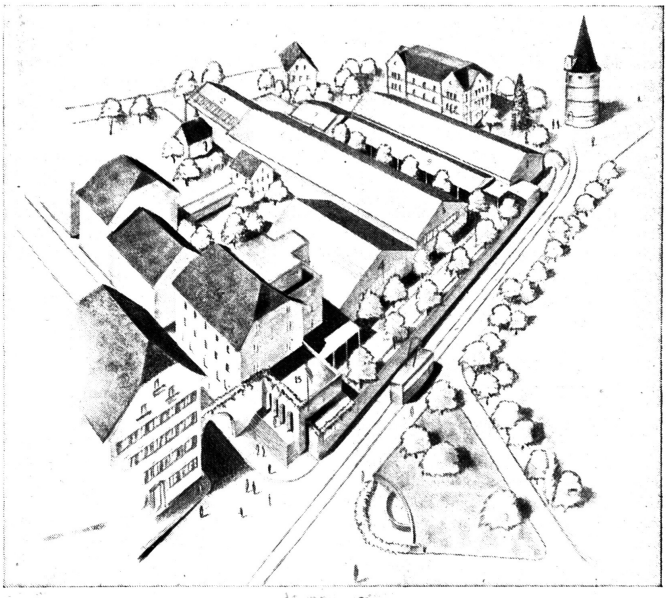
Durch die letzte Nummer unseres Blattes hat die Mitgliedschaft S.H.V. erfahren, dass das Organisations-Komitee der Zuger Fach- und Kochkunst-Ausstellung auf Anregung unserer Sektion Zug ins Programm der während der Ausstellung zur Durchführung gelangenden Versammlungen die Veranstaltung einer **Hotelier-Tagung** aufgenommen hat.

Diese Tagung, die am nächsten Dienstag, den 27. August, stattfindet, soll keine Festlichkeiten bringen, die sich mit dem Ernst der heutigen schweren Krisenzeit nicht vereinbaren liessen. Immerhin wird die Zusammenkunft neben der Besichtigung der Ausstellung und der altehrwürdigen Stadt am Bankett im Hotel Ochsen auch der Pflege echter Kollegialität und Gastfreundschaft dienen, wie sie dem schweiz. Gastgewerbe traditionsgemäss eigen ist. Ausserdem sollen auch die Berufspflichten nicht ausser acht gelassen werden, da im Laufe des Banketts sich Gelegenheit bieten wird, über die heutigen aktuellen Fragen der Hotellerie, ihre Lage, Sorgen und Nöte zu sprechen.

Als besonderes Moment verdient dabei hervorgehoben zu werden, dass an der Tagung der Zentralvorstand S.H.V. mit dem Herrn Zentralpräsidenten sowie die Direktion des Zentralbureau anwesend sein werden. Die Vereinsleitung hält im Zusammenhang mit dem Zuger Treffen eine Sitzung in Zürich ab, an welcher die ebenso wichtigen wie dringlichen Geschäfte „Hotelplan"-Aktion und Preisnormierung — um nur diese zwei Traktanden zu nennen — zur Behandlung gelangen.

Im übrigen bietet der rührige Vorstand der Sektion Zug alle Gewähr für gediegene und zweckentsprechende Durchführung der Tagung mit all ihren Ansprüchen an die Pflichten würdiger Gastfreundschaft. Den Zuger Hoteliers wird es zu grosser Genugtuung und Freude gereichen, anlässlich der Zusammenkunft recht viele Kollegen in den Mauern ihrer lieben alten Stadt begrüssen zu können. Wir geben daher der Hoffnung Ausdruck, dieser erneute Appell zur Teilnahme möge in den Kreisen unserer Mitgliedschaft ein allgemeines Echo finden und die Hoteliers aus allen Gauen des Schweizerlandes sehr zahlreich zur Fachausstellung nach der Stadt Zug führen, die schon aus Gründen der Heimatliebe und Heimattreue uns allen so eng ans Herz gewachsen ist.

Darum, am nächsten Dienstag auf nach Zug zur Hotelier-Tagung!



Fach- und Kochkunst-Ausstellung für das Schweiz. Gastwirtschaftsgewerbe in Zug 17. August bis 5. September 1935 — Flugbild aus Südwest
(W. Ursprung, Architekt, Zug)

Fach- und Kochkunst-Ausstellung für das Schweiz. Gastwirtschaftsgewerbe in Zug

17. August bis 5. September 1935.
(Eröffnungs- und Pressetag)

Fünf Jahre sind verstrichen, seit die letzte grosse Veranstaltung dieser Art, die unvergessliche „ZIKA" in Zürich, ihre Tore geschlossen hat. Seitdem hat mancher Ausstellungszauber uns gefesselt und gefreut; aber von keiner Ausstellung ist speziell für unser Fachgebiet im allgemeinen und für die Küche im besondern soviel Anregung ausgegangen wie von der „ZIKA", welche die schweiz. Kochkunst mit einem Schlag ins Rampenlicht der breiten Öffentlichkeit stellte und der Küche neuen Inhalt und neue grosse Ziele schuf.

Und nun wird in diesen Tagen in der schönen Stadt Zug, wenn auch in bescheidenerem Rahmen, eine Ausstellung durchgeführt, die neben den Gewerbe- und Lieferantenkreisen des Gastgewerbes auch der Elite der schweiz. Kócheschaft abermals Gelegenheit bietet, ihr hohes Können unter Beweis zu stellen. Das Organisationskomitee hat in zäher und mustergültiger Arbeit alles vorgekehrt, was im Rahmen des Möglichen gelegen, um die Ausstellung zu einer glänzenden Veranstaltung auszubauen, die sich vor dem Volke sehen lassen darf und namentlich in den Fachkreisen grösstem Interesse begegnen dürfte. Diesen sehr günstigen Eindruck gewann der Besucher schon am Eröffnungstage vom letzten Samstag, der als offizieller Tag für die Ehrengäste, die Behörden, das Organisationskomitee und die Presse bestimmt war, deren Vertreter sich aus allen Landesgegenden recht zahlreich zur Eröffnung einfanden.

Zum Besuche der Ausstellung orientiert sich der Ortsfremde sehr leicht. Vom Bahnhof ausgehend hat er nur den buntbeflaggten Strassen zu folgen, um schliesslich am entgegengesetzten Ende des altehrwürdigen Städtchens zu landen, bei der Kaserne, die einen Teil der Ausstellung beherbergt, während der überwiegende andere Teil in angebauten Baracken untergebracht ist. Die Veranstaltung will nicht etwa ein Gesamtbild der letzten Errungenschaften geben, sondern einen Querschnitt durch die heutigen Bedarfsartikel für das Gastwirtschaftsgewerbe sowie eine Übersicht über dessen Spitzenleistungen auf dem Gebiete der Kochkunst. In der Tat gehören die grösstenteils in künstlich gekühlten Vitrinen ausgestellten Kabinettstücke der einheimischen Kochkunst zum Besten, was man seit der „ZIKA" gesehen hat. Über diesen Teil der Ausstellung wird übrigens an separater Stelle der vorliegenden und kommenden Nummern Bericht erstattet. Die vielen einheimischen Getränke, mit und ohne Alkohol, können in Degustationsständen gleich probiert werden. Die originell dekorierte Fischküche ist eine besondere Attraktion. Wir finden weiter eine Muster-Backstube und eine Musterküche, daneben zahlreiche heimelige Winkel, wo man gerne bei irgend einer von der Traube gereiften oder einer gebrannten Spezialität verweilt.

An der Ausstellung sind über 250 Einzelfirmen vertreten. Man hat prinzipiell nur Objekte zugelassen, die zu mindestens 80% im Lande selbst erstellt werden. Von ganz besonderem Interesse ist die im 2. Stock der Kaserne untergebrachte wissenschaftliche Abteilung. Hier wird jeder Laie in gemeinverständlicher Weise mit den Vor- und Nachteilen exklusiver Rohkostnahrung, mit der Bedeutung des Eiweiss, der Kohlehydrate und der Fette vertraut. Man demonstriert, welche Nahrungsmittel als Eiweiss-, Kohlehydrat- und Fettlieferanten in Frage kommen, welche Wirkung bei übermässigem Genuss einer dieser Substanzen auftreten und welche Bedeutung die Vitamine haben. Ein besonderes Interesse darf ebenfalls die Aufstellung über den jährlichen Nahrungsmittelbedarf des Kantonsspitals Zürich beanspruchen. Wir finden da u. a. folgende Angaben: 14,400 kg Kaffee, 10,300 kg Mehl, 297,000 Eier, 78,900 kg Kartoffeln, 70,000 kg Brot, 24,000 kg Rindfleisch, 10,200 kg Schweinefleisch, 500 kg Meerfisch usw. Der gleiche Raum der Ausstellung ist auch als Vortragssaal bestimmt.

Der Pressetag, der um 10 Uhr mit einem Imbiss im Ausstellungs-Restaurant eingeleitet wurde, erhielt eine besondere Note durch die Anwesenheit von Herrn Bundesrat Etter, Ehrenpräsident der Ausstellung, der mit Beifall empfangen und von Trachtenmädchen durch einen Blumenstrauss geehrt wurde. Wie in den verschiedenen Reden zur Geltung kam — die man inzwischen in der Tagespresse ausführlicher lesen konnte —, ist die Zuger Ausstellung als letztes Kind der „ZIKA" anzusprechen. Ein gesunder Optimismus leitete von Anfang an die Initianten und Veranstalter. Möge er anhalten und recht lange nachwirken! Die Wanderung durch die Ausstellungshallen zeigt, dass nahezu alle gewerblichen Gruppen sehr enge wirtschaftliche Beziehungen zum Gastgewerbe haben. Man kann füglich sagen, dass die Ausstellung eine Reproduktion der Verbundenheit der verschiedenartigen Wirtschaftsgruppen darstellt. Elektrische Uhren, Vervielfältigungsapparate, Waschmittel, Transportvelos, Aufzüge, Kaffeemühlen, Kühlschränke, Porzellan sind nur wenige Posten aus der vielseitigen Ausstellungs-Musterkarte. Die 282 Stände stellen einen Materialwert von rund Fr. 600,000 dar.

Nach der Besichtigung der Ausstellung folgte um 12.30 Uhr im Theater-Kasino das offizielle Bankett der Ehrengäste, der Behörden, der Presse und der Komiteemitglieder. In bemerkenswerter Ansprache über Zweck, Ziel und Aufbau der Ausstellung entbot der Präsident des Organisationskomitees, Herr Stadtrat Bohny, die Grüsse der Veranstalter und leitete damit hinüber zu einer Reihe flotter Tischreden, die dem Anlass in jeder Hinsicht gerecht wurden. Es sprachen u. a. noch die Herren Landammann Knüsel, der Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia, Herr Scheech, der Zentralpräsident der Schweiz. Kochverbandes, Herr Germanier, der Zentralsekretär des Schweiz. Wirtevereins, Herr Dr. Brückmann, der Zentralpräsident des Schweiz. Konditorenverbandes, Herr Metzger, sowie für die Hotellerie Herr Siegenthaler, Präsident der Sektion Zug S.H.V. und Red. A. Matti, Basel. Alle Redner fanden Worte rückhaltloser Anerkennung für die Organisatoren und Förderer der Ausstellung.

Ein Wort verdient noch der ebenso gediegene wie übersichtliche Ausstellungskatalog, mit trefflichen instruktiven Aufsätzen durchsetzt. Einer dieser Artikel, vom 2. Vizepräsidenten des Organisationskomitees, Herrn A. Siegenthaler in Zug, verfasst, beschäftigt sich mit der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Hotellerie und deren Berufsorganisation und bietet der Leserschaft über dieses Thema eine genaue, wenn auch notgedrungen ganz knapp gehaltene Orientierung. Dieser Hinweis genügt wohl, um zu zeigen, dass der Katalog nicht lediglich eine statistische Erfassung bloss der Aussteller darstellt, sondern auch andern Gesichtspunkten dient. Die Stadt Zug, der Zuger Wirteverein und die Fachschulen des Wirtevereins sowie der Union Helvetia gelangen ebenfalls zur textlichen Würdigung. Das dem Katalog beigegebene Rezeptheftchen dürfte eine bleibende Erinnerung an die Zuger Ausstellung darstellen, der wir hiemit erneut einen vollen Erfolg wünschen.

Reiseabkommen Deutschland-Schweiz

Abänderung der Instruktionen betr. Devisen-Einlösung.

Die in der letzten Nummer hier veröffentlichten Änderungen an den anfangs Juli vom Schweiz. Fremdenverkehrsverband herausgegebenen Instruktionen zum Schweizerisch-Deutschen Reiseabkommen scheinen offenbar nicht überall richtig verstanden worden zu sein. Zur Verdeutlichung der Änderungen halten wir daher nochmals Folgendes fest:

1. Die bisherige Vorschrift, wonach den deutschen Reisenden auf ihre Reisekreditdokumente unmittelbar nach der Einreise eine erste Rate von Fr. 200 ausbezahlt werden konnte, ist in dem Sinne abgeändert worden, dass diese erste Rate auf Fr. 50 herabgesetzt wurde. Zur Auszahlung dieser ersten Rate bedarf es keiner Bescheinigung seitens der Hotels.
2. Die zweite Rate der Reisekreditdokumente im Betrage von Fr. 150 kann innert sieben Tagen nach der Einreise in die Schweiz, die dritte Rate von Fr. 300 frühestens sieben Tage nach der ersten Auszahlung und die vierte Rate mit dem Rest des Monatsbetreffnisses frühestens vierzehn Tage nach der ersten Auszahlung eingelöst werden.

   Bei der zweiten, dritten und vierten Auszahlung ist die Bescheinigung eines der Einlösestelle bekannten Hoteliers beizubringen, aus der hervorgeht, dass der Reisende die benötigten Beträge zur Begleichung seiner unmittelbar bevorstehenden Reisekosten in der Schweiz verbraucht, sowie die früher eingelösten Beträge für Reisezwecke in der Schweiz verwendete. Dabei ist zu bemerken, dass diese vom Hotelier auszustellenden Bescheinigungen ohne Verwendung bestimmter Formulare abgegeben werden können.
3. Im übrigen sind keine weitern Änderungen an den Instruktionen eingetreten. Für erhöhte Auszahlungen ist daher nach wie vor der Verbrauchsnachweis zu erbringen. Reisende, die höhere Auszahlungen benötigen, als sie bei Anwendung der ordentlichen Auszahlungsstaffelung erhalten, haben demnach eine entsprechende Bescheinigung der Hoteliers (mit Rechnungsdoppel oder Rechnungsauszügen der Hotels) vorzulegen, um bei den Einlösestellen die benötigten Mehrbeträge ausbezahlt zu erhalten. — Diese Bescheinigungen der Hotels für erhöhte Auszahlungen sind gemäss dem bisherigen Formular auszustellen, das beim Zentralbureau S. H. V. erhältlich ist.

Die eingetretenen Abänderungen der Instruktionen bringen sowohl für die Einlösestellen wie für die Hoteliers eine bedeutende Mehrarbeit. Da die Neuerung indessen im Interesse des Reiseverkehrs und damit der gesamten Volkswirtschaft getroffen wurde, ersuchen wir trotz der vermehrten Inanspruchnahme um allseitige strikte Innehaltung der neuen Vorschriften.

Zum Hotelplan

Auf das Rundschreiben des S. H. V. betreffend die Erfahrungen mit dem Hotelplan ist am 13. August beim Zentralbureau u. a. folgendes Antwortschreiben eingegangen, das wir auf Wunsch des Verfassers hier zu Kenntnis der Gesamtmitgliedschaft bringen:

1. Der Unterzeichnete als Besitzer zweier Häuser mit je zirka 30 Betten im Tessin und in der Zentralschweiz, wovon das Erstere der Hotelplan-Aktion angeschlossen ist, macht mit dem Hotelplan folgende Erfahrungen: Die tote Saison Juni und Juli wurde in Lugano, in welcher wir in vergangenen Jahren durchschnittlich 3—4 Gäste hatten, durch ein volles Haus abgelöst. Über den gegenwärtigen Monat lässt sich nur sagen, dass Augustgäste früherer Jahre sich dieses Jahr zum Teil der Hotelplan-Aktion bedienen, weil sie billiger wegkommen; natürlich nicht ohne vorher anzufragen, ob sie auch die gleiche Verpflegung erhalten.

2. Zahlenmässig kann ich die Mehrfrequenz noch nicht angeben.

3. Es handelt sich um zusätzlichen Verkehr, eben daraus ersichtlich, weil andere Jahre überhaupt kein Verkehr!

4. Als Haus der zweiten Kategorie erhalten wir pro Gast Fr. 6.50, davon zahlen wir 10 Rp. Kurtaxe pro Tag.

5. Die Verpflegungskosten errechnen wir pro Gast mit Fr. 4 zirka, so dass der Rest des Pensionspreises für sonstige Spesen verwendet werden kann.

Im allgemeinen ist zu sagen, dass für die Verzinsung der Hypotheken in üblicher Höhe kaum oder selten eine Möglichkeit besteht. Dagegen befruchtet dieser zusätzliche Verkehr die Wirtschaft. Die ganze Summe wird für Lebensmittel, Löhne, Licht, Kohlen, Wasser, kleine Reparaturen etc. im Lande wieder verteilt. Der Hotelier macht die Vermittlerrolle, in seinen Händen bleibt nichts oder wenig zurück, einzig fristet er sein Leben und braucht keine Schulden bei den Lieferanten zu machen. Wäre die Hotelplan-Aktion nicht zustande gekommen, hätte er in vielen Fällen sein Leben auf Kosten der Lieferanten fristen müssen.

Fachschule Cour-Lausanne

Bei genügender Beteiligung gelangt in der Zeit vom 14. Oktober bis 23. November 1935 an der Fachschule S.H.V. ein

Höherer Fachkurs

(Zwischensaisonkurs) von sechswöchiger Dauer zur Durchführung, der speziell zur beruflichen Aus- und Weiterbildung jüngerer Hoteliers und höherer Angestellter bestimmt ist.

Die Aufnahmebedingungen setzen das Eintrittsalter auf minimal 22 Jahre fest und fordern gute Ausweise über bisherige Betätigung an einem höheren Hotelposten.

Der Kurs ist extern. Das Kursgeld ist zum voraus zahlbar und wird nach folgenden Ansätzen berechnet:

a) Für Mitglieder S.H.V. oder deren Kinder Fr. 100.—.

b) Für andere Teilnehmer schweizer. Nationalität Fr. 175.—.

c) Für Ausländer Fr. 325.—.

Teilnehmer mit regelmässigem Besuch der Unterrichtsstunden erhalten am Schluss des Kurses einen entsprechenden Ausweis.

Kursprogramm.

Der Unterrichtsplan des höheren Fachkurses umfasst folgende Abteilungen:

1. Technische Hotelinstallationen, per Woche 4 Stunden; 2. Hotelbaukonstruktion, 4 Stunden; 3. Psychologie, 2 Stunden; 4. Hotelbetriebslehre, 2 Stunden; 5. Hotelrecht, 4 Stunden; 6. Versicherungswesen und Haftpflicht des Hoteliers, 4 Stunden; 7. Buchhaltung und Handelslehre, 3 Stunden; 8. Warenkunde, 2 Stunden; 9. Berechnung der Küchen-Gestehungskosten, 2 Stunden; 10. Weinkunde, 2 Stunden; 11. Reiseverkehr, 2 Stunden; 12. Hotelhygiene, 2 Stunden; 13. Hotelpolizei- und Sicherheit im Hotel, 2 Stunden.

Abänderungen dieses Studienprogramms bleiben vorbehalten; desgleichen gelangt der Kurs nur bei genügender Beteiligung zur Durchführung. — Anmeldungen sind an die Direktion der Hotel-Fachschule in **Cour-Lausanne** zu richten.

Todes-Anzeige

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

Herr

Dr. med. Fritz Lichtenhahn

Besitzer des Jugendkurhaus Prasura Arosa

am 9. August im Alter von 54 Jahren an einer Operation gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen.
Demandes d'admission.

	Betten Lits
Mme Maistre-Beytrison, Hôtel Pension du Pigne, Arolla	16
Frl. Josefine Hausmann, Casa Angolo, Ascona	10
Frl. Maria Villiger, Pensione Casa Sole, Ascona–Moscia	16
Hr. J. Wurm, Hotel Bolgenschanze, Davos-Platz	27
M. J. Bezençon, Clinique Vermont, Leysin	35
Hr. F. Thomaschet, Hotel Stelvio, St. Maria	35
Hr. Pasquale Biffi, Hotel Pension Record, St. Moritz	25
Frau E. Sickfeld-Lotz, Kinderkurheim Solaria Alpina, St. Moritz	25
M. A. E. Agassiz, Parc Palace Hôtel, Grasse (France)	P. M.

Zunehmend verlangen alle Gäste die Herabsetzung des Pensionspreises auf die Höhe der Hotelplan-Aktion, der Preisdruck nimmt also zu. Weil nun durch den Preisabbau im allgemeinen seit 1930 die Lebensmittel und andere Preise im Durchschnitt um 25—30% gesunken sind, so sind ebenfalls die Sachgüter, Liegenschaften und die Hotels im besonderen durch das Fehlen der Auslandsgäste, mindestens um 50%, also die Hälfte ihres früheren Wertes gesunken. Bisher versuchte man, diese Diskrepanz zwischen Buch- und Ertragswert einer Hotelliegenschaft durch das Sanierungsverfahren zu verkleistern, in der Annahme, dass auf 7 magere Jahre wieder 7 fette folgen werden; wer aber die Volkswirtschaft in der Praxis studiert und seine Überlegungen nicht auf überlebte Ideen basiert, der weiss, dass wir mit unserer heutigen Geldordnung unweigerlich alle dem Ruin entgegensteuern, und dass der sogenannten Hotel-Sanierung und dem Hotelpfand-Zwangsnachlassverfahren noch etwas ganz anderes folgen muss, um wieder gesunde Verhältnisse zu schaffen.

6. Häuser, die nicht am Verkehrsmittelwege liegen, wie Berghotels und kleine Ortshotels, werden durch die Hotelplan-Aktion Einbusse erleiden, bedingt durch die Rastlosigkeit der Feriengäste, die lieber viel herumfahren und ihre Generalabonnements ausnutzen. W.

Ein Inserat und eine Polemik

Ausgerechnet im „Aufgebot" vom 14. August macht man uns den Vorwurf, dass wir ein uns aufgegebenes Inserat des Herrn Fred Dolder, Hotel St. Peter und Schlosshotel Hertenstein, nicht aufgenommen hätten, worin Herr Dolder für sein Hertenstein-Personal Wintersaisonengagements sucht, das aber folgende Stellen enthält:

„Alle diese Herren sind zurzeit in meinem gutgehenden Schlosshotel Hertenstein beschäftigt und können von mir bestens empfohlen werden. Ich bin bereit, jenes Haus, welches denselben Winterbeschäftigung bietet, durch gemeinsame Werbung bei der ausgedehnten Kundschaft meiner verschiedenen Betriebe tatkräftig zu unterstützen."

Die Redaktion des „Aufgebot" frägt dann an, ob es dem Organ eines vom Staat subventionierten Verbandes gestattet sei, Inserate zurückzuweisen, welche darauf abzielen, Personal unterzubringen. Dazu möchten wir bemerken:

1. Es ist uns völlig neu, dass der Schweizer Hotelier-Verein vom Staat subventioniert ist. Im Gegensatz zu andern grossen Landesverbänden hat der Schweizer Hotelier-Verein, trotzdem er eine der wichtigsten Wirtschaftsgruppen unseres Landes darstellt, vom Staat noch nie einen Rappen Subvention erhalten und ist den Staat auch noch nie um eine Subvention angegangen.

2. Wir können nicht Inserate aufnehmen, bei denen in der ausgesprochenen Weise, wie es vorliegend geschieht, für die betr. Häuser Reklame gemacht wird, und zwar ausgerechnet von einem Betriebe, der aus bekannten Gründen dem Schweizer Hotelier-Verein nicht angehört. Unser Blatt gehört gerade in bezug auf Stellendienst der Mitgliedschaft und muss auch der Mitgliedschaft reserviert bleiben. Wenn ein Outsider in unserem Blatt inseriert, können wir ihm nicht mehr Rechte einräumen als unsern eigenen Mitgliedern. Gerade das Moment der gemeinsamen Werbung, welches Herr Fred Dolder in den Vordergrund stellte, schliesst die Annahme eines solchen Inserates vollständig aus. Es trägt zudem, was vielleicht der Redaktion des „Aufgebot" nicht bewusst sein konnte, spezifisch-polemischen Charakter.

3. Wir stellen mit Interesse fest, dass sich just gerade das „Aufgebot", welches bekanntlich den Gedanken des Korporationenstaates vertritt, eines Betriebes annimmt, welcher sich mit Absicht stets ausserhalb der Korporationen stellt, und wir stellen weiter mit Interesse fest, dass ausgerechnet Herr Fred Dolder sich an das Korporationenblatt gewendet hat in dieser Inseratenfrage, trotzdem er noch in seinem letzten Schreiben an uns vom 30. Juli in dieser Angelegenheit von Verbandswirtschafterei spricht. Wie reimt sich das zusammen?

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

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

Zentralbureau S. H. V.

Generalagentur für die Schweiz: Jean Haecky Import A.G., Basel

An die Mitgliedschaft des S. H. V.

Beantwortung unserer Zirkulare.

Unsere Mitgliedschaft wird hiemit dringend gebeten, die Antwort- und Fragebogen unserer kürzlichen Zirkulare — in Sachen Minimalpreise und Erfahrungen mit der „Hotelplan"-Aktion — umgehend zurückzusenden. Diese Erhebungen liegen im Interesse aller unserer Mitglieder, weshalb sie durch Beantwortung unserer Fragebogen dazu beitragen müssen, dass wir die Erhebungen zweckentsprechend durchführen können. Zentralbureau.

Eine Anregung zur Ausbildung der heranwachsenden Hotel-Jugend

(Korr.)

Wie schwer es heute fällt, den Jünglingen im Hotelfach die erforderliche Ausbildung zu erteilen, das wissen wir alle. Wohl besitzen wir sehr gute Schulen zur Heranbildung junger Hotelkräfte; jedoch mit den Schulen allein ist es nicht getan, das Leben im Hotelfach erheischt mehr denn je praktische Menschen! Dann sind die Schulen für einen Grossteil der Väter von jungen Hotelleuten zu teuer; der Ertrag im Hotelwesen ist infolge der bestehenden wirtschaftlichen Verhältnisse auf einem Minimum angelangt; die noch vorhandenen Mittel im Gastgewerbe sind zum grössten Teil aufgezehrt.

Was soll geschehen mit diesen jungen Kräften, damit ihnen Gelegenheit geboten werden kann, vorwärts zu gelangen? In unsern jungen Jahren war es ein leichtes, in der Welt draussen die erforderliche Ausbildung im Hotelfach sich aneignen zu können. Mit wenig Mitteln und ohne grosse Schwierigkeiten konnte der vorwärtsstrebende junge Mann sein Glück in der Fremde finden, da Auslandsaufenthalte leicht erreichbar waren. Ganz anders sieht diese Sache heute aus. Den jungen Menschen sind die Türen ins Ausland verschlossen. Nur unter grossen Schwierigkeiten und einem gut gestopften Portemonnaie kann der Jüngling Arbeit im Ausland finden; er ist auf sein kleines Land „die Schweiz" angewiesen. In unserem Lande selbst sind aber die Chancen zum vorwärts gelangen ebenfalls sehr klein. Mit gewissen Sorgen sieht daher heute ein Grossteil von Vätern der Ausbildung der Söhne im Hotelfach entgegen. Auslandpraxis, wobei nur Austausch in Betracht fällt, ist stets noch mit grossen Unkosten für die Jungen verbunden und nebenbei sehr schwer erhältlich.

Ich anerkenne die grosse Arbeit unseres Hotelbureau in Basel, diejenige vieler Kollegen und auch etlicher erster Angestellten, die keine Mühe scheuten, dem jungen Hotelnachwuchs im Ausland ein „Vorwärts" zu ermöglichen. Die bestehenden Verhältnisse reichen jedoch nicht aus, all den Jünglingen die gebührende Ausbildung ohne zu grosse finanzielle Opfer der Eltern zu gewähren.

Angesichts dieser Nachteile für unsere Jugend muss versucht werden, Remedur zu schaffen, und das wäre durch die Selbsthilfe unter den Mitgliedern des S.H.V. selbst! Meines Erachtens sollte es möglich sein, mit Hilfe unseres Hotelbureau eine Auskunftsstelle zu schaffen, wo die jungen Kräfte gegenseitig ausgetauscht werden könnten, also ein Austausch unter den jungen Hotelleuten im Lande selbst, um auf diese Weise mehr Chancen zu besitzen, die erforderliche Hotelpraxis in den jungen Jahren zu erlangen.

Nach einer Tätigkeit von einem Jahre oder einer Saison in dem einen Geschäft sollte im Einverständnis mit dem Prinzipal ein gegenseitiger Austausch zur weitern Ausbildung im Hotelfache ermöglicht werden, ohne stets längere Zeit auf Arbeit warten zu müssen.

Wir sollten auch mehr darnach trachten, dass unsere jungen Eidgenossen — Deutsch-Welsch- und Italienischschweizer — gegenseitig ausgetauscht werden können, um auch auf diese Art sich besser schätzen und kennen zu lernen. B.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im Juni 1935

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt.

Trotzdem die Pfingstfeiertage im Gegensatz zum Vorjahre auf den Juni fielen, stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung für die ganze Schweiz nur von 20,0 auf 20,6 Prozent. Von 7334 erfassten Betrieben (Vorjahr 7500) mit 167000 Betten (172000) wurden 308600 Arrivées (303600) und 1083500 Logiernächte (1080600) gemeldet.

Wohnland	Arrivées Juni 1934	Arrivées Juni 1935	Logiernächte Juni 1934	Logiernächte Juni 1935
Inland . .	198169	192960	661989	649716
Ausland . .	105448	115704	418662	433798
Total . . .	303617	308664	1080651	1083514

Die Gesamtzahl der Logiernächte ist somit annähernd gleich geblieben. Während die Zahl der Übernachtungen der Inlandgäste etwas zurückging, ist sie für die Auslandgäste um rund 15000 (3,6 Prozent) gestiegen.

Dass die geringe Besserung in der Hauptsache dem Pfingstverkehr zu verdanken ist, zeigen auch die Frequenzzahlen einzelner Fremdenorte. So waren vor allem die beliebten Pfingstausflugsziele im Tessin und am Vierwaldstättersee stärker besucht als im Vorjahre; auch einzelne Stationen am Genfersee konnten ihre Besetzungsziffern etwas erhöhen. Im Tessin fällt auf, dass die Frequenzzunahme gegenüber dem Vorjahre in Locarno grösser ist als in Lugano, wo eine Reihe von Gaststätten dem Hotel-Plan schon im Juni angeschlossen war. Über die Auswirkungen dieses neuen Reiseunternehmens auf den gesamten Fremdenverkehr lässt sich heute noch kein Urteil abgeben.

Von den Städten weist einzig Basel einen wesentlichen Mehrbesuch aus (Beginn des Eidgenössischen Sängerfestes am 29. Juni). Die Zahl der geschlossenen Saisonbetriebe war mit 394 höher als im Vorjahre (329).

Fach- und Kochkunstausstellung für das Schweizerische Gastgewerbe 1935 in Zug

Von C. Pfister-Storck, Weggis

Eindrücke aus dem Kochkunstpavillon

Nach einigen Wegen durch die industrielle Ausstellung erreicht man den Kochkunstpavillon, wird dann angenehm überrascht durch die Traulichkeit des Raumes und seine zweckmässigen Dispositionen. Die Erfahrungen der früheren Kochkunstausstellungen sind hier verwertet worden. Vor allem: es bleibt Raum zur Zirkulation des Publikums, das sich dem Einweg-Zwang fügen muss und willig fügen wird. Es ist eine Fläche von 320 qm verfügbar, welche gut ausgenützt wird. Längs der Wände sind Kühl- und Trockenschränke mit Doppelverglasung, Ventilation und Beleuchtung, sowie in den vier Ecken Raum und kleine Bühnen für Tafelarrangements angebracht, auch für Schaustücke, die keine Schränke beanspruchen, sind Tische und Gestelle vorhanden. Die Kühlschränke an den beiden Seitenwänden, zur Aufnahme von Schaustücken aus Fleisch, Fisch und Gemüse bestimmt, haben sich, soweit man das am ersten Tag beurteilen konnte, als zweckmässig erwiesen. Vor allem hat das lästige Anlaufen der Scheiben, welches die Sicht verhindert, vermieden werden können. Auch der Trockenschrank an der Mittelwand, in welchem Pâtisserie- und Confiseriewaren und Schaustücke aufgestellt werden, ist zweckmässig. Ein Blumenarrangement verschönert den Raum und teilt denselben mit dem Ehrengabenschrank, in welchem wir ein vornehmes Teeservice, Ehrengabe des Schweizer Hotelier-Vereins, bemerkten, in zwei Teile, welche die freie Zirkulation des Publikums ermöglichen.

Wie wir vernehmen, haben sich eine Reihe Sektionen des Schweizerischen Kochverbandes, Hotels, Bahnhofbuffets und Restaurants und Einzelaussteller für die Dauer des Salon culinaire angemeldet, so dass die Besucher auf alle Fälle auf ihre Rechnung kommen werden. Am Eröffnungs- und Pressetag, 17. August, hatte eine Gruppe Zürcher Köche ausgestellt. Es fehlt hier der Raum, um alle Aussteller mit Namen anzuführen. Wir begnügen uns in der Folge, die markantesten Objekte anzuführen und sie kurz zu kennzeichnen. Unsere Kritik ist unabhängig von derjenigen der offiziellen Jury. Wir kennen den Aussteller während unserer Beurteilung nicht, wir arbeiten ohne den Katalog.

Eine Bemerkung mag hier angeführt werden über eine Beobachtung betr. die Einstellung von Ausstellern gegenüber der Jury. Letztere ist zusammengesetzt aus Fachleuten, die sich z. T. selber als hervorragende Kochkünstler an Ausstellungen bewährt haben, z. T. als alte erfahrene Praktiker von Ruf bekannt sind und das Vertrauen der Berufsorganisationen geniessen, denen sie angeschlossen sind und die sie vertreten. Dieses Forum urteilt nach anderen Gesichtspunkten als der Aussteller. Wenn daher ein Aussteller zwecks Auskunfterteilung herbeigerufen wird, so hat er kurz, klipp und klar Auskunft zu geben und eine Diskussion zu vermeiden. Eine solche ist eine unerwünschte und nicht angebrachte Einmischung in die Arbeit der Jury. Der Takt verbietet dem Aussteller, sich während der Arbeit der Jury an seinen Objekten in Hörweite aufzuhalten! Wer glaubt, benachteiligt zu sein, mag einen schriftlichen Rekurs einreichen, die Jury wird die Arbeit des Rekurrenten nochmals überprüfen und endgültig urteilen.

Der Jury möchten wir nahelegen, mit der Zuteilung des ersten Ranges sehr strenge zu sein und diesen nur Spitzenleistungen zuzuerkennen. Die Erfahrungen verschiedener Kochkunstausstellungen haben gelehrt, dass sich die Leistungen von Tag zu Tag überbieten. (Es soll dies keine Einmischung in die Angelegenheit der Jury bedeuten, sondern eine Bemerkung zuhanden der Aussteller!) Der Zweck solcher Ausstellungen soll ja sein: Höchstleistungen zu zeigen, Fehler, welche ihm die Jury aufdeckt (und welche er selber nicht erkannt hat), inskünftig zu vermeiden. Wer sich dem Urteil einer Jury nicht unterwerfen kann, soll entweder nicht oder dann „Hors concours" ausstellen.

Bevor wir zur Besprechung der einzelnen Objekte übergehen, sei eine allgemeine Beurteilung des Salon culinaire des ersten Tages gestattet. Es war ein Publikumserfolg, der Fachmann war jedoch etwas enttäuscht, keine eigentlichen Spitzenleistungen zu sehen, wie wir gewohnt sind, solche bei Schweizer Köchen zu erwarten.

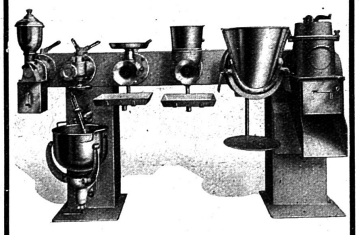
Von der

Neuen Trinkgeldordnung der Schweiz. Hotellerie mit Trinkgeldverteilungsschema

sind Separatabdrücke zu 20 Cts. plus Porto erhältlich durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2.

Kombinierte Patent Grossküchen-Maschine

Unvergleichlich in Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit der Verwendung. Anpassung an jeden Betrieb durch entsprechende Kombination von 3 bis 6 und mehr Apparaten, ein- oder beidseitig des Getriebekastens angeordnet. Antrieb durch nur einen Motor. Jeder Apparat stets betriebsbereit und von den andern unabhängig einschaltbar. Ruhig im Oelbad laufende, vollständig eingeschlossene Getriebe.



F. AESCHBACH AG. AARAU

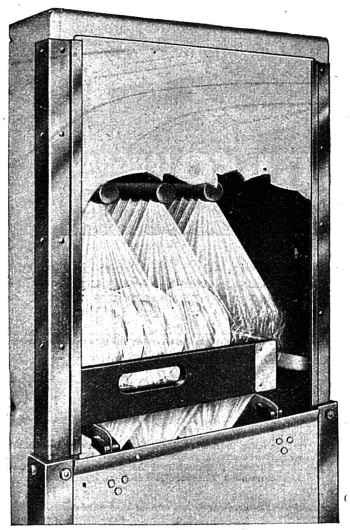
Maschinenfabrik-Backofenbau-Kühlanlagen

Besichtigen Sie unsere Einrichtung am Bäckerstand der Kochkunstausstellung Zug

Beachten Sie den Stand 42, Halle I

Schweizer Porzellan

SUISSE LANGENTHAL



Unsere

Geschirr-Spülmaschinen

aus rostfreiem Chromstahl

bieten Vorteile wie

1. Betriebssicherheit
2. Grösste Stückstundenleistung
3. Geringster Heisswasserverbrauch
4. Einfache Bedienungsart

Verlangen Sie unverbindlich Details, damit Sie die Vorteile selbst erkennen.

SCHWABENLAND

& CO. A.G. - PETERSTR. 17 **ZÜRICH**

KÜCHEN- UND KONDITOREI-EINRICHTUNGEN

Der beste und billigste Stahlgrill

von Fr. 3.90 bis Fr. 6.75

Melior (Patent)

Stand 114 Halle III — Stand 183 Halle IV

Besuchen Sie unsere Stände in der **Zuger Hochausstellung**

MELIOR VERTRIEB: F. Bondanini, Renens b. Lausanne

Kellers Sandschmierseife u. Sandseife

sind garantiert säure- und giftfrei. Zum Reinigen von Nickel, Kupfer, Metall, Gummi, Marmor, Holz, wie auch als Händereinigungsmittel sind sie seit 30 Jahren unübertroffen und vorteilhaft in der Anwendung.

Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

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.

Hôtel de Londres, Montreux

à louer (conviendrait à couple travailleur, mari chef de cuisine). Maison moderne à proximité de la gare et du bateau. Passage, pension, clientèle. 28 chambres de maîtres. Petit mobilier à frs. 20,000 au comptant. Conditions de crise. Venir visiter. Il ne sera pas répondu aux lettres.

Zu verkaufen

Café-Restaurant

in grosser Ortschaft des Berner Jura gelegen. Gefl. Offerten unter Chiffre A. G. 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ich komme

überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

Emma Eberhard

Bahnpostfach 100, Zürich Telephon Kloten Nr. 37 Revisionen - Expertisen

Zur Einrichtung eines kleinen Privatchalet in der Zentralschweiz von einem Wohn- und fünf Schlafzimmern und geschl. Veranda, wird aus einem guten Hotel vollständiges

INVENTAR

(Mobiliar, Linge, Porzellan und Glasgeschirr, Kücheninventar, einige **Terrassen- und Gartenmöbel)** zu günstigen Bedingungen **zu kaufen gesucht.** Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre F. V. 2847 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort zu verkaufen sehr gut erhaltene, im Geschäftszentrum liegende

Hotel-Pension

mit Aussicht auf den See. 30 Betten. Verkaufspreis Fr. 35000.—, Anzahlung Fr. 25000.—. Offert. gefl. unter Chiffre H. P. 2841 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Réception-Caissier

Stütze des Besitzers, strebsam, agressive Kraft, Ende Zwanziger, mit Kenntnis in Acquisition und Reklame, für Zweisaison-Geschäft Winter und Sommer **gesucht.** Offerten mit Bild, Referenzen, Lohnansprüchen unter Chiffre D. R. 2844 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion

sucht tüchtiger Hotelier mit geschäftskundiger Frau, beide sprachenkundig. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre D. R. 2796 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kleineres Hotel-Restaurant

(Jahresbetrieb) an prächtiger Lage am See, bei Genf, mit gutem Umsatz umständehalber per 1. Oktober oder 31. Dezember 1935 sehr günstig **zu vermieten.** Gute Gelegenheit für tüchtigen Küchenchef. — Angebote mit Referenzen erbeten an: **Hausbesitzerverein Basel,** Hutgasse 4, Telephon 27.946.

Einige Objekte und Gruppen verdienten die Bezeichnung gut bis sehr gut, eine grosse Zahl waren fleissige Durchschnittsarbeiten, wenige, und wahrscheinlich Arbeiten von Lehrlingen oder jungen Commis de cuisine, hätten besser nicht ausgestellt werden sollen. Allen Arbeiten jedoch war das Bestreben anzumerken, das Beste herzugeben. Es ist nicht ausser acht zu lassen, dass es unter den Ausstellern solche gehabt haben mag, die sich zum ersten Mal an ein Ausstellungsstück herangewagt haben, denen nicht die materiellen Mittel zur Verfügung standen, welche den Brigaden grosser Betriebe zur Verfügung stehen. Der Zweck der Übung ist ja, sich an den Besserleistungen der Mitkonkurrenten zu schulen. Die Salons culinaires unserer schweizerischen Köcheschaft sollen mithelfen zur Erziehung zur Meisterschaft. Es ist ein Teil unseres schweizerischen Kunstgewerbes. Jedes Ausstellungsstück soll an sich ein handwerkliches Kunstwerk sein, dem Kopf des Ausstellers entsprossen, ohne Schema und nachgemachtem Vorbild, jedes Stück soll von der Originalität seines Erzeugers Zeugnis ablegen. Hierin liegt der Reiz unserer intimen Kochkunstausstellungen, für welche der Ausdruck „Salon culinaire" so ausserordentlich gut zutrifft. Die Abhaltung solcher periodischen fachlichen Ausstellungen ist für die Schulung des Köchenachwuchses wie auch für den älteren Fachmann unentbehrlich. Sie haben mitgeholfen, dass der Schweizer Koch heute mit Höchstleistungen sich an die Seite seiner ausländischen Kollegen stellen und sich mit ihnen messen kann. Soll die Schweizer Hotellerie ihren internationalen Ruf bewahren, so hat sie in eigenem Interesse die Pflicht, den Kochkunstausstellungen bzw. den „Salons culinaires" höchstes Entgegenkommen zu zeigen. Es geht um die Ausbildung der eigenen Söhne, um die Ausbildung der gegenwärtigen und zukünftigen Mitarbeiter und späterer Kollegen. Mit den Fachschulen, welche ja nur einem verhältnismässig kleinen Kreis zugute kommen, ist es nicht gemacht; hier können ja nur die theoretischen und praktischen Anfangsgründe gelehrt werden, die sich in der Praxis bewähren müssen.

Die Beschickung des Kochkunstpavillons.

Es sind hier zu unterscheiden:

a) Arbeiten von Köchen (stehende Kochkunstschau).

b) Arbeiten von Pâtissiers-Konditoren (stehende Kochkunstschau).

c) Arbeiten von Fachschulen (stehende Kochkunstschau).

d) Arbeiten von Haushaltungsschulen und Frauenarbeit (stehende Kochkunstschau).

e) Arbeiten des Tischservices (Tafeldecken usw.).

f) Arbeiten über Diät nach ärztlicher Vorschrift.

g) Fachliteratur und Theorie.

Die Arbeiten der stehenden Kochkunstschau wechseln von 1—3 Tagen, d. h. die Objekte werden nach 1—2 Tagen herausgenommen, sollen jeden Morgen aufgefrischt werden und werden durch Neueingänge von anderen Ausstellern ersetzt. Damit ist dafür gesorgt, dass fast jeden Tag neue Objekte ausgestellt werden und die Ausstellung nicht eintönig wird.

Katalog Nr. — Schaustück

20 *Saumon et truites à la gelée.* Salm mit Schachbrettdekor in Trüffel und Eiweiss, blaue Forellen, Timbale mit Aspicgemüse, Spargelbouquets, Eier mit Kaviar. Einfaches Arrangement, klarer Aspic. Salm zu wenig überglänzt.

72 *Les Brezolles à la maurette* (warm gedachte Restaurationsplatte), auf Ring von Tomaten und Champignons usw., in der Mitte Dampfreis, darum auf dem Ring die in Escaloppes geschnittenen und gespickten „Brezolles", sautiert und glaciert. Die Platte ist nicht fertig ausgearbeitet. Als Ausstellungsstück nicht geeignet. Die langen Speckfäden hätten nach dem Erkalten zurückgeschnitten werden sollen.

76 *La Pêche Séraphine.* Die sehr grossen Pfirsiche eigneten sich nicht zu einem warmen Küchenentremet, sie sind unwirtschaftlich und erscheinen klobig.

58 *La Langouste „Bridge Club".* Einfache Anrichtweise. Die zwei Hälften einer grossen Langouste mit Gemüsesalat gefüllt, die sehr dicken Schwänze einer oder zwei anderer Langousten in feinen Escalopes schuppenförmig darüber angerichtet, mit ausgestochenen Herzen, Carreaux, Trèfles und Piques in Rot und Schwarz abwechselnd dekoriert, dazwischen ein Kranz Crevettenschwänze, alles mit Aspic überglänzt. Als Umlage eine Art von durch ausgestochene Karotten gebildetes Schuppenschild, dessen einzelne Felder mit kleinen Würfeln von Erbschen, Champignons, Sellerie, Spargeln, roten Pfefferschoten und Langoustenfleisch gefüllt sind. Praktische Anrichtweise zum Servieren.

75 *Les Perdreaux nouveaux au Muscat* (warm gedachte Restaurationsplatte). 2 Rebhühner auf Brotcroutons mit weissen Muscateller Trauben und überglänzten Champignons als Umlage.

62 *La Selle de Chevreuil „Vision de chasse".* Grosser Rehziemer glaciert, mit Auflage von Muscateller Trauben und grünen Pfefferschoten als grüne Mandeln imitiert; darum, auf kleinen Sockeln zwölf aufgestellte chaufroidierte Wachteln, welche Köche darstellten. Artischockenböden und kleine Pilze. Eine grosse Platte, welcher aber die feine letzte Hand des Künstlers fehlte. Der Ziemer war unbedingt zu gross, die Hälfte mit weniger Umlagen hätte grösseren Effekt erzielt.

63 *Les Oeufs Olympiques.* In der Mitte der länglichen Platte ein Aspic von Mousse von Gänseleber (?), darum 12 hartgekochte Eier in Tomaten mit Olympiaringen als Dekor, moderne Umlage von Aspiccroutons.

73 *Le Ris de veau aux Champignons „Matinal",* auf Brotcroutons, mit in Hahnenkammform aufgesteckten Scheiben von Zunge und Trüffel, in separater Schüssel zierlich geschnittene Champignonsköpfe in „Paprikasauce". Warm gedachte Platte für intimes Diner.

60 *La Poularde ZIKA.* Schöne grosse Poularde, chaufroidiert mit Trüffeldekor, das Eingangstor der Zika, den ZIKA-Grill darstellend. Umlage 16 Suprèmes de volaille mit modernen Buchstaben, die Worte „Souvenir de la ZIKA" darstellend. Der Platte fehlt die letzte ordnende Hand des Künstlers, welcher Unregelmässigkeiten und Fehler zu beheben weiss. Mit dem Auflegen auf die Platte ist es nicht gemacht, kleine, aber sichtbare Fehler sollen mit dem Aspiccornet ausgeglichen und verdeckt werden.

61 *Le Jambon de Zurich.* Grosses Stück mit ganzem Schinken, welcher rosafarben überzogen ist, mit ausgelegtem grossem Dekor je einer aus gelben und roten Pfefferschoten gebildeten Blume. Mit der Rosafarbe kann ich mich nicht befreunden, sie überzeugt nicht und passt auch nicht zur Rosafarbe der Schinkenschnitten der Umlage. Diese sind, in Taschenform, mit grossen Spargelspitzen gefüllt. Diese Umlagen sind entschieden viel zu gross; man will den Gast ab solcher Platte nicht mit einer Portion Schinken servieren, sondern „mundvoll", er will sich noch von anderen Kleinigkeiten ab anderen Platten servieren. Darum sollen die Umlagen an Buffetstücken, als welche solche Schaustücke gedacht sind, nur als kleine Bissen, als „Mignardises" ausgeführt werden.

64 *Les Mignardises diverses.* Eine zierliche Hors-d'œuvre-Platte, welche die letzten Worte meiner Kritik von Nr. 61 bestätigt. Trotz der mit einfachen Mitteln hergestellten Kleinigkeiten eine originelle Idee. Ein aus Englischbrot geschnittener und gebackener Holzschuh, Sabot, mit kleinen Tarteletten und Papierkästchen, welche zierlich belegt oder gefüllt sind mit Hummer, Räucherlachs, Wurst, Krebsschwänzen, Zunge, kleine Windbeutel mit Champignons usw., daneben kleine zierliche Blocsandwiches aus Pumpernickel und Englischbrot.

56 *Les Aiguillettes de Saumon „Belle Pêcheuse".* Auf Reissockel ohne Eleganz die 28 Aiguillettes (Schnitzel) mit grossen Trüffelscheiben und rotem Punkt aus Piment. Blaue überglänzte Forellen, Tomaten, Krebse. Die Butterspritzdekors sind nicht exakt, alles zu schwerfällig. Dem Wert des Materials ist zu wenig Rechnung getragen.

19 *Chaud-froid de Volaille Lucullus* mit modernem Trüffeldekor, Ausarbeitung jedoch nicht fertig.

23 *Filets de Sole, sauce extra, froide.* Im Mittelpunkt der Platte ein Timbale von Mousse de sole rosé (?), darum in Sternform 5 grosse Solefilets in bekannter langer Dreieckform, darauf modernes Trüffeldekor, Umlage von harten Eiern mit darauf gelegten Spargelspitzen. Ohne Eleganz.

79c *Filet de Sole „Caprice".* Die Filets in Dreieckform und gerollt, letztere in Bouchéform, Artischockenböden, Spargel, Champignons, Flusskrebse. Alles zierlich geordnet.

79d *Oeufs à la Maison.* Eine nette Hors-d'œuvre-Platte: Weichgekochte Gurkenkästchen mit aufdressiertem Ganslebermus, hartgekochte Eier mit Caviar gefüllt und auf halbe Tomaten gesetzt, Spargelspitzen mit Räucherlachs in Büschel gebunden, Tomatenviertel mit Gemüsesalat, alles zierlich dekorativ geordnet auf Plateau mit klarem Aspic.

15 *Früchteplatte: Weihnachtskerze.* Auf Früchtetellern (als Boden eines Kerzenleuchters gedacht) je eine Scheibe Ananas, darauf als Kerze gestellt eine geschälte Banane, der Henkel ist aus einem Stück Orangeade geschnitten, Marzipan-Streichhölzer liegen zum Gebrauch auf dem Teller.

29 *Entrecôte grillé Belvoir* (warm gedacht). Saubere Restaurationsplatte à la Jardinière.

27 *20 canapés assortis,* mit Caviar, Räucherlachs, Eiern, Gansleber, Salami, Tomaten, Sardellen, Champignons. Zarte Dekors, praktische Platte für Thee-Parties.

26 *20 canapés assortis,* als Pendant zu Vorstehendem gedacht.

30 *Poulet grillé à l'Américaine.* Die Platte ist überladen mit Tomaten und zu grossen Speckschnitten.

59 *Poularde de Bresse au Foie gras.* Aus einem solchen Stück und dem kostbaren Material hätte mehr gemacht werden können. Die Überladung der Poularde mit ausgestochenen Gansleberstücken und kleinen Suprêmes ist direkt abstossend, das Stück sieht klobig aus.

57 *Les Médaillons de Langouste „1936".* Moderne Anrichtweise und Dekordetails.

31 *Filets de Féra Viennoise* (warm gedachte Restaurationsplatte), nett angerichtet.

28 *6 Pièces oeufs pochés Argenteuil,* mit Trüffelauflage, Tomaten und Spargelspitzen. Sauber angerichtet.

25 *Saumon froid, Sauce mayonnaise.* 2 Scheiben kalter Salm zierlich verziert mit Umlage von Eiern à la Russe.

32 *Choix de légumes.* Warm gedachte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Bohnen, Tomaten, gelben und weissen Rübchen, Stangensellerie.

71 *La Féra aux concombres,* warm gedachte Restaurationsplatte, Fisch längsgespalten und gebraten, mit gedämpften Gurkenschnitzen belegt.

(Fortsetzung folgt)

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

Besuchen Sie

an der Kochkunst-Ausstellung in Zug auch die Fischküche! Wir zeigen Ihnen dort, dass man mit der elektrischen Therma-Bratpfanne die schönsten und besten Fritures herstellen kann

Therma

A.-G. SCHWANDEN (Glarus)

Geschäftstüchtige Lieferanten

warten nicht auf Interessenten, sondern suchen sie auf durch zweckdienliche Empfehlungs-Anzeigen in der SCHWEIZER HOTEL-REVUE

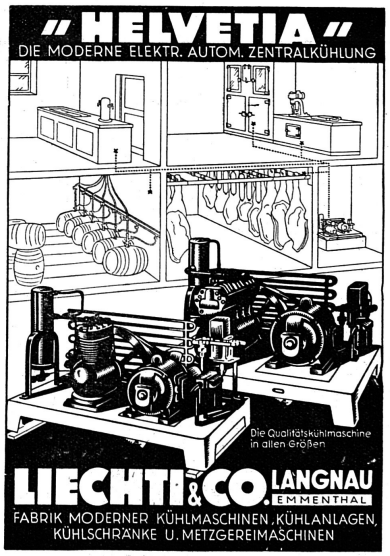
Allg. Fach- und Sprachkurs

(Allg. Kenntnis d. Hotelfachs, Hotelbureau im besondern) 17. Sept.—21. Dez. Prosp. sof. a. Verl.

Schweiz. Hotelfach-Schule Luzern, Telephon 25.551

„HELVETIA"

DIE MODERNE ELEKTR. AUTOM. ZENTRALKÜHLUNG



Die Qualitätskühlmaschine in allen Größen

LIECHTI & CO. LANGNAU EMMENTHAL

FABRIK MODERNER KÜHLMASCHINEN, KÜHLANLAGEN, KÜHLSCHRÄNKE U. METZGEREIMASCHINEN

Besuchen Sie unsern **Stand Nr. 40, Halle I an der Fach- u. Kochkunstausstellung in Zug,** woselbst auch unsere Grossküchen- u. Fleischverarbeitungsmaschinen ausgestellt sind.

Zu verkaufen

in bester Wohnlage Zürichs (Villenquartier in Bahnhof-Nähe) dauernd gutbesetzte, altbekannte, erstklassige

Privat- und Fremdenpension

mit 20 gediegen ausgestatteten Zimmern, Zentralheizung, fliessend kalt und warm Wasser. Sichere Existenz für tüchtige Fachleute, nötiges Kapital mindestens Fr. 50.000.—. Offerten unter Chiffre Z. R. 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen gut eingerichtete

Fremdenpension

in Vitznau

mit 23 Betten. Preis Fr. 55 000.— mit Inventar. Vorteilhafte Zahlungs- und Hypothekarbedingungen. **Günstige Gelegenheit zur Schaffung einer Existenz für tüchtige Fachleute.** Anfragen unter Chiffre K 1334 L an Keller Annoncen, Luzern.

A remettre d'urgence à Genève

grand café

conditions exceptionnelles. — S'adresser à Mr. Jean Novel, agent d'affaires autorisé, 19 rue du Rhône, Genève.

Main-courantier-réceptionnaire

est demandé pour Hôtel 1er ordre important, Suisse romande. Place à l'année. Candidats 25—30 ans, bien recommandés, sérieux, capables sont priés d'adresser offres avec références, prétentions, photo et timbre réponse s/chiffres H. G. 2854 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotelsekretärin

6 Jahre Praxis, Deutsch, Franz., Ital., Engl., Réception, **sucht Stelle in Zürich od. Basel.** Antritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre M. A. 2846 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

Schweizer, seit Jahren in führendem Hause in Italien, vorher Frankreich und Schweiz. Organis. Persönl. Klientel, 5 Sprachen. Gefl. **wünscht sich p. sof. zu verändern.** Offerten u. Chiffre V. E. 2804 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

mit ausgezeichneten Fach- und Sprachkenntnissen, **sucht Saison- oder Jahresstelle** (event. Chef de réception in grösseres Haus). Offerten unter Chiffre F. R. 2839 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

jüngerer, verh., an einschneidende Sparmassnahmen gewöhnt, im Hotel- und Restaurationsbetrieb durch, mit grossem Bekanntenkreis und Leiter eines mittl. Sommerbetriebes

sucht passendes Winterengagement

Gefl. Offerten unter Chiffre D. R. 2843 an die Schweizer 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. Facilités pour tous les sports. Termes raisonnables. **JAMES DAVIS** (M.R.S.T.) Windsor Ho., Canterbury Rd., **HERNE BAY.** Kent, Engl.

Erster Mix-Kurs

diesen Herbst am 16. September in der bekannten **American-Mixing-School, jetzt Winterthur und Zürich.** Prospekt und Anmeldungen durch den Kursleiter **K. Gyr, Florida-Bar, Winterthur.**

Hotelfachmann

auf allen Gebieten der Hotellerie versiert, sucht

Vertrauensposten als Stütze des Prinzipals oder auch selbständige Leitung

des Betriebes, möglichst in Jahresstellung. Offerten unter Chiffre H.N. 2810 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire-volontaire

ayant bonne instruction générale, parlant parfaitement le français, **est demandé par sanatorium d'altitude.** Offres détaillées sous chiffre S. R. 2888 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

A vendre, VOSGES, versant Alsace, la plus belle affaire de la région,

Hôtel

500 m. alt., vue imprenable, 25 chs. meublées, confort, salon, 2 salles à manger, véranda, terrasses, etc. Parc de 8 has en forêt de sapins, cascades, pêche à la truite. Le tout richement meublé. Sports d'hiver. Prix y compris l'immeuble et le mobilier 465.000 frs. français, 1/2 ct. Photos sur demande. DURAND R., 15, Rue de la gare, St. Loup / Semouse, Hte-Saône.

Mariage

Demoiselle 30aine., de préférence fille d'hôteliers, ou dans la branche, cultivée active, sérieuse, possédant les langues, **trouverait en Italie** (bords de la mer) **situation,** affection. Petit avoir si possible. Références. Offres sous chiffre **V 28173 L. à Case postale 40824, Lausanne.**

Sonniges Folkestone

Sehr bequemes Heim, schönste Lage. **Nur englisch gesprochen.** Gegenüber Tennisplätzen und Parkanlagen. 2 Minuten von den Leas am Meer. Auto. **Unterricht.** Inkl. Preis ab £2.5.0. pro Woche. Alle Sportmöglichkeiten. 30 Castle Hill Avenue. Folkestone, England.

Am 2. Sept. u. 28. Okt. beginnen neue

Hotelsekretär-Kurse

Gründlicher, fachm. Unterricht in Sprachen, Hotelbuchführung, Hoteltriebslehre, Menukunde, Masch'schreiben, Stenogr. etc. Stellenvermittlung. – Gratisprosp.

Handels- und Verkehrsschule Bern

Wallgasse 4. Tel. 35.449

Tüchtiger Mann, sprachenkundig, mit mehrjähriger Hotelpraxis und auf Hotelbureau gut vorbereitet, wünscht Stelle als

II. Sekretär, event. Volontär

in gutes Haus. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter **Chiffre D 35471 Lz. an Publicitas Luzern.**

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 22 août 1935
Nº 34

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 22. August 1935
Nº 34

Cours supérieur d'hôtellerie

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

du 14 octobre au 23 novembre 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'œnologie, le tourisme, l'hygiène hôtelière, la police et la sécurité dans les hôtels.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction de l'Ecole hôtelière, Lausanne-Cour.

Médailles de mérite
pour les employés d'hôtel

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

Bureau central de la S. S. H.

Prix d'hôtels

Une vague de défaitisme passe sur l'industrie hôtelière suisse. On y perd le courage de réagir contre les prétentions démesurées d'une forte partie du public voyageur. Pour avoir des clients, on pratique des tarifs de hasard, qui n'ont plus rien de commun avec les principes et les calculs du commerce, en fermant les yeux, comme l'autruche devant le péril, sur le résultat final de cette politique.

L'activité du Plan hôtelier, il faut le déclarer franchement, a fortement contribué à répandre dans le public l'idée que *l'hôtel est trop cher*. D'autre part, certains journalistes, qui se soucient peu de rester objectifs et véridiques, ne cessent d'entretenir et de propager la même idée. Ils ne tiennent pas compte de cette partie des frais généraux que l'hôtellerie est dans l'impossibilité de réduire, ni du degré de confort du logement, ni de la qualité de la cuisine, ni des agréments assurés par l'hôtelier à ses hôtes. L'hôtel devrait être un paradis gratuit. L'hôtelier, qui trop souvent ne sait déjà plus comment faire honneur à ses engagements, devrait travailler à perte. Et on ne se gêne pas de confondre déloyalement le restaurant et l'hôtel, en mettant la faute de l'un sur le compte de l'autre. Le public est mal renseigné sur la vraie situation des hôtels.

Nous disons que le défaitisme se propage dangereusement dans notre industrie hôtelière. Est-ce que nous constatons le même phénomène dans les autres branches de l'industrie et du commerce? Voyons-nous les paysans, en présence des réclamations générales contre la cherté des produits agricoles, jeter le manche après la cognée et livrer leurs denrées à n'importe quel prix? Voyons-nous les commerçants céder aux marchandages et se priver de tout bénéfice pour le plaisir de développer leur clientèle? Les maîtres d'état travaillent-ils à perte pour avoir de l'ouvrage? Est-ce que les bouchers, les boulangers, les laitiers, les marchands de légumes font des concessions extraordinaires aux hôteliers qui se sacrifient pour les hôtes? On est forcé de le reconnaître: l'hôtellerie est seule à « se laisser faire ».

Il est certain que l'hôtellerie suisse est lourdement handicapée par la cherté de ses prix de revient. Les gouvernements des Etats qui sont nos concurrents dans le mouvement touristique international s'efforcent de réduire le coût de l'existence. Chez nous, l'idéal est de maintenir la vie chère par des droits de douane exorbitants, des restrictions et des interdictions d'importations, des impôts directs ruineux, des taxes sur tout ce qui est susceptible d'en faire l'objet. Et l'on voudrait que l'hôtelier suisse pratiquât des tarifs inférieurs à ceux des hôtels de l'étranger. Notre hôtellerie est écrasée entre ses charges de tous genres et les prétentions de la clientèle moderne, qui veut vivre à meilleur compte et avec beaucoup plus de confort en vacances qu'à la maison. Notons en passant que nombre de ces villégiateurs qui trouvent tout trop cher à l'hôtel n'ont pas même réglé leurs propres fournisseurs avant de partir en séjour. Par en haut et par en bas, auprès des pouvoirs publics et auprès du public voyageur, l'hôtelier se heurte à un mauvais vouloir désespérant.

Mais ce n'est pas tout; il en rencontre encore à son niveau, c'est-à-dire chez des collègues qui sont avant tout des concurrents, qui publient et pratiquent des prix de pension dérisoirement bas. Il est vrai que ces gâcheurs de prix de pension cherchent à se récupérer sur les extras. Si l'on cause avec des pères de famille de retour des vacances, l'antienne est toujours la même: « La pension était bon marché, mais les prix des extras étaient prohibitifs.» Les hôteliers qui ont adopté ce système causent un préjudice énorme à leur profession et se font à eux-mêmes un tort dont ils ne calculent malheureusement pas la gravité.

Si un commerçant, pour soutenir la concurrence, est obligé de vendre une marchandise meilleur marché, il est contraint de se rattraper sur la qualité, c'est-à-dire de débiter une marchandise qui lui revient moins cher. De même l'hôtellerie, si elle ne veut pas travailler à perte avec des prix trop bas pour les conditions dans lesquelles elle se trouve, doit réduire ses prestations pour diminuer ses frais de revient. Or les « retour de vacances » se plaignent déjà de n'avoir plus trouvé les mêmes agréments. Des stations où les manifestations de société constituaient une attraction très forte n'offrent plus grand'chose à leurs hôtes dans ce domaine. Les orchestres ne sont plus ce qu'ils étaient auparavant. Les repas sont de moindre qualité et moins soignés comme présentation. Bref, l'hôtellerie suisse, à cause du gâchage des prix, est bel et bien en train de se déclasser peu à peu et de renoncer à l'un des principaux facteurs de sa renommée mondiale.

Quelles sont les conclusions à tirer des quelques idées que nous venons d'exposer?

Il faut absolument que l'esprit de solidarité entre collègues reprenne son ancienne force dans notre industrie hôtelière suisse, si nous voulons réagir efficacement contre le défaitisme. Et la partie saine de l'hôtellerie ne doit pas reculer devant des mesures énergiques pour mettre à la raison les éléments qui ruinent leurs confrères en se ruinant eux-mêmes.

Que l'on pratique des prix aussi bas que possible, mais compatibles encore avec les tarifs de l'organisation professionnelle, par conséquent avec les principes commerciaux, hors desquels il n'y a pas de salut.

Que l'on revise encore une fois, s'il le faut absolument, la réglementation des prix, mais qu'on ne l'abolisse pas, autrement le déclassement des catégories supérieures entraînera infailliblement la débâcle de la moyenne et de la petite hôtellerie, un désordre désastreux sera le prélude de la chute finale.

Et que l'on réagisse vigoureusement contre tous ceux qui égarent l'opinion. C'est en éclairant le public que nous obtiendrons de lui aide et protection contre une politique économique erronée, ruineuse en tout cas pour l'hôtellerie, malgré la haute importance de cette industrie pour notre économie nationale. *Mg.*

Le Plan hôtelier et le Gentlemen-Agreement

Le 4 juillet 1935, nous avons conclu avec la Coopérative Hôtelplan un accord aux termes duquel cette entreprise, entre autres, devait s'en tenir à nos prix minima avec application du rabais pour voyages collectifs, ne devait ouvrir aucune agence à l'étranger et ne devait étendre son action à aucun centre ou aucune région de tourisme sans se mettre d'abord en relations à ce sujet avec la Société suisse des hôteliers.

A plusieurs reprises, nous avons dû attirer l'attention de l'Hôtelplan sur les dispositions du Gentlemen Agreement. La semaine dernière, nous avons été forcés d'informer l'Office fédéral compétent du fait que la Coopérative Hôtelplan viole presque tous les points de l'accord en question et ne tient pas la parole donnée. Ceci concerne surtout les prix, où nous constatons qu'elle contraint et veut contraindre les hôteliers, pour l'arrière-saison spécialement, à accepter des tarifs très inférieurs à ceux prévus dans l'accord. Au surplus, l'Hôtelplan ne daigne plus répondre à nos interventions.

A l'occasion de la Journée de l'hôtellerie à l'Exposition culinaire de Zoug, la semaine prochaine, notre Comité central se réunira et discutera de l'attitude à prendre en présence des agissements du Plan hôtelier.

Il faut souligner à ce propos les attaques regrettables et incessantes à l'adresse de notre Société contenues dans la publicité de l'Hôtelplan. Depuis longtemps nous nous efforçons d'observer à l'égard de l'Hôtelplan la plus stricte objectivité et de lui laisser sa liberté d'action pour qu'il puisse montrer ce dont il est capable. Cela ne l'a pas empêché de continuer à nous critiquer comme auparavant et sans le moindre motif.

Pour notre compte, nous répondrons par une simple constatation irréfutable. Après la maigre affluence de voyageurs du mois de juin, confirmée par la statistique fédérale, et en contradiction avec les phrases redondantes publiées ces jours derniers par l'Hôtelplan, les résultats d'exploitation des C.F.F., en juillet également, accusent un recul du trafic. Les C.F.F., en effet, ont transporté en juillet dernier 355.000 voyageurs de moins que pendant le mois correspondant de l'année passée. Les recettes voyageurs ont diminué de 494.883 francs, ou de 3,5 %. Ces chiffres sont d'une éloquence impressionnante. Ils montrent ce qu'il faut croire des affirmations prétentieuses du Plan hôtelier sur l'animation du trafic touristique qu'il serait parvenu soi-disant à réaliser.

Les effets du Plan hôtelier

Répondant à l'enquête de la S.S.H. sur les expériences auxquelles a donné lieu l'action du Plan hôtelier, un sociétaire nous a envoyé en date du 13 août une intéressante lettre dont voici la traduction :

« Je suis propriétaire de deux maisons, chacune d'une trentaine de lits, l'une située au Tessin, l'autre dans la Suisse centrale. La première est affiliée au Plan hôtelier et j'y ai fait les expériences suivantes:

La saison morte de juin et juillet, pendant laquelle j'avais en moyenne trois ou quatre clients, m'a donné cette année maison pleine. En ce qui concerne le mois d'août, on peut seulement dire pour le moment que les clients de ce mois recourent en partie au Plan hôtelier pour s'en tirer à meilleur compte, mais non pas sans s'informer auparavant s'ils seront traités de la même manière que les autres clients.

Je ne suis pas encore en mesure de fournir des chiffres précis sur l'augmentation du taux d'occupation. Il s'agit bien chez moi, pour juin et juillet, d'un trafic supplémentaire nouveau, puisque les autres années il n'y avait pas de trafic!

Comme maison de la deuxième catégorie, nous recevons du Plan hôtelier 6 fr. 50 par jour et par client, sur lesquels nous payons 10 centimes par jour pour la kurtaxe. Nous évaluons à 4 fr. les frais d'entretien journalier d'un client; le reste du prix de pension peut donc être utilisé pour la couverture d'autres dépenses. D'une manière générale, il faut dire qu'il ne subsiste guère, ou que très rarement, une possibilité d'assurer le service des intérêts hypothécaires dans la mesure usuelle. Par contre, le trafic supplémentaire amené par le Plan hôtelier est profitable à l'économie publique. Toutes les sommes payées par ces voyageurs se répartissent dans la contrée en denrées alimentaires, salaires, lumière, combustibles, eau, petites réparations, etc. L'hôtelier joue le rôle d'intermédiaire. Il ne lui reste rien en propre, ou très peu seulement. Mais il gagne sa vie et n'est pas contraint de faire des dettes auprès de ses fournisseurs. Sans le Plan hôtelier, il aurait dû vivre aux dépens des fournisseurs.

D'un autre côté, tous les clients réclament de plus en plus l'abaissement du prix de pension au niveau de celui du Plan hôtelier. La pression sur les prix se développe donc. La baisse des prix des denrées alimentaires et autres marchandises a atteint depuis 1930, d'une manière générale, 25 à 30%. Les immeubles, et les hôtels en particulier à cause du manque de clientèle étrangère, ont perdu au moins le 50% de leur ancienne valeur. Jusqu'à présent, on a tenté de raccommoder cette fissure entre la valeur comptable et la valeur de rendement d'une entreprise hôtelière par la procédure d'assainissement, dans l'idée que les sept années maigres seraient suivies de sept années grasses. Mais celui qui étudie l'économie publique dans la pratique, et qui ne base pas ses réflexions sur des idées d'un autre âge, sait qu'avec notre système actuel nous courons tous à la ruine; il sait en particulier qu'il faut trouver tout autre chose à la place de la procédure forcée de concordat hypothécaire si nous voulons créer de nouveau une situation saine et normale.

Les maisons qui ne sont pas situées à la portée du trafic, comme les hôtels de montagne, souffriront de l'action du Plan hôtelier. Il en sera de même de la petite hôtellerie locale, à cause du besoin continu de mouvement et de déplacement des clients de vacances, sans cesse en excursion pour utiliser le plus possible leur abonnement général. »

* * *

Un autre membre de la Suisse centrale nous écrit, les mêmes idées étant exprimées aussi du reste par d'autres correspondants encore:

« De partout nous entendons parler de prétendus succès du Plan hôtelier. Des notes dans les journaux célèbrent sans cesse ces succès. Ces rapports de presse feraient croire que le Plan hôtelier nous vaut, directement ou indirectement, une brillante saison.

Cela peut être exact pour certaines maisons recevant chaque samedi des clients du Plan hôtelier. Mais il en va tout autrement dans notre contrée. Il est vrai qu'une certaine amélioration du trafic touristique est indéniable, mais une partie de cette augmentation doit être attribuée, outre la clientèle nouvelle du Plan hôtelier, au beau temps et à la concentration du mouvement des touristes sur les quelques semaines d'été. Chez nous spécialement, nous constatons un recul sensible dans l'affluence des hôtes. Nous l'attribuons au fait que le Plan hôtelier nous a enlevé des clients, lesquels ont passé ailleurs pour jouir de prix meilleur marché.

D'autre part on nous a déclaré, des Pays-Bas Bas et de la France notamment, ne pas pouvoir venir, car on n'est plus en mesure de payer nos prix. Nous demandons au Bureau central à quoi en sont les choses dans la pratique et la réalité? Est-il exact vraiment que nous avons en Suisse une saison brillante et sommes-nous les seuls sur notre place à nous plaindre d'un recul de près de 50% de l'affluence de la clientèle? »

* * *

Nous avons répondu à ce dernier sociétaire et à d'autres que nous sommes en train de procéder à une enquête sur les effets de l'action du Plan hôtelier. Il serait trop tôt d'émettre dès maintenant un jugement définitif sur l'ensemble de cette affaire. Mais aujourd'hui déjà on peut dire que les rapports des centres de tourisme varient considérablement. Ceux qui déclarent être entièrement satisfaits de la saison sont surtout des hôteliers recevant des clients de l'Hôtelplan et qui, avec leurs autres clients, ont maison pleine depuis des semaines.

Mais d'autres hôtels nous signalent une émigration considérable de leur clientèle dans les maisons pratiquant les bas prix et déclarent souffrir de l'action du Plan hôtelier. Nous recevons des plaintes analogues de localités situées en dehors du rayon d'activité de la Coopérative Hôtelplan. Les récriminations sont particulièrement vives de la part des maisons de première classe qui ont tenté de tenir les prix minima appliqués jusqu'à présent. Elles nous disent qu'à cause du Plan hôtelier elles se trouveront probablement dans la nécessité de réduire leurs tarifs.

D'une manière générale, à en juger par les résultats qui nous ont été communiqués à titre provisoire, il ne saurait nullement être question, pour l'ensemble de l'hôtellerie, d'une saison brillante.

Malgré des déclarations antérieurement faites par elle-même, la Coopérative Hôtelplan a fait porter le gros de son action aussi sur la haute saison, ce qui explique, en partie du moins, ses transports en masse de clients amateurs du bon marché. Il s'agira maintenant de savoir si le Plan hôtelier sera en mesure de tenir ses promesses pour l'arrière-saison. La pression sur les prix qu'il exerce actuellement dans différentes régions pour obtenir des tarifs encore plus bas que précédemment ne présage en tout cas rien d'encourageant.

La Journée hôtelière à l'Exposition de Zoug

Nos lecteurs ont appris déjà par notre dernier numéro que le Comité d'organisation de l'Exposition professionnelle et culinaire de Zoug, sur la proposition de notre section locale, a prévu au programme des assemblées qui auront lieu pendant l'exposition l'organisation d'une *Journée hôtelière*.

Cette manifestation, qui aura lieu *mardi prochain 27 août*, ne comprendra pas de festivités proprement dites, qui seraient incompatibles avec la gravité de cette époque de crise. Cependant cette journée, à côté de la visite de la très intéressante exposition et de l'historique petite cité, fournira l'occasion, au banquet qui sera servi à l'Hôtel Ochsen, de resserrer les liens, plus nécessaires que jamais, de la bonne confraternité entre collègues. Le devoir professionnel ne sera pas oublié non plus, car le banquet permettra d'examiner les grandes questions aujourd'hui d'actualité dans l'hôtellerie. La situation, les soucis, les besoins de notre profession feront l'objet d'un utile échange de vues.

Il est bon de mentionner spécialement que le Comité central de la S. S. H. et la Direction du Bureau central prendront part à cette manifestation, avec M. le Président central à leur tête. En corrélation avec la Journée hôtelière de Zoug, le Comité se réunira ensuite à Zurich pour étudier nombre d'affaires hautement importantes, notamment l'action du Plan hôtelier et le problème de la réglementation des prix, pour ne citer que deux des objets à l'ordre du jour.

Au surplus, l'actif comité de notre section de Zoug donne toute garantie d'une bonne organisation de la Journée hôtelière. Les hôteliers zougois seraient très heureux de voir à cette occasion de nombreux collègues accourir dans les murs de leur ville si pittoresque et si accueillante. Nous espérons que cette nouvelle invitation à participer à la Journée hôtelière de l'Exposition professionnelle et culinaire de Zoug sera entendue dans toutes les parties du pays, pour prouver à nos amis zougois notre solidarité hôtelière et confédérale.

Donc, rendez-vous général à Zoug, mardi prochain, à la Journée hôtelière!

Presse et tourisme

On sait que d'importants journaux de la Suisse allemande sont interdits depuis longtemps en Allemagne et que la même mesure a atteint dernièrement les *Basler Nachrichten*, organe très réservé cependant et qui envoyait quotidiennement en Allemagne une édition considérable. Que nos organes de gauche se voient fermer la porte du troisième Reich, cela va de soi. A titre de représailles, le Conseil fédéral a cru devoir interdire en Suisse divers journaux paraissant en Allemagne.

Nous estimons que cette chicane à coups d'interdictions de journaux est pour le moins inutile entre deux pays voisins. Mais encore faudrait-il savoir qui « a tiré le premier » et porte par conséquent la plus grande part de responsabilité.

Nous tenons beaucoup en Suisse à ce que l'on respecte notre neutralité. Mais sommes-nous nous-mêmes toujours suffisamment neutres? Est-ce que certains journalistes écrivant dans des journaux suisses ne confondent pas un peu trop souvent la neutralité avec le droit de juger à tort et à travers la politique et les actes des Etats voisins? Il est indéniable qu'il y a eu de regrettables écarts de langage à l'adresse de pays avec lesquels nous devrions vivre dans la meilleure harmonie possible Une partie de la presse suisse gagnerait beaucoup en considération à l'extérieur si elle s'efforçait d'être plus objective et moins tranchante, de juger les étrangers d'après leur mentalité et leurs traditions et non pas d'après les nôtres. Sous prétexte de liberté de la presse, est-il opportun de dépasser les limites du tact et de la courtoisie internationale?

Nous sommes heureux de constater qu'en Suisse romande la presse bourgeoise ne prête sous ce rapport à aucune critique. Est-ce que par hasard la *Gründlichkeit* aurait changé de domicile? . . .

Si nous risquons ainsi quelques pas timides dans le domaine de la presse politique, c'est parce que celle-ci a déjà causé par ses intempérances de langage beaucoup de tort au tourisme étranger en Suisse, et par conséquent à l'industrie hôtelière.

Un petit pays qui comme le nôtre a absolument besoin de l'appui matériel et moral des autres Etats devrait comprendre sa situation et agir en conséquence. Froisser inutilement des voisins pour nous exposer à des représailles n'est guère habile de notre part. Ce que nous disons du tourisme et de l'hôtellerie vaut aussi du reste pour d'autres industries nationales qui subissent les répercussions de l'attitude d'une partie de notre presse à l'égard de l'étranger.

En ce qui concerne plus particulièrement le tourisme et l'industrie hôtelière, il n'est pas indifférent à la presse que ces branches d'activité soient prospères, ou qu'elles végètent dans le marasme, boycottées plus ou moins par des étrangers mécontents, car elles livrent bon an mal an pas mal d'argent aux journaux pour une publicité dont on peut constater maintenant encore le sensible développement.

Il serait facile de tenir compte de nos vœux avec un peu de bonne volonté et sans abdiquer aucunement sa liberté d'appréciation des événements internationaux. Beaucoup de vrais journalistes savent parfaitement se comporter à l'égard de l'étranger et émettre franchement leur opinion, mais en y mettant les formes voulues pour ne pas dresser tout le monde contre nous. Puisse ce bon exemple être suivi davantage.

L'ouverture de l'Exposition culinaire de Zoug

Cinq ans se sont écoulés depuis la grande manifestation d'art culinaire que fut la ZIKA à Zurich. Maintenant c'est la pittoresque ville de Zoug qui invite les amateurs à venir constater le niveau de l'art culinaire en Suisse, tout en offrant aux fournisseurs des hôtels et des restaurants une occasion excellente d'exposer leurs produits et surtout les nouveautés qu'ils mettent sur le marché.

Les organisateurs n'ont rien négligé pour offrir au public une exposition réussie. C'est l'impression qu'on ressentit déjà samedi dernier, 17 août, lors de l'inauguration, journée officielle consacrée aux hôtes d'honneur, aux autorités, aux divers comités et à la presse.

De la gare de Zoug, on atteint l'exposition en traversant la ville pavoisée pour aboutir à la caserne, qui abrite une partie des stands. La plus forte partie de l'exposition est logée sous des tentes et des baraquements. Des vitrines frigorifiques abritent les chefs-d'œuvre réalisés par nos artistes culinaires. Les boissons du pays, alcooliques ou non, sont abondamment représentées et s'offrent à la dégustation. On trouve plus loin une boulangerie et une cuisine modèles. Les exposants occupent 282 stands. En principe, on n'a admis que des produits émanant du pays dans la proportion d'au moins 80%. Les visiteurs ne manqueront pas d'aller voir, au deuxième étage de la caserne, la section scientifique; ils pourront s'y rendre compte des avantages et des inconvénients de certains régimes et de la valeur respective des divers éléments dont se compose une nourriture normale.

La journée d'inauguration ou journée de la presse débuta à 10 heures par une collation au restaurant de l'exposition. L'assemblée était honorée de la présence de M. le conseiller fédéral Etter, président d'honneur de l'exposition, accueilli par de chaleureux applaudissements et auquel des jeunes filles en costume local remirent une gerbe de fleurs. Après avoir entendu une première série de discours, les participants purent se rendre compte, en parcourant les halles et les locaux divers, que presque toutes les branches de l'artisanat sont en rapports économiques étroits avec l'industrie des hôtels et des restaurants. La visite des stands présente un haut intérêt pour tout le monde, mais surtout pour les professionnels. Les marchandises exposées représentent une valeur de 600.000 francs environ.

A 12 h. 30 eut lieu au Casino-Théâtre le banquet officiel, réunissant les hôtes d'honneur, les autorités, la presse et les membres des divers comités. Le président du comité d'organisation, M. Bohny, conseiller municipal, exposa les buts de la manifestation et les moyens mis en œuvre pour les atteindre. Prirent encore la parole, entre autres, M. le landammann Knüsel, M. Scheech, président de la Direction générale de l'Union Helvetia, M. le Dr Brückmann, secrétaire central de la Société suisse des cafetiers, M. Metzger, président central de la Société suisse des pâtissiers, M. Siegenthaler, président de la section de Zoug de la S. S. H. et M. le rédacteur A. Matti au nom de l'hôtellerie. Tous ces orateurs firent un vif éloge de la manifestation zougoise.

Relevons que le catalogue de l'exposition, très bien compris, contient des articles fort instructifs. L'un de ces articles, dû à la plume de M. Siegenthaler, traite de l'importance économique de l'industrie hôtelière et de l'organisation professionnelle de l'hôtellerie suisse. D'autres articles sont consacrés à la ville de Zoug, à la Société cantonale zougoise des cafetiers, aux écoles professionnelles de la Société suisse des cafetiers et de l'Union Helvetia. Un recueil de recettes de cuisine termine heureusement l'ouvrage, qui constituera un excellent souvenir de la belle exposition professionnelle et culinaire organisée à Zoug.

Renchérissement du veau

De tous les centres de tourisme nous parviennent des plaintes au sujet du renchérissement de la viande de veau. Ce qu'il y a de plus regrettable, c'est que cette hausse se produit précisément pendant la saison, ou plutôt *à cause de la saison*. Le Journal des marchés agricoles écrit à ce propos que sur le marché des veaux gras, l'offre étant minime, les prix ont augmenté, ce qui doit être attribué surtout au développement de la demande, dû au trafic touristique.

De mars à août 1935, le veau a haussé d'environ 70% sur le marché au bétail de Lucerne. Le prix du veau extra a passé en effet de 1 fr. 20 à 2 fr., celui du veau de première qualité de 1 fr. 05 à 1 fr. 80 et celui du veau second choix de 75 centimes à 1 fr. 50.

Une grande boucherie, en nous informant de la hausse, faisait observer: « On doit se demander comment ce renchérissement peut s'arranger avec les prix de pension réduits à un minimum (Plan hôtelier). Les bouchers sont absolument impuissants devant ce mouvement de prix. »

Il y a peu de temps encore, on parlait d'une surproduction et le marché du bétail de boucherie souffrait d'une crise d'écoulement. A peine le mois de juillet eut-il développé la demande qu'une hausse extraordinaire était déclanchée. L'agriculture devrait se rendre compte des effets bienfaisants du mouvement touristique sur la vente de ses produits et en tirer les conséquences logiques.

Mais ce qui est favorable aux paysans dans le cas particulier l'est beaucoup moins à l'hôtellerie, qui est maintenant contrainte de descendre aux plus bas prix possibles pour obtenir de la clientèle. Tous les renchérissements de marchandises dérangent les calculs des hôtels et remettent en question les frais de revient et les prix de pension. Si d'un côté les prix de pension baissent et si de l'autre les prix des denrées alimentaires augmentent, où va-t-on aboutir? En renchérissant ainsi des denrées nécessaires à l'hôtel, les paysans obligent l'hôtelier à remonter ses tarifs. Mais alors la clientèle ne vient plus et les paysans n'écoulent plus aussi facilement leurs produits. On voit le manque de logique de ces renchérissements soudains de produits agricoles.

Puisque c'est le développement de la demande qui a provoqué la hausse des prix du veau, il est tout indiqué de réduire cette demande dans toute la mesure du possible et de recourir pour cela à la viande de mouton et au gibier, que l'on peut se procurer actuellement, en quantité suffisante, en bonne qualité et à des prix plus raisonnables. Le Service de renseignements économiques du Bureau central de la S. S. H. indiquera volontiers, sur demande, des fournisseurs de gibier à des conditions favorables.

L'enseignement professionnel en pays vaudois

Le septième cours professionnel pour cafetiers, restaurateurs, hôteliers et tenanciers de pensions soumis à patente dans le canton de Vaud a commencé le 19 août et se terminera le 7 septembre. L'examen du programme du cours montre combien cet enseignement est supérieurement organisé dans ce canton.

Les 19, 20 et 21 août étaient réservés à l'étude du service de salle et de table et au service des apéritifs, les leçons étant données au restaurant du Faucon à Lausanne par MM. Wattelet et Rastello, deux spécialistes avantageusement connus.

Les 22 et 23 août, à la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne, pendant une journée et demie, M. Benvegnin, directeur adjoint de la station, et M. Piguet, chimiste, enseignent les travaux de cave et de vinification, les soins à donner aux vins, aux liqueurs, aux eaux minérales et aux boissons sans alcool. Puis M. Arragon, chimiste cantonal, donne au Laboratoire cantonal une demi-journée de cours au sujet de la loi sur les denrées alimentaires et de la connaissance de ces denrées. Toute la matinée du samedi 24, M. Oyex, du Buffet de la gare de Lausanne, parle au Théâtre de la ville de la carte des vins et des prix de revient des boissons.

La deuxième semaine du cours débute à Lausanne encore, au Théâtre de la ville. Pendant les trois journées de lundi, mardi et mercredi, les participants entendent M. Viel, directeur de la Fiduciaire des cafetiers, traiter l'importante question de la comptabilité professionnelle. Le jeudi matin, M. Kuhn, chef de la Fiduciaire romande, enseigne le calcul des prix de revient et de rentabilité. Le même jour, dans l'après-midi, M. Jaquillard, chef de la police cantonale vaudoise, expose la loi sur les établissements publics. Deux heures sont attribuées, le jeudi encore, à l'étude des soins à donner à la bière et aux installations pour le service de la bière.

Les participants au cours achèvent la deuxième semaine à Vevey où, le vendredi et le samedi, des leçons de cuisine sont données au Casino du Rivage par MM. Tuller et Gass.

La troisième semaine revoit les élèves à Vevey, à l'Hôtel Touring, où le cours de cuisine reprend pendant cinq journées, avec enseignement du calcul des prix de revient en cuisine. En fin de semaine, M. le Dr Pfeiffer, secrétaire cantonal des cafetiers vaudois, traite du contrat de travail et du repos hebdomadaire du personnel. Enfin, dans la matinée du samedi, M. Meng-Marti, président de la Société cantonale vaudoise des cafetiers, entretiendra ses auditeurs de l'exercice pratique de la profession.

Les participants au cours reçoivent une attestation spéciale.

Après quoi, les 10, 13 et 17 septembre, auront lieu les examens professionnels. Les candidats qui subissent ces épreuves avec succès reçoivent un certificat de capacité, indispensable maintenant pour obtenir une patente d'exploitation d'un café, d'un restaurant, d'un hôtel, d'une pension de familles, d'une pension alimentaire, etc. dans le canton de Vaud.

Le Congrès du vin à Lausanne

Lausanne-Ouchy, centre d'un pays viticole réputé, accueillera le 26 août 1935 le *IVme Congrès international de la vigne et du vin*, qui durera jusqu'au 31 août. Simultanément se tiendra dans la même ville le premier *Congrès international des médecins amis du vin*.

Le nombre des participants au double congrès est très élevé. Des délégations particulièrement importantes arriveront de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Autriche, de la Bulgarie, du Chili, de l'Espagne, de la France continentale et coloniale, de la Grèce, de la Hongrie, de l'Italie, du Luxembourg, du Portugal, de la Roumanie, de la Suisse et de la Yougoslavie.

On se souvient que certains médecins vaudois ont pris une attitude quelque peu dédaigneuse à l'égard du congrès des médecins amis du vin. Or, parmi les participants, nous trouvons des professeurs aux facultés de médecine de Bordeaux, de Rome, d'Athènes, de Bucarest, un membre de l'Académie de médecine de Madrid et des médecins réputés des pays les plus divers.

Le congrès de la vigne et du vin comprendra des personnalités éminentes des pouvoirs publics, des grandes associations professionnelles et de l'enseignement technique de tous les pays représentés.

Les sujets les plus variés seront traités par les rapporteurs au congrès de la vigne et du vin. Dans le domaine de la *viticulture*, l'examen critique des espèces de raisins de cuve ou de table et leur sélection, la technique des soins culturaux, la lutte contre les insectes et les maladies de la vigne, la génétique de la vigne feront l'objet d'intéressants travaux. En *oenologie*, les rapporteurs exposeront les résultats des expériences réalisées durant ces dernières années dans le domaine de la technique de la vinification et de l'utilisation des sous-produits, moûts concentrés et jus de raisins. Dans les questions d'*économie viticole et vinicole*, les éléments du coût de la production du raisin, de la transformation du raisin en vin et de la distribution de ces deux produits à la consommation seront étudiés d'une manière approfondie. Enfin on traitera les problèmes de l'*organisation technique et économique des viticulteurs* dans les divers pays viticoles, de la propagande pour la consommation du raisin par les *stations wales*, etc.

A l'ordre du jour des séances médicales figurent les objets suivants: les vitamines du vin, le vin dans la diététique des maladies de la nutrition, le vin en psychiatrie. Des travaux seront présentés par le directeur de l'Institut royal de physiologie à Rome, par un médecin des hôpitaux de Paris, par un chef de clinique à la faculté de médecine de Paris et par un médecin des hôpitaux de Bordeaux.

Au Comptoir suisse

(7—22 septembre 1935)

L'électricité

Il y a quelques années seulement que la cuisine électrique est devenue d'usage courant, sinon général, du moins très répandu en Suisse. Si l'utilisation de l'électricité pour la cuisson des

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

aliments a réalisé des progrès énormes, cela provient d'abord du fait que les constructeurs suisses ont créé des appareils de toute première qualité à des prix raisonnables et que les entreprises d'électricité ont cherché à adapter leurs tarifs aux nécessités actuelles. Partout où l'on aime les aliments bien préparés, l'économie, la propreté et la sécurité, le succès de la cuisine électrique est assuré.

Les visiteurs du XVIme Comptoir suisse à Lausanne pourront constater tous ces avantages à l'exposition d'électricité, ainsi que les applications modernes aux chauffe-eau, aux armoires froides, aux aspirateurs, aux cireuses, aux grille-pain, aux cafetières, aux coussins chauffants et à toute la gamme des petits appareils de plus en plus communs dans nos familles et dans nos hôtels. Les hôteliers étudieront avec un intérêt particulier le froid central et le service d'eau chaude général au moyen de l'électricité.

Le gaz

L'industrie suisse du gaz et des appareils à gaz est l'une de celles qui se maintiennent encore malgré la crise. Une marchandise a droit à l'appellation de « produit suisse » lorsque la quote-part des produits étrangers qui entrent dans sa composition ne dépasse pas 25% de sa valeur. Or nos usines à gaz achètent pour 13 millions par an de charbons étrangers, et vendent pour 80 millions de gaz, de coke et de sous-produits. La quote-part revenant aux produits étrangers n'atteint donc que 15%. Si nous devions importer le coke, le goudron et les autres sous-produits de la fabrication du gaz, nous devrions payer 19 millions par an à l'étranger. L'industrie du gaz est donc bien une industrie nationale.

Le XVIme Comptoir suisse montrera le rôle que joue le gaz dans l'économie domestique. Les progrès réalisés dans la construction des fourneaux de cuisine à gaz, des appareils à eau chaude, des installations de lessivage et des appareils de chauffage se manifesteront d'une manière tangible dans de nombreux stands instructifs. Les appareils modernes à gaz se distinguent par leur perfection technique, l'élégance de leurs formes et la modicité de leur prix.

En Suisse, 600.000 familles font de la cuisine au gaz, soit exclusivement, soit partiellement, et nos usines produisent actuellement 254 millions de mètres cubes de gaz par an. Dans nos villes, 90% des appartements sont équipés de cuisinières à gaz.

Protection aérienne

Il y aura au XVIme Comptoir une exposition suisse de protection aérienne. Tout le monde se rend compte du péril aéro-chimique et de la menace des bombardements aériens. Des cours d'instruction sont donnés dans tous les cantons au personnel de protection. Le Comptoir donnera sur les mesures prises une orientation exacte. Le public se rendra compte des efforts du Bureau fédéral de défense aérienne passive et de l'Association suisse de défense aérienne, des effets des gaz modernes utilisés dans les bombardements aériens, de la puissance des bombes d'aviation et des possibilités de défense contre tous ces périls. Par son exposition annexe de défense aérienne, le Comptoir suisse fait œuvre sociale, patriotique et d'utilité publique.

Salon des arts ménagers.

Sont but est de prouver que l'on peut, malgré la dureté des temps, s'installer et vivre à un bon marché relatif. Des combinaisons intelligentes permettent de réduire le nombre des pièces. Le mobilier est simple, solide, sans luxe inutile. Des ensembles complètement meublés serviront d'exemples pratiques. Un jury nommé par le Cartel romand d'hygiène sociale désignera les réalisations répondant le mieux aux quatre critères: bon, bon marché, de bon goût, pratique. Des démonstrations auront lieu chaque jour, renseignant sur le trousseau rationnel, sur l'ameublement rationnel, sur le travail ménager rationnel. Des spécialistes expliqueront toutes les applications de l'électricité dans les ménages. Les démonstrations touchant à l'alimentation joueront un rôle marqué.

Les « journées »

La Journée officielle est prévue pour le 12 septembre. Le 8 septembre, le Comptoir verra la Journée du Jura français, avec la participation des autorités de cette région et de nombreux groupes en costumes. Le 15 septembre aura lieu la Journée des costumes romands, avec le concours de 350 figurants et de plusieurs sociétés pratiquant le chant populaire. Une Journée fribourgeoise est aussi prévue. Un groupe de Lyonnais viendra passer deux jours à Lausanne pendant le Comptoir. L'Union des voyageurs de commerce de la Suisse romande tiendra ses assises générales de cette année au Comptoir, le 21 septembre, et organisera une Journée du voyageur de commerce. L'Association vaudoise des maîtres boulangers prépare pour le 17 septembre une Journée vaudoise des maîtres boulangers.

Le XVIme Comptoir suisse s'ouvrira le samedi 7 septembre à 8 heures du matin et non plus à 14 heures, comme les années précédentes.

A l'occasion du Comptoir, les Chemins de fer fédéraux accordent des réductions de tarifs pour les marchandises et pour les voyageurs. Les visiteurs, les exposants et leurs employés bénéficieront de nouveau, aux conditions habituelles, du billet de simple course valable pour le retour.

Dans le Grand-Duché de Luxembourg

Le tourisme et l'hôtellerie en 1934.

Le mouvement touristique a progressé l'année dernière dans le Grand-Duché de Luxembourg au détriment d'autres contrées. Beaucoup de familles ne pouvant plus aller passer leurs vacances dans des pays relativement lointains ont choisi le Luxembourg comme lieu de villégiature. Nombreux également sont les hôtes attirés par les avantages monétaires. Le bon état des routes a aussi amené des visiteurs. Les services douaniers ont noté l'entrée temporaire dans le Grand-Duché de 53.726 automobiles de tourisme en 1930, de 62.495 en 1932 et de 88.452 en 1934. Ces chiffres ne comprennent pas les automobiles belges, ni les autos entrées par la frontière commune avec la Belgique, c'est-à-dire en provenance des pays du nord, ni les services réguliers d'autobus. La plupart des automobiles étrangères venaient de la France. On en avait enregistré 40.125 en 1932; ce nombre a passé à 62.030 en 1934.

L'Union des villes et centres touristiques assure maintenant la coordination et la systématisation de la propagande. Les améliorations apportées à la publicité sont certainement l'une des causes principales des résultats obtenus.

Le nombre des visiteurs, en 1934, a été de 20% au moins supérieur à celui de 1933. Ils provenaient surtout de la Belgique, de la France et de la Hollande. Les touristes allemands étaient gênés par les prescriptions sur la sortie des devises.

Comme ailleurs, la saison touristique de 1934 a été meilleure surtout pour les entreprises hôtelières d'importance moyenne. Les établissements de rang supérieur n'ont pas enregistré d'amélioration dans leurs affaires. C'est là encore une manifestation de la démocratisation du tourisme. Les voyages collectifs ont fourni de nombreux clients; on s'attend à voir ce genre de tourisme prendre encore plus de développement à l'avenir. La clientèle dite « de choix » restreint ses dépenses et marchande sur les prix.

Le Grand-Duché de Luxembourg était jusqu'à présent surtout un pays de tourisme de passage; il devient un centre touristique de séjour. Cette transformation, favorable dans un sens, l'est moins dans un autre, car les nouveaux hôtes donnent un rendement moindre que les précédents.

Plusieurs hôtels ont été construits dernièrement dans divers centres touristiques et les anciens établissements ont introduit les améliorations modernes. Le nombre des pensions de famille s'est fortement accru, peut-être trop fortement déjà.

En ce qui concerne les chiffres d'affaires, l'augmentation du nombre des visiteurs a été plus que compensée par la baisse des prix dans les hôtels, une suite de l'intensification de la concurrence, celle-ci étant stimulée encore par l'ouverture de nouveaux établissements. On se plaint aussi dans le Grand-Duché de Luxembourg du logement des touristes chez les particuliers et des pensions exploitées par des collectivités religieuses. Les auberges de jeunesse semblent, comme ailleurs, dévier peu à peu de leur but primitif.

Les frais généraux ne diminuant pas, ni les salaires de la main-d'œuvre, et les tarifs de réception étant en baisse, le rendement net des hôtels est peu favorable malgré l'animation du mouvement touristique.

D'autre part, l'hôtellerie luxembourgeoise souffre de la pénurie d'employés qualifiés. La Bourse du travail envoie aux hôtels du personnel qui n'a jamais exercé une activité quelconque dans une entreprise de la branche.

L'établissement thermal de Mondorf-Etat est l'un des pivots du tourisme dans le Grand-Duché. Le nombre des baigneurs, qui était de 2445 en 1932, a passé à 6637 en 1934. La vente des eaux a doublé. Ces bons résultats sont dus à l'intensification de la publicité et à l'introduction d'attractions diverses, notamment d'un théâtre en plein air. De nouvelles réalisations sont à l'étude.

Informations économiques

L'indice du coût de la vie (prix de détail) était à la fin de juillet à 128, contre 127 à la fin du mois précédent et 129 à la fin de juillet 1934. Les variations des éléments de l'indice en juillet concernent presque exclusivement le groupe des denrées alimentaires. L'indice de ce groupe était à 115 à la fin de juillet, contre 113 à la fin du mois précédent. La hausse de 1,3% qui a été constatée provient en majeure partie du relèvement du droit d'entrée sur le sucre.

Les prix de gros ont vu leur indice augmenter en juillet de 1,5% et s'établir à la fin du mois à 89,9 contre 100 en juillet 1914 et à 62,8 contre 100 en 1926/27. S'inscrivent en hausse, en particulier, les produits alimentaires d'origine végétale et d'origine animale. On a constaté spécialement un renchérissement des œufs, des porcs et des bovins. Pour la première fois depuis assez longtemps, l'indice de gros est plus élevé que le chiffre correspondant de l'année précédente.

L'écoulement du vin blanc. — On prétend dans certains milieux des cafetiers romands qu'une baisse des prix de vente au détail aurait sûrement pour conséquence un développement de l'ivrognerie Pour tenir ce langage, il faut qu'ils ne connaissent que leur région, où le vin blanc est le boisson la plus commune au restaurant. Mais qu'ils viennent voir un peu en Suisse allemande, où l'on ne consomme guère dans les cafés, comme boissons courantes, que de la bière et du vin rouge. Et pourquoi? Précisément parce que les vins blancs romands sont vendus trop cher dans cette partie du pays. Il n'est nullement question de faire boire davantage les habitués romands du vin blanc au risque de les transformer en ivrognes; mais il s'agit d'attirer et de gagner à la consommation du vin blanc ceux qui actuellement n'en boivent que rarement ou pas du tout. Or il est impossible d'obtenir ce résultat tant que les cafés de la Suisse allemande n'auront pas adapté leurs prix à ceux des collègues romands et aux circonstances actuelles. Il est bien entendu que nous parlons ici exclusivement du vin courant ouvert et non pas des vins en bouteilles, sur lesquels cependant il y aurait beaucoup à dire.

Notre fisc national — Grâce à notre politique étatiste, chaque citoyen suisse est obligé maintenant de travailler trois mois par an pour gagner la somme équivalant aux impôts directs et indirects qu'on exige de lui. Mais comme les classes sociales qui font le nombre dans l'Etat et qui par conséquent s'arrangent pour profiter le plus de l'Etat payent relativement beaucoup moins d'impôts directs, on se figure la proportion de travail que les moyens et gros contribuables doivent fournir pour l'Etat. D'après les constatations d'un important industriel de la Suisse orientale, le revenu national ne dépassera guère six milliards en 1935. Là-dessus nos divers fiscs, pour leurs impôts directs et indirects, prélèveront deux milliards, ce qui veut dire que le Suisse travaille deux jours par semaine pour le maintien de notre appareil étatiste, alors qu'avant la guerre l'Etat lui coûtait deux jours de travail par mois. Et le fisc a des idées extraordinaires. Par exemple il a majoré il y a deux mois le droit d'entrée sur la benzine. Depuis lors la vente a baissé de 50% dans les postes d'essence. Les automobilistes abandonnent la grande voiture pour la petite, qui consomme moins de carburant et paye moins d'impôt. Les droits de douane considérables payés pour les grandes voitures diminueront dans des proportions considérables. On laissera l'auto immobile au garage pendant trois mois d'hiver pour économiser un trimestre fiscal. Tout bien compté, les millions attendus par le fisc de sa fameuse mesure n'auront existé que dans les calculs de M. Lebureau. Le fisc tue l'épargne et ses excès conduisent le pays à la gêne, en attendant la misère et la ruine.

Nouvelles diverses

Golf. — Le 7 septembre s'ouvrira à Lausanne la Grande quinzaine internationale de golf, qui durera jusqu'au 16 septembre. Le programme prévoit entre autres un match amateurs-professionnels, le Grand Championnat Omnium suisse, diverses coupes challenges et le Championnat de Suisse romande. Des concours sont réservés aux dames. Les compétitions se disputeront sur 18 et sur 36 trous. On prévoit une nombreuse participation de la Suisse et de l'étranger.

Le Congrès de la vigne et du vin, qui a lieu à Lausanne du 26 au 31 août, comporte trois jours de travail en séances, les 26, 27 et 28 août, et trois jours d'excursions ou plutôt de voyages d'étude à La Côte, à Lavaux et en Valais, les 29, 30 et 31 août. Le droit d'inscription est fixé à 26 francs suisses par personne pour la carte de congressiste donnant droit à la participation aux séances du congrès, à ses publications, à la réception de bienvenue, au banquet de clôture et aux trois journées d'excursions. Les mêmes conditions sont applicables aux membres de la famille qui accompagnent le congressiste. Une carte à 10 francs suisses donne droit à la participation aux séances, aux publications du congrès, à la réception de bienvenue et au banquet de clôture. Enfin une carte à 20 francs suisses comporte les mêmes avantages que la précédente, avec en plus une journée d'excursion à choix sur les trois prévues au programme.

Au Comptoir suisse. — Les dix vastes halles du Comptoir suisse seront encore mieux garnies cette année, du 7 au 22 septembre, que lors des précédents comptoirs. Les expositions de l'électricité et du gaz, particulièrement soignées, seront adaptées aux conditions économiques actuelles. La halle du meuble et de la décoration présentera un grand intérêt. La branche de l'alimentation sera abondamment et dignement représentée, aussi bien dans les stands particuliers que dans ceux des collectivités. La pittoresque « Rue des Cantons », avec ses pavillons originaux des cantons romands et du Tessin, permettra de faire connaissance avec maintes spécialités gastronomiques. Les groupes de l'agriculture et des arts et métiers attireront comme toujours de nombreux intéressés. Il y a lieu de mentionner spécialement la *Journée des costumes romands,* fixée au samedi 14 septembre. Le Valais présentera un choeur mixte de 120 membres costumés, qui exécuteront des chants et d'anciennes danses populaires reconstituées. La « Chanson valaisanne » se produira également. « Ceux de Genève » chanteront et exécuteront une ronde, de même que les « Vaudoises » de Lausanne. Un puissant choeur mixte fribourgeois sera accompagné par la musique des Ménestrels, également costumée. Des solistes de valeur se feront entendre. Cette belle manifestation patriotique sera donnée au Comptoir en matinée et en soirée. C'est une excellente occasion d'aller faire une visite aux collègues lausannois.

Trafic et Tourisme

La saison touristique à Paris, d'après une enquête du journal *L'Information,* est moins mauvaise que l'an dernier. En juillet, le nombre d'étrangers a été sensiblement plus important que l'année passée à la même époque. La clientèle américaine, en particulier, a été plus nombreuse.

Grande-Bretagne. — D'après la statistique officielle, le nombre des touristes étrangers débarqués en Grande-Bretagne du 1er avril au 30 juin de cette année s'est élevé à 104.402, contre 95.990 pendant la période correspondante de l'an dernier. On attribue cette augmentation du nombre des étrangers touristes aux fêtes organisées en Angleterre à l'occasion du jubilé royal.

Pour suppléer au manque de voyageurs. — Depuis le 15 août, les entreprises de transport suisses accordent diverses facilités pour le *transport des chiens.* On sait qu'auparavant on payait pour un chien le demi-billet de simple course. Maintenant, pour un chien accompagnant un voyageur, on peut prendre également un demi-billet d'aller et retour, un demi-billet du dimanche, un demi-billet pour voyage collectif, circulaire ou par train spécial. Si un chien est admis à voyager avec son maître dans une classe supérieure, on ne paye pour lui que la demi-taxe de IIIme classe.

Bâle-Ville. — Les 42 hôtels, avec 2225 lits d'hôtes, de l'hôtellerie de la ville de Bâle ont enregistré en juillet dernier 21.599 arrivées, dont 7595 de Suisses et 14.004 d'étrangers. Le plus fort contingent d'étrangers a été celui des Pays-Bas, avec 4711 voyageurs. Venaient ensuite l'Allemagne avec 4158, la France avec 1944, la Grande-Bretagne avec 948, la Belgique et le Luxembourg avec 485, l'Italie avec 399 et les Etats-Unis d'Amérique avec 373. Le nombre des nuitées s'est élevé à 32.128 (juillet 1934: 29.853), dont 13.849 pour les Suisses (8773) et 18.279 pour les étrangers (21.080). Les principaux chiffres de nuitées sont les suivants pour les étrangers: Allemagne 5909 (5596), Pays-Bas 4912 (7212), France 2699 (3303), Grande-Bretagne 1199 (1336), Etats-Unis d'Amérique 833 (691), Belgique et Luxembourg 608 (981), Italie 579 (536). On constate que l'amélioration comparativement à juillet 1934 provient presque exclusivement des visiteurs suisses, évidemment à cause de la fête fédérale de chant. A noter spécialement le gros recul des nuitées des hôtes hollandais. Le taux d'occupation moyenne a été de 46,6%, contre 44,1 en juillet de l'année dernière.

Littoral belge. — L'observation des plages comme les déclarations des hôteliers, des services de la marine et des tramways, des bureaux de renseignements, des garagistes, des cochers de fiacre, des commissionnaires, etc. dénotent unanimement une amélioration du mouvement touristique par rapport à l'été 1934. Ce résultat est attribué principalement au temps favorable, à la dévaluation de la monnaie et à l'Exposition universelle de Bruxelles. Les Français dominent dans les plages du sud du littoral belge, les Anglais à Ostende et les Néerlandais dans les plages du nord. Les Belges par contre sont moins nombreux qu'en été 1934, leur budget de vacances ayant été absorbé par l'exposition. En juin-juillet 1934, on avait compté 40.689 voyageurs venus de Douvres à Ostende; ce nombre a passé cette année à 64.161. Du 2 au 5 août (« Bank Holiday »), les bateaux belges ont transporté d'Angleterre à Ostende 10.997 passagers en 1934 et 18.273 en 1935. Le trafic par chemin de fer à destination d'Ostende, du début de la saison jusqu'au 5 août, accusait 496.601 voyageurs (arrivées et départs) en 1934 et 567.935 cette année. Le produit de la taxe de séjour a augmenté de 21% comparativement à l'été 1934, les recettes des hôtels de 50 à 60%, le trafic téléphonique de 40 à 50%.

Les postes alpestres ont transporté du 5 au 11 août 51.528 voyageurs, dont 41.338 sur les anciens services, contre 37.056 pendant la semaine correspondante de l'an dernier. Les trois nouveaux services ont transporté 10.190 personnes, dont 6556, le plus fort chiffre de la semaine, sur le parcours amenant au téléférique du Saentis. A part huit services, tous les autres accusent un accroissement de trafic comparativement à la même semaine de l'été 1934. Le service Nesslau–Buchs passe de 4609 voyageurs à 6321. Le service Coire–Julier–St-Moritz enregistre également une belle augmentation. En Suisse romande, alors que les services des Mosses, du Pillon et de Sion–Haudères accusent un progrès, il y a recul ailleurs, surtout sur le trajet Martigny–Champex.

Du 12 au 18 août, les postes alpestres ont transporté 42.779 voyageurs, dont 35.468 par les anciens services, contre 40.097 pendant la semaine correspondante de l'été 1934. Le trafic a donc diminué de 5529 personnes. Les nouveaux services ont transporté 7311 voyageurs. En présence de quelques légères augmentations de trafic, la statistique de la semaine accuse presque partout des diminutions. Les plus fortes sur les parcours St-Moritz-Maloja-Castasegna et Coire-Julier-St-Moritz. Les services romands ont assez bien maintenu leurs résultats.

Contre la benzine chère. — Pour sauvegarder les intérêts du tourisme et de notre économie nationale, le Touring-club suisse, en collaboration avec d'autres associations nationales, a entrepris une lutte énergique contre le relèvement des droits de douane sur l'essence, décrété sans procéder à des compressions budgétaires depuis longtemps promises. Il est inadmissible que la Confédération réclame le produit total de ce relèvement, tandis que les cantons subiront un fléchissement de leur impôt sur les automobiles. Pour mettre un frein aux mesures fiscales, il s'agit de faire aboutir l'initiative sur les routes alpestres, qui limitera à 20 millions la part dont la Confédération pourra librement disposer sur le produit des droits sur la benzine, l'excédent devant être consacré aux routes. Le T. C. S. réunit actuellement des fonds pour pousser énergiquement la campagne en faveur de l'initiative. — Il faut démontrer d'autre part la justesse de cette loi de droit fiscal que la surimposition, à un certain degré, paralyse l'activité économique et tue la matière imposable. Il suffit pour cela que chaque automobiliste limite sa consommation d'essence. C'est le meilleur moyen de démontrer qu'en renchérissant la benzine le Conseil fédéral a porté préjudice à un moyen de transport qui constitue un élément de prospérité générale, porté un coup décisif au tourisme déjà si malade et aggravé la crise.

Questions professionnelles

Enquête auprès des membres de la S.S.H. — Le Bureau central de la Société suisse des hôteliers prie instamment tous les membres qui n'ont pas encore rempli et retourné le questionnaire sur les prix d'hôtels à le faire sans retard. Les renseignements ainsi obtenus fournissent des indications éminemment utiles aux organes dirigeants de notre organisation professionnelle et d'un intérêt de premier ordre pour la S.S.H. A cause du peu de temps dont dispose le Bureau central pour collationner la documentation reçue, il est absolument nécessaire que les retardataires se hâtent le plus possible.

Les chiens à l'hôtel. — Une des questions qui sont particulièrement importantes dans le tourbillon de la vie d'hôtel est celle des chiens, source d'ennuis et de tracas, voire de complications diplomatiques pour le personnel. Une armée de grooms doit être mobilisée plusieurs fois par jour pour la promenade hygiénique des clients à quatre pattes. Il faut éviter la rencontre entre pékinois d'opinions politiques différentes, rencontre qui dégénère rapidement en bagarre. Il faut fermer les yeux sur de petits accidents d'ordre naturel, si naturel que certaines clientes ne comprennent pas que l'on s'en étonne et menacent de quitter l'hôtel à la moindre observation. Dans les grands hôtels hantés seulement par des animaux de luxe, le régime des chiens est aussi soigné que celui des maîtres. Il ne se passe pas de jour que l'on n'aperçoive sur quelque commande „une aile de poulet pour chien" ou « une côte de mouton pour chien ». Certaines dames préfèrent ne pas mentionner que l'aile de poulet est pour le toutou et passent volontiers, malgré le souci qu'elles prennent de conserver leur ligne, pour de grosses mangeuses. Que d'autres sacrifices ne feraient-elles pas pour le chéri! On imagine sans peine les drames que provoque dans un hôtel la mort de quelque chien auquel on s'était habitué comme à un client. Il faut non seulement consoler la maîtresse éplorée, mais s'occuper des obsèques et se mettre en quatre pour découvrir dans un cimetière pour chiens une concession digne du défunt.

(Léon-Paul Fargue, dans *Paris-Soir).*

WHITE HORSE WHISKY
AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE:
BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

Stellen-Anzeiger — Moniteur du personnel — N° 34

Offene Stellen - Emplois vacants

Anfangs-Lingère für Passantenhotel I. Ranges gesucht. Jahresstelle. Eintritt n. Übereink. Gründliche Kenntnisse im Weissnähen erforderlich. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Altersangabe unter Chiffre 1804

Anfangs-Office-Gouvernante, jüngere, seriöse, für Hotel I. Ranges gesucht. Eintritt 1. Oktober. Offerten mit Altersangabe, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1805

Buffetdame. Gesucht per 1. Sept. für 3—4 Wochen Buffetdame-Remplaçante in bekannten Restaurationsbetrieb des Tessins. Offerten mit Bild, Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 1806

Bureaufräulein und **Aushilfe im Saal** gesucht in Passanten-Hotel. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1808

Chef de réception-Caissier-Stütze des Besitzers, strebsam, agressive Kraft, Ende Zwanziger, mit Kenntnis in Acquisition und Reklame, für Zweisaison-Geschäft Winter und Sommer gesucht. Offerten mit Bild, Referenzen, Lohnansprüchen unter Chiffre 1810

Chef de cuisine, erstkl. Restaurateur, der eine soignierte Küche zu führen versteht, sparsam und nüchtern ist und selbst mitarbeitet, für grössern Betrieb per 1. Oktober in Jahresstelle gesucht. Ohne allerbeste Empfehlungen Anmeldung unnütz. Offerten unter Chiffre 1802

Chefköchin oder **Alleinkoch** in mittleren Restaurantbetrieb gesucht. Nur Bewerber mit grosser Erfahrung in der gutbürgerlichen und feinen Restaurantküche, mit besten Zeugnissen, und Referenzen und mit der Befähiggung, flink, exakt und sparsam zu arbeiten, wollen Zeugnisse, Bild und Gehaltsansprüche einsenden unter Chiffre 1813

Gesucht für Hotel ersten Ranges der franz. Schweiz: **2. Office-gouvernante-Aide, Zimmermädchen, Küchenmädchen.** Off. mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1734

Gesucht von grösserem Kuretablissement in Graubünden in Jahresstellung, Eintritt Mitte September: 1 tüchtige **Maschinenwäscherin,** 1 **Aide-Lingère** (Mithilfe im Service), 1 **Etagenserviertochter,** 1 **Saaltochter,** sowie eine sprachenkundige **Saallehrtochter.** Offerten mit Bild und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre 1807

Hotel-Sekretär für Bureau und Réception gesucht für Jahresstelle in Zürich, daselbst auch **Sekretär-Volontär.** Ausführliche Offerten über bisherige Tätigkeit, Restaurantkenntnisse usw. unter Chiffre 1812

Koch-Volontär (Anfänger) gesucht, junger, intelligenter, nicht über 20 Jahre alt. Gelegenheit, das Kochen in erstkl. Hotel der Westschweiz zu erlernen ohne gegenseitige Vergütung. Kenntnisse der franz. Sprache erforderlich. Offerten mit Photographie, Zeugnis über Schulbildung unter Chiffre 1809

Köchin für Berghotel mit gut bürgerlicher Küche auf Anfang September gesucht. Berner Jura. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1811

Köchin, restaurationskundige, in Passantenhotel am Vierwaldstättersee gesucht (Jahresstelle). Im Sommer neben Chef. Eintritt n. Übereink. Offerten u. Gehaltsansprüche unter Chiffre 1816

Küchenchef gesucht in gut bürgerliches Haus. Restaurationsbetrieb. Offerten unter Chiffre 1815

Masseur und Masseuse, die auch im Badefach erfahren sind, gesucht für Jahresstelle nach Zürich. Ehepaar bevorzugt. Kautionsfähige Bewerber erhalten nähere Auskunft durch Bahnpostfach 391, **Zürich 1.** (1803)

Office- u. Küchenbursche, solider, arbeitsamer, wird in Jahresbetrieb gesucht. Bewerber muss in allen Kellerarbeiten erfahren sein. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre 1814

Saaltochter, einfache, seriöse, im Service bewanderte, in Jahresstelle gesucht. Deutsche u. franz. Sprache erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo erbeten an Hotel-Pension z. J. Kessler (Hospiz), **St. Gallen.** (1798)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Hotelierstochter, 25jährig, deutsch, franz., engl. u. italien. sprechend, im Hotelwesen vertraut, speziell Bureau, Buchhaltung, Kasse, Korrespondenz, Réception, zuverlässig, sucht für Herbstsaison passende Stelle bei besch. Ansprüchen. Chiffre 286

Sekretärin, 32j., deutsch, franz., engl. u. ital. sprechend, mit Buchhaltung u. allen Arbeiten des Hotelfaches vertraut, sucht Jahresstelle auf Herbst oder Winter als Sekretärin, Stütze oder Generalgouvernante. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 188

Sekretär-Kassier-Chef de réception, jung, tüchtig und gewissenhaft, frei von Mitte Sept. bis Mitte Dez., mit allen Bureauarbeiten vertraut u. gewandt in Réception, selbst. Korrespondent (deutsch, franz., engl., ital.), sucht passende Beschäftigung, ev. auch als Kontrolleur. Ia. Zeugn. u. Ref. Off. erbeten unter Chiffre 252

Sekretär-Empfangschef oder auch Vertrauensposten als Stütze des Prinzipals, Deutsch, Franz. u. Engl., mit sämtl. Bureauarbeiten vertraut, sucht Jahresstelle. Würde auch Conciergeposten annehmen. Chiffre 268

Salle & Restaurant

Barmaid, seriös, gut präs., sucht Stelle zu baldigem Eintritt, nähme auch Stelle an zu besserer Herrschaft für Kinder und Service. Chiffre 234

Barmaid, ges. Alters, tüchtig u. fachgewandt, Kenntnisse der Hauptsprachen, gegenwärtig in erstkl. Fremdenbar tätig, sucht Engagement für kommende Wintersaison in gute Bar. Offerten unter Chiffre 292

Barman, der 4 Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig in erstkl. Bar tätig, sucht sich auf September zu verändern. Gute Zeugn. u. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 177

Barman, tüchtiger Mixer, grosse Sprachkenntnisse, gute Umgangsformen, wünscht Saison- oder Jahresstelle in gutem Hause. Offerten bitte unter Chiffre 231

Buffetdame-Gouvernante, junge, seriöse, fachgewandte, sucht Engagement in Hotel-Restaurant. Frei ab 20. September. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 250

Buffetdame, Ende 30, sprachenkundig, selbständig und gewissenhaft, sucht Vertrauensstelle in gutgehenden Jahresbetrieb, Hotel, Restaurant oder Tea Room. Offerten erbeten unter Chiffre 265

Buffetdame, gesetzten Alters, im Café- u. Restaurationsbetrieb durchaus bewandert, sucht Stelle in grössern Betrieb auf Ende Aug. oder 1. Sept. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 128

Chef d'étage, Chef de rang, sprachenkundig, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Engagement auf ca. 1. September. Offerten unter Chiffre 190

Commis de rang eventl. **Demi-Chef,** 3 Hauptspr. in Wort u. Schrift, 1 Jahr in England, gross, gut präs., sucht Stelle für die Herbstsaison in grösser Hotel im Tessin. Eintritt sofort cd. nach Übereinkunft. Chiffre 218

Commis de bar, parlant franç. et all., stylé, cherche place pour début octobre dans bar-dancing de la Suisse romande. Réf. de 1er ordre à disposition. Offres sous Chiffre 290

Oberkellner, 39 Jahre, Schweizer, solider Mann, 3 Hauptspr in allen Zweigen bewandert, wünscht Winterengagement in grösserem Hause. Chiffre 164

Oberkellner, Chef de service, 33jährig, guter Organisator und Restaurateur, sucht Jahres- oder Winterengagement in grösseren Betrieb. Frei ab 1. September. Offerten unter Chiffre 189

Oberkellner, gesetzten Alters, tüchtig, sucht Winterengagement. In- und Auslandpraxis. Ia. Referenzen. Offerten unter Chiffre 202

Oberkellner, 30jähr., der eine 13jähr. Karriere in der Servicebranche in nur erstkl. Hotels hinter sich hat, mit Initiative, strebsam, in der Organisation sowie fachtechn. gründl. versiert, gegenwärtig in Stellung, sucht für den kommenden Winter ähnliches Saison- od. Jahresengag. in erstkl. Hotel od. als Gerant od. Chef de service in gröss. Restaurationsbetrieb in einer Grosstadt. Offerten unter Chiffre 155

Oberkellner, 35jährig, mit 15jähriger Praxis, sucht passendes Winterengagement. Ia. Referenzen. Offerten unter Chiffre 269

Obersaaltochter, sprachenkundig und selbständig, seit Jahren im Fach, sucht passendes Engagement auf kommenden Herbst. Offerten unter Chiffre 258

Restauranttochter, sprachenkundig und erfahren, gesetzten Alters, sucht Stelle in mittleres Haus mit gutem Betrieb. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 249

Saaltochter, I., oder **Alleinsaaltochter,** tüchtig u. selbständig, 3 Hauptspr., sucht Engagement für die Herbstsaison ins Tessin. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre 200

Saaltochter, 24jährig, auf 1. Oktober frei, sucht Stelle in gutes Passantenhotel. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 277

Serviertochter, jung, sprachenkundig, gut präsentierend, die schon als Barmaid tätig war, sucht Stelle per sofort. Photo u. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 257

Tochter, 26 Jahre alt, 4 Hauptsprachen fliessend, gut präsent., 6 Monate Aufenthalt in erstkl. Bar, sucht per sofort od. später Engagement als Barmaid, eventl. als Volontärin. Ist auch in allen Bureauarbeiten gut bew. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Anfragen gefl. unter Chiffre 241

Cuisine & Office

Aide de cuisine, connaissant la pâtisserie, cherche place de saison ou à l'année. Bonnes références à disposition. Offres sous Chiffre 278

Chef allein, selbständig, tüchtig, solid u. sparsam, auch entremetskundig, sucht Stellung auf Sept. Off. unter Chiffre 203

Chef-Alleinkoch, gel. Pâtissier, gesetzten Alters, absolut selbständiger, ruhiger Arbeiter, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten an Walter Aebi, Hotel Bergfrieden, **Kiental,** B. O. (192)

Chef de cuisine (auch Alleinkoch), sucht, gestützt auf Ia. Ref., Stelle in gutes Haus. Frei ab 1. Sept. Tessin bevorzugt. Chiffre 236

Chef de cuisine, Suisse, avec bonnes références, cherche engagement pour la saison d'hiver. Faire offres à Giovanni Rossi, Chef de cuisine, Grand Hotel Palace, **Locarno.** (237)

Chef de cuisine, 36 ans, connaissant à fond toutes les branches d'une bonne cuisine soignée et économique, cherche place dans hôtel ou sanatorium. Libre à partir du 25 septembre. Sérieuses références à disposition. S'adresser sous Chiffre 254

Chefkoch für allein, tüchtiger, selbständiger, gesetzten Alters mit guten Zeugnissen und zeitgemässen Ansprüchen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Chiffre 166

Chefkoch, selbständig, sparsam, entremetskundig, sucht auf 15. Sept. Jahresstelle oder Wintersaison. War stets in guten Häusern tätig. Offerten an W. Elzingre, Hotel Alpina, **Braunwald** (Kt. Glarus). (291)

Chefköchin, 38 J., auch tüchtig in Pâtisserie, sucht Stelle in Hotel-Pension oder Klinik im Engadin. Auch Wintersaison. Zuschriften erbeten unter Chiffre 246

Chefköchin, mit guten Zeugnissen, 37 Jahre alt, sucht passendes Engagement per 15. September oder Wintersaison in Graubünden. Chiffre 275

Commis-Pâtissier, junger, aus erstem Hause Zürichs, sucht Herbst- u. Wintersaison- eventl. Jahresstelle in erstes Haus. Offerten an Karl Seeholzer, z. „Erlen", **Richterswil** (Zch.). (289)

Jeune chef, ayant fait 5 ans de pratique, connaissant à fond la branche, cherche place pour travailler seul ou en brigade. Certificats à disposition. Adresser offres à Alexandre Walzer, Hôtel Beau-Séjour, **Finhaut** (Valais). (173)

Koch. Kleinhotelier, von Beruf Koch, sucht an Hand bester Referenzen Stelle ausser der Sommersaison bei bescheid. Ansprüchen. Zuversichtlicher Arbeiter mit nüchternem Charakter. Offerten unter Chiffre 158

Koch, junger, tüchtiger, selbständiger, sucht Saison- oder Jahresstelle als Aide de cuisine oder Alleinkoch. Eintritt n. Übereink. Gute Referenzen. Walter Glatz, Hotel Kurhaus **Lüdernalp i/E.** (182)

Koch, 23 Jahre, fleissig u. arbeitsam, sucht Saison- oder Jahresstelle als Aide oder Commis de cuisine. Eintritt 15. Sept. Offerten an Hans Herren, Koch, Pension Alpenruh, **Lenk i/S.** (B. O.). (191)

Koch, junger, tüchtiger Arbeiter, muss seinen Beruf aufgeben und sucht deshalb Stelle als Kaffeekoch, Casserolier oder Schenkbursche in grösseren Betrieb. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten bitte unter Chiffre 245

Koch, 25 Jahre alt, sucht Stelle auf 1. Okt. als Commis oder Alleinkoch. Erstklassige Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 271

Koch, junger, sucht Stelle als Commis oder Aide de cuisine (Lehre in gr. Bahnhofbuffet). Chiffre 274

Koch, 29 Jahre alt, in allen Arbeiten bewandert, sucht Stelle als Alleinkoch oder I. Aide. Eintritt kann zu jeder Zeit erfolgen. Offerten an Pension La Perrettaz, **Gryon s. Bex.** (283)

Kochvolontärin, gesetzten Alters, mit Kenntnissen der bürgerlichen Küche, sucht Stelle zur Ausbildung in der feinen Küche. Chiffre 280

Koch, junger, sucht Aushilfsstelle vom 1. Sept. bis 1. Okt. Zeugnisse zu Diensten. Arnold Dubi, Entremetier, Grand Hotel Viktoria, **Wengen.** (293)

Koch-Konditor, 22 Jahre alt, sprachenkundig, sucht Stelle per sofort od. n. Übereink. zwecks weiterer Ausbildung. Gute Zeugnisse gerne zu Diensten. Offerten unter Chiffre 219

Kochvolontär. Junger, kräftiger Bursche sucht Stelle als Cuisinier-Volontär. Offerten unter Chiffre 127

Köchin, zur Zeit neben Chef, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 276

Küchenchef u. Pâtissier. Ich suche für Küchenchef und Pâtissier Stellen für die Wintersaison. Beide in jeder Beziehung sehr zu empfehlen. Off. an D. Schmidt, Schweizerhof, **Flims-Waldhaus.** (179)

Köchin sucht Stelle, eventl. auch als Economat-Gouvernante. Gefl. Offerten unter Chiffre 239

Küchenchef, seit Jahren im gleichen Haus tätig, ökon., tüchtiger Arbeiter, sucht Engagement, Jahres- oder 2 Saisonstellung. Offerten unter Chiffre 240

Pâtissier, junger, tüchtiger, 22jährig, sucht Engagement ab 6. Okt. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Karl Naef, Pâtissier, Hotel Segnes u. Post, **Waldhaus-Flims.** (264)

Etage & Lingerie

Etagengouvernante, tüchtig, erfahren und arbeitsfreudig, sucht passende Stelle. Chiffre 251

Glätterin, tüchtige, sucht Jahresstelle in gutes Haus als Lingère u. Maschinenstopferin. Offerten erbeten unter Chiffre 205

Lingère-Stopferin, gute, mittlern Alters, sucht Stelle in Hotel für Herbst u. Winter in die Berge. Berner Oberland bevorzugt. Offerten sind zu richten an S. Hammer, Lingère, Regina Palace, **Interlaken.** (267)

Maschinenwäscherin, durchaus erfahrene, zuverlässige, ruhige, mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle auf Anf. Oktober. Offerten unter Chiffre 288

Person, gesetzten Alters, tücht. im Maschinenstopfen und Bügeln, sucht Stelle als Alleinlingère für sofort oder später. Chiffre 285

Tochter, 17jährige, nette, ehrliche, sucht Stelle als Zimmermädchen oder ev. als Küchenmädchen in grösseres Berghotel für kommenden Winter. Eintritt 1. Nov. od. später. Lohn nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre 244

Zimmermädchen sucht Stelle für kommende Wintersaison in gutes Hotel, Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre 233

Zimmermädchen, tüchtiges, 24jährig, Deutsch, Franz., sucht Stelle. Wintersaison in gutes Hotel, bevorzugt Engadin. Chiffre 232

Zimmermädchen, gesetzten Alters, in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle nach dem Tessin. Frei ab 15. September. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 193

Zimmermädchen, tüchtig u. zuverlässig, gesetzten Alters, sucht Stelle für Herbst- und Wintersaison oder Jahresposten, eventl. als Remplaçante. Frei ab 15. Sept. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 209

Zimmermädchen, 23 J., tüchtig und zuverlässig, deutsch, franz. sprechend, sucht Stelle per 20. September oder später. Ia. Referenzen. Offerten unter Chiffre 282

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder **Etagenportier,** solid, mit Sprachkenntnissen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Zeugnisse zu Diensten. Frei ab anfangs September. Offerten erbeten an E. Eggs, Grand Hotel, **Axenstein** (Schwyz). (266)

Allein-Portier-Conducteur sucht Winterstelle. Bevorz. engl. Haus bis zu 60 Betten. Bin ruhiger, selbständiger Arbeiter. Engl., Deutsch, Franz., Ital. Gefl. Offerten an A. Leuenberger, Portier, Conducteur, Sporthotel Schönegg, **Adelboden.** (260)

Alleinportier, 22jähr., sprachenkundig, treu und zuverlässig, sucht Saison- oder Aushilfsstelle als Portier od. Liftier-Chasseur. Tessin bevorzugt. Gute Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Eintritt anfangs Sept. H. Jungen, Hotel Edelweiss, **Wengen.** (287)

Chauffeur. Junger, zuverl., verheir. Mann, 10 J. im Hotelbetrieb tätig gewesen, sucht passende Stelle als Chauffeur; würde auch jede andere Arbeit (Keller, Heizung, Garten usw.) verrichten. 6Plätzerwagen könnte auf Wunsch z. Verfüg. gestellt werden. Nur gute, sichere Stelle kommt in Frage. Eintritt n. Übereink., ab Mitte September. Offerten unter Chiffre 221

Concierge, gesetzten Alters, gut präsentierend, mit guten Umgangsformen u. Ia. Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gefl. Offerten an B. A., Postfach 1232, **Luzern.** (194)

Concierge-Conducteur oder **Vestibule-Angestellter,** 28 Jahre, Deutsch, Engl., Franz., sucht Stelle ab 1. Oktober. Deutsche Schweiz bevorzugt. Chiffre 195

Concierge, mit erstkl. Referenzen u. guten Sprachkenntnissen, sucht Jahres- oder Winterengagement. Chiffre 247

Kondukteur sucht Engagement in erstkl. Hotel als solcher oder in die Halle, ab. 1. Dezember. Gute Referenzen u. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an E. Horat, Concierge, Hotel Lattmann, **Bad Ragaz.** (256)

Liftier, Alleinportier, Restaurant-Chasseur, 22 J., gut präsent., mit 3 Hauptsprachen, Ia. Ref. u. eig. Uniform, sucht Stelle, auch Aushilfe. Frei ab 10.—15. Sept. Offerten erbeten an Maurice Bayard, Postfach 32, **Château-d'Oex.** (263)

Portier, 24 Jahre alt, ruhig und arbeitsam, franz., deutsch u. etwas engl. sprechend, sucht Wintersaisonstelle. Besitzt eigene Uniform. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 211

Portier, 29jährig, deutsch u. franz. sprechend, mit guten Kenntnissen der engl. Sprache, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als Alleinportier in mittl. Hotel. Uniform vorhanden. Frei ab 15., eventl. 20. Sept. 35. Beste Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 212

Portier, Franz., Deutsch, mit guten Referenzen, sucht sofort Stelle. Chiffre 248

Portier, 28 Jahre, Deutsch, Franz., Ital., etwas Engl., mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Stelle ab 1. September. Chiffre 243

Portier-Conducteur, mit den 4 Hauptsprachen u. guten Referenzen, sucht sofort Beschäftigung. Chiffre 235

Portier, 24 ans, parlant français, allemand, cherche place comm portier seul. Certificats à disposition. Faire offres à Franz Steinmann, poste restante, **Kreuzlingen.** (261)

Portier, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt ab 20. Sept. Offerten unter Chiffre 270

Divers

Bursche, 23 Jahre alt, sucht Stelle zwecks Erlernung der franz. Sprache als Küchen- oder Officebursche. Kt. Neuchâtel wird bevorzugt. Lohnangabe unter Chiffre 242

Bursche, junger, 19 Jahre alt, sucht Stelle um franz. zu erlernen als Hausdiener-Küchenbursche oder Unterportier d'étage. Eintritt 1. oder Mitte Oktober. Offerten sind zu richten an Leonard Pfister, Hotel Waldhaus, **Sils-Maria** (Engadin). (253)

Bursche, 25 J., williger, Anfänger, sucht Stelle als Küchen- oder Kellerbursche, ist auch mit Kleinvieh vertraut. Eintritt nach Wunsch. Offerten sind zu richten an Alois Ernst, Schuhmacher, Nr. 84, **Würenlos** (Aargau). (238)

Bursche, 17 Jahre alt, sucht Stelle als Hausbursche oder Schwenkbursche. Gefl. Offerten an Max Huber, Bahnhof-Buffet, **Muttenz.** (259)

Burschen, zwei junge, fleissige, suchen Stelle als Hausbursche, eventl. Portier oder in Küche. Tessin oder Waadtland. Eintritt ca. Anfang Sept. Offerten an F. Diggelmann und E. Pezzola, Hotel Palace, **Adelboden,** Kt. Bern. (273)

Casserolier-Hausbursche sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Gute Zeugnisse. 3 Sprachen. Gefl. Offerten unter Chiffre 224

Generalgouvernante, gesetzten Alters, sprachenkundig und fachgewandt, sucht Posten für sofort oder später. Beste Referenzen. Chiffre 284

Heizer-Reparateur-Maschinenwäscher, solid, arbeitsfreudig, in allen vorkommenden Arbeiten bewandert, mit eigenem praktischem Werkzeug, zurzeit in erstkl. Betrieb tätig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 262

Hotelangestellte, schon mehrere Jahre im Betrieb, mit allen Bureauarbeiten vertraut, der 3 Hauptspr. in Wort u. Schrift mächtig, im Hotelwesen bew., sucht Stelle auf Mitte od. Ende Okt. Gefl. Offerten unter Chiffre 216

Hotelmechaniker-Elektr.-Heizer, 29 J., mit Autofahrbew., tüchtig, mit allen einschlägigen Reparaturen u. Arbeiten vertraut, mit eigenem Werkzeug, mit besten Ref. u. Zeugn., sucht Stelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 213

Hotelmaler-Tapezierer, Ende 50, sehr rüstig, firm in Schriften u. Dekoration, Spezialist in Calicot- u. Rupfenspannen, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium. Zuschriften erbeten u. Chiffre 230

Hotelwäscher u. Heizer, gewandt, bewandert in vorkommenden Reparaturen, Werkzeug vorhanden, sucht Saison- oder Jahresstelle. Suchender ist verheiratet und gegenwärtig in Saisonstelle. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 279

Mädchen, 26 Jahre alt, mit kl. Gehörfehler, jedoch ohne Bedeutung, sucht Stelle als **Küchenmädchen, Zimmermädchen, Lingère.** Gute Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre 214

Tochter, gut präsentierende, mit Handelsschulbildung, Hotelpraxis als Saaltochter und Buffetdame, sucht Stelle auf Bureau oder Restaurant. Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 272

Volontärin, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als solche für Economat, Etage, Bureau, zwecks weiterer Ausbildung. Bis dahin als Lingère tätig. Chiffre 281

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"

Gartenstrasse 46 **BASEL** Telephon 27.933

Vakanzenliste

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten

6147 Jüngere Köchin n. Chef, Jahresstelle (Zwischensaison allein), sofort, kl. Hotel, Graubünden.
6150 Saal-Restauranttochter, bestempfohlene, mittl. Passantenhotel, Vevey.
6158 Serviertochter für Caférestaurant, sprachenkundig, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
6159 2 tüchtige Saaltöchter, erstkl. Hotel, Tessin.
6169 Kellnerlehrling, 16—18jährig, gut präsentierend, kein Lehrgeld, sofort, Austauschstelle, mittelgrosses Hotel, Süddeutschland.
6180 Küchen-Officemädchen (mit Kochkenntnissen), sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6199 Tüchtige Etagengouvernante, Officemädchen, n. Übereink., grosses Passantenhotel, Basel.
6201 Kochlehrling, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
6202 Tüchtige Serviertochter, sprachenkundig, Mithilfe am Buffet, Handwäscherin, Jahresstellen, Kt. Bern.
6215 Chef de service, jüngerer Chefkoch, nicht über 35 Jahre alt, beide mit Praxis in Frankreich, Chasseur, 15. Sept., erstkl. Restaurant, Basel (nur schriftliche Offerten).
6219 Generalgouvernante (Aushilfe), sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6221 Zimmermädchen (Aushilfe für einen Monat), erstkl. Hotel, Luzern.
6224 Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Ende August, mittl. Passantenhotel, Bern.
6227 Haushaltungsköchin, Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Badeort Aargau.
6231 Zimmermädchen, Privat-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Grindelwald.
6236 Zimmermädchen, Jahresstelle, Passantenhotel 50 Betten, Aargau.
6241 Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., 25. August, Hotel 40 Betten, Waadtländeralpen.
6242 Jüngere, tüchtige, gutpräsentierende Serviertochter, sofort, erstkl. Restaurant, Neuenburg.
6243 Commis de rang, anfangs Sept., mittl. Hotel, Zürich.
6244 Jeune cuisinier, sortant de l'apprentissage, 25 août, hôtel 30 lits, Suisse romande.
6250 Jüngerer Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
6251 Cuisinière-débutante, sept., clinique 20 lits, Suisse romande.
6253 Barmaid (Aushilfsstelle), kl. Hotel, Luzern.
6260 Nachtconcierge, sprachenkundig, ledig, 30—35jährig, Bureauvolontär, gel. Kellner, Deutsch, Franz., Engl., Ende Sept., Barmaid, 25—30jährig, gut präsentierend, Mithilfe im Restaurant, Ende Sept., erstkl. Hotel, Zürich.
6264 Barmaid, Barlehrtochter, grosses Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
6267 Küchenbursche, Küchenmädchen, Hotel 70 Betten, Thunersee.
6269 Serviertochter, sprachenkundig, Bahnhofbuffet, B. O.
6270 Hausmädchen, erstkl. Hotel, Basel.
6271 Saallehrtochter, Zimmermädchen, kl. Hotel, Locarno.
6273 2 Saaltöchter, 2 gutempfohlene Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Montreux.
6276 Gouvernante-Stütze, 1. Sept., erstkl. Hotel, Bielersee.
6277 Restauranttochter, nicht über 23, Tochter für Küche und Haushalt, 16—22jährig, 1. Sept., kl. Hotel, Andermatt.
6279 Privatmädchen, Kenntnisse im Kochen, mittelgrosses Hotel, B. O.
6283 Jüngere Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Nähe Interlaken.
6286 Saaltochter, Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, Etagenportier, 2. Sept., Buffet-Bureauvolontärin, mittl. Hotel, Interlaken.
6290 2 Saaltöchter, sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.
6291 Kaffeeköchin, Zimmermädchen, 1. Sept., Sanatorium 70 Betten, Wallis.
6294 Chasseur-Liftier, sofort, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.
6295 Sprachenkundige Saaltochter, kl. Hotel, Westschweiz.
6296 Köchin, kl. Hotel, Lugano.
6297 Femme de chambre, 20—25 ans, fin août, hôtel 90 lits, Suisse romande.
6298 Haushaltungsköchin, Jahresstelle, Casserolier-Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6302 Chef-Saucier, Restauranttochter (Tessinerin), jüngerer Casserolier, n. Übereink., erstkl. Restaurant, Basel.
6305 Zimmermädchen, Casserolier, Mitte Sept.—Juni, mittl. Hotel, Locarno.
6307 Buffetdame, Serviertochter, mittl. Hotel, Engelberg.
6309 Jüngere Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
6310 Jüngere Kaffee-Haushaltungsköchin n. Chef (ev. Anfängerin), Hotel 90 Betten, B. O.
6315 Portier mit Autofahrbewilligung (für 3 Monate), mittl. Hotel, Weggis.
6317 Aide-Femme de chambre, fin août, hôtel Ier rang, Genève.
6321 Jüngere Tochter aus guter Familie (Kinderpflege und Hausarbeiten), n. Übereink., erstkl. Hotel, Tessin.
6322 Tüchtige Saaltochter, 15. Sept., mittelgrosses Hotel, Grbd.
6323 Liftier-Telephonist (Remplaçant Concierge), Deutsch, Franz., Engl., grosses Passantenhotel, Luzern.
6325 Gouvernante-Stütze der Hausfrau, mittl. Hotel, Lugano.
6327 Kochvolontär, gel. Pâtissier (ev. Koch aus der Lehre), mittl. Passantenhotel, Basel.
6331 Jüngere Köchin n. Chef, Jahresstelle (Zwischensaison allein), kl. Hotel, Graubünden.
6332 Kaffeeköchin, sofort, grosses Passantenhotel, Engelberg.
6334 Buffettochter, nicht unter 25 Jahren, Hotel 50 Betten, Grbd.
6335 Einfache, gutpräsentierende Saal-Restauranttochter, Köchin, (Schweizerin), sofort, Hotel 30 Betten, B. O.
6337 Hilfsportier, Bureauvolontärin, Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, Klinik 50 Betten, Waadtländeralpen.
6338 Köchin n. Chef, Hotel 60 Betten, B. O.
6339 Köchin n. Chef (Zwischensaison Haushaltungsköchin), Jahresstelle, Fr. 90—120, mittl. Hotel, Wengen.
6343 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Interlaken.
6344 Saaltochter, Commis de rang, Ende August, erstkl. Hotel, Genfersee.
6346 Lingeriemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
6347 Jüngerer Koch, kl. Passantenhotel, Basel.
6348 II. Saaltochter, Etagenportier (Aushilfsstellen), mittl. Hotel, Luzern.
6350 Alleinkoch (Aushilfsstelle), 30. August, Hotel 50 Betten, B. O.
6353 Anfangszimmermädchen, sprachenkundig, Glätterin-Lingère, mittl. Hotel, Lugano.
6356 Tournant für Loge (Fahrbewilligung), engl. sprechend, Ende August, Hotel 100 Betten, grössere Stadt.
6357 Commis de cuisine, ca. 22jährig, sofort, kleines Hotel, Zürich.
6358 Koch-Volontär, gel. Pâtissier, sofort, kleines Hotel, Zürich.
6359 II. Etagenportier, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6361 Hausbursche, Lingère, sofort, Klinik 30 Betten, Wallis.
6363 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6369 Zimmermädchen, junge Buffetdame, Passantenhotel 50 Betten, grössere Stadt.

Voranzeige Der einzige **Mixkurs** (und Weinkunde) bis Frühjahr 1936 wird ca. Mitte Oktober durchgeführt. Dauer 10 Tage. Spezialprospekt sofort auf Verlangen. Frühzeitig anmelden. Tel. 25.551
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Tüchtiger, sparsamer

Küchenchef

mit In- und Ausland-Praxis, **sucht sich finanziell und aktiv zu beteiligen.** - Offerten unter Chiffre E. R. 2852 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de réception

(Précédemment Ritz Londres et Paris) Suisse, 37 ans, excellentes références, 20 ans d'expérience dans hôtels de tout 1er ordre en Angleterre (6 ans), Italie, Suisse et actuellement en France, **cherche situation poste de confiance,** année ou saison, libre en septembre. Offres sous chiffre E.A. 2866 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zur Führung schöner Tearoom-Pension in französischer Schweiz wird tüchtige

Serviertochter

gesucht, die sich mit ca. Fr. 3000.— am Geschäft interessieren würde. Sicherheit, Lohn nach Übereinkunft. Offert. unt. Chiffre E. M. 2858 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Mobiliar

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

Inserieren bringt Erfolg!

Gewandter, sprachenkundiger

Concierge

sucht Stelle f. Herbstsaison oder Remplacement. Sehr bewandert auch im Restaurationsbetrieb. Erstklassige Referenzen. Frei ab 15.-20. Sept. — 15. Dezemb. Offert. unt. Chiffre L. R. 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

deux jeunes filles

présentant bien, une **connaissant le service du restaurant et une comme**

femme de chambre

ayant l'occasion d'apprendre le service de table **ainsi qu'un**

garçon de cuisine

Faire les offres avec certificats à l'Hôtel de Ville, Avenches.

Concierge par excellence

flotte Erscheinung, sprachenkundig, auch Spanisch, gewöhnt mit internationaler Clientèle umzugehen, **sucht Saisonstelle in erstklassiges Hotel.** Gefl. Offerten unter Chiffre C. E. 2835 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann mit grosser In- und Auslandserfahrung **sucht**

Direktion

für Jahresgeschäft, vorzugsweise Wintersportplatz. Beste Referenzen. — Gefl. Offerten unter Chiffre H. R. 2814 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Teilhaberin gesucht

Welche reform. Wirtstochter oder Hotelangestellte aus gutem Hause (Buffetdame, Köchin oder Kellnerin) wäre geneigt, sich mit ser. ält. Wirtssohn zur gemeinsamen Übernahme eines pass. Geschäftes (Café-Rest., event. kl. Hotel) zu verbinden. Gröss. Vermögen od. Ersparnisse erwünscht. Absolute Vertrauenssache. Offerten mit Bild, Zeugn. u. näh. Angaben gefl. unter Chiffre **Pc 6715 Y an Postfach 706, Bern.**

Die Direktion des Kurhauses Bad Pfäfers sucht für ihr bestgeschultes Personal geeignete Winterstellen:

Bureaufräulein, Küchenchef evt. Chef de partie, Aide de cuisine, Casserolier-Küchenbursche, Portier-Hausbursche, Obersaaltochter, Restaurationstochter, Kellerbursche (besorgt sämtliche Hausreparaturen selbständig).

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

1. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60–70 Rp.; Weisskabis per kg 20 Rp.; Rotkabis per kg 20 bis 25 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 75–90 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 55–65 Rp.; Blumenkohl klein per Stück 40–50 Rp.; Kopfsalat gross (ca. 300 g) per Stück 10–15 Rp.; Zwiebeln gewöhnliche per kg 30–35 Rp.; Kartoffeln neue inländ. per kg 18–20 Rp.; Kartoffeln neue ausländ. per kg 18–20 Rp.; Auskernerbsen per kg 80–90 Rp.; Bohnen grüne per kg 60–70 Rp.; Tomaten inländ. per kg 45–50 Rp.; Tomaten ausländ. per kg 40–50 Rp.; Gurken grosse per Stück 30–40 Rp.; Gurken kleine per Stück 15–25 Rp.

2. Früchtemarkt: Zwetschgen grosse per kg 45–55 Rp.; Reineclauden per kg 35–45 Rp.; Aprikosen inländ. per kg 70–80 Rp.; Pfirsiche grosse per kg 80–90 Rp.; Pfirsiche mittlere per kg 55–65 Rp.; Trauben weisse, ausländ. 90–110 Rp.; Trauben blaue, ausländ. per kg 100–120 Rp.; Äpfel ausländ. Extra-Auslese per kg 80–90 Rp.; Äpfel, Kontrollware inländ. per kg 40–50 Rp.; Kochäpfel per kg 30–40 Rp.; Birnen Extra-Auslese, ausländ. 80–90 Rp.; Birnen Kontrollware inländ. per kg 40–60 R.p; Zitronen per Stück 4–6 Rp.; Bananen per kg 100–110 Rp.

3. Eiermarkt: Trinkeier inländ. per Stück 12–14 Rp.; gewöhnl. Eier per Stück 10–12 Rp.; ausländ. Eier per Stück 8–10 Rp.; alles Grösse 53–60 Gramm, leichtere Ware billiger.

Preisaufschlag für Kalbfleisch.

Aus allen Fremdenkurorten hört man Klagen, wegen dem Preisaufschlag auf Kalbfleisch. Das Bedauerliche ist, dass dieser Aufschlag gerade auf die Saison oder auch wegen der Saison kam. Die schweizerische landwirtschaftliche Marktzeitung schreibt hierüber folgendes:

„Auf dem Fettkälbermarkt haben die Preise bei geringem Angebot einen Sprung nach aufwärts gemacht. Dies ist vorwiegend auf die durch den Fremdenverkehr entstandene regere Nachfrage zurückzuführen."

Auf dem Viehmarkt in Luzern notierten pro kg Lebendgewicht:

	Kälber-Ausstich	Kälber I.	Kälber II.
Anfangs März 1935	1.20	1.05/1.15	0.75/1.—
Anfangs April 1935	1.25	1.05/1.15	0.70/0.95
Anfangs Mai 1935	1.50	1.30/1.45	0.95/1.20
Anfangs Juni 1935	1.60	1.40/1.50	1.05/1.35
Anfangs Juli 1935	1.50	1.30/1.40	1.—/1.25
Mitte Juli 1935	1.70	1.50/1.60	1.20/1.40
Ende Juli 1935	1.90	1.70/1.80	1.40/1.60
Anfangs Aug. 1935	2.—	1.80/1.90	1.50/1.70
Mitte August 1935	2.—	1.80/1.90	1.50/1.70

Die Preissteigerung vom März bis August 1935 beträgt zirka 70%!

Eine Grossmetzgerei, die uns regelmässig ihre Preislisten einsendet und uns den neuen Preisaufschlag mitteilte, bemerkte treffend hierzu: „In Anbetracht dieser Tatsachen muss man sich fragen, wie sich dies heute mit den auf ein Minimum reduzierten Pensionspreisen vereinbaren lässt (Hotelplan). Die Metzger stehen dieser Preisbewegung absolut machtlos gegenüber."

Die Ursachen der plötzlichen Preissteigerung sind bereits erwähnt worden. Bis vor kurzem sprach man von einer Überproduktion und der Viehmarkt stand im Zeichen einer Absatzkrise. Die Julifrequenz in den Fremdengebieten, der leider noch ein schlechter Besuch im Mai und Juni voranging, hat also eine so grosse Nachfrage nach Kalbfleisch und damit eine Preissteigerung in ausserordentlich hohem Masse bewirkt, was für die Landwirtschaft eine erfreuliche Erscheinung sein mag. Das zeigt nun einmal wieder mit aller Deutlichkeit, wie wichtig es ist, gerade für einen guten Geschäftsgang der Landwirtschaft, wenn auch die Hotels gut besucht sind. Die landwirtschaftlichen Kreise dürften deshalb alles Verständnis für die Sorgen der Hotellerie zeigen.

Weniger erfreulich ist aber, dass der Hotelier plötzlich höhere Preise für das Kalbfleisch bezahlen soll. Was bedeutet das für ihn? — Der Hotelier muss heute, wenn er Gäste gewinnen will, Pensionspreise, die auf das Äusserste berechnet sind, offerieren. Alle Preiserhöhungen auf den Waren stören die Kalkulation und stellen überhaupt das Preis- und damit das Frequenzproblem in Frage. Sinkende Pensionspreise einerseits, steigende Lebensmittelpreise andererseits, müssen ja alles zunichte machen! Wo bleibt dann der zusätzliche Absatz, den alle so nötig haben? Hat man Interesse, sich ein weiteres Absatzgebiet zu verschaffen, so ist eine gesunde Preispolitik notwendig. Werden aber volle Hotels, die zusätzlichen Absatz vermitteln, durch unvernünftige Preissteigerungen — eben weil sie voll besetzt sind — belastet, wie das z. B. beim Kalbfleisch der Fall ist, dann klappt die Rechnung nicht mehr. Das verunmöglicht der Hotellerie einfach, dem Ausland angepasste Pensionspreise zu führen, die uns Gäste bringen und damit für die Lieferanten und Produzenten zusätzlichen Verbrauch ihrer Waren.

Schaffleisch und Wildbret anstatt Kalbfleisch.

Wie wir von offizieller Seite erfahren, kann eine angemessene Erhöhung der Detailverkaufspreise für Kalbfleisch, infolge der erhöhten Viehpreise nicht als ungerechtfertigt bezeichnet werden. Dagegen liegen zur Zeit noch keine Gründe vor, den Detailverkaufspreis für Schweinefleisch heraufzusetzen, was an einigen Orten bereits erfolgte. Die Kalbfleischpreise werden voraussichtlich gegen Ende des Monats wieder sinken, sobald die grosse Nachfrage etwas ablässt. Es empfiehlt sich, zur Zeit der noch hochstehenden Kalbfleischpreise mehr Schaffleisch und Wildbret zu servieren, das in genügendem Masse, in guter Qualität und zu verhältnismässig niedrigen Preisen erhältlich ist.

Nachweis günstiger Bezugsquellen für Rehwild, ganze Rehe, Rehschlegel, Rehrücken, Laffen und Ragoutstücke zu mässigen Preisen in guter Qualität durch die Wirtschaftl. Beratungsstelle.

Es gibt Schweizer Trauben!

(S. P. Z.) Im Jahresdurchschnitt 1930/34 sind 130.964 Doppelzentner Tafeltrauben in die Schweiz importiert worden. Aus dieser Traubenmenge hätten rund 100.000 hl Wein abgepresst werden können. Es handelt sich also um recht bedeutende Importe. Der schweizerische Weinbau hat im letzten Herbst einen sehr grossen Ertrag erzielt. Auch jetzt stehen wir vor einer bedeutenden Ernte. Der seltene Fall, dass sich zwei gute Weinjahre folgen, wird wieder einmal eintreten.

Grosse Erträge bringen in der heutigen Zeit nicht nur Vorteile. Als Nachteil müssen wir die enormen Schwierigkeiten der Einlagerung und des Verkaufes der bedeutenden Weinmenge ansehen. Unerwartete Situationen bedingen besondere Anstrengungen. In diesem Falle handelt es sich darum, das Schweizervolk mit Schweizertrauben zu versorgen. In der Westschweiz, also nicht nur im Wallis, das neben dem Tessin aus Tradition immer Tafeltrauben zum Versand gebracht hat, ist schon bei der Pflege der Rebstöcke auf die Erzielung ganz sauberer Früchte hintendiert worden. Die Absatzorganisation wird unter der erfahrenen Leitung des Schweiz. Obstverbandes in Zug aufgebaut, der zudem auch die Verladekontrolle durch fachkundige Mitarbeiter besorgen lässt. Wenn uns das Wetter nicht ganz im Stiche lässt, so wird es in vier bis sechs Wochen möglich sein, goldgelbe und süsse Schweizertrauben zu bescheidenen Preisen überall zu kaufen.

Kurz-Meldungen

Ausstellungen und Messen

1. Schweiz. Verkehrsausstellung in Luzern.

Im Zusammenhang mit dem 1. Internat. Skal-Kongress, der vom 26. bis 29. September 1935 in Luzern stattfindet und an welchem gegen 200 Reisebureaufachleute aus 12 bis 14 europäischen Ländern teilnehmen, wird in der Zeit vom 20. bis 30. September 1935 im Kursaal Luzern die 1. Schweiz. Verkehrsausstellung „LUVA" abgehalten. Diese verkehrstechnische schweizerische Schöpfung soll den Kongressteilnehmern und darüber hinaus einem breiten Publikum in möglichst konzentrierter und instruktiver Form die Elemente unseres Fremdenverkehrs und einen Querschnitt unseres Landes vermitteln. Es wird damit der Grundstein zu einer Veranstaltung gelegt, die alljährlich im Luzerner Saisonprogramm aufgenommen werden soll. Die Verkehrsausstellung steht unter dem Patronat der Schweizerischen Verkehrszentrale.

Die S. V. Z. hat dieser Tage an die schweizer. Verkehrsinteressenten die offizielle Einladung (mit Ausstellungsplan und Erläuterungen) zur Beteiligung an der Ausstellung erlassen und wird für entsprechende Propaganda im Inland und Ausland Vorsorge treffen.

Verkehr

Leichttriebwagen auf der Lötschbergbahn.

Die Berner Alpenbahngesellschaft Bern–Lötschberg–Simplon stellt nunmehr auf ihren Strecken 5 Leichttriebwagen ein. Neben dem fahrplanmässigen Dienst sind sie für Sonder- und Ausflugsfahrten mit Vereinen und Gesellschaften bestimmt.

Passagierverkehr auf den Alpenposten.

In der Woche vom 5. bis 11. August beförderten die schweiz. Alpenposten 51,500 Passagiere, darunter 10,000 Reisende auf den drei neuen Kursen Reichenbach-Kiental, Meiringen-Schwarzwaldalp und Urnäsch–Schwägalp. Gegenüber der gleichen Woche des Vorjahres ergibt sich eine Verkehrssteigerung um 4200 Passagiere. — In der Zeit vom 12. bis 18. August gelangten auf den im letzten Jahr betriebenen Kursen 35,468 (1934: 40,997) Personen zur Beförderung. Der Frequenzrückgang ist dem Witterungscharakter zuzuschreiben.

Adresseite frankieren. Die Generaldirektion der Postverwaltung teilt mit: Nach den neuen internationalen Bestimmungen des seit 1. Januar 1935 geltenden Weltpostvertrages von Kairo sind die Postkarten und die als Drucksache versandten Ansichtskarten auf der Adresseite zu frankieren. Auf der Rückseite oder über den Rand aufgeklebte Frankomarken werden als ungültig betrachtet und solche Sendungen zu Lasten der Empfänger taxiert.

Fremdenstatistik

Basel. In den durch die Erhebung des Kantonalen Statistischen Amtes erfassten 42 Hotels mit 2225 Betten der Stadt Basel sind im Monat Juli 21.599 (Juli 1934: 21.794) Gäste abgestiegen, die zusammen 32.128 (Juli 1934: 29.853) Logiernächte aufwiesen. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Fremdenbetten betrug 46,6% (Juli 1934: 44,1%). Die kleine Zunahme darf nicht als Besserung der Verhältnisse gedeutet werden. Beim Vergleich zwischen den In- und Ausländern ergibt sich, dass die ersteren wegen des Eidgenössischen Sängerfestes (1. und 5.—9. Juli) zahlreicher waren; die Übernachtungen der Ausländer sind neuerdings zurückgegangen.

Buchbesprechungen

Schweizer. Telephon-Adressbuch.

Die Ausgabe 1935/36 dieses praktischen Nachschlagewerkes ist soeben im Druck erschienen. Der Preis des Buches beläuft sich auf Fr. 15.—. Das vielseitige Adressenmaterial aus 9000 Ortschaften der Schweiz bildet eine zweckmässige Unterlage namentlich für die Kundenwerbung jeder Art. Bestellungen sind an die Administration des Schweiz. Telephon-Adressbuches, Breitenrainstr. 97 in Bern, zu richten.

Redaktion — Rédaction
Dr. Max Riesen
A. Matti Ch. Magne

Chianti-Import seit 1867
Chianti-Dettling
Arnold Dettling Brunnen

Wir desinfizieren und vertilgen überall,
WANZEN
KÄFER, MOTTEN MÄUSE etc.
Größte Spezialfirma der Schweiz
DESINFECTA AG.
Zürich, Tel. 32.330
Löwenstraße 22
Bern, Telephon 24.527
Seilerstraße 25
Lausanne, Tel. 34.578
Av. de Cour 58

Directrice
in den 30er Jahren, fachgewandt, sprachenkundig, sucht leitende Stelle im In- oder Ausland. Referenzen zu Diensten. Chiffre O. L. 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin
erfahren, tüchtig, gesund, guter Charakter
gesucht
in Krankenhaus, Nähe Zürich. Offerten mit guten Referenzen u. Lohnansprüchen erwünscht unter Chiffre K. H. 2834 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Konkursamtliche Hotelsteigerung
Im summarischen Konkursverfahren des Zarattini Ernst, Hotel zur Linde, Baden, gelangen die Liegenschaften Freitag, den 30. August 1935, nachm. 2 Uhr, im Hotel zur „Linde" in Baden, zur öffentlichen Steigerung,
Gemeinde Baden. Steuerschatzung:
1. J. R. No. 424, Kat.-Plan 72/1036. Fr.
36,84 a Gebäudeplatz, Platz u. Garten 54 810.—
Gasthaus zur „Linde"
mit ehehaftem Wirtschaftsrecht
und 2 Anbauten No. 392 390 000.—
Garage und Werkstatt No. 391 17 500.—
Zugehör:
Wirtschaftsmobiliar laut Verzeichnis.
2. J. R. No. 36, Kat.-Plan 72/778.
3,21 a Gebäudeplatz und Platz 3 850.—
Wohnhaus No. 389 55 900.—
Werkstatt und 2 Anbauten No. 390 28 900.—
Es findet nur eine Steigerung statt.
Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 17. August 1935 hinweg während 10 Tagen beim Konkursamt Baden zur Einsicht auf.
Baden, den 31. Juli 1935. Konkursamt Baden.

.Fen'
Cafémaschine 1935
100% Ausnützung
Fen A.G. Basel 5
Kochkunstausstellungsrestaurant in Zug im Betrieb

Ihre Bilanz stimmt nicht?
Buchhaltung
sollte nachgeführt werden?
Ertrags-Rechnung fehlt!
Rufen Sie Tel. 41 992 an.
M. Haupt, Hinterbergstr. 56, Zürich-Fluntern.

Holländer
21 Jahre, Sohn eines Hoteliers, sucht Stellung als
Volontär oder Hotelkellner
Hat 4 Jahre Praxis und gute Zeugnisse. Gefl. Offerten an E. Pel „Hotel Pel" Ternaard (Hollande).

Englische Schule
Oertlimatt-Krattigen
Erstklassige Schreib- und Sprachschule für Hotelfach, Handel und Verkehr, offen für jedermann. Dauer zehn Wochen, 30. September bis 7. Dezember 1935. Über 300 Unterrichtsstunden durch engl. dipl. Lehrkräfte. Schlussprüfung mit Diplom. — Prospekte und Referenzen R. Zahler, Oertlimatt, Krattigen.

A vendre Hôtel
à Juan-les-Pins (Côte d'Azur) 27 chambres à coucher avec eau courante; Salle à manger, Salon fumoir, bureau, etc. Grand jardin de 2000 m², en partie potager, et agrément. S'adresser sous chiffre J. N. 2832 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Directeur
Suisse, 20 ans d'expérience dans maisons de 1er ordre en Suisse, en France et dernièrement en Italie. Organis. Clientèle personnelle, désire place équivalente. Libre de suite. Offres sous chiffre T. R. 2803 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Studenten der englischen Sprache sind gebeten vorzumerken
The Thomas School of English
435/7 Oxford Street, London W 1. Bestes System. Kleine Klassen. Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

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

Bekanntmachung an die Herren Hoteliers
Der an der Baarerstrasse, im Zentrum der Stadt ZUG (Durchgangsstrasse Zürich—Luzern—Gotthard) gelegene
Gasthof zur Eisenbahn
umfassend Wohnhaus, brandversichert mit Fr. 153,600.—, Haus mit Garagen, brandversichert mit Fr. 76,600.— und Umgelände, total 1232 m², enthaltend im
im Gasthof: Erdgeschoss: Keller, Heizung, Waschküche, Vorratsraum, Geräteketler, Doppelte Kegelbahn, W. C., Küche, Kühlraum; Parterre: Sitzungszimmer, Restaurant, Billardzimmer, Grosser Saal, Kassaraum, 5 W. C., Garderobe, Coiffeurladen, 1. Stock: 7 Gastzimmer, Terrasse, Arbeitszimmer, Badezimmer, 2. Stock: 8 Gastzimmer Dachstock: 7 Zimmer, Küche, Bad, Estrich;
im Wohnhaus: 3 Zweizimmer- und 3 Dreizimmerwohnungen, 3 Garagen, 1 Werkstätte, Waschküche und Terrasse;
gelangt demnächst an öffentliche
Steigerung.
Wir laden die Herren Hoteliers zur gelegentlichen Besichtigung des Objektes höflich ein und sind bereit, mit Auskünften zu dienen.
Zug, den 12. August 1935. KONKURSAMT ZUG.

Glace und klares Eis
„Wie praktisch ist es, im gleichen Behälter, wo die Glace gefroren wird, auch klares Eis herstellen zu können für kühle Getränke."
Auf Spezialanfertigungen von Kühlanlagen, die solches leisten, kommt eben Frigidaire dank seiner seit 18 Jahren stets wachsenden Erfahrung. Das ist der wahre, der echte Frigidaire, der nun zum größten Teil in der Schweiz, nach den amerikanischen Originalplänen, erstellt wird. 20% unseres Umsatzes gehen an die Mutterfabrik in U. S. A., um an dem Fortschritt, der während des Baues von über 3 Millionen Apparaten erzielt wurde, laufend teilzuhaben; aber 80% bleiben in der Schweiz und fließen der schweizerischen Wirtschaft zu.
Frigidaire
General-Vertrieb: Applications Electriques S.A., Zürich und Genf
Aarau: A. Staeheli — Basel: A. Staeheli — Bern: Hans Christen — Luzern: Frey & Cie. — Chur: G. Glauser — Genf: F. Badel & Cie. S. A. — Lausanne: C. Schulz; M. Weber — Colombier: P. Emch — Sion: R. Nicolas
ZUG, Ausstellungshalle I, Stand 31

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Pensionat
mit 14 Zimmern, Land u. Wald im Umschwung erhöht, ganz freistehend
zu verpachten event. zu verkaufen.
Auch Teilhaber(in) in der Westschweiz. Auskunft gibt A. Ramseier, Landw. Selzach.

Albert Luthi, agt. aff. autorisé par Conseil Etat, membre groupt. hôtellerie de France
Cherche pour clients sérieux
Hôtels préfér. Suisse romande
Offre le plus grand choix à Genève affaires intéressantes:
Hôtels, restaurants, brasseries, cafés
renseignements ent. gratuits. 2 Tour Maitresse, Genève.

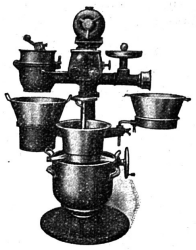
Wir haben keine Zeit, auf unseren Lorbeeren auszuruhen . .

Der Name unserer Produkte ist heute wohlbekannt, aber wir wollen uns nicht mit dem zufriedengeben. Worte sind rasch vergessen, nur eines hat Bestand: die Tat! Seit Bestehen unserer Fabrik haben wir stets vorwärts gearbeitet und immer nur den Vorteil unserer sich stetig vergrössernden Kundschaft vor Augen gehalten. Unser Umsatz ist stetig gestiegen. Wir danken dies unserer knappen Berechnung und unserem Grundsatz: Direkt beim Bauer kaufen, um besser und billiger zu liefern.

Conservenfabrik St. Gallen A.G.

Telephon 80.68

Schweizerische Fach- u. Kochkunst-Ausstellung in Zug



Vorder-Ansicht mit Passier-Vorrichtung

Diese neue Lips-PATENT-Hochleistungs-

Universal-Küchen-Maschine „Kombinator"

wird in Halle I Stand 30 ausgestellt und vorgeführt. Sie ist im Betrieb in der Küche der Ausstellungs-Wirtschaft.

„Kombinator"

schlägt Rahm, Eiweiss und Mayonnaisen
rührt Spätzli-, Kuchen- und andere Teige
mischt gehacktes Fleisch und Gemüse
reibt Käse, Mandeln, Nüsse, Paniermehl
schneidet Suppenbrot, Kartoffeln, Rüben
hackt Fleisch, Gemüse etc.

Zusatz-Apparate: **Passier-Vorrichtung, Glace-Vorrichtung, Kaffee-Mühle, Salz-Mühle, Schleifstein**

JAKOB LIPS, Maschinen-Fabrik, URDORF (Zürich)

Ia Bündnerfleisch

Ia Rohschinken, mit und ohne Bein
„ Rohspeck
„ Salsize nach Hausmacherart

in anerkannt bester Qualität beziehen Sie vorteilhaft bei

TH. DOMENIG A.-G., AROSA
älteste Firma der Branche.

Weltausstellung Brüssel 1935 goldene Medaille.

Besuchen Sie uns bitte an der Fach- u. Koch kunstausstellung in Zug, 17. VIII.—5. IX. 1938.

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

Aufzüge

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

MODELL Nr. 293

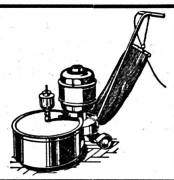
Der unübertrefflich bequeme Sessel aus massiv gebogenem Holz, mit Rohrsitz und -Rücken

Er steht u. a. an folgenden Orten:
Rest. z. weissen Stab, Basel
Restaurant St. Peter, Zürich
Sport-Hotel Altein, Arosa

Horgen-Glarus Stühle sind beste Schweizerarbeit

A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS in Horgen

Gegründet 1882 - Telephon Nr. 924 603



Abgesehen von der willkommenen Erleichterung

verbrauchen Sie mit der Bodenputzmaschine Universal bedeutend weniger Putzmaterial. Also noch eine grosse Einsparung.
Kennen Sie die Universal schon?

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, **Horgen**

Sämtliche Hotel-Wäsche

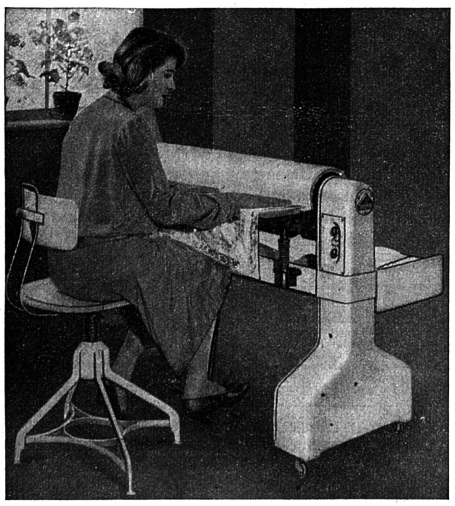
in allen Preislagen liefert billigst

Kihm-Keller's Sohn
Wäschefabrik
Frauenfeld
Haus gegr. 1872

. . . aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

PROTOS-BÜGELMASCHINE

MIT ELEKTRISCHER HEIZUNG



bei geringstem Stromverbrauch, grösste Leistung, grösste Schonung der Wäsche. Ueber 500 Maschinen in Schweizerhotels im Betrieb. Nur beste Referenzen. **Preis Fr. 900.-**

SIEMENS ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE A.G. **ZÜRICH**

P 176 Z

Erfolgreiche Werbung durch Drucksachen

Verlangen Sie Muster!

Gebr. Fretz AG. Zürich
Buch-Stein-Offset- und Kupferdruck

Ia Salami

zu Fr. 4.— per Kilo
gegen Nachnahme versendet

ENRICO CROCE
Bellinzona

Walliser Aprikosen

Brutto	5 kg	10 kg	20 kg
für Tisch	5.50	10.—	19.—
Mittlere	5.—	9.—	17.—
für Konfitüre	4.—	7.50	14.—

Franko. **DONDAINAZ, Charrat**

Spezialität seit 1815

Emmentalische Forellenzucht Stalden

im Emmental — Telephon Konolfingen 21

Bezugsort der vorzüglichen

Portionenforellen

lebend oder küchenfertig. Exakte Grösse. Prompte Lieferung.

Habe noch eine grössere Partie
küchengeräucherte, harte

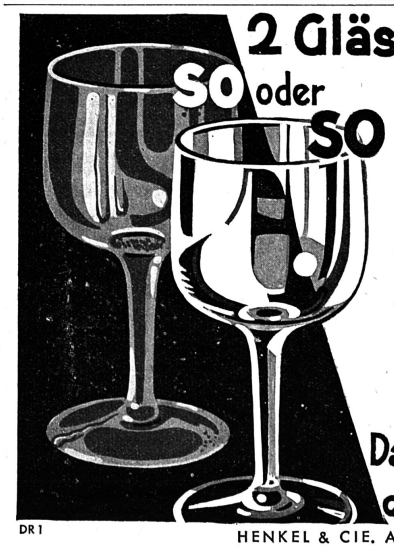
Schinken

zu verkaufen.

H. Stalder, Metzgerei, **Rüegsbach i. E.**

---

2 Gläser - zum Beispiel - so oder so?



Der Unterschied fällt auf. Die Wahl wird Ihnen und Ihren Gästen nicht schwer. Peinlich sauberes Geschirr und Besteck, fleckenlos glänzende Gläser und Teller schafft Ihnen PER in kürzester Zeit. Mühelos, ohne bürsten und kratzen verschwindet jede Kruste und jeder Fleck. Spülen Sie auch ruhig mit PER die feinsten Gläser und Silbersachen, Sie werden Freude daran haben. Für 10 Liter heisses Wasser genügt 1 Esslöffel PER = 2 Rappen.

Ihre Wahl ist getroffen! So oder so — **PER**

Das eine bringt Aerger, das andre macht froh!

DR 1

HENKEL & CIE. A.G., BASEL