

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **37 (1928)**

Heft 49

PDF erstellt am: **10.05.2024**

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 49
BASEL, 6. Dezember 1928

Nº 49
BASEL, 6 décembre 1928

INSERATE. Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: jährl. Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements: 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 mit illustrierter Monatsbeilage



Organe et propriété de la Société suisse des Hôteliers
Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces rapides.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnements directs: 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: Aeschengraben No. 35, Basel TÉLÉPHONE Safran No. 11.52 Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle Compte de chèques postaux No V 85

Todes-Anzeige
Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied
Herr C. Moor-Michel
Besitzer des Hotel Adler, Meiringen
am 29. November im Alter von 50 Jahren an einem Schlaganfall gestorben ist.
Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.
Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Neujahrsgratulationen 1929

Wie unsern Mitgliedern bekannt, fliessen die freiwilligen Beiträge, deren Spende zwecks Ablösung der Neujahrsgratulationen im Kreise unserer Mitgliedschaft seit Jahren zur Tradition geworden ist, an den Mitglieder-Unterstützungsfonds, der nunmehr, nachdem er die Höhe von Fr. 100,000 erreicht, in eine Stiftung umgewandelt werden soll.

Auf Grund dieser gemeinnützigen Zweckbestimmung der Neujahrgelder gestatten wir uns, hiemit abermals mit der Bitte an unsere Vereinsmitglieder, ihre Familienangehörigen und Geschäftsfreunde zu gelangen, von dieser Gelegenheit, zu einem wichtigen Sozialwerk des S. H. V. beizutragen, recht ausgiebig Gebrauch zu machen.

Die freiwillig gespendeten Beträge sind auf das Postcheckkonto V 85 des Zentralbureau in Basel einzuzahlen mit dem Vermerk: Gratulations-Ablösung.

Die Spender und Spenderinnen, deren Namen im Vereinsorgan zur Veröffentlichung gelangen, betrachten sich zufolge ihrer Gaben von der Versendung von Neujahrsgratulationen entbunden.

Brig und Basel, den 4. Dezember 1928.

Mit achtungsvollem Vereinsgruss!
Schweizer Hotelier-Verein:
Der Zentralpräsident: Dr. H. Seiler.
Der Direktor des Zentralbureau: Dr. M. Riesen.

verkehr und Hotellerie seit 1920 entschieden Fortschritte machte. — Wir freuen uns der veränderten, wirtschaftspolitisch reiferen Einstellung des Volkes und hoffen, die Abstimmung vom letzten Sonntag möge mit dazu beitragen, unsere Kursäle und damit unser Fremdenverkehrsweisen zu neuer Blüte zu führen, zum Wohle unseres gesamten Erwerbslebens und unseres Landes! . . .

Zum Kapitel „Reklame“

Es gibt wohl kaum ein anderes Gewerbe, in dem sich die Aufwendungen für Propagandazwecke auf so hohe Summen belaufen wie in der Hotellerie. Man sollte daher meinen, jeder einzelne Hotelier sei auf Grund seiner Erfahrungen Fachkennner in Reklamefragen, lege sich zum mindesten in jedem Einzelfalle genau Rechenschaft ab über Bedeutung, Wert und Kostenaufwand, ehe er auf eine neue Publizitäts-Offerte eintritt. Aber weit gefehlt! Wie die Erfahrung lehrt, wird bei der Vergebung von Reklameaufträgen noch vielfach ohne reifliche Überlegung, ohne Plan und System vorgegangen und noch viel öfter lässt man sich von redigierten Akquisiteuren und andern Reklame-„Fachmännern“, denen es meist lediglich um ihre Provision zu tun ist, Sachen aufschwätzen, die eher alles andere als gute Reklame genannt zu werden verdienen.

Dass der Hotelier mit Propagandaangeboten nachgerade bis zum Überdross bebelligt und überlaufen wird, braucht den Lesern dieses Blattes nicht erst gesagt zu werden. Die vielen bei uns eingehenden Klagen über diesbezügliche Zudringlichkeiten aller Art sind schlagende Beweise hierfür. Einige Wochen vor oder zu Beginn der Saison bringt jeder Posteingang Angebote und jeder Tag den Besuch irgendeines Akquisiteurs, der behauptet, einen „Schlager“, eine neue Errungenschaft auf dem Gebiete in Bereitschaft zu haben. Gegenüber all diesen Offerten heisst es aber auf der Hut zu sein, sie mit aller Vorsicht und Gründlichkeit zu prüfen und seine Unterschrift nicht hinzugeben, bevor man die Sache nach jeder Richtung hin genauestens überlegt hat.

In Reklamedingen sind Überstürzung oder Eilfertigkeit die schlimmsten Berater des Hoteliers, zielbewusstes Vorgehen und überlegte, systematische Verwendung der verfügbaren Gelder seine besten Freunde. Die geschäftsrichtige und zweckmässige Durchführung der Reklame ist eine der wichtigsten Vorbedingungen für den Geschäftsertrag jedes Hotelunternehmens. Von ihr hängt zu einem grossen Bestandteil Erfolg oder Misserfolg ab und es ist denn auch durchaus nicht etwa nur ein blosses Schlagwort oder Wortspiel, wenn gesagt wird, die Qualifikation eines Hoteliers zu seinem Beruf äussere sich schon

Mitglieder-Bewegung
Mouvement des membres

Neuanmeldungen.

Demandes d'admission.		Betten
		Lits
Hr. Paul Hafen, Dir., Kursaal, Arosa	P.M.	—
Tit. Kursaal & Casino A.-G., Arosa	—	—
Hr. C. Meier, Dir., Sanatorium Altein, Arosa	P.M.	—
Hr. Dr. P. A. Pedolin, Kindersanatorium, Arosa	—	—
M. M. A. Bourgeois, Hôtel de la Sapinière, Ballaigues	25	—
Hr. Walter Hotz, Kurhaus Adula, Flims-Waldhaus	70	—
Frl. M. Picker & E. Beringer, Hotel-Pension Wiesental, Klostern	85	—
Miles. H. & M. Gervais, Hotel-Pension Gervais, Lausanne	28	—
Hr. F. Kaufmann-Brunner, Hotel Central-Löwen, Meiringen	30	—
Hr. P. Roggenmoser, Gasthof zum Schiff, Rapperswil	31	—
Hr. Chs. Guye-Sprecher, Bahnhof-Hotel Terminus, Samaden	12	—
M. O. Jorg, Hôtel Toktlian, Constantinople	28	P.M.
Hr. Adolf Zimmer, Rot-Hahn-Hotel, München	—	P.M.

Kursaal-Initiative
Mit 292,000 gegen 270,000 Stimmen hat sich das Schweizer Volk am letzten Sonntag zugunsten des Initiativbegehrens auf beschränkte Wiederherstellung der Kursaal-spiele ausgesprochen. Demnach kein überwältigender Sieg, aber immerhin ein Sieg,

prononziert bestätigt noch durch das Mehr der Ständestimmen, von denen 14 gegen 8 das Schicksal der Initiative im Sinne des Fortschritts besiegelten.

Das Resultat kann nur unter Vergleich mit den Abstimmungszahlen vom 21. März 1920 richtig gewürdigt werden. Damals beteiligten sich an der Volksabstimmung rund eine halbe Million Bürger, diesmal 560,000. Die Mehrbeteiligung kommt aus den Kreisen der Befürworter der Kursaal-spiele, deren Stimmenzahl gegenüber 1923 eine Vermehrung von 70,000 zu erzielen vermochte, während die Spielgegner den leichten Verlust von 6000 Stimmen zu verzeichnen haben. Diese Sinnesänderung des Volkes ist wohl dem Umstande zuzuschreiben, dass diesmal die wirtschaftlichen Gründe mehr als früher in den Vordergrund geschoben wurden, dann aber auch der intensiven Aufklärungsarbeit des Schweizer Initiativkomitees, das an den Nationalräten Dr. Tschumi und Dr. Baumberger, sowie Fürsprecher Dr. Michel in Interlaken bewährte und zielbewusste Führer fand. Bedenkt man, dass die drei Herren das 70. Altersjahr bereits überschritten haben, so nötig ist diese ihre jüngste politische Kraftleistung erneut höchsten Respekt ab.

Das günstige Ergebnis mitbestimmt hat vor allem auch die Haltung des Gewerbeverbandes, welcher offenbar der vom Schweizer Gewerbeverband ausgegebenen Parole all-

seitige Treue hielt. Ein wichtiges Moment bildet sodann die Einstellung der Bergbauern, die, wie das Resultat von Graubünden, Zentralschweiz und Wallis zeigt, mehrheitlich für die Initiative eintraten. Auch das loyale Verhalten der Tagespresse darf in diesem Zusammenhang hervorgehoben werden, hat doch ein Grossteil derjenigen Blätter, die für sich selbst im gegnerischen Lager standen, den Einsendungen aus den Kreisen der Spielfreunde in weitherziger Weise Raum gewährt.

Das Abstimmungsresultat entspricht ungefähr den Erwartungen der Anhänger des Volksgehrens, die auf einen schwachen Sieg tippten, aber keineswegs auf eine Mehrheit von 20,000 Stimmen zu hoffen wagten, da das Element der notorischen Neinsager noch im letzten Moment alle Berechnungen über den Haufen rennen konnte. Nun aber ist der Sieg da. Wir glauben, inn der gesunden wirtschaftspolitischen Einstellung des Volkes zuschreiben zu können, das dem Popanz der moralischen Gefährdung die Gefolgschaft verweigerte. Gar manchem Abstimmenden mag ja der Entscheid zwischen den angeblichen moralischen Nachteilen und den wirtschaftlichen Vorteilen der Initiativvorlage nicht leicht gefallen sein; dass nun aber das Zünglein der Schicksalswaage sich dennoch zugunsten der Kursaal-spiele neigte, zeigt, dass die wirtschaftliche Bewertung von Reise-

FEUILLETON
Eine Pariser „Grand Hotel“-Erinnerung in — Basel
Plauderei von A. Mincieux.
Täglich schlenderte ich von der mittleren Rheinbrücke her bis zum Barfüsserplatz. Wie alte liebgewordene Melodien, je älter, desto einschmeichelnder unserm Ohr erklingen, so mögen, besonders auf dieser Strecke gewisse augenfällige Eigenarten Basels, je öfter man ihnen begegnet, desto tiefer, unflölicher in unser Herz sich vordrängen und festsetzen. Im Gegensatz zur Übersättigung, die uns angesichts der heutigen Baukunst schnell erfasst. Wie schnell haben wir mit dieser abgerechnet, die uns überhaupt von Anfang an kalt lässt in ihrer gähnenden Monotonie und Ungeschmücktheit! Oder — die Wahl

zwischen den Extremen ist uns allerdings gestellt — wie krankhaft wirken wiederum die grotesken Effekthaschereien eines sensationsbedürftigen Architektenshirns, für die vielleicht die Hypernervösen eine passende Walze auf Lager haben oder Snobisten sich einzustellen vermögen, aus bekannten Gründen. Hingegen dürfen wir vor den Basler Bau-Prinzipien respektvoll den Hut ziehen: Pietätvoll setzt man es durch, wie in unsern Bundesstädten, allen Up-to-date-Strömungen zum Trotz dem alten Stadtbilde seine antike Physiognomie zu erhalten. . . .

So bleibt bei der geschickten und andächtigen Verschmelzung von Einst und Jetzt mein täglicher Weg stets kurzweilig. Oft glaubt man Neues, Nievorhergesehenes zu entdecken, oder aber, es rufft, wie es dieser Tage der Fall, die einfenstrige Front eines Hauses am Barfüsserplatz eine Pariser „Grand Hotel“-Erinnerung aus lang vergangenen Zeiten wach, bei der, trotz aller schweizerischen Heimeligkeit dieses sauberen dreistöckigen Hüslis, mit suggestiver Kraft ein kaltes Gruseln über unsern Rücken läuft!

Zum Glück kennen die wenigsten Fremden diese Pariser „Grand Hotels“ mit den * Wie der Leser noch sehen wird, sind Grosstadt-Wohnstätten der untern Bevölkerungsschichten gemeint.

höchsten zweifenstrigen Fronten, von denen die obskuren Strassen überschwemmt sind. Auf den flanierenden Alledstüderer übt ihr Inneres einen unwiderstehlichen Kitzel der Neugier aus. Sie „zieren“ ja auch nicht die Champs-Élysées oder die Grands Boulevards, befinden sich aber manchmal ganz in unserer Nähe, um die Ecke einer ganz vornehmen Strasse, damit die Gegensätze, wie es in Paris epidemisch, hart aufeinanderprallen. Die Rue Dante, in der Emile Loubet nach siebenjähriger Präsidentschaft unser Nachbar wurde, „schmeichelte“ sich, als eine der anrührendsten Seitenstrassen: die Rue Galande (die man euphemistisch aufgefasst auch mit einem t statt des d schreiben könnte) ihr eigen zu nennen. Vom Bd. St. Germain, wo Clunys Museumtempel steht, bildet die gleichzeitig Rue du Président getaufte hochelegante Strasse die Abkürzung zur herrlichsten aller Kathedralen Notre Dame! Eine der pompossten Neubauten ist just: Ecke phantastischen Luxus und niedrigster Verkommenheit — schräg über meinen Fenstern! Nur wenige Schritte trennen die „Privathotels“ der Reichsten unter den Upper ten thousand (bekanntlich bezeichnet man in Paris das „Einfamilienhaus“ mit „Hotel“) von den „Grands Hotels“ der Apachenwelt!

Trotz alter ethnographischer Fragen, die sich mir aufdrängten, trotz brennenden Gelüstes, mich im Hoteliereich noch weiter zu belehren — denn wie mag wohl so ein Pariser „Grand Hotel“ „organisiert“ sein, oder was für Gäste birgt es — fand ich nicht den Mut, in seine Eingeweide vorzudringen. Aber der Deus ex machina lauerte auf sein Stichwort.

Auf dem sonnigen Pariser Vogelmarkt, dieser entzückenden Stätte der Poesie und Lyrik an den Ufern der Seine, ganz in meiner Nähe wartet! Von lebendigen exotischen Leckerbissen für ornithologische Gourmets, fast alle vom Senegalgebiet, war dieser originelle Markt übervoll. Einheimische Waldvögel gehören zu den verbotenen Früchten, dürfen offiziell auf dem Markt nicht verkauft werden. Daher bringen herumvagabondierende Händler ihre billigen geraubten Ware heimlich und verstoßen an „Pötzlich raunte mir eine raube Männerstimme eindringlich ins Ohr: „Des Tarins, Madame, chardonnerets, pinsons, linots, mélanges, rouge-gorges. . .“ Was galt mir noch Nektar und Ambrosia? Mir, die ich zur Zeit der gefiederten Welt willenlos verfallen war! „Où?“ hauchte ich, an nichts andres denkend. „Süvez-moi, Madame!“ — Mir war, als gings

in der Art und Weise seiner Reklame. — Grundsätzlichkeit ist eine lobenswerte Charaktereigenschaft eines Geschäftsmannes, vor allem beim Disponieren über die regelmässig wiederkehrenden Ausgaben und Aufwendungen für seinen Betrieb. Nicht zuletzt auch bei der Reklame, denn hier handelt es sich um Geschäftsauslagen, die sich in hohe Beträge belaufen und mit allem Vorbedacht behandelt werden müssen. Zumal in einer Zeit, wo die Hotellerie immer noch an den schweren Rückschlägen der Kriegs- und Nachkriegszeit herumlaboriert, demnach ihr Geld nicht nutzlos zum Fenster hinauswerfen kann, wie das punkto Publizität ab und zu immer noch vorkommt.

Nach diesen grundsätzlichen Darlegungen nun noch einige praktische Ratschläge, wie sie vor etwa anderthalb Jahren hier von einem prominenten, in Reklamefragen hervorragend versierten Schweizer Hotelfachmann publiziert wurden:

1. Man stelle ein genaues Budget für die Reklameausgaben auf. Die Erfahrung muss den Hotelier lehren, welchen Betrag er für die Publizität verwenden kann. Im allgemeinen sollte aber der Betrag von Fr. 30.— bis Fr. 40.— pro Fremdenbett genügen oder zirka 2—3 Prozent der Bruttoeinnahmen. In das Budget reihe man in erster Linie die obligatorischen Ausgaben ein: Beiträge an den Hotelier-Verein für den Hotelführer, Beiträge an den regionalen Verkehrs- oder Kurverein usw. — Dann die andern Ausgaben, die nicht umgangen werden können, z. B. für Hotelprospekte, für deren Herstellung und Versand.

2. Den verbleibenden Betrag verwende man für Publizität in dem Lande, aus welchem das betreffende Hotel die meisten Gäste erwarten darf. — Es gibt Hotels, die nach ihrer Lage nur auf schweizerische Klientel angewiesen sind. Da sehe man wieder darauf, speziell einen Teil dieses Landes zu bearbeiten.

Wenn das Hotel in einem Gebiet gut bekannt ist, dann werfe man sich auf ein anderes Gebiet. Denn wenn einmal ein Hotel von Gästen aus einer gewissen Gegend besucht worden ist, so werden diese, wenn sie von ihrem Aufenthalt befriedigt sind, selbst das Haus weiter empfehlen.

Was hier von den Gebieten gesagt wird, gilt auch vom Kreis der Gäste. — Ein Haus ist angewiesen auf die Bergsteiger, ein anderes auf erholungsbedürftige Leute usw. Immer passe man die Reklame den Verhältnissen an.

3. Gegenüber den zahllosen Reisenden für Publizitäts-Organen sollten nachstehende Grundsätze befolgt werden:

Man lasse sich unter keinen Umständen „übrumpeln“. — Wenn es sich nicht um eine ganz bestimmte und bereits bekannte Sache handelt, so verlange man

- I. eine schriftliche Offerte und
- II. 8 Tage Bedenkzeit.

Wenn alle Hoteliers derart vorgehen, so wird die Zahl der Annoncenjäger sehr bald abnehmen und hinfür den Hotelier mancher Ärger erspart bleiben.

Dies die Wegleitungen eines erfahrenen Praktikers, die auf die einfache Formel „systematisches Vorgehen und Zeitlassen zur Überlegung“ zusammengefasst werden können. Es handelt sich um eigentlich ganz selbstverständliche Grundsätze, die aber trotzdem immer wieder vernachlässigt werden und daher namentlich den Anfängern,

der jüngern Generation nicht nachdrücklich genug in Erinnerung gerufen werden können.

Der Reklameaufwand der schweizerischen Hotellerie beläuft sich pro Jahr in viele Millionen; die Mahnung zur Sorgfalt und Bedachtsamkeit bei der Verwendung der Propagandamittel ist daher durchaus keine überflüssige Sache. Im Gegenteil, es handelt sich hier um ein Gebiet, auf dem bei folgerichtigem Disponieren noch viele Einsparungen möglich sind.

Zum Schluss möge noch die dringende Empfehlung angefügt werden, sich bei Offerten unbekannter Firmen oder Akquisiteure stets um Auskunft an die Schweizer Verkehrszentrale in Zürich oder an das Zentralbureau S. H. V. in Basel zu wenden, die zu jeglicher Information der Mitgliederkreise bereit sind.

Investitionskredite für die Hotellerie in Oesterreich

Durch frühere Berichterstattung an dieser Stelle sind unsere Leser über das sogenannte Kruppsche Hotelbauprojekt orientiert, das darin besteht, mit Hilfe englischer Finanzleute und unter Zinsgarantie des Staates in Oesterreich eine Anzahl moderner Hotels zu errichten. Das Projekt kam bisher aus dem Grunde nicht recht vom Fleck, weil in massgebenden Behördenkreisen wenig Bereitschaft bestand, sich zugunsten der Zinsgarantie durch den Staat oder die Bundesländer zu verwenden.

Nunmehr steht in Oesterreich das Projekt einer etwas anders gearteten staatlichen Hilfsaktion für die Hotellerie zur Debatte. Im Gegensatz zu dem Kruppschen Projekt handelt es sich bei der neuen Aktion um Gewährung langfristiger Kredite an bereits bestehende Hotels, um diese in die Lage zu versetzen, Investitionen vorzunehmen und dergestalt ihre Betriebe den neuzeitlichen Anforderungen des Reiseverkehrs entsprechend auszugestalten. Am 23. November haben auf Veranlassung von Handelsminister Dr. Schürf in Wien interministerielle Besprechungen mit Vertretern der Organisationen des Hotel- und Gastgewerbes sowie der Landesverbände für Fremdenverkehr stattgefunden, an denen der ganze Fragenkomplex zu eingehender Erörterung gelangte. Es standen zwei Projekte zur Diskussion, von denen das eine den Ausbau bestehender Gaststätten, das andere die Neuerrichtung von Hotels in Verbindung mit einer grosszügigen Werberaktion für Oesterreich zum Gegenstand hatte.

Das Hauptinteresse der Konferenz galt, wie wir Berichten der Wiener Presse entnehmen, dem erstgenannten Projekt, dessen Grundzüge im wesentlichen darin bestehen, dass die zur Ausgestaltung der als lebensfähig erkannten Hotelbetriebe nötigen langfristigen Investitionskredite durch hypothekarisch sichergestellte Obligationen aufgebracht werden sollten. Um den Darlehensnehmern möglichst vorteilhafte Verzinsungs- und Amortisationsbedingungen, sowie die leichtere Unterbringung der Anleihen zu schaffen, wird neben der Hypothekhaftung der Hotels selbst die Bürgschaft der Bundesländer angestrebt. Darüber hinaus sollen aber den betreffenden

Hotels, um ihre Besitzer zum Ausbau der Unternehmen anzuregen, auch zweckdienliche Steuererleichterungen gewährt werden.

Ein definitiver Entscheid über die Aktion ist noch nicht gefällt, doch sollen die Verhandlungen in nächster Zeit fortgesetzt werden. Wir werden unsere Leser über die Angelegenheit, die zweifellos die volle Beachtung der schweizerischen Fremdenverkehrsinteressenten verdient, auf dem Laufenden halten.

Tessinische Steuerpläne

(Korrespondenz aus Lugano)

(em) Wir haben schon Gelegenheit gehabt, die sonderbaren Pläne des tessinischen Finanzdirektors tiefer zu hängen, welcher vor Jahresfrist die Hotel- und Wirtschaftspatente verdoppelte und verdreifachte, um die leeren Staatskassen zu füllen. Trotz dem Entgegenkommen aus den Kreisen der Hotellerie und des Wirtverbandes haben sich starke Gegensätze gezeigt, indem der Staatsrat die sorgfältig ausgearbeiteten Gutachten einer gesetzlich vorgesehenen fachmännischen Kommission für die Behandlung von Beschwerden einfach unberücksichtigt liess oder die Kommission überhaupt nicht befragte. So ist die mühsame und undankbare Arbeit dieser Kommission zum grossen Teil unberücksichtigt geblieben, und begreiflicherweise rief diese Art der Behandlung berechtigter und schwere Proteste hervor. Die Regierung musste teilweise anerkennen, dass grobe Missachtung bestehender Vorschriften unterlaufen ist, und nun muss sie einen Teil der Beschwerden neuerdings in Behandlung nehmen.

Kaum war das neue Wirtschaftsgesetz mit der entsprechenden Erhöhung der Patente unter Dach, trat der Finanzdirektor mit dem unglückseligen Gesetzesvorschlag an die Öffentlichkeit, der eine 10% Umsatzsteuer auf allen ausländischen und auf die teureren inländischen Flaschenweine sowie auf die besseren Liköre zu legen trachtete. Diese Gesetzesvorlage, die in verschiedenen Einzelheiten die Bundesverfassung verletzt*, wird dank der wohl organisierten Opposition der vereinigten Verbände der Wirte und Hoteliers ein totegeborenes Kind bleiben. Voraussichtlich sieht sich der Finanzminister gezwungen, die Vorlage zurückzuziehen, bevor sie vom tessinischen Grossen Rat abgewiesen wird.

Nun hat die kleine Bauernpartei des Tessins einen weitem Angriff auf die Fremdenindustrie gemacht, indem sie in einer Motion die Verstaatlichung der Kurtaxen vorschlägt. Den Verkehrsvereinen würde der Staat einen geringfügigen Prozentsatz der Steuererträge zuwenden, die aber zu wenig zum Leben und zu viel zum Sterben bedeuten würden. Auch in diesem Falle ist zu erwarten, dass das auf Stimmenfang abzielende Manöver der Agrarier ein rasches Fiasko erleidet. Tatsache ist leider, dass der Kanton Tessin als einzige blühende, sogenannte Industrie nur den Fremdenverkehr aufzuweisen hat. Man versteht daher bis zu einem gewissen Punkte, dass die kantonalen Finanzen aus dieser Erwerbsgruppe zu schöpfen trachten. Es ist aber ein verkehrtes Vorgehen, wenn ein blühendes Gewerbe durch ungeheure Steuerlasten im Wettbewerb der Kurgelbiete geschwächt und damit an Ergiebigkeit beeinträchtigt wird. Was es bedeutet, wenn für einen mehr als dreitägigen Aufenthalt eine Gebühr von nicht weniger als Fr. 5.— für Kurtaxen gefordert wird, braucht in Fachkreisen und auch bei Laien nicht besonders erklärt zu werden. Es wäre ein Schlag, in erster Linie gegen die Verkehrsvereine, die von den Kurtaxen ihre grosszügigen Propagandamittel ziehen. Es wäre aber auch ein Vergehen an der Hotellerie, an Wirtgewerbe und an der allgemeinen Entwicklung der Kurgelbiete, sowie der damit befruchteten Landwirtschaft und Industrie, die in ihrer Gesamtheit schwer geschädigt werden. Glücklicherweise ist die tessinische Regierung viel zu schwach, um Steuerpläne von derartiger Tragweite durch-

zuführen. Es bleibt somit zu hoffen, dass der Finanzdirektor zu gesünderen Mitteln greift, um den Finanzhaushalt unserer schönen schweizerischen Sonnenstube ins Gleichgewicht zu bringen.

Die rationelle Küchenkontrolle

F. D. Widmer, Biel

Unter diesem Titel erschien in Nr. 47 dieses Blattes ein Artikel, der sich mit der Lösung dieses alten Problems befasst. Der Verfasser zeigt, wie er durch ein einleuchtendes System folgendes erreicht:

- a) einen monatlichen Renditennachweis,
- b) eine vollständige Aufführung sämtlicher Waren nach Verbrauch und Mengen,
- c) eine Gegenüberstellung der verschiedenen Monatsergebnisse,
- d) die Herauserschälung der Ursachen von Leistungsänderungen durch eine nicht näher erklärte Methode.

Stellen wir einmal fest, was der Begriff der Kontrolle bedeutet. — Unter Kontrolle versteht man in der Regel eine Vergleichstätigkeit. Die Ausführung einer solchen setzt voraus, dass mindestens zwei Gegenstände vorhanden sind, die verglichen werden können. Bei einer Inventurkontrolle z. B. wird der „Sollzustand“ mit dem „Istzustand“, der tatsächliche Lagerbestand mit demjenigen verglichen, der laut Buch, d. h. theoretisch, vorhanden sein soll. Die Kontrolle ist also ein Mittel zur Feststellung von Fehlern und Differenzen.

Nützlich wird die Kontrolle erst, wenn sie zu vorbeugenden Massnahmen gegen weitere Fehler führt. Sonst bleibt sie eine unproduktive Arbeit. Die Sicherungsmassnahmen führen in der Regel zu weitgehender Zergliederung der Fehlerquellen und zur Analyse der zum „Sollzustand“ und „Istzustand“ führenden Arbeitsvorgänge. Daraus resultiert die Fehlerstatistik, aus der dann durch nähere Untersuchungen die grundsätzlichen Fehlerquellen herausgeschält werden können.

Die Küchenkontrolle hängt enge mit der gesamten Nahrungsmittelkontrolle zusammen, in die sie beidseitig verankert ist. Die Kontrolle beginnt beim Eingang der Ware ins Haus (Magazin, Economat, Kühlraum), wo diese auf Qualität und Gewicht geprüft wird. Die Ware wird als Eingang im Lager verbucht und verlässt dasselbe nur wieder im Austausch gegen schriftliche Besuchscheine des Küchenchefs, wenn sie zur Weiterverarbeitung in der Küche benötigt wird. Der Unterschied zwischen Ein- und Ausgang ergibt unter Berücksichtigung des Anfangsinventars den „Sollbestand“ des Magazins. — Beim Eingang in die Küche werden die Nahrungsmittel dem Küchenkonto belastet und von der Küche nur wieder gegen Bons (Quittungen der Registrierkasse!) als fertige Speisen ausgegeben. Die gute Kontrolle verfolgt die Ware durch den ganzen Betrieb, vom Momente des Eingangs bis zum Verkaufe. Doch — dazwischen liegt die Küche und macht mit ihrer Arbeit die ganze Kontrolle illusorisch!

Der Verpflegungsbetrieb eines Hotels oder Restaurants zerfällt in zwei Hauptabteilungen, nämlich in den Handel mit:

- a) Fertigfabrikaten,
- b) Waren, die im Geschäft selbst vorher eine Bearbeitung erfahren.

Für die Fertigfabrikate genügt eine einfache Wert-, Stück- oder Mengenkontrolle, die Verschleuder- oder Verlust verhindert. Für die unter b aufgeführten Waren jedoch gelten im Prinzip dieselben Grundsätze, welche im Fabrikationsprozesse in jeder gut organisierten Fabrik zur Anwendung kommen. Eine solche arbeitet nach einem genauen Fabrikationsplan. Für jeden Artikel werden der Arbeitsprozess und die Mengen der dazu benötigten Rohmaterialien zum voraus schriftlich niedergelegt (Rezepte!). Auf dieser Basis wird in der Regel durch Vorkalkulation der Verkaufspreis ermittelt. Durch scharfe Kontrollmassnahmen sichert man die im Organisationsplan vorgezeichnete Arbeit. Eventuelle Abweichungen werden

direkt zum Paradiese. Alle meine Lieblinge werde ich sehen — am Ende besitzen? Wäre ich nicht in eine Art trunkenen Vogelornithismus untergetaucht, sondern in nüchternem Zustande — hätte ich mir den Kerl, der mindestens ein Apache war, überhaupt angesehen — nie wäre ich ihm gefolgt, weil ich auch nicht die leiseste Lust hatte, mich als Sonntagsnachmittagsvergünstigten abmürksen zu lassen. So aber sah ich in ihm nur den Erfüller meiner diversen Schicksale, exotische Vögel zu sehen.

Er führte mich zum Schrecken in jene Strasse, die meiner Wohnung leider so nah, aber mir sonst so weltenfern lag. Plötzlich stand ich vor dem „Grand Hotel“, dessen Inneres ich nun durch einen Zufall kennen lernen sollte. Er ergriff die Klinke: Der Eingang — die Treppe voll Dreck aller Art — labyrinthische Gänge — alles finster... jetzt öffnet er mir eine Tür: Ich bin bei ihm! Dem Apache... Ein Gestank wie die Pest... eckelhaft!!! Einzige Bretter auf Böcken — als Tisch für die sogenannten Käfige! Aussen — daneben tote Vögel, darunter eine entzückende Bachstelze — noch warm... Entsetzt frage ich: „Tant d'oiseaux sont morts chez vous?“ „Mais non,“ antwortete er, „pensez-vous, je les ai tués, parce que je

ne les ai pas vodus, la nourriture coûte trop cher pour ces canailles!!!“ — Mir wurde schwarz vor den Augen... Ich richtete mich noch zu einem letzten cri du coeur auf: „Mais alors pourquoi vous ne leur avez pas rendu la liberté?“ Und er darauf im brutal-hämischen Apachen-ton: „Afin qu'un autre les attrape — un cochon quelconque? Oh non — jamais de la vie!“

Nur fort, schrie es in mir, nur fort von hier! Aber schnell noch etwas kaufen, sonst macht ers mit dir wie mit diesen armen Tieren? — Kaum dass ich mir den Vogel, nach dem ich mechanisch griff, aus presto in mein Versandkästchen tat, überhaupt ansah. Ich bezahlte eiligst und jagte mehr, als ich ging, die Treppe hinunter ins Freie... Luft — Luft — Luft — — Ich verschenkte das unschuldige Vögelchen sofort. Ich wollte — musste vergessen, aus welchem Milieu es stammte... aber lange noch überließ mich die Schauer, wenn ich an diese Art „Grand Hotel“ dachte, das in der übrigen Welt einen so ganz anderen Charakter trägt. — Und noch heute überwältigt mich die Erinnerung mit solcher Wucht, dass ich sie gleichsam zur Erleichterung hier wiedergeben muss!

* Vide einschl. Artikel in der letzten Nummer.

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL

PORTO DELAFORCE alt fein rassic

dadurch aufgedeckt. Eine fortlaufende Nachkalkulation ergibt die einwandfreien Selbstkosten und stellt fest, ob die tatsächlichen Kosten den theoretischen entsprechen, d. h. ob „Sollzustand“ = „Istzustand“.

Bei der heutigen Konkurrenz genügt es nicht mehr, dass zur Kontrolle lediglich von Zeit zu Zeit der Rohgewinn der ganzen Fabrik ermittelt wird. Denn dann wäre es ja möglich, dass monate- oder jahrelang auf einem Artikel Geld zusetzt würde und dass schliesslich die Bestellungen auf diese „billigen“ Produkte in so grosser Menge einlaufen würden, dass damit der Ertrag der ganzen Fabrik in Frage gestellt werden könnte. — Diese Ausführungen gelten auch für den Küchenbetrieb. Auch da soll der Hauptzweck der Kontrolle der einwandfreie Nachweis sein, dass die aufgewendeten Mittel dem Endprodukt entsprechen.

Erfüllt nun die „rationelle Küchenkontrolle“ diese Forderungen mit den eingangs dieses Artikels erwähnten Mitteln? Da ist zuerst der monatliche Renditennachweis. Er kann übrigens auch aus der Buchhaltung ersichtlich gemacht werden. Er zeigt den monatlichen Ertrag des Küchenbetriebes an. Im Vergleich mit den Zahlen des Vormonats, des Umsatzes usw. kann er wichtige Informationen liefern. Die „Aufführung sämtlicher Waren nach Mengen und Verbrauch“ ist eine Ausgabenstatistik, und ihre Gegenüberstellung mit anderen Monatsergebnissen offenbart die Zunahme oder Abnahme des Verbrauchs der einzelnen Waren oder Warengattungen. Sie zeigt aber nicht an, wo eine solche berechtigt ist. Daraus folgt, dass eine einseitige Analyse des Warenverbrauchs ohne eine korrespondierende Analyse des Speisenverkaufs von kleiner praktischer Bedeutung ist. Nur die spezifizierte Gegenüberstellung von Ausgaben und Einnahmen, nur der detaillierte Renditennachweis für jede Speise oder Speisegruppe kann diejenigen Angaben liefern, welche das Fehlerfeld erkennen lassen. Eine solche Vergleichsstatistik für Speisegruppen liess sich praktisch ohne allzu grosse Schwierigkeiten durchführen. Über das, wie über die Be-

stimmung der Ursachen von Leistungsänderungen des Küchenbetriebes beim Table d'hôte- und à la carte-System gibt der Verfasser leider keine nähere Auskunft.

Ein Renditennachweis, auch wenn er noch so detailliert ist, ist noch keine exakte Kontrolle. Er zeigt nur an, ob der mehr oder weniger gefühlsmässig erwartete Rohgewinn vorhanden ist. Da die Einkaufspreise konstant schwanken, kann er kein einwandfreies Bild über die richtige Verwendung der Rohmaterialien geben.

Die genaue Küchenkontrolle ist nur möglich in Anlehnung an die Theorien der Fabrikationskontrolle. Dazu muss schliessendlich derjenige Zustand, der nach dem Betriebsplan vorhanden sein soll („Sollzustand“), mit dem tatsächlich vorliegenden Zustand („Istzustand“) verglichen werden. Eine solche Küchenkontrolle liegt trotz der scheinbar unüberwindlichen Schwierigkeiten durchaus im Rahmen der Möglichkeit, werden doch heute auf dem Gebiete der Kontrolle tagtäglich viel schwierigere Fragen gelöst.

N. B. der Redaktion: Die Diskussion zu diesem Thema bleibt weiterhin offen. Das Kalkulationswesen ist in der Zeit der fortschreitenden Rationalisierung der Arbeit auf allen Gebieten des Erwerbslebens zu einer hochwichtigen, wenn nicht der wichtigsten Frage der ökonomischen Betriebsführung auch in der Hotellerie geworden. Gründliche Aussprache und Abklärung über den weitschichtigen Fragenkomplex liegen daher im Interesse des gesamten Berufsstandes, weshalb wir auch andere, mit der Materie vertraute Fachleute um geeignete, auf praktischer Erfahrung beruhende Beiträge zu der Sache ersuchen.

Das Metropolitan-Hotel in Amerika

Von Bernhard Stiffelr.

Das Metropolitan Hotel in Amerika ist jedenfalls eine Industrie für sich. Nicht dass die Grundprinzipien sich von denen anderer Hotels unterscheiden, sondern weil sie vielfältiger sind und entschieden anders ausgeführt und gehandhabt werden.

Neben dem Hotelgeschäft wird eine gewisse Anzahl anderer Geschäfte betrieben, um den Komfort der Gäste zu erhöhen und zu vervollkommen. So finden wir in allen grösseren Stadthotels neben den gewöhnlichen Hotelzweigen ein Krankenhaus, Drogerie, Informationsbureau, Zigarren- und Zigarettenläden, Polizeidepartment, Blumenläden, Schneider, eine grosse Garage mit vollständiger Reparaturwerkstätte, Läden für Herren- und Frauenartikel, Eisenbahn- und Schiffsagenturen, Borseagenten, Patisserie- und Schokoladenläden usw. usw. Nicht zu vergessen die vollständige Ausstattung, die ein gewöhnlicher Grosshoteltreibet erfordert, wie: Schreinerei, Schlosserei, Tapezierer, Anlagen für Verwickelungen, Lackierungen usw. Neben- bei finden wir in den meisten Hotels grosse Anlagen für Ventilation, Temperaturregulierung, Eisfabrikation und Elektrizitätswerk. Das Pennsylvania Hotel in New York z. B. produziert täglich über 20 Tonnen Eis und hat ein Elektrizitätswerk, gross genug, um einer Bevölkerung von 25000 Personen Strom zu liefern. Mehr und mehr werden die Hotels so eingerichtet, um den Gästen den grössten Komfort zu bieten. Die Morgenpapiere werden dem Gast vor die Tür gelegt, wenn er weiterrist, erhält er alle mögliche Auskunft, sowie Pullman-Reservierung usw. Läden, in denen die Gäste Geschenke und tägliche Bedürfnisartikel kaufen können, finden sie im Hotel oder werden ihnen rekommandiert. Das Frühstück wird im Zimmer serviert ohne Zuschlag. Jedes Zimmer im Pennsylvania Hotel ist mit einem Radio ausgestattet.

Und so scheint es, dass das grosse Metropolitan Hotel, mit den vielen verschiedenen Bequemlichkeiten, die es seinen Gästen bietet, einen komplexen Betrieb hat. Im Grunde genommen, ist jedoch der Betrieb eigentlich sehr einfach, und dies dank einer bis ins Kleinste ausgearbeiteten Organisation. Je grösser das Hotel, desto gründlicher muss die Arbeit verteilt sein. Im kleinen Hotel ist es für den Besitzer oder Direktor möglich, seine Einkäufe selbst zu besorgen, sowie Chef de réception zu sein usw. Doch je grösser das Hotel, desto grösser auch die Arbeit der verschiedenen Departments, wodurch mehrere leitende Angestellte benötigt werden. — So betreibt das Pennsylvania Hotel in New York 20 verschiedene Abteilungen: 1. Administration, 2. Auditing, 3. Credit Department, 4. Candy stand, 5. Florist, 6. Food, 7. General employment, library, gardeners, general storeroom and help service, 8. Front Office, 9. Giftshop, 10. Housekeeping, 11. Kitschen and pantry, 12. Laundry, 13. Porter, 14. Printing, 15. Service, 16. Power, 17. Soda, 18. Telephone, 19. Turkish bath, 20. Valet.

Im Waldorf Astoria Hotel finden wir die Einteilung etwas verschieden, indem dort 23 Departments betrieben werden. Die Grundprinzipien sind die gleichen und die Verschiedenheit ist auf ein anderes Buchhaltungssystem zurückzuführen. Die Departments sind folgende: 1. Front Office, 2. Housekeeping, 3. Stewards dep., 4. Chef's dep., 5. Restaurant and Banquet dep., 6. Engineering dep., 7. Public safety (protection of patrons, employees and property), 8. Communication dep., 9. Accounting dep., 10. Assistant manager's dep., 11. Uninformed service dep., 12. Travel dep., 13. Floor

clerk's dep., 14. Entertainment dep., 15. Treasurer's dep., 16. Controller's dep., 17. Credit dep., 18. Beverage dep., 19. Laundry dep., 20. Candy shop, 21. Coat racks, washroom attendants, 22. Valet, 23. Newstand.

Dem „Uniformed service dep.“ unterstehen die Bellboys, page boys, elevator operators, package men, footmen, doormen und in vielen Betrieben die porters.

Das Travel Dep. hat die Aufgabe, den Gästen in allen Reiseangelegenheiten, sei es nach dem Ausland oder im Inland, behilflich zu sein.

Das Floor's clerks Dep. ist eigentlich nichts anderes als eine Filiale des Front-office (Bureau) und hat die Aufgabe, den Gästen die verschiedenen Bequemlichkeiten und den Service, die sie im kleinen Hotel vom Front Office erhalten, im grossen Hotel in den verschiedenen Stockwerken zu bieten.

Das Entertainment Dep. trifft die verschiedenen Abmachungen für die Räumlichkeiten, für soziale Funktionen und private Angelegenheiten, ausgenommen Banquets und Dinners, die vom Banquet Dep. gehandhabt werden. Natürlich ist die Arbeit dieser Dep. ziemlich die gleiche und in kleineren Betrieben werden sie von der gleichen Person geleitet.

Das Treasurer's Dep. ist sozusagen der Hauptkassier, der alle Einnahmen der verschiedenen Dep. erhält und auch die Rechnungen zahlt.

Das Credit Dep. bearbeitet die verschiedenen Konten der Gäste, bestimmt die Kreditsummen für die verschiedenen Konten und hat die Aufgabe, dieselben einzukassieren.

Das Beverages Dep. handhabt die verschiedenen Getränke und präpariert dieselben für die verschiedenen Anlässe.

Die Aufgabe anderer Dep. ist leicht aus deren Namen zu erkennen.

Jedem dieser Departments steht ein Direktor vor, der direkt unter dem Manager des Hotels steht.

Natürlich ist es sehr wichtig, dass der Manager immer auf dem Laufenden des Geschäftes ist, und dies wird durch eine systematische Kontrolle durchgeführt. Jeden Morgen findet er die verschiedenen Rapporte der Departments. Diese Rapporte werden teilweise durch die Dep.-Heads, die die Rapporte von den verschiedenen Zweigstellen ihres Dep. erhalten, und teilweise von sog. Nachkontrollleuten, die einen genaueren Rapport ausarbeiten, geliefert. Die Rapporte werden in der sog. Geschäftssprache erstellt, das heisst in Zahlen. Damit jedoch die Zahlen etwas sagen, müssen sie relativ sein und einen Vergleich des Geschäftsstandes mit früheren Geschäftszeiten gestatten. Gleichzeitig sollen sie sich theoretisch über die Möglichkeiten des Betriebes aussprechen. Einnahmen und Ausgaben werden geschätzt auf Grund der Statistiken des Geschäftes und gegen die Zahlen des aktuellen Geschäftes gestellt. Dadurch ist es dem Direktor möglich, genau zu wissen, wie günstig das Geschäft in allen Zweigen steht, wonach er die nötigen Verbesserungen leicht ersehen und anordnen bzw. mit dem interessierten Department-Direktor besprechen kann.



Geräuschlos

laufende Küchen-Ventilationen, Saal- und Restaurant-Lüftungsanlagen, Kühl-Aggregate für Weinkeller, Ventilatoren aller Art liefert die

Ventilator A.-G., Stäfa-Zürich

Seltene Gelegenheit zu verkaufen spottbillig
Automobil-Hotel-Omnibus

in tadellosem, fahrbereitem Zustande. Offerten unter Chiffre T 8311 Q an Publicitas Basel.

Hôtel

de construction récente à vendre

ou à louer à Castagnola — vue superbe, situation très agréable — 9000 à 4200 m² de jardin — 50—55 lits — eau courante, chauffage, cent. etc.

S'adresser au Dr. Giulio Rossi, NOTAIRE à Lugano.

Gutgehendes, flottgelegenes

Bahnhof-Hotel auf bekanntem, grossem Platze im Tessin sofort günstig zu verkaufen. Grössere Anzahlung erwünscht. Der Beauftragte: M. MAKEKÖSSLER, Luzern, Pilatusstrasse 3 a.

Danseur

expérimenté, possédant de bons certificats et excellentes références, connaissant 3 langues CHERCHE ENGAGEMENT pour la saison d'hiver dans hôtel de premier ordre. Ecrire sous chiffr. H T 2771 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Insrieren bringt Gewinn!

Grands vins de Champagne
Heidsieck & Co. MONOPOLE
Monopole
Monopole Red Top
Dry Monopole

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

CIGARETTES
TÜRMAC

Zu verkaufen ein
RESTAURANT

mit behaftend Tavernenrecht. Grosser Saal. Modern eingerichtet. Grosse Umsatz kann nachgewiesen werden. Anzahlung Fr. 10,000.—. Offerten unter Chiffre O F 7212 R an Orell Füssli-Annoucen, Aarau.

Genfer höhere Fachschule für das Hotel- u. Restaurant-Gewerbe.

Direktion: U. Blumenthal, Roseraie-Hotel, Genf.
1. Kurse für Sprachen, Bureau und Direktion.
2. Koch- und Servier-Kurse, verbunden mit Unterricht im Französischen und Englischen.
Kursdauer 3 Monate, beginnend am 2. Januar, 1. April, 1. Juli und 20. September. Prospekte.

Wir suchen Hotels

die mit einer feinen Küche eine anspruchsvolle Kundschaft zufriedenstellen wollen. Zwei Luxusqualitäten: B & E Riviera-Olivendöl und Arachidiöl kommen für Sie in Frage. Die Preise sind nicht höher als für gewöhnliche Öle. Welche ziehen Sie vor? Verlangen Sie Preisliste und kostenfreie Proben vom

Olivendölhaus Seit 1880 **B & E** Brack & Eich Aarau

Reiche Erfahrung Strenge Reellität Rationelle Arbeit

sind die Grundpfeiler unserer Leistungsfähigkeit und unseres steigenden Erfolges

Teppichhaus

Schuster & Co St. Gallen
Gleiche Häuser: Zürich, Täbris, Berlin



Schuster

Über 11 Millionen
1928
1927
1926
1925
1924
1923
1922
1921
1920
1919
1918
1917
1916
1915
1914
1913
1912
1911
1910
1909
1908
1907
1906
1905
1904
1903
1902
1901
1900

KONTROLLE u. RATIONALISIERUNG der KÜCHE
mittels unserer neuesten, erprobten Methoden gesteigerte Rendite

RUWAG
BASEL
Freiestrasse 50
Tel. Birsig 75.73
Telegraph: Ruwag

ANTIEGENSELSCHAFT FÜR RENDITENVERBESSERUNG
Kontrollabteilung

Aus dem Gerichtssaal

Markenrechts-Streit.

Vor den bernischen Gerichten wurde kürzlich ein Markenrechtsprozess verhandelt, der auch unsern Leser interessieren dürfte. — Die Firma Bonvin in Sitten bringt seit Jahren einen Fendant unter der Bezeichnung „Château Conthey“ in den Handel. Ebenso verkauft die Walliserwein-Kellerei A. G. in Sitten und Genf seit den ersten Jahren ihres Bestehens einen Johannisberg, den sie unter der Bezeichnung „Johannisberg Château-Conthey-Bourg“ in den Handel bringt. Die Firma Bonvin glaubte, in dieser Markenbezeichnung eine strafwürdige Nachahmung erblicken zu müssen und klagte den Geschäftsführer der Walliserwein-Kellerei A. G. vor dem bernischen Richter ein mit dem Antrag auf Bestrafung und Schadenersatz. Sie wies darauf hin, dass die Firma Bonvin einzig Weine unter der Bezeichnung „Château Conthey“ herausgeben dürfte, da sie Besitzerin eines alten Schlosses in Conthey sei. Der angeschuldigte Geschäftsführer bestritt das Vorliegen einer täuschenden Nachahmung und konnte im Prozess darauf hinweisen, dass in der Gemeinde Conthey nicht nur die Ruine in den Rebhügeln der Firma Bonvin, nämlich das Château des Comtes, bestehe, sondern dass auch im Flecken Conthey-Bourg eine Schlossruine sich befindet („Château des Vidommes“), in nächster Nähe der Johannisbergreben, so dass er berechtigt sei, die Marke „Château Conthey-Bourg“ zu verwenden. Eine Verwechslung sei unter allen Umständen ausgeschlossen, da schon reich äusserlich die Anordnung der Etikettenschrift und Farbe sich von derjenigen der Firma Bonvin stark unterscheiden, da der Wein der Walliserwein-Kellerei aus einer andern Rebsorte, nämlich aus den Johannisbergreben gezogen, und da er in sog. Johannisbergflaschen ausgedrückt werde, während die Firma Bonvin einen Fendant in den üblichen Weissweinflaschen verkaufe. Nach Einvernahme von Zeugen aus der Gegend haben die bernischen Gerichte die Klage der Firma Bonvin abgewiesen und das Moment der unerlaubten Nachahmung verneint. Der erstinstanzliche Richter knüpfte laut „Bund an seinen Entscheid die Bemerkung, dass, wer Flaschenwein trinke, wohl genau unterscheiden könne, ob er einen „Johannisberg“ oder einen Fendant zu trinken wünsche und dass daher Verwechslungen im Publikum zweifellos nicht vorkommen würden.

Saison-Eröffnungen

Arosa: Hotel Arosa-Kulm, 1. Dezember.
Grans/Sierre: Carlton Hotel, 10. Dezember.

Aus Kur- u. Fremdenplätzen

Luganos Entwicklung.

(em) Die nunmehr zu Ende gehende Fremden-saison hat auch dieses Jahr der Südschweiz und besonders Lugano einen vollen Erfolg gebracht. In den ersten 10 Monaten des Jahres 1928 sind 107,182 Gäste abgestiegen gegen 109,809 im Vorjahre. Die kleine Verminderung ist einestheils auf den aussergewöhnlich regen Frühling zurückzuführen; der Hauptgrund aber liegt in dem heissen Sommer, welcher dieses Jahr den Fremdenstrom in den schönen Kurgeländen der Alpen zurückhielt, bis weit hinein in den September. Im Vergleich zu den früheren Jahren ist das Ergebnis immerhin sehr befriedigend. 1913 stiegen in Lugano 77,348 Gäste ab, 1926 94,917. Rechnen wir zu obiger Zahl von 107,182 noch die zahlreichen Gäste, welche im November und Dezember in Lugano weilten, so kommen wir auf eine Gesamtzahl, die das vorjährige Total von 116,451 nahezu erreichen dürfte. — Mit der fortschreitenden Entwicklung des Fremdenverkehrs geht auch die bauliche Ausdehnung und Verschönerung von Lugano im Schritte. Als Zwillingengebäude zum bekannten Café Huguenin am Quai ist nun ein neues Haus unter Dach gebracht worden, das ein prächtiges Gegenstück zum genannten Café bildet. In die offen gelassene Lücke soll im Laufe nächsten Jahres noch ein prächtiges Zentralgebäude gestellt werden, sodass ein eindrucksvoller Gesamtbau den Horizont abschliesst. An der Piazza dell'Indipendenza, mit ihren schattigen Anlagen um den einfachen Obelisken, der an die Freiheitskämpfe der Tessiner erinnert, ist der geschmackvolle, gut in die tessinische Bauart passende Pestalozzihof gebaut worden. Das Gebäude dient dem alkoholfreien Restaurant und wird auch Fremdenzimmer enthalten, nebst grossen Versammlungssälen und einer Bibliothek. Die innere Einrichtung des Pestalozzihofes entspricht dem äussern guten Geschmack des „Palazzo“.

Im Herzen der Stadt hat das bekannte Restaurant „Gambrius“ eine völlige Umwälzung hinter sich, indem das ganze Erdgeschoss als einheitlicher Restaurationsaal in einer glücklichen Weise umgeformt wurde. Auch das Haus um einen Stock erhöht, erfuhr eine durchgreifende Erneuerung und bildet nun eine Zierde der Stadt. Längs des Quais, gegen Paradiso, sind die alten Häuschen verschunden, die die Promenade früher verunstalteten. An ihrer Stelle sind prächtige Bauten emporgewachsen, die das einheitliche, schöne Bild des Quais glücklich vervollständigen.

Für den Umbau des Bahnhofes Lugano, der schon längst eine Notwendigkeit darstellt, sieht

der Voranschlag der Bundesbahnen nahezu Fr. 400.000.— vor. Damit soll erstens das Aufnahmegebäude ausgebaut werden, während ein grösserer Betrag für die Erstellung der unterirdischen Bahnsteigzüge vorgesehen ist.

Technische Rundschau

Elektrische Christbaum-Beleuchtung.

Das schönste Weihnachtssymbol ist der im Lichterglanz erstrahlende Weihnachtsbaum. Nicht nur im engen Familienkreis, sondern auch unter Gästen im Restaurant und Hotel entfaltet er die stimmungsvollste Fröhlichkeit und lässt die Menschen festlich gelaunt beisammen sitzen. Wie störend auf die Stimmung einer fröhlichen Gesellschaft wirkt es, wenn die ausgebrannten Wachskerzen durch neue ersetzt werden müssen; der ungezwungene Lauf des Festes erhält dadurch eine unangenehme Unterbrechung.

Im Zeitalter der hilfsbereiten Technik ist es nicht mehr nötig, die Lichter zu überwachen, weil die alten Wachskerzen durch die neuzeitlichen elektrischen Christbaumkerzen ersetzt werden. Diese überaus praktischen elektrischen Kerzen brennen, wenn sie einmal montiert sind, viele Stunden ohne jeden Unterbruch und vermeiden so einer festlich angeregten Gesellschaft jede Störung. Ausserdem schliessen sie jede Feuergefahr aus, vermeiden das sonst bei den Wachskerzen auftretende Tropfen, haben aber dieselbe Farbe und Form und den gleichen Lichtschein der gewöhnlichen Wachskerzen, so dass man nicht auf den alten lieb gewonnenen Reiz des uns vertrauten Weihnachtsbaumes verzichten muss.

Gesellschaftsspiel „Dagmar“.

Erneut sei hiermit auf das Sportspiel „Dagmar“ aufmerksam gemacht, das vor einiger Zeit auf den Markt kam und sich speziell zu Unterhaltungszwecken in Hotels und Gastwirtschaften eignet. Die gefällige Ausführung, sowie die leichte Handhabung, wie der für Aug und Hand sehr interessante Wurf-Spielgang werden allen Gästen, Damen wie Herren, viel Vergnügen und angenehme Unterhaltung bereiten, und wo es einmal Eingang gefunden, wird man es nicht mehr missen können. Die handliche Grösse und der umklappbare Fuss ermöglichen, den Tisch überall, sowohl im Hause wie im Freien aufzustellen und nach Gebrauch leicht wieder zu versorgen. Anschaffung wie Unterhalt sind verhältnismässig billig und das Spiel sehr gediegen. (Vide Inseratenteil der vorliegenden Nummer.) ad.

Wintersport

Schweizer Winterspiele in Davos

13. bis 20. Januar 1929.

(Mitget.) Eines der grossen Ereignisse des Schweizer Wintersports bilden dieses Jahr die Schweizer Winterspiele in Davos. Vor zwei Jahren schon fassten einige ausländische Sportleute von europäischem Ruf den Entschluss, alle vier Jahre in Davos internationale Wettkämpfe aller Wintersportarten abzuhalten. Der Plan fand in Davos freudige Zustimmung und die sportfreundliche Bevölkerung bewilligte die nötigen Subventionen, die eine grosszügige Organisation ermöglichen. Es wurde beschlossen, die Schweizer Winterspiele zum ersten Male im Januar 1929 abzuhalten. Prominente Sportleute verschiedener europäischer Staaten traten dem Initiativkomitee bei und die Davoser Sportvereine trafen sorgfältig alle organisatorischen und technischen Vorbereitungen. Die namhaftesten europäischen Sportverbände sagten ihre Unterstützung und Mitwirkung zu. Die dreitausend Meter lange Bobbahn von der Schatzalp herunter wurde zum grossen Teile umgebaut, und nach den neuesten Bestimmungen des schweizerischen Skiverbandes wurde eine neue Sprungschanze erstellt.

Die internationalen Wettkämpfe dauern vom 13. bis 20. Januar und umfassen folgende Veranstaltungen:

Sonntag, 13. Januar: Feierliche Eröffnung der Winterspiele. Vormittags: Eishockey, nachmittags Ski-Sprungkonkurrenz.
Montag, 14. Januar: Vormittags Ski-Langlauf, Eishockey, Curling; nachmittags Eishockey, Curling.
Dienstag, 15. Januar: Vormittags Eishockey, Curling; nachmittags Stundenlauf im Eisschnelllaufen, Eishockey, Curling.
Mittwoch, 16. Januar: Vormittags Rennen auf Schweizer Schlitten für Damen und Herren, nachmittags Eishockey, Curling.
Donnerstag, 17. Januar: Vormittags Rennen auf Zweierbob, 1. und 2. Fahrt; nachmittags Finale der Eishockey-Spiele.
Freitag, 18. Januar: Vormittags Rennen auf Zweierbob, 3. und 4. Fahrt; nachmittags Beginn der Eis-Wettläufe: Pflichtläufe der Europameisterschaft im Kunstlaufen für 1929 und des Internationalen Damen-Kunstlaufens, Internationales Paarlaufen.
Samstag, 19. Januar: Europameisterschaft im Schnelllaufen für 1929, Kürlaufen des Internationalen Damen-Kunstlaufens.
Sonntag, 20. Januar: Europameisterschaft im Schnelllaufen für 1929, Kürlaufen der Europameisterschaft im Kunstlaufen für 1929, Schlussakt der Winterspiele.

Dolfin GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES
Alleinverkauf für die ganze Schweiz:
SCHWEIZER, A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**
Verlangen Sie Preisliste & Proben

WASSERSCHÄDEN

an Gebäuden, Mobiliar und Waren durch die sanitären und Zentralheizungsinstallationen sowie durch Regenwasser, verursacht z. B. durch Frost, Verstopfung, überhohes Bruch oder Defekt der Installationen, Unvorsichtigkeit od. Böswilligkeit; mit Einschuss der Reparatur- und Ersatzkosten für Leitungen und Apparate versichert zu vorteilhaften Bedingungen

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotellervereins seit 1907

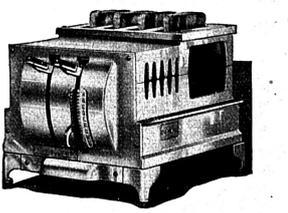
Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 70

Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“



Großlautsprecher-Anlagen
für verzerrungsfreie Grammophonverstärkung, Radio- und Mikrophonübertragung von Sprache und Musik für
Hotels, Restaurants, Cafés, Kinos, Sportplätze usw.
Tonfülle regulierbar bis für 1000 Personen fassende Säle
Auskunft und Prospekt durch Generalvertretung für die Schweiz:
Bansi-Ammann, Zürich Torgasse 6
Telephon Hött. 9316 - Ausstellung: Torgasse 8

THE TOASTMASTER AUTOMATIC ELECTRIC TOASTER



STÉ GLE ARDA S. A. LAUSANNE

Inserieren bringt Gewinn!

Schweizerische Teppichfabrik, Ennenda (Glarus)
Verlangen Sie SCHWEIZER TEPPICHE Marke „BÄR“ erkennlich an den beiden roten Rückenstreifen
SCHWEIZER TEPPICHE sind solid, gediegen, preiswert
Ein Versuch wird Sie überzeugen

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Forellen
während der Winter-Saison 1928/29 nur von der zentral gelegenen Forellen-Zucht Brunnen
Adolf Gropp & Cie.
Telephon 80 - Telegrammadresse: Forellenzucht Beste Bahnverbindungen nach allen Richtungen

RIVINIUS
H. RIVINIUS & CO ZUERICH
Telephon Seltau 1570
SÄMTLICHE HOTELPAPIERE
PAPIERMACHE
Zahnstocher u. Mosser
CHALUMEAUX
Cotillon-Artikel

Für die kalte Jahreszeit
Rhum, Cognac, Malaga
Wacholder, Enzian, Drusen
Liqueurs
in prima Qualitäten zu vorteilhaften Preisen.
SCHWEIZER, A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**
Verlangen Sie Preisliste & Proben

In Schweizer Hotels Schweizer Porzellan



Achten Sie auf diese Fabrikmarke (an der Unterseite jedes Stückes) sie bürgt Ihnen für gute Schweizer Qualität!

Für Lieferanten-Adressen oder sonstige Auskunft wende man sich an die

PORZELLANFABRIK LANGENTHAL A.G. LANGENTHAL

Pro Memoria
Hotellieferanten!
Falls Sie der diesjährige Umsatz nicht befriedigen sollte, so steigern Sie denselben pro 1929 durch vermehrte Benützung der
Hotel-Revue.

Initiative pour les kursaals et le tourisme

Par 291.907 voix contre 270.023, donc à une majorité de 21.884 voix, le peuple suisse a accepté l'initiative en faveur des kursaals et du tourisme. La majorité des Etats acceptants a été proportionnellement plus forte: 14½ cantons contre 7½. La participation au scrutin a été de 52%. Comparativement à la votation de 1920, le nombre des votants s'est accru d'une dizaine de milliers; celui des partisans des jeux s'est augmenté de 70.000 et celui des adversaires a diminué de 6.000.

C'est la victoire! Mais la majorité relativement faible montre combien la lutte a été acharnée. Il faut remercier d'autant plus vivement les hommes dévoués qui ont organisé la campagne en faveur des kursaals et qui ont obtenu le succès final sans jamais se laisser aller, dans les journaux et dans toute leur propagande, aux exagérations manifestes qui ont certainement fait grand tort aux adversaires des jeux.

Il est superflu de répéter que le problème était avant tout d'ordre économique et non pas politique. De gros chiffres de rejets, comme on pouvait s'y attendre, ont été fournis par les citadelles du socialisme et du communisme; mais les cantons, ou mieux les régions, se sont partagées assez nettement en régions touristiques et régions ou villes non touristiques. C'est ainsi que l'initiative a été rejetée à Fribourg, Bâle et Neuchâtel, ainsi que dans une grosse partie du canton de Vaud, où l'on ne reconnaît au tourisme qu'un rôle économique plutôt secondaire, tandis que les cantons où le peuple sait ce qu'il doit au tourisme: Berne, Lucerne, les petits cantons de la Suisse centrale, Soleure, les Grisons, le Tessin, le Valais ont donné de fortes majorités acceptantes. On comprend dans ces cantons qu'en matière de clientèle touristique la quantité n'est pas tout et qu'il faut aussi la qualité. Un négociant peut réaliser plus de bénéfices avec dix gros clients qu'avec cent clients qui n'achètent que des articles sans grande valeur. Or, comment attirer cette clientèle qui peut dépenser et qui dépense effectivement avec des kursaals manquant de fonds pour organiser des manifestations comparables à celles des établissements similaires concurrents de l'étranger? Le Kursaal de Montreux, par exemple, peut-il avec son orchestre de sept musiciens donner des auditions comparables à celles d'autrefois, alors qu'il disposait d'un orchestre de 45 exécutants? Et il en est de même des tournées théâtrales, de l'aménagement et de la décoration des locaux, de l'entretien des jardins et des parcs. C'est cela surtout que l'on a compris dans les régions où se trouvent nos principaux centres de tourisme.

La campagne qui a précédé la votation du 2 décembre nous montre qu'il est urgent et indispensable de réformer nos statistiques de tourisme. La simple statistique des arrivées a permis à nos adversaires de jeter de la poudre aux yeux des gens trop crédules et non avertis en prétendant que l'hôtellerie peut parfaitement se passer de kursaals à la hauteur des exigences modernes, du moment que les touristes sont venus très nombreux en Suisse pendant les dernières saisons. La statistique des «nuitées» doit absolument être introduite partout, de même que le calcul de la durée moyenne des séjours. Ceci donnerait déjà une idée plus exacte de la réelle valeur économique du tourisme. En outre, la statistique devrait nous indiquer quelle est la fréquentation respective des diverses catégories d'hôtels: palaces, hôtels de luxe, hôtels de ter, 2me ou 3me rang, hôtels-pensions, pensions de famille, hôtels de passants, hôtels de stations climatiques, hôtels de stations balnéaires, etc. Il faudrait enfin arriver à recueillir des données aussi exactes que possible sur le rendement des divers commerces et industries en rapports directs avec les étran-

Souhaits de nouvelle année 1929

Comme nos lecteurs le savent, les dons versés dans les milieux hôteliers, suivant une louable tradition, en remplacement de l'échange des vœux habituels de nouvelle année, sont maintenant attribués au

Fonds de secours

créé en faveur des membres de la Société tombés dans le besoin. Ce fonds ayant atteint les cent mille francs, il va être transformé en une fondation spéciale de la S. S. H.

Du moment qu'il s'agit ici d'une belle œuvre d'assistance et de solidarité, nous nous permettons une fois de plus, à l'approche du nouvel an, de prier nos sociétaires, les membres de leurs familles et les maisons avec lesquelles ils sont en relations d'affaires d'y participer de nouveau en se montrant généreux.

Les dons peuvent être versés au compte de chèques de notre Bureau central à Bâle, No. V 85, en indiquant la destination du montant.

Les donateurs et les donatrices, dont les noms seront publiés comme d'habitude dans l'organe de notre Société, peuvent se considérer comme dispensés d'envoyer à leurs amis, collègues et connaissances les souhaits accoutumés.

Brigue et Bâle, le 4 décembre 1928.

Avec nos salutations distinguées et confraternelles,

Société suisse des hôteliers

Le Président central: Dr. H. Seiler. Le Directeur du Bureau central: Dr. M. Riesen.

gers. Tant que l'on n'aura pas cette documentation, il sera toujours facile, pour les besoins de telle ou telle cause, d'induire habilement le public en erreur en citant des chiffres qui ne reflètent qu'une partie de la vérité.

Pour les stations balnéaires et climatiques

Le docteur Janot a publié récemment dans le *Sigle Médical*, de Paris, un rapport sur le thermo-climatisme français. Une partie de cet exposé intéresse toutes les stations balnéaires et climatiques.

Ce qu'il faut surtout retenir, dit le Dr Janot, c'est la nécessité de nous élever partout à un niveau convenable. Il ne s'agit pas de lutter de luxe: marbres et porphyres n'accroissent pas d'un degré la vertu des eaux thermales, du bon air et du soleil; mais bien de donner à nos installations le confortable et la commodité, à nos outillages le plus de perfection, au visage de nos stations un sourire digne des cadres magnifiques où il a plu à la Providence de les enfermer.

Mais en plus, il faut faire connaître nos stations.

Les larges crédits qu'ils affectent à la belle tenue de leurs villes d'eaux et centres climatiques n'empêchent pas nos concurrents d'en consacrer à la propagande de plus larges encore.

Le budget de l'Office national italien du tourisme est connu: 20 millions de lires. L'Etat abandonne en outre sa part personnelle dans l'exploitation de Salsomaggiore pour la publicité de cette station. La propagande touristique et thermo-climatique italienne dispose d'une masse de manœuvre impressionnante.

En ce qui concerne la propagande allemande, on a parlé de 60 millions; on a parlé aussi de bien davantage. Aucune vérification n'est possible. Constatons seulement que la propagande faite au profit des stations allemandes participe de ces dimensions «colossales» qui sont dans la manière du pays. On la rencontre partout et sous toutes les formes: albums magnifiques, tracts innombrables, publicité massive dans les revues et journaux. Ce que cette propagande

a réalisé au cours des dernières années, notamment en Egypte et aux Etats-Unis, ne s'expliquerait pas sans l'appoint d'un budget énorme. Le résultat? Les stations balnéaires allemandes, pour ne parler que de cette seule catégorie de stations d'étrangers, ont reçu en 1927 entre 20 et 25% de baigneurs de plus qu'en 1926.

Voici des chiffres officiels pour cinq stations où l'accroissement de la clientèle étrangère a accusé en 1927 une progression particulièrement forte:

	1926	1927
Wiesbaden	20.000	33.340
Baden-Baden	10.700	16.800
Bad Nauheim	4.350	5.600
Bad Kissingen	2.700	3.500
Bad Reichenhall	2.000	4.200

C'est à peu près dans la même proportion qu'une grande compagnie internationale de transport a vu s'accroître son trafic estival dans cette région, alors que ce trafic diminuait d'autant dans des régions concurrentes d'autres pays.

L'Etat tchécoslovaque n'abandonne pas non plus son industrie thermique, bien qu'elle soit pourtant dans une situation brillante. Le budget du ministère du commerce affecte à sa prospérité plus de deux millions de couronnes. Le ministère des chemins de fer, ainsi que la direction centrale des bains de l'Etat, coopèrent également et largement à cette propagande.

Pour les stations balnéaires comme pour les stations climatiques, la propagande est une question de vie ou de mort.

Il faut jeter dans le sillon l'engrais sans lequel la semence ne lève pas ou lève mal, engrais qui, dans l'espèce, est la propagande et la publicité.

La propagande utilise tous les zèles, se sert de toutes les circonstances; elle s'infiltré partout, sous le couvert du livre, de la conférence, de la mission scientifique, des relations diverses.

La publicité proprement dite, qui n'est qu'une partie de la propagande, doit faire connaître en tous lieux, par l'intermédiaire de la presse, les vertus des eaux et du climat, l'enchantement des sites, le confort des réceptions.

La méthode la plus sûre de propagande est de contenter baigneurs et séjournants, et de les contenter sur tous les points: cures, hôtels et divertissements. C'est dire que l'effort d'amélioration et de perfectionnement

doit être général et continu. La meilleure trompette de réclame est la bouche du client satisfait. Mais il y a la contre-partie, ce à quoi il faut aussi constamment songer.

Le thermo-climatisme, étant d'essence médicale, requiert avant tout la faveur du corps médical. Malgré la vulgarisation qui s'est opérée depuis des années dans les domaines balnéologique et climatique et qui permet au grand public de comprendre la publicité spéciale des stations hydrominérales et de cures d'air et de soleil, c'est au médecin en fin de compte que restera le plus souvent le dernier mot, conseil ou prescription. Le corps médical lui-même a donc besoin d'être mis au courant de la spécialisation de chaque station. C'est dire qu'il faut organiser des chaires d'hydrologie et de climatisme dans les facultés de médecine, des missions scientifiques auprès des grands corps médicaux des autres pays, des campagnes de conférences, des visites collectives de médecins étrangers dans les stations nationales, l'envoi de missions médicales à toutes les manifestations de l'art de guérir. Après cette propagande générale, le corps médical canalise les différentes catégories de malades vers les stations où ils pourront le mieux trouver la guérison.

La propagande spéciale thermo-climatique doit être appuyée évidemment par la propagande touristique générale. Aucune des deux ne peut être négligée; mais il faut faire valoir en faveur de la première que les centres hydrominéraux et climatiques sont essentiellement des lieux de cures, où le séjour est non seulement agréable, mais nécessaire. Si le plaisir de contempler de beaux spectacles de nature et d'art se manifeste de plus en plus, le souci du rétablissement de la santé et l'instinct de conservation sont infiniment plus forts. On peut dire qu'il sont universels. Le tourisme développe un goût nomade; le thermo-climatisme fixe celui qu'il a attiré et soulagé; il le ramène et souvent en fait aussi un touriste. Travailler à la prospérité des stations balnéaires et des centres de cures d'air et de soleil, c'est donc aussi travailler à la prospérité du tourisme.

Les repas à toute heure

Il y a un quart de siècle, le service des repas à toute heure n'existait pratiquement pas. Dans les grandes villes, aux abords des gares, certains restaurants offraient des repas à des heures spéciales, qui concordaient avec des arrivées ou des départs de trains; mais le vrai service des repas à toute heure était un privilège des buffets de stations. Dans les hôtels et les restaurants, il était d'usage de servir des repas à heures fixes, généralement les mêmes d'hôtel à hôtel, de ville à ville. Cette méthode se conserve du reste en beaucoup d'endroits, dans les hôtels de séjour, à clientèle sédentaire.

Mais nous assistons à un revirement progressif des choses. L'automobilisme, qui nous a apporté un moyen de locomotion populaire, oblige l'industrie hôtelière à modifier ses principes traditionnels pour se mettre à la page et suivre ce grand mouvement qu'est le modernisme.

L'automobilisme, capricieux, déverse les touristes et les voyageurs dans les hôtels à toute heure du jour et même pendant la nuit. On ne reste plus comme autrefois figé des heures entières dans le salon de l'hôtel ou dans une salle d'attente; on bouge, on marche, on roule. Les incidents de la route amènent parfois un dérangement dans l'horaire préparé du voyage et bien souvent les clients affamés arrivent dans un établissement alors que la salle à manger est fermée.

La multiplication des hôtels sur les routes et la facilité de se déplacer permettent au voyageur qui a faim de se restaurer facilement. S'il tombe sur une maison où l'hôtelier ne veut pas déroger à ses chères habitudes, le client saute dans son auto pour

aller un peu plus loin afin de trouver l'accommodation désirée.

On a tort de croire que tous les voyageurs sont intransigeants. Il y en a malheureusement; mais la grande majorité des gens qui voyagent comprennent aisément que tout dérangement mérite compensation. S'ils veulent prendre un repas à trois heures de l'après-midi, ils sont volontiers prêts à payer, pour ce service spécial, une majoration raisonnable.

Il y a donc lieu, pour beaucoup d'hôteliers, d'étudier cette question des repas à toute heure. Il faut vivre avec son temps et faire de l'argent chaque fois que l'occasion s'en présente.

L'hôtelier qui ferme les portes de sa salle à manger après certaines heures commence à devenir «vieux siècle». Celui qui veut aller de l'avant, celui qui comprend les nécessités de l'industrie hôtelière moderne agit plus sagement et s'organise de manière à être en mesure de servir des repas en permanence. Il faut combiner autrement les heures de travail du personnel et installer sa cuisine avec le matériel voulu. Ceci devient chaque année plus indispensable pour les hôtels situés sur les rues et les routes de grand passage.

Le repas que l'on sert à toute heure n'est pas nécessairement le même que le repas à heure fixe. Il comporte des menus spéciaux de viandes froides, de conserves, de salades, de fromages, de pâtisseries. Quand une cuisine est munie de tables chaudes, de fourneaux au gaz ou à l'électricité, on peut même offrir des repas chauds, de bons potages, des ragouts, des grillades. Il est facile de préparer en quelques minutes du lait, du café, du chocolat et du thé chauds. Les glaciers modernes permettent d'offrir bien des mets appétissants. Le poisson fournit également la matière de nombreux plats.

Ce qui était quasi impossible autrefois ne l'est plus aujourd'hui, avec les installations perfectionnées de nos cuisines d'hôtels. L'essentiel est de ne pas y perdre et de savoir calculer exactement le supplément de frais occasionné par le service des repas en dehors des heures habituelles.

(D'après L'Hôtellerie de Montréal.)

Miscellanées

Réflexions diverses d'un voyageur en Suisse

On nous écrit sous ce titre:

Je suis entré en Suisse il y a quelque temps, avec une valise de cuir, de vrai cuir, toute neuve. Ma bourse sait ce qu'elle m'a coûté! Arrivé à mon second hôtel, je me suis aperçu qu'à la fin de mon séjour au premier un employé, probablement un portier, avait collé sur le flanc de ma belle valise une étiquette de couleur vive, comme réclame pour sa maison. Deux mois après, ma pauvre valise était couverte de ces papiers; c'est à peine si l'on voyait encore quelques coins du beau cuir fauve. Je vais rentrer chez moi avec un objet qui ressemble à la collection d'échantillons d'un voyageur en lithographies.

Est-ce que les directeurs et les portiers d'hôtel se figurent que les autres touristes ont le temps de lire ces réclames et descendront dans la maison qu'elles désignent? Ce serait bien mal connaître la vie moderne.

En outre, un portier d'hôtel a-t-il le droit de salir ma valise, ma belle valise neuve, avec des étiquettes gluantes de colle et très difficiles à enlever proprement? Il commet un attentat à la propriété, un dégât dont je pourrais lui demander réparation. Il fraude aussi le fisc, qui impose le timbre sur les affiches.

Est-ce que moi, voyageur, je me permets de coller sur la tapisserie de ma chambre d'hôtel une réclame pour ma maison de commerce, pour mes vins ou mes machines?

La réforme de l'abus commis par les portiers devrait être sérieusement discutée par les organisations hôtelières nationales et internationales.

Autre abus.

A l'hôtel comme au restaurant, à peine ai-je reçu une demi-bouteille de Bourgogne ou de Moselle que le sommelier s'empresse de faire disparaître le bouchon dans sa poche. Ma bouteille reste ouverte. Cependant, pour certains vins, le bouquet fait la moitié de la qualité. S'il s'évapore, je n'ai plus mon compte. Au moins devrait-on remplacer

le bouchon d'origine par un bouchon de service. Cela se faisait autrefois.

Autrefois aussi, il y avait dans chaque chambre d'hôtel un écriteau donnant d'utiles renseignements: sonneries pour le personnel, prix de la chambre, heure des repas, etc.

Depuis la guerre, ces écriteaux ont généralement disparu. Je demande qu'on les rétablisse et qu'on y ajoute une ligne indiquant si les pourboires sont compris ou non dans la note d'hôtel.

L'honnêteté veut que le client soit fixé d'avance sur ce point.

L'installation de l'eau courante chaude dans les chambres est une amélioration. Mais bien souvent, le matin et le soir, par suite de la réduction des heures de travail du personnel, l'eau est à peine tiède et même froide. On regrette le broc d'eau bouillante de jadis.

D'autre part, on a supprimé les seaux dans les chambres. Le voyageur ne sait plus où jeter le tampon avec lequel il a essuyé son rasoir, une pelure d'orange ou les grains gâtés d'une grappe de raisin. Que de débris on jette maintenant dans la cuvette d'eau courante!

Rétablissez les seaux, Messieurs les hôteliers!

Et les modes nouvelles.

Dans quelques maisons, aux repas, les sommeliers servent maintenant les clients de chaque plat, au lieu de les laisser se servir eux-mêmes. Cela sent le wagon-restaurant. A-t-on peur que le client mange trop?

On voit aussi, dans les hôtels qui singent ceux d'Amérique, les sommeliers vêtus de vestons blancs, hiver comme été. C'est de bien mauvais goût. On se croirait au salon de coiffure!

Les modes nouvelles ne sont pas toujours et nécessairement les meilleures.

Messieurs les hôteliers, veuillez n'en pas vouloir pour ces quelques réflexions à votre fidèle client: VIATOR.

Le projet de loi fédérale sur la formation professionnelle

Dans sa séance du 9 novembre 1928, le Conseil fédéral a approuvé le message et le projet de loi sur la formation professionnelle qui lui étaient soumis par le Département de l'économie publique. Ces documents ont paru dans le No. 46 du 14 novembre de la Feuille fédérale. Voici les dispositions envisagées en ce qui concerne la collaboration des associations professionnelles, par conséquent aussi de la Société suisse des hôteliers et des organisations d'employés de l'hôtellerie suisse.

La disparition des anciennes corporations, dit le message, eut pour effet un recul inquiétant dans la formation professionnelle, jusqu'au moment où, à la fin du siècle dernier, les sociétés des arts et métiers et d'autres organisations professionnelles s'intéressèrent de nouveau à la question et cherchèrent, de concert avec l'Etat, à améliorer les apprentissages.

Il saute aux yeux que les mesures prises par les pouvoirs publics n'atteindraient pas leur but sans la collaboration avisée des associations professionnelles.

Celles-ci se sont déclarées disposées à assurer leur concours. L'Union suisse des arts et métiers, dans un mémoire relatif à l'avant-projet, a non seulement approuvé les dispositions prévues par l'Office fédéral du travail, mais encore a présenté des propositions plus étendues. Du côté des ouvriers et des employés, les appuis n'ont pas non plus fait défaut.

On pourra souvent abandonner l'organisation des examens d'apprentis aux associations professionnelles, à la double condition que l'association se déclare prête à assumer cette tâche et que les examens organisés par elle offrent toute garantie aux points de vue de la technique et de l'impartialité.

De plus, les associations professionnelles doivent être consultées préalablement à toute mesure importante relative à la profession qu'elles représentent. Il sera de même indiqué dans certains cas de leur réserver un droit d'initiative, ayant pour effet de subordonner à une demande de leur part l'élaboration de dispositions complémentaires applicables à leur profession. Il en sera ainsi, par exemple, pour la limitation du nombre d'apprentis qu'un établissement peut prendre simultanément, pour l'institution d'examens intermédiaires, pour la fixation de la durée normale de l'apprentissage, etc.

Enfin les associations professionnelles auront encore à établir les plans d'études et à déterminer les connaissances dont les candidats doivent faire preuve aux examens.

Le terme d'associations professionnelles englobe les diverses organisations des employeurs et des travailleurs d'une même branche.

Jusqu'à présent, les examens de fin d'apprentissage étaient en général organisés dans l'artisanat par les associations patronales et dans le commerce par les associations d'employés. La future loi fédérale prévoit que les ordonnances complémentaires devront s'inspirer en toute première ligne des règlements établis par des



HOTEL- UND RESTAURATIONS- WÄSCHE
mit eingewobenem Namen durch

E. SCHÜTZ & C^{FE} · LEINWAND- FABRIKATION · WASEN i. E.

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

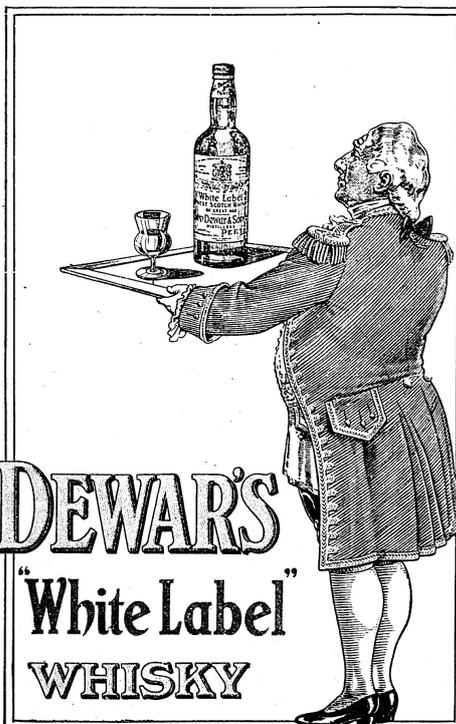


LES RESTAURANTS
LES PLUS LUXUEUX

DANS L'AIR
SUR MER
SUR TERRE

UTILISENT

l'orfèvrerie
Christofle
la grande marque mondiale



DEWAR'S
"White Label"
WHISKY

Agents Généraux pour la Suisse:

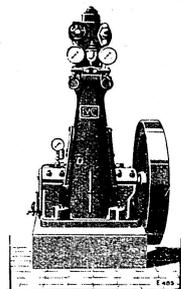
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE



SWISS CHAMPAGNE
la plus
ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811 à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Inserieren bringt Gewinn!

ESCHER WYSS & C^{IE}
Zürich



Eis-, Kühl- u. Gefrier-Anlagen

Revue-Inserate haben Erfolg!

Nur scheinbar
sind die echten engl.
Sugar-Wafers teuer

Wenn Sie aber wissen, dass diese Wafeln dank ihrer Original-Herstellung viel leichter sind als alle andern Marken, dann sehen Sie ein, dass

Sugar-Wafers

billiger sind,
umso billiger, als ihre Haltbarkeit unbegrenzt ist, also nie Abfall entsteht. Wer sich seinen Gästen anzupassen weiss, macht eine Probesterbung bei

Gebr. Wernli
Biscuits · Orlon

Sugar-Wafers, in länglichem Format als Ice-Wafers lieferbar! Muster verlangen.

groupements professionnels communs ou paritaires d'employeurs et d'employés, des contrats collectifs de travail ou d'autres accords conclus entre associations patronales et ouvrières distinctes. Lorsqu'il n'existe pas d'association commune des patrons et des travailleurs — comme c'est le cas dans l'hôtellerie, par exemple — le droit de formuler des propositions n'est pas subordonné à l'accord préalable des diverses associations distinctes; mais toutes les organisations intéressées de la même branche doivent avoir l'occasion de faire valoir leur avis avant l'élaboration d'une ordonnance.

On constate que le projet de loi fédérale tient compte, dans une mesure équitable, des droits des associations professionnelles en matière d'apprentissages et d'exams d'apprentis. Ceci est d'une grande importance pour l'industrie hôtelière en particulier, qui a déjà élaboré, comme on le sait, des programmes et des règlements pour les apprentissages et les exams des cuisiniers et des sommeliers.

Bâle grand marché du poisson de mer

Bâle est le plus important marché au poisson de la Suisse et même l'un des plus importants de l'Europe, à cause de la forte consommation faite dans l'hôtellerie suisse pendant les saisons d'étrangers. Chaque jour sont reçus dans cette ville les arrivages des ports de la Mer du Nord et de la France. En 1926, par exemple, Bâle a importé plus de 20.000 quintaux de poisson de mer, pour une valeur d'environ 3.300.000 francs. En 1927, l'importation s'est élevée à près de 24.000 quintaux, valant plus de quatre millions.

Le commerce bâlois du poisson de mer s'effectue surtout avec l'Allemagne (soles, merlans, etc.) et avec la France. L'Allemagne, qui possède les meilleurs ports de pêche sur la Mer du Nord, nous envoie plutôt le poisson ordinaire, tandis que les ports français, particulièrement ceux du Golfe de Gascogne, nous fournissent certaines espèces plus recherchées et plus coûteuses. C'est ainsi qu'en 1927 nous avons reçu de l'Allemagne 10.142 quintaux de poisson de mer frais valant 1.224.365 francs, alors que de la France nous en avons importé seulement 8.860 quintaux, mais pour une valeur de 1.040.148 francs.

Les arrivages de la Belgique, de la Hollande, du Danemark et de l'Angleterre sont beaucoup moins importants. Notre importation de poisson de mer frais des ports italiens est presque insignifiante: en 1927, 50 quintaux pour 11.545 francs. L'année dernière, la Belgique nous a fourni 11.241 quintaux de poisson de mer frais pour 490.676 francs; la Hollande, 2.054 quintaux pour 397.541 francs; le Danemark, 424 quintaux pour 61.659 francs et l'Angleterre 134 quintaux pour 28.191 francs. Ces chiffres comprennent les harengs frais, ainsi que les moules, coquillages, etc., mais non les conserves de poisson.

En 1927, l'importation du poisson de mer proprement dit s'est élevée à 22.630 quintaux, valant 3.612.000 francs; celle des harengs frais à 79 quintaux valant 12.000 francs et celle des

moules et coquillages divers à 976 quintaux valant 412.000 francs.

Comme nous arrive le poisson de mer? Les flottes de chalutiers employées pour la pêche sont généralement la propriété de grandes sociétés. Elles font des croisières très rapides. Le capitaine de chalutier n'est pas un employé stépendé, mais un co-intéressé au rendement de l'entreprise; s'il a suffisamment d'habileté et d'expérience pour découvrir les bancs de poisson où il jettera ses filets avec succès, il peut se faire promptement une jolie situation. Chacun de ces vieux loups de mer garde jalousement le secret des «bons endroits» qu'il a découverts après une série d'années et au prix de sacrifices et de privations dont on a peine à se faire une idée.

Le bateau suffisamment chargé du produit de la pêche, il rentre au port et débarque sa marchandise, qui est aussitôt placée dans de vastes frigorifiques. On enlève les intestins et les parties du poisson qui peuvent provoquer sa détérioration, puis on procède aux expéditions vers le continent dans des wagons frigorifiques. Certaines espèces peuvent être transportées vivantes dans des seaux d'eau de mer avec couvercle perforé.

Comme nous l'avons dit, la plus grande partie de ces expéditions sont dirigées sur Bâle dans des trains très rapides et sont réparties entre les grossistes de la place. Ceux-ci possèdent de grandes installations modèles, où la conservation du poisson frais est parfaitement assurée.

De Bâle, le poisson est expédié directement aux hôtels et aux restaurants de toute la Suisse. Chaque hôtel de quelque importance a son fournisseur régulier.

Le commerce du poisson de mer frais suppose une organisation minutieuse, une rapidité considérable dans les transports, la régularité dans les arrivages comme dans les fournitures aux milieux consommateurs.

Cette organisation a été poussée en Suisse à un tel degré de perfection que toutes nos stations d'étrangers, aussi bien les centres urbains que les hôtels des stations de cures et de montagne, peuvent facilement offrir chaque jour à leur clientèle de l'authentique poisson de mer, dans un état de conservation aussi parfait que celui que le poisson venait d'être apporté au rivage par le chalutier.

La consommation de l'alcool

Depuis la guerre plus encore qu'au paravant, beaucoup de gouvernements ont été amenés à s'occuper de la question de l'alcool. Plusieurs ont déjà pris des mesures pour en interdire ou du moins pour en diminuer la consommation. L'influence indéniable et croissante des sociétés abstinences se fait ici un peu trop sentir comparativement à l'avis des médecins, qui seuls peuvent nous dire quand l'alcool est inoffensif et même utile, ou bien quand il devient dangereux et nuisible.

M. Emile Boix, chef de laboratoire à la Faculté de médecine de Paris, a fait à ce propos la déclaration suivante:

«L'alcool n'est pas le poison que l'on veut dire. J'entends l'alcool éthylique de provenance naturelle. Et les boissons qui en contiennent naturellement une dose physiologique, les boissons dites hygiéniques: vins, cidres, bières, etc., à condition de n'avoir pas été frelatées ou «travaillées», selon l'euphémisme en cours, loin d'être des breuvages toxiques, représentent, si on en use modérément, un élément nécessaire de nutrition. L'alcool éthylique lui-même, convenablement dilué dans les divers spiritueux sans essence, comme le rhum, le cognac, les eaux-de-vie, est un médicament merveilleux dont la thérapeutique ne saurait se priver. Enfin, il n'y a pas à contester le rôle antiseptique, cicatrisant et tonique de l'alcool employé comme agent de pansement. En définitive, il est injuste et contraire à la vérité de considérer l'alcool éthylique comme une substance nuisible.»

Feu M. Duclaux, qui fut un microbiologiste de tout premier ordre et publia, en se basant sur les expériences du physiologiste américain Atwater, des articles retentissants sur l'avantage de boire modérément de la bière ou du vin, dit entre autres: «L'alcool est un aliment. Nous lui devons des excuses et la vérité. Il est criminel d'en empêcher l'usage aux gens qui savent s'en servir et qui en ont besoin.»

Le docteur Demade, membre de l'Office central belge d'études contre l'alcoolisme, déclare:

«On peut imaginer, comme les sociétés dites de tempérance, de combattre l'alcoolisme en supprimant l'alcool. C'est la solution simpliste. C'est le rêve d'une nation «sèche» d'où toutes les boissons distillées d'abord, toutes les boissons fermentées ensuite seraient bannies comme elles le sont en Amérique. L'autre manière de combattre l'alcoolisme est celle qui est dans les moeurs de l'immense majorité des citoyens: c'est d'user modérément et sagement d'une substance qui n'est nuisible que si on dépasse certaines limites bien définies.»

Le Dr Hauser, membre de l'ancienne Commission impériale d'hygiène à Carlsruhe, a écrit que l'abstinence totale, dans tout un pays, est inutile, irréalisable et même, suivant les circonstances, préjudiciable. Elle fait en outre beaucoup de tort au mouvement justifié en faveur de la consommation modérée en la ridiculisant aux yeux de la grande masse de la population, qui le confond avec le postulat de l'abstinence totale.

Le Dr Tuzel, directeur de la clinique de psychiatrie à Marbourg, est du même avis: «L'abstinence totale et générale des boissons alcooliques, dit-il, n'est justifiée ni par l'expérience, ni par la science. C'est au contraire une exagération qui nuit au mouvement en faveur de la modération.»

Le professeur Dr Orth, directeur de l'Institut pathologique de Berlin, estime que les hommes normaux peuvent parfaitement consommer à midi un verre de bière ou de vin. Toutefois, on devrait éviter de prendre, l'après-midi, une quantité d'alcool supérieure à sept ou huit centimètres cubes. Le soir, par contre, une quantité double ne saurait être préjudiciable à la santé.

Le professeur Storck, attaché à la Clinique de psychiatrie pour les maladies nerveuses à Breslau, écrit: «Les adversaires extrémistes de l'alcool tombent dans des exagérations que l'on ne saurait

prendre au sérieux. Je les mets dans le même sac que les végétariens, les fanatiques du retour à la nature, les ennemis de la vaccination, les spiritistes, etc. J'ai cherché vainement jusqu'à ce jour un abstiné qui ait abandonné l'alcool pour d'autres raisons que des raisons de santé et auquel je n'aie constaté en même temps certaines déformations morales, telles qu'une présumption exagérée, la tendance à la chicane, etc. Ces gens-là font parfaitement bien d'abandonner l'alcool, car leur santé laisse réellement quelque peu à désirer.»

Le docteur Bernheim, de la Faculté de Nancy, déclare: «Faut-il proscrire l'alcool parce que son abus est nuisible? Alors autant proscrire la viande parce qu'elle contient de la ptomaine, la pomme de terre parce qu'elle contient de la solanine, le vinaigre parce qu'il contient de l'acide acétique, les eaux minérales dont on se gorge en dépit du soufre et de l'arsenic qu'elles recèlent, etc. Tout cela, ce sont des poisons. Usons-en modérément. N'abusons de rien, c'est la formule de la vie.» (A suivre.)

Examens professionnels de fin d'apprentissage

L'Union suisse des arts et métiers a publié son rapport annuel spécial sur les examens professionnels de fin d'apprentissage, sur le développement de la formation professionnelle et les oeuvres de protection des apprentis en 1927.

Le secrétariat de la Commission suisse des apprentissages a déployé une féconde activité au cours de cet exercice. De nombreuses associations professionnelles ont élaboré des règlements d'apprentissage. Il a été introduit un nouveau contrat-type d'apprentissage.

Le nombre total des participants aux examens de fin d'apprentissage s'est élevé en 1927 à 15.307, contre 15.393 en 1926. La diminution est ainsi de 86 unités; 15 cantons signalent une augmentation du nombre des apprentis.

Pour la seconde fois, le rapport en question publie des compte-rendus sur les examens de fin d'apprentissage dans tous les cantons, ainsi qu'un tableau montrant la répartition de tous les apprentis et apprenties classés par professions. Le nombre total de ces dernières s'élève à 405.

Comme les années dernières, le rapport renferme, en annexe, des statistiques intéressantes sur les résultats des examens, les contributions financières des cantons, le nombre des apprentis et apprenties répartis par cantons et une liste des bureaux d'orientation professionnelle et des instituts de formation professionnelle en Suisse romande.

Le rapport sur l'exercice 1927 contient enfin des chapitres spéciaux sur les examens intermédiaires en Suisse, l'assurance des apprentis pendant les examens de fin d'apprentissage, et le développement de la formation professionnelle sur le terrain fédéral et cantonal.

On peut se procurer ce rapport, jusqu'à épuisement du stock, au secrétariat français de l'Union suisse des arts et métiers.

AROMA-KAFFEE

KARL BÜHLER & Co., LUZERN



für Café noir, Frühstück- und Angestellten-Kaffee. Alle sind zufrieden

BOLS
La marque qui triomphe depuis 1575
Liqueurs

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuberème „Ideal“, Bodenwische, Bodenmatt, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. lieffert in bester Qualität billigst.
G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Feinwaren-Fabrik, Fehraltdorf (Zürich). Gegr. 1860. Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

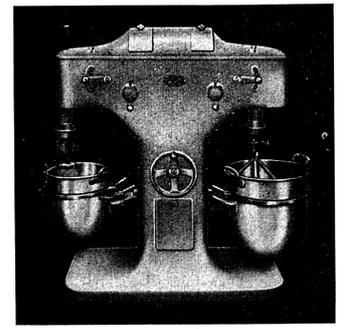
Telegramm-Adresse:
PAPYRUS
Schutzmarke

Für Hotels neu u. praktisch
Rasier-Block
zum Auflegen in jedem Zimmer, ev. Aufhängen, um dem Zerschneiden von Handtüchern entgegenzutreten. Angebote durch
P. Gimmi & Co.
zum Papyrus
St. Gallen

APRICOT BRANDY
à la garde de la chaleur du soleil
BOLS

Gebr. Fehr
Schaffhausen
Weinhandel - Weinbau
Für Weine der eigenen Rebberge **Fischerhäuserberg** und **Rheinhalder** höchste Auszeichnungen.
Goldene Medaillen

Neueste, doppelte und kombinierbare
UNIVERSAL KÜCHENMASCHINE
System „Hofmann“



Type U. K. 2
mit rostfreien Kesseln von 50 bzw. 20 Litern Fassang, Type K. 1 mit Kesseln von 80, 45 und 20 Litern, je mit eingebautem Elektromotor, automatische Schmierung, mit je 2 bis 4 Aufsichtskellen für die auswechselbaren Zusatzapparate, wie Fleischhackmaschine, Reib- und Schneidmaschine, Passiermaschine, Kaffee- und Milchmühle usw.
ALBERT HOFMANN, ZÜRICH
Dufourstr. 32 Tel.: Limmatt 29.35 Telegr.-Adr.: Hofmannschin

DRY GIN
Cocktails
BOLS

ROHR-MÖBEL

Aparté Modelle in nur prima Qualität
Hubschmid & Lanz
Murgenthal

Do you desire to speak English?
WESTFIELD SCHOOL has a few vacancies for January. Comfortable Bedrooms. 4 good meals a day. Bathroom, Hot and cold Water. Lessons 4 hours daily. Terms £ 9 per month in advance. Highly recommended. Write early. Numbers limited. Propr.: W. J. WRIGHT, WESTFIELD, Mickelburgh Hill, Herne Bay, Kent, England.

Schwabenland's neue
Kaffee-Maschinen
mit auswechselbaren Rechauds, für Gas und elektrische Heizung, ermöglichen rasche und gute Bedienung ihrer Gäste.
Schwabenland & Co. A.-G.
Zürich St. Peterstrasse 17
Telephon Uto 37.40

Spezialgeschäft für Hotels und Restaurants
LUDWIG & GAFFNER
BERN - SPIEZ
Comestibles • Delikatessen • Konserven
Kolonialwaren • Kaffee-Rösterei
Man verlange unsere wöchentlichen Comestibles-Preislisten
„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Hôteliers et Maîtres de Pension!
CALORIE
S. A. à Genève • Lausanne • Montreux • Sion • Fribourg • Neuchâtel • La Chaux-de-Fonds • Bienne
vous offre à votre choix:
ses fourneaux de cuisine au charbon de vieille renommée, sa propre fabrication
les fourneaux à gaz VOGA de la maison VOGT-GUT S. A. à ARBON, les meilleurs appareils à gaz existants sur le marché.

Sociétés diverses

La Société suisse des ruines et manoirs, d'entente avec l'Union suisse des sociétés de développement, a convoqué le 24 novembre à Zurich les délégués d'une douzaine de corporations privées et d'organes officiels, en vue d'étudier comment on pourrait réunir les moyens financiers nécessaires pour l'entretien de nos ruines historiques. On envisage la vente, au cours de manifestations régionales particulières, de cartes, de petites fleurs et de médailles, ainsi que l'organisation de représentations et de cortèges. On espère recueillir de 150.000 à 200.000 francs. L'intérêt de ce capital, une subvention de la Confédération et des dons privés serviront à couvrir les frais de conservation des ruines et manoirs historiques. Ces festes du passé étant pour le moment en attendant que l'Etat ait pu intervenir, les sociétés de notre pays, l'hôtelier ne saurait se désintéresser de l'œuvre entreprise.

Questions professionnelles

Chef ou cuisinier? D'après certains de nos collègues scandinaves, les cuisiniers sont plus agiles dans le métier que l'allemand qui, de la nature, des dons, des spécialités culinaires. D'autres, par contre, estiment que le cuisinier, qui doit fournir dans les cuisines d'hôtel un travail beaucoup plus ardu et continu que dans un ménage, est tout indiqué par ses qualités d'endurance. Il faut y ajouter qu'à la longue, l'ouvrier masculin fournit un travail plus précis, plus soigné et tient mieux compte des exigences de l'hygiène. Cependant, tous sont d'accord pour reconnaître à la femme une plus grande économie et à l'ouvrier masculin plus d'idées originales pour les créations culinaires.

La danse, qui tient tant de place dans la grande hôtellerie, a eu ces dernières années une assez mauvaise presse en Suisse aussi bien que dans les pays voisins à cause de quelques scandales et d'avant importées de milieux fort peu recommandables. On a pu croire un moment que toutes les danses seraient bientôt inspirées plus ou moins par les pas nègres. Une réaction s'imposait et elle s'est produite. Les pas trop risqués ont été adoucis, civilisés. Le défaut de grâce, d'harmonie, de musicalité va faire place à un retour vers une conception plus élégante, plus noble, plus idéale de la danse. Dans les deux récents congrès des maîtres de danses suisses à Berne et à Montreux, on s'est spécialement attaché à soigner l'allure, le maintien et la bonne tenue. Il faut être reconnaissants à l'égard de ceux qui ont en mains l'avenir de la danse en Suisse d'aller chercher maintenant leurs inspirations en Angleterre plutôt qu'en Amérique ou en Afrique.

Un très agréable confort, le soir au restaurant, est un éclairage électrique bien conçu et approprié au genre du local. Dans beaucoup de restaurants distingués à clientèle tranquille, on a adopté le système de la petite lampe électrique à pied placée sur chaque table. Le client a ainsi l'impression que l'on s'efforce de le satisfaire personnellement, en lui donnant une lumière douce et discrète pour lui seul. La lampe électrique à pied complète aussi heureusement la décoration d'une table de salle à manger. Certaines maisons — et ceci est tout à fait grand genre — préfèrent la haute lampe à pied moderne posée sur le plancher immédiatement à côté de la table. A notre époque de voyages incessants, le restaurant doit remplacer souvent et pour beaucoup le coin tranquille et confortable où l'on passe ses soirées dans le home familial. L'hôtelier et le restaurateur ont ainsi gagné leurs tables d'un élégant couvert et d'une jolie et sympathique lampe portative montrent qu'ils connaissent ce besoin du voyageur de retrouver le home, surtout si dans les chaudes soirées d'été ils ajoutent à la décoration de la table un petit ventilateur électrique.

Informations économiques

Les mises de vins. — La vente aux enchères publiques des vins de la commune d'Aigle est fixée au jeudi 20 décembre et celle de la récolte de l'Association vinicole d'Aigle au lendemain vendredi 21 décembre.

Les vins de Vevey. — La récolte de 1928 des vignes de l'Hôpital et de la Ville de Vevey, comprenant 40.000 litres en 17 vases, sera mise en vente aux enchères publiques le jeudi 13 décembre, à 15 heures, à l'Hôtel de Ville de Vevey. La dégustation aura lieu le même jour, de 10 à 12 heures, dans les caves de l'Hôpital.

Les vins des zones. — L'admission en franchise de douane à l'entrée en Suisse des vins de la récolte de 1928 provenant des zones a été autorisée comme suit à dater du 1er janvier 1929: 3.000 hectolitres pour les vins de la petite zone de la Haute-Savoie, soit zone sardie; 3.500 quintaux métriques de vin blanc et 2 m. de vin rouge pour la zone franche du Pays de Gex.

L'aide à l'agriculture. — Sur l'initiative du Département fédéral de l'économie publique, diverses conférences ont eu lieu dernièrement à Berne à ce sujet. On a examiné en particulier la question du développement de la production des légumes, celle de l'écoulement du bétail d'abattage, celle de la production de fromages de qualité, etc. Les organisations économiques intéressées ont été chargées de poursuivre les études commencées.

Les vins de Beaune. — Dernièrement à ce lieu la célèbre vente aux enchères publiques des vins des Hospices de Beaune récoltés en 1928. Ces vins ont atteint cette année des prix qui n'avaient jamais encore été obtenus. Il est vrai que les connaisseurs les ont trouvés d'une qualité supérieure et d'une grande finesse. Les vins blancs, notamment, ont été vendus à des prix très élevés. Le vin blanc vert a atteint 2.105.085 francs, contre 424.368 francs en 1927 et 1.303.677 francs en 1926. Plusieurs grands restaurateurs et hôteliers étaient au nombre des acheteurs.

Beurre et fromage. — Le marché du beurre ne change guère d'aspect depuis quelque

temps. A l'étranger, les Pays-Bas traversent la période de la plus faible production. En Danemark également, on se trouve en présence d'une production fortement réduite. On en déduit que les prix se maintiendront fermes pendant plusieurs semaines encore. — La consommation du fromage suisse semble avoir diminué en Allemagne. Nos exportations sont affaiblies également sur le marché hollandais. Par contre, le marché italien manifeste une grande fermeté, surtout en ce qui concerne les fromages à pâte dure. Le marché des mêmes fromages est aussi assez régulier en France. Nous avons exporté en octobre environ mille quintaux de fromage en meules de moins qu'en octobre 1927, mais par contre un millier de quintaux de plus de fromage en boîtes. Ici encore, il n'y a pas de baisse prochaine en perspective.

La pêche en Valais. — En 1927, l'autorité valaisanne compétente a délivré 378 permis de pêche, dont 351 pour la pêche à la ligne dans les cours d'eau, 24 pour la pêche dans le lac Léman et 3 pour la pêche à l'écrevisse. — En vue du repeuplement, on a versé l'année dernière dans les eaux valaisannes 162.260 alevins de truites, 25.493 truitelles, 32.400 alevins d'ombles-chevaliers et 3.013 ombles-chevaliers ou truites arc-en-ciel adultes. Pendant l'été 1927, des lacs alpêtres ont été nouvellement peuplés. Le lac Tanay a reçu 2.000 alevins de truites, le lac du Grand-St-Bernard 1.400 truitelles, le lac Noir près de Zermatt, 2.000 truitelles, le Rifflsee 500, le lac du Gornergrat 200, le scas des Vaux 1.400. Cet essai de repeuplement des lacs alpêtres sera suivi avec un vif intérêt, car il est appelé à jouer un rôle non négligeable aussi bien pour l'hôtellerie que pour l'économie générale du canton.

Une fabrique de choucroute. — Presque tous ceux qui, en pays romand, savent une bonne choucroute garnie, s'imaginent qu'elle vient de la Suisse allemande. Cependant une de nos plus importantes fabriques suisses de choucroute se trouve au bout du Léman, entre Villeneuve et Noville. Ce domaine modèle fournit non seulement la choucroute proprement dite, mais aussi la « compote » aux raves, si appréciée dans la région du vignoble. Tout le travail de préparation de la choucroute s'y effectue à la machine. Ce sont des machines qui trient les choux murs, enlèvent les feuilles extérieures vertes, évident les « troncs » au foret et réduisent les têtes en fins copeaux. Dans des cuves, grâce à l'adjonction d'un produit rappelant le levain, la choucroute fermente en perdant le 40 % de son poids. Les raves sont pelées au tout et passent au couteau à peigne qui les réduit en fines nouilles blanches appétissantes. On traite ainsi chaque année plus de 200.000 kilos de ce plat national, qui s'allie si parfaitement avec le porc salé. L'expédition se fait, en tonneaux petits et grands, dans les cantons du Valais, de Fribourg, de Vaud et de Genève et jusqu'en Savoie.

Nouvelles diverses

A Montreux. — Suivant une correspondance adressée à la Gazette de Lausanne, le Montreux-Palace vient d'acheter un pâté de maisons en vue de s'agrandir. L'hôtel Excelsior et Bon-Port s'agrandit en surélevant sa toiture. Plusieurs hôtels installent l'eau courante dans les chambres et on note de nombreuses transactions immobilières.

Locarno. — Suivant une correspondance adressée au Dovere de Bellinzona, presque tous les hôtels de Locarno, dans le courant de l'été et de l'automne, ont appartenu à établissements d'importantes améliorations, soit en les agrandissant, soit en les rénoveant, soit en modernisant leurs installations. Ainsi l'hôtel Reber au Lac, l'hôtel du Parc, le Sasso ont été surélevés d'un étage et ont fait exécuter de nombreux travaux à l'intérieur. C'est maintenant l'hôtel du Lac qui va subir d'importantes modifications. Il sera également agrandi d'un étage et agrandi d'un côté des jardins.

Nouvel hôtel à Bienna. — L'année dernière à pareille époque, dans nos numéros 45 et 47, nous avions signalé le projet de construction d'un nouvel hôtel à Bienna. On annonce maintenant la constitution d'une société par actions pour la construction de cet édifice et l'exploitation d'un hôtel de premier rang sur l'emplacement de l'ancienne gare. L'établissement porterait le nom d'Hôtel Elite. Sur le capital-actions prévu de 600.000 fr., 150.000 fr. ont déjà été souscrits ferme dans les milieux industriels et commerciaux de la place. Le président du conseil d'administration est M. Charles Frey, architecte. Les travaux de construction du nouvel hôtel commencent à la fin de janvier prochain.

Pour découper les tartes. — Dans l'énergie d'un coup de feu, vous avez à couper une tarte en sept, en onze, en treize parties égales; il y a tout à parier que les portions seront inégales. Pour obtenir une exactitude millimétrique, on a imaginé en Amérique une machine très simple. La tarte à découper est placée sur un plateau tournant automatiquement. On place un levier sur un chiffre, celui du nombre de parties égales à obtenir, de 3 à 15, et l'on met le plateau de la machine en mouvement. On n'a plus qu'à découper à chaque déplacement du plateau, en introduisant la lame du couteau dans un guide fixé à l'appareil. Gain de temps, suppression de portions perdues parce que mal coupées, facilité de service et satisfaction des clients, tels sont les avantages principaux de cette intéressante invention.

† **Ernest Freysz.** — Tout dernièrement ont eu lieu à Strasbourg les funérailles de M. Ernest Freysz, chevalier du Mérite agricole, président de la Section hôtelière du Bas-Rhin et de la Basse-Lorraine, vice-président du Syndicat des hôteliers, restaurateurs et débitants de Strasbourg, vice-président de la Caisse hôtelière de prêts et de dépôts, membre de plusieurs comités et d'organisations de l'hôtellerie et du tourisme. Le défunt avait été victime d'un accident d'automobile le 18 novembre. Né en 1871, il commença son apprentissage hôtelier à 14 ans. Il travailla ensuite à Crefeld, Freudstadt, Hanovre, Hambourg, Zermatt, Riffla, Nice, Wiesbaden, etc. Après son mariage, en 1902, il entreprit à Strasbourg l'exploitation de l'hôtel Diebold, à la Place de la Gare, qu'il agrandit déjà au bout de quelques années, puis de nouveau en

1913 et en fit l'hôtel Bristol actuel. Le défunt, très actif, a rendu de grands services à l'hôtellerie de Strasbourg et de l'Alsace-Lorraine. Ses funérailles ont été imposantes; une quinzaine d'orateurs ont pris la parole devant la tombe.

Comment on progresse à l'étranger. — Le Comité de l'hôtellerie du Touring-Club de France offre aux hôteliers les plans de quatre types d'hôtels, conçus selon la région où ils seraient construits: les Alpes, l'Auvergne, la Bretagne et les Pyrénées. Deux points sont communs à tous les projets: l'agencement pratiqué des divers services, le souci de l'hygiène. La réception, la cuisine, l'office, le bureau, etc. sont installés pour que le travail s'effectue dans les meilleures conditions de rapidité, de silence et d'économie, sans allées et venues inutiles gênant la clientèle et fatiguant le personnel. On n'y oblige plus, par exemple, les clients du restaurant à monter au premier étage pour trouver des W.C. Les bagages n'y encombrant plus le hall. Partout on a fait attention à l'hygiène: chaque étage a chasse d'eau, toilettes à eau courante chaude et froide dans les chambres, une salle de bains par étage dans les petits hôtels, deux dans les hôtels plus importants, plusieurs chambres avec cabinet de toilette et salle de bains. On voit qu'il ne s'agit pas de palaces, mais de bons hôtels petits et moyens, à l'usage du gros de la clientèle. L'hôtellerie suisse ne peut pas fermer les yeux devant les rapides progrès réalisés à l'étranger.

Nouvelles sportives

Bobsleigh. — L'Association romande de bobsleigh a tenu son assemblée générale le 2 décembre à Montreux. Les divers championnats ont été attribués comme suit: Championnat romand, Montreux, 27 janvier; Challenge Pro Leumann, Leysin, 20 janvier; Challenge Roman Mover, Chaux-de-Fonds, 6 janvier. — L'assemblée a pris acte de la décision prise par la Fédération internationale de confier à Caux l'organisation en 1930 du championnat du monde de bobsleigh.

Lawn tennis. — Les délégués des 73 clubs affiliés à l'Association suisse de lawn tennis se sont réunis le 1er décembre à Berne. Ils ont approuvé le rapport de gestion et les comptes et apporté quelques modifications aux statuts et règlements. Après une longue discussion, l'assemblée a choisi la balle « Spalding » comme balle officielle pour 1929; cependant, pour leurs tournois, les clubs restent libres de choisir la balle qu'ils veulent. L'organisation des championnats nationaux (16 juin) a été confiée à Lucerne et celle des championnats internationaux (date à fixer) à Genève. Les délégués se sont également occupés de l'amateurisme; le comité a été chargé d'étudier la question à fond. Le comité sortant de charge a été réélu avec M. C. Barde (Genève) comme président, M. R.-A. Alblas (Montreux) demeure secrétaire général.

Les sports d'hiver à Davos. — Davos prépare pour le mois de janvier prochain une grande Semaine sportive internationale, qui fera en quelque sorte pendant aux Jeux olympiques d'hiver de l'année précédente à St-Moritz. La commune de Davos a voté un subside de 90.000 francs en faveur de l'organisation de ces grandes épreuves sportives. Elle a en outre alloué une subvention de 10.000 francs pour le Championnat d'Europe de bob à deux coureurs qui suivra immédiatement la Semaine sportive. Celle-ci comprendra entre autres le Championnat d'Europe de patinage pour 1929. La presse, tant suisse qu'étrangère, sera largement représentée à Davos, comme il en existait avant la guerre. Cet article, paraît-il, serait introuvable en Suisse française. Il s'agit d'un petit appareil, d'une hauteur totale d'environ 25 cm., que l'on fixe à la paroi et qui supporte une bougie surmontée d'un tube en verre et prête à allumer en cas de panne de lumière. Notre correspondant suppose qu'avant la guerre cet article était importé d'Allemagne et qu'en raison des progrès réalisés en ce qui concerne la sécurité de l'éclairage on ne le fabrique plus. L'expérience démontre cependant que le *porte-bougie appliqué* pourrait rendre encore parfois d'utiles services, particulièrement dans les hôtels. Nous prions nos lecteurs qui seraient en mesure de nous fournir des renseignements à ce sujet de bien vouloir nous les communiquer au plus tôt. Merci d'avance.

Boîte aux lettres de la Rédaction

Pour les cas de panne de lumière. — Un de nos sociétaires de la Suisse romande nous demande on l'on peut se procurer des *porte-bougies appliques*, comme il en existait avant la guerre. Cet article, paraît-il, serait introuvable en Suisse française. Il s'agit d'un petit appareil, d'une hauteur totale d'environ 25 cm., que l'on fixe à la paroi et qui supporte une bougie surmontée d'un tube en verre et prête à allumer en cas de panne de lumière. Notre correspondant suppose qu'avant la guerre cet article était importé d'Allemagne et qu'en raison des progrès réalisés en ce qui concerne la sécurité de l'éclairage on ne le fabrique plus. L'expérience démontre cependant que le *porte-bougie appliqué* pourrait rendre encore parfois d'utiles services, particulièrement dans les hôtels. Nous prions nos lecteurs qui seraient en mesure de nous fournir des renseignements à ce sujet de bien vouloir nous les communiquer au plus tôt. Merci d'avance.

Trafic et Tourisme

Pour la propagande en Hollande. — L'Office national suisse du tourisme a créé en Hollande un poste d'inspecteur-correspondant. Le titulaire, M. W. Graziano, Bronckhorststraat 44, à Amsterdam-Zuid, est à la disposition de tous les intéressés à la propagande touristique suisse en Hollande.

Wagons-lits Lyon-Zurich. — Depuis le 1er décembre, un nouveau wagon-lits circule de Lyon à Grenchen et de Grenchen à Lyon avec l'horaire suivant: Lyon dép. 10 h. Genève arr. 0 h. 30. Dép. 1 h. 10. Zurich arr. 6 h. 44. Dép. 7 h. 43. Coire arr. 9 h. 38. — Au retour: Buchs dép. 21 h. 45. Zurich arr. 23 h. 36. Dép. 23 h. 55. Genève arr. 5 h. 35. Dép. 7 h. 15. Lyon arr. 10 h. 07.

Trains internationaux. — La brochure «Correspondances internationales de la Suisse, hiver 1928-1929», éditée par les C. F. F., indiquant les communications les plus rapides de Bâle, Berne, Genève et Zurich avec les principales villes de l'Europe, vient de paraître et peut être obtenue à l'Office national suisse du tourisme, à Zurich et Lausanne, tant que le stock n'est pas épuisé.

Pour téléphoner du Valais en Italie. — On va mettre en exploitation de nouvelles lignes téléphoniques Brigue-Arona et Briguellesse. Par Arona, on obtiendra des communications directes avec Stresa, Baveno, Intra et d'autres centres de tourisme de la région des lacs italiens. Brigue sera relié directement par téléphone avec Domodossola et Milan. Le Haut-Valais dispose donc maintenant de communications téléphoniques excellentes avec toutes les principales stations d'étrangers de la Haute-Italie.

Tourisme italien. — D'après une information de presse, l'Italie a reçu en 1927 la visite de 800.000 étrangers. En 1925, elle en avait reçu 1.100.000. Le total de l'année dernière, malgré ce recul, se maintient néanmoins dans la moyenne des cinq années précédentes. Il est intéressant de constater que ce ne sont pas Rome, Milan ou Florence qui enregistrent le plus grand nombre d'arrivées. Le record est détenu par Venise, avec 200.000 visiteurs étrangers. Les stations balnéaires et les plages de la Riviera italienne viennent ensuite avec 185.000 hôtes venus d'autres pays.

Les camions et les autobus à Berne. — Depuis le 1er décembre et jusqu'au 30 avril, la circulation des autocamions et des autobus ayant plus de huit sièges pour voyageurs est interdite sur les routes du canton de Berne de 21 heures le soir jusqu'au matin à 6 heures. On sait que dans ce canton, durant les mois de mai à novembre inclusivement, la circulation des dits véhicules est interdite la nuit de 23 heures à 4 heures. L'interdiction porte également sur les autres véhicules s'ils ont un moteur brûlant. Nous supposons que les hôteliers pour aller chercher en gare les voyageurs des derniers trains, remplacent leurs omnibus automobiles par des chaises à porteurs!

Chemins de fer, avions et autos. — En prévision du développement des transports aériens, les compagnies ferroviaires britanniques ont l'intention de solliciter du parlement l'autorisation d'effectuer des transports par avions. Si cette autorisation leur est accordée, les compagnies n'en feront pas un usage immédiat sur une grande échelle; elles n'auront recours tout d'abord aux transports aériens que pour des marchandises facilement périssables. Un projet de loi, déjà soumis au parlement, autoriserait en outre les compagnies ferroviaires à effectuer aussi des transports en automobiles sur les routes ordinaires. Si les chemins de fer veulent vivre, ils seront obligés, dans tous les pays, de rechercher la même solution.

Pour développer le tourisme en Belgique. — Une société coopérative belge a formé le projet de restaurer le vieux château de Trazinegnes avec l'appui du gouvernement, des compagnies de transports, des sociétés de tourisme et d'automobilisme et d'y installer une exposition touristique permanente. Cette exposition se composerait de six sections. La première comprendrait des collections de photographies des monuments, des sites pittoresques, des plages et des œuvres d'art qu'il faut voir en Belgique. La deuxième serait réservée aux moyens de propagande touristique: cartes postales et revues illustrées, affiches, publicité, etc. La troisième serait consacrée aux moyens de transport: chemins de fer principaux et locaux, automobiles, autobus, autocars, routes, bateaux, avions. La quatrième serait une exposition de l'industrie hôtelière; la cinquième, celle du camping. La sixième, enfin, montrerait les efforts des organisations du tourisme: Offices nationaux de tourisme, syndicats d'initiative, Touring club, agences de voyages, etc. — L'idée n'est-elle pas intéressante?

Un nouveau pays de tourisme. — C'est la Yougoslavie. Des efforts de grande envergure sont faits depuis quelques années pour attirer le courant des étrangers. Les Allemands s'y rendent déjà en grand nombre. Pour remédier à l'inconvénient des nouveaux noms de localités et à l'emploi trop exclusif de la langue indigène dans les affiches et indications officielles, on édité à l'usage des touristes de langue allemande des guides locaux rédigés en cette langue. C'est ainsi qu'on vient de publier un excellent guide allemand de Droubovnik (Raguse) et des autres villes d'art de la côte de Dalmatie. Un autre guide en allemand consacré à Zagreb (Agram), la capitale croate, va paraître prochainement. On en prépare aussi pour diverses provinces yougoslaves où les curiosités touristiques ne manquent pas et qui offrent souvent aux visiteurs des spectacles originaux que l'on ne rencontre nulle part ailleurs. Toute cette propagande, encore en voie d'organisation, ne pourra à la longue rester sans effet et la Yougoslavie finira par avoir, elle aussi, surtout si elle développe ses possibilités hôtelières, sa bonne part du mouvement touristique international.

Tourisme espagnol. — Le nouveau président du Patronage national espagnol du tourisme, le comte de Güell, a déclaré dernièrement que la subvention annuelle de cinq millions de pesetas accordée par l'Etat au Patronage est insuffisante pour permettre à cet office de remplir pleinement sa mission. Il est nécessaire en outre d'investir de fortes sommes dans l'hôtellerie et le tourisme si on veut les voir prospérer en Espagne. Il est certain que depuis quelques années l'Espagne a fait dans le domaine touristique de remarquables progrès. Elle a développé son réseau ferroviaire, amélioré ses routes, construit des hôtels. Il est urgent maintenant de réorganiser les musées nationaux et provinciaux et de préparer des expositions d'art espagnol ancien et moderne. La propagande, qui est le meilleur moyen d'intensifier le mouvement touristique, doit être considérablement développée. Les grandes expositions de Séville et de Barcelone seront très utiles sous ce rapport. Le comte de Güell espère que l'Espagne, comme la France et l'Italie, finira par être visitée régulièrement par des foules de touristes, ce qui la mettrait en mesure d'améliorer sa balance commerciale.

CIGARETTES

LAURENS

23 GRANDS PRIX - HORS CONCOURS

MOXYD

das selbsttätige Silber-Reinigungspulver bietet Vorteile, die anerkannt und bis jetzt nicht erreicht wurden, u. a.:

Die Silbergeräte werden durch die Reinigung mit „MOXYD“ nicht abgenutzt und bleiben dadurch im Werte erhalten, das heisst

große Geldersparnis

Bei äusserst einfacher Handhabung wird peinlichste u. keimfreie Reinigung der Silbergeräte erzielt, das bedeutet

große Zeiterparnis

Keine Apparate notwendig. Wirkt vollkomm. automatisch. Zahlreiche Referenzen zu Diensten. Muster u. Prospekte unverbindlich durch:

P. R. Naef & Co. Zürich Werdstrasse 128
Teleph. Uto 2509

Ambrosia

wird als das

Feinste in Speiseölen

anerkannt

Zum Kochen, für Salat und Mayonnaise

Referenzen von erstklassigen Hotels. Ersatzöle weisen man energisch zurück. Man achte auf die plombierten Originalabgebände.

Ernst Hürlimann, Wädenswil

Treiben soll der Blätterteig damit luftig werde!

Misstrat aber das Gebäck, so heisst es stets: Die Schuld liegt am Fett!

Ist es Ihnen schon aufgefallen, dass Margarine grössere Triebkraft besitzt als alle andern Fette?

Jeder Konditor weiss es: Mit Margarine hergestelltes Gebäck ist im Geschmack so gut wie Buttergebäck, im Aussehen aber schöner.

Andererseits ist Margarine leichter zu verschaffen als Butter, weil sie härter ist.

Es ist behauptet worden, Buttergebäck sei haltbarer als Margarinegebäck. Kommt es aber bei Ihnen so darauf an? Nein, nicht wahr.

Also Milch-Margarine für Ihre Pâtisserie

aber von

Stüssy & Co. ZÜRICH

2 BÄREN Butterhaltig

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Insertieren Ihr Gewinn

ROHRMÖBEL

ROHRMÖBEL A.G.

CLARENS-MONTREUX



Rideaux et étoffes tapis et couvre-lits

Emil Eigenmann

Telephone 4067

St-Gall

Lassen Sie Ihre Gäste das volle Kaffee-Aroma geniessen, indem Sie den Kaffee selbst mahlen unmittelbar vor Gebrauch mit der elektrischen

Mocca-Kaffeemühle

von **Otto Benz, Zürich 7**

Casinoplatz 41

Mühlen für Transmissionsantrieb

Mühlen für Café ture

Kaffee-Röstmaschinen

Aufschnittschneidmaschinen

Goldene Medaille

Gastwirts-gewerbeausstellung Zürich 1927

1 1/2 Millionen

neue Telephone sind letztes Jahr eingerichtet worden.

Viele Ihrer Gäste

haben sich zu Hause so an den Gebrauch des Telefons gewöhnt, dass sie heute ganz andere Ansprüche an Hotel-Komfort stellen als vor ein paar Jahren. Tragen Sie dieser Entwicklung Rechnung, indem Sie auf die nächste Saison Ihre Telefonanlage erweitern lassen und Ihren Gästen auch das Telefonieren bequemer machen!

Auskunft und Beratung durch die Telefonämter

Kochherde

GEBR. KREBS OBERHOFEN THURERSEE

Chaiselongue-Decken

Tischdecken und Kissen

SCHOOP & CO. ZÜRICH USTERSTR. 5

Preisliste auf Verlangen

Friturepapiere

Spitzenpapiere

Eispapiere

Papierservietten

Serviettentaschen

Provianttasche

Bêtioule, Salzsäckchen

Trinkbecher

empfehlen

Fritz Danuser & Co.

Zürich 6

Neue Beckenhofstr. 47

TROESCH'S

Hotel-Zimmer-Toilette

TRIUMPH

Unerreicht in bezug auf Qualität und Eleganz!

TROESCH & Co., A.-G.

BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

Für die Unterhaltung der Gäste

zu sorgen, ist gleich wichtig im Kaffeehaus, im modernen Grossstadthotel und im Kurhotel. Mit unseren neuen

Musikübertragungsanlagen

kann man das Konzert einer Kapelle, Vorträge, Gesang usw. in den verschiedenen Räumen eines oder mehrerer Häuser klangrein und lautstark wiedergeben. Sie können also Ihren Gästen ohne Mehrkosten Unterhaltung auch in Hallen, Dielen, Bars und Nebensälen bieten. In Kurorten ermöglicht es eine solche Anlage, die Darbietungen der Kurkapelle nach den einzelnen Hotels zu übertragen.

SIEMENS

Elektrizitätserzeugnisse A.-G.

Abt. Siemens & Halske

Zürich Bern Lausanne

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in

MOBILIAR

für Restaurants, Cafés, Speisensäle, Vestibüles etc 144

Ceylon-Tee

Direkter Import von Colombo

Für Hotels sehr empfehlenswert:

FINEST BROKEN ORANGE PEKOE Preis Fr. 170.—

FINEST ORANGE PEKOE Preis Fr. 140.—

FINEST CEYLON PEKOE Preis Fr. 140.—

per Original-Kiste von 50 engl. Pfund franko Basel. Muster stehen zu Diensten

KANTOOR VOOR INDISCHE PRODUCTEN

G. FORRER BASEL

Postfach 10423 Basel I

EINST

Ärger,
Verdross,
Kosten!



Wer kennt sie nicht,
die verstopften Ablaufrohre von Lavabo,
Badwannen etc.

PLUMBO öffnet sie alle, denn es
löst alles, ohne die Röhren anzugreifen.

JETZT
ein Spass!

PLUMBO



Erhältlich in allen Droge-
rien oder direkt beim
Fabrikanten:
Chemische Fabrik Brugg A.-G.
Brugg

VINS FRANÇAIS

BLANK & C^o

IMPORTATEURS
VEVEY

SPÉCIALITÉ:
Châteauf-neuf-du-Pape authentique

Unsere

Keller-Kontrollen

angelegt für:

Jahres-Betrieb - Sommer- und Wintersaison
Sommer-Saison

(Text deutsch oder französisch)
sind das denkbar Praktischste!

Man verlange Spezial-Vorlage

KOCH & UTINGER, CHUR

C'est incontestablement chez

CH. VIREDAZ

Papiers de luxe en gros pour hôtels
que l'on trouve le mieux et le meilleur marché. Demandez
notre prix-courant (sans papier gaufré et dentelle, papier
W. C., papier d'office, serviettes, sacs à lunch. (2984)

Pl. St. Laurent, Lausanne, Tél. 2603

NEHMER



PROTOS

**DIENT
DER
HAUS
FRAU**

**Elektrische
Hausgeräte**
die beliebten Festgeschenke

Raten-Zahlungen
Erhältlich bei allen
Elektrizitätswerken und Elektro-Installationsfirmen sowie bei der
Protos-Vertriebs A. G. Stämpfenbachstr. 69 **Zürich**

mit Verkaufsbureaux in

Bern Marktgasse 15
Basel Falknerstrasse 31
Luzern Sempacherstrasse 18
St. Gallen Schützengasse 6
Montreux Av. de Belmont 29

**COGNAC
MARTELL**

Maison Fondée en 1715.



Le Préféré depuis
DEUX SIÈCLES

**Argent.
Gefrierfleisch**

Bestgeeignet für Winterkurorte und
Sporthotels

**Ia. Mastochsenfleisch
Kalbfleisch
Zungen - Konserven**

Bitte Preislisten verlangen.
Prompter Versand nach allen Sta-
tionen, gefroren und küchenfertig
aufgetaut.

Carna A.-G. Zürich
4 Stüsslihofstatt
Telephon L. 13.70

"Rapidmethode" Englisch in 30 Stunden

Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird jedem Tag
wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die
Frage, ob man überhaupt englisch lernen soll, sondern wo und
wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der
Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern hat auf Grund
jährlicher Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfinden,
durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittelst
brieflichen Fernunterrichts
in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache
in 30 Stunden für das praktische Leben geläufig sprechen
erlernt. Erfolg garantiert. 500 Referenzen. — Man verlange Pro-
spekte mit zahlreichen Anerkennungs-schreiben gegen Rückporto.
Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern 80

Weinhandlung

JOS. STUDER A.-G.

Interlaken

Depot und Vertretung von
Julius Regnier & Co., S. A., Dijon
Schröder & Schyler & Co., Bordeaux
Renault & Co., Cognac
Berliner Gilka-Kümmel

Direkt und ab Lager — Spezialpreislisten

Das anerkannt beste Reinigungsmittel
für den Hotelbedarf ist

**KELLER's
Sandschmierseife**

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

Chemische und
Seifenfabrik Stalden
(EMMENTAL)

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

Kauft bei den inserenten der Schweizer Hotel-Revue



Reisen Sie heute noch
mit der Postkutsche!

Neln, denn sie gehört nicht mehr in unsere Zeit.

**Entspricht Ihr Etablissement
allen Anforderungen von heute?**

Nein, es hat keine Musik. Heute verlangen alle Gäste Musik.
Installieren Sie in Ihrem Restaurant ein modernes **elektro-pneu-
matisches Charrière-Piano oder Orchester**. Sie werden
sichern Erfolg haben, die Kundschaft anziehen und behalten. Sie
machen jedermann mit Charrière-Musik Vergnügen. Sie macht
sich selbst bezahlt. — Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog. —

CHARRIÈRE & BULLE

Filiale in Basel, Steinvorstadt 58



**ROTHRISTER
ROHRMÖBEL**

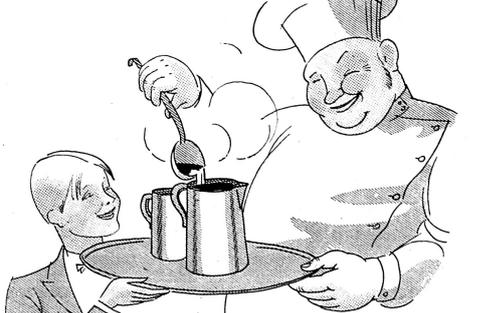
OTTO WEBERS WWE, ROTHRIST (AARG.)

Leinenweberei
Langenthal S.

Erstklassiges
Vertrauenshaus

Unsere Fabrikmarke
beweist Ihnen die
beste Qualität.

Spezialität:
Hotelwäsche
in allen Ausführungen



Der Chef ist
zufrieden

wenn er zur Herstellung seines Desserts Kohler's
Cacao

oder **Chocolade-Pulver** verwenden kann und den Gästen
zum Frühstück vorsetzen darf. Dabei hat er die Genug-
tunung, dass diese rässigen, sehr ausgiebigen und aroma-
tischen Cacao- und Chocolade-Spezialitäten der Marke

KOHLER

nie Anlass zu Beschwerden geben.

Inserieren Ihr Gewinn

Offene Stellen - Emplois vacants

Tarif pour inser- Sociétaires Non-sociétaires... Offerte au Chiffre 1607

Les offres pour les insertions suivantes sous chiffre doivent être adressées à la Revue Suisse des Hôtels Bâle

Apprenti ou apprentie de cuisine est demandé par hôtel-pension... Chef de réception et Oberkellner gesucht für erstkl. Haus im Engadin...

Stellengesuche - Demandes de Places

Jusqu'à 4 lignes. - Chaque ligne en plus, 50 centimes. Suisse, Étranger

Les offres pour les insertions suivantes sous chiffre doivent être adressées à la Revue Suisse des Hôtels Bâle

Bureau & Reception

Bureau-Volantier, Anfangsportfolio od. dergl. Intell. Jüngling mit sehr guter Schulbildung...

Les offres pour les insertions suivantes sous numéro doivent être adressées à l'Hôtel-Bureau Bâle

9206 Jg. Page, 10- bis 17jährig, ca. 150 cm gross, Wintersaison, mittl. Passantenhotel, Zentralschweiz...

Reception & Küche

Reception, Deutsch, Franz., Engl. u. Ital. in Wort u. Schrift, 42 Jahre, sprachkenntnig, mit prima Referenzen...

Salle & Restaurant

Barmain, sprachkundig, selbständig, perfekte Mixier, sucht Hotelangabe, sucht Engagement...

Saal-Restaurantcocher, zuverlässige, fleißige und selbständige...

Saalcocher, I., fleißig u. selbst. in allen Arbeiten, Deutsch, Franz. und Engl., sucht Engagement...

Cuisine & Office

Aide de cuisine sucht Stelle neben Patron oder Chef in A. l. Betrieb... Apprenti cuisinier, jeune homme de 16 1/2 ans...

Küche & Restaurant

Koch, tüchtig, solid, sucht Stelle als Aide de cuisine oder Allein- koch, auch polier-schuldig...

Etage & Lingerie

Chef d'étage, selbständiger Zimmerkellner, Schweizer, durchaus tüchtig, zuverlässiger Mann...

Loge, Lift & Omnibus

Congiere, Jüngere, flötter Mann, vier Hauptsprachen, im Inter- tiebig und anpassend, sucht Wintersaison-Stelle...

Divers

Bursche, Junger, tüchtig, sucht Stelle zur Aushilfe in Küche, event. als Portier...

Échange international de personnel

Hotel I. R. in Genoa sucht in der deutschen Schweiz Stelle für 22-jährigen, sprachkundigen Bureauvolantier...

Attention!

Prrière de joindre à chaque offre un timbre- poste pour sa transmission par l'admini- stration du journal; l'oubli de cette for- malité peut entraîner de grands retards.

Stellenanzeiger

Stellenanzeiger - Montreux personnel

Stellenanzeiger

Stellenanzeiger - Montreux personnel

Ein prächtiger, voller, bukkettreicher Burgunder oder Beaujolais entzückt nicht nur den Feinschmecker, sondern erweckt das Gefallen eines jeden Gastes. Die Firma Pommar Frères in Villefranche-Beaujolais liefert Ihnen Originalweine eigener Produktion franko verzollt auf Ihre Station. Schreiben Sie heute noch direkt an uns!

FERIENKURS

Gymnastik und Musik
sucht für 4 Wochen im Juli oder August 1929 an schönem See- oder Bergort **Unterkunft** für 80-100 Personen, vorwiegend Einzelzimmer, veget. Verpflegung, 2 helle Unterrichts-Räume. Eventuell Selbstbetrieb eines grossen leerstehenden Hotels oder Verteilung in mehreren Hotels und Privatquartier. Günstige Preisoff. an Marg. Locher, Münsterhof 18, Zürich.

Une sommelière de Salle seule

parlant un peu d'anglais
est demandée
pour de suite pour une Pension Familiale de 25 lits, Place à l'année. Faire offres à la **PENSION ELISABETH**, à TERRIT.

Gesucht per sofort

in erstklassiges Familienhotel (ital. Riviera) tüchtiger, sprachkundiger und zuverlässiger Kellner als

Oberkellner

ital. Nationalität, vorzugsweise Südtiroler. Nur ja. Referenzen. Offerten sub. Chiffre F. R. 2768 a. d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von grösserem Hotelunternehmen mit langer Saisondauer:

1 sprach-gewandte **Etagengouvernante**
1 **Oberglätterin**.

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften u. Alters-angabe erbeten unter Chiffre H S 2707 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für ein neueröffnetes Grand Hotel im Tessin

wird auf

15. März 1929 gesucht:

- 1 Sub-Direktor-Chef de Réception,
- 1 Buchhalter-Kassier,
- 1 Küchenchef und Brigade,
- 1 Concierge,
- 1 Gouvernante,
- 1 Lingere und Hilfspingären,
- 1 Zimmermädchen, Liftiers-Chasseurs,
- 1 Etagen-Portiers,
- 1 Conducteur,
- 1 Caviste,
- 1 Casseroller, 1 Argentier, 1 Caféier.

Offerten mit Referenzen, Zeugnissen, Photos und Saläransprüchen unter Chiffre P P 2734 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

tüchtiger, erfahrener

Hotelier zur Leitung

eines grösseren Hotels. Bewerber müsste bei der Neufinanzierung mitwirken, indessen ohne Obligo der eigenen Beteiligung. Gefl. Offerten unter Chiffre H R 2774 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On demande bonne

Gouvernante,

très énergique, parlant si possible anglais, pour grand hôtel de luxe province française, entrée printemps prochain, place à l'année. Ecrire avec références sous chiffre L D 2775 à Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

ZU 3 KINDERN

von 10-15 Jahren

gesucht einfache, gesunde Tochter mit guter Schulbildung, behilft, erstere in Schulaufgabe und Musik (Klavier) zu beaufsichtigen. Mithilfe in leichteren Hausarbeiten, Handarbeiten, erwünscht. Leichte Stelle in Hoteliersfamilie der Westschweiz. Familienleben. Offerten unter Chiffre F U 2763 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Wintersaison in Grosshotel des Engadins eine

tüchtige Glätterin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie sind zu richten an Kulm Hotels-S. Moritz.

CHEF DE CUISINE

nüchtern, sparsamer Arbeiter, in allen Partien der Hotel-Küche versiert, sucht Stelle für sofort oder später in mittleres, gutes Haus. Zeugnisse und Referenzen von In- und Ausland. Gefl. Offerten unter Chiffre O F 5458 B an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Sehr tüchtige Geschäftsfrau aus der Hotelbranche wünscht

HEIRAT

mit ebensolchem Fachmann, Barman, Oberkellner oder dergleichen zwecks Gründung eines eigenen Geschäftes oder Uebernahme einer Direktion. Alter 37-45 Jahre. Nur ganz ausführliche Offerten mit Bild sende man unter Chiffre P. L. 2772 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Anonymes zwecklos.

JUNGE, ELEGANTE BARFRAU,

tadellose Umgangsformen, vornehme, gepflegte Erscheinung, sucht Stellung in nur erstkl. Haus. Zuschrift unt. Chiffre F W M 711 durch Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.

Chef de cuisine

37 ans, célibataire, sobre, économe et travailleur, comme employé intéressé dans pension-famille ou petit hôtel susceptible d'extension, de préférence à Lausanne, pour ou Neuchâtel. En cas de convenance réciproque association évent. achat désiré dans une année. Offres par écrit sous chiff. P 14904 M à Publicitas, Montreux.

Chef de Réception - Caissier,

5 Sprachen, perfekt Englisch, routin. Fachmann, sucht Stelle für Wintersaison. Gefl. Offerten an POSTFACH 31, PIETERLEN bei Biel.

MAITRE DE PLAISIR

bek. Tanzfachmann, disting. Ersch. u. tadell. gesellschaftl. Formen, 5 Sprach., ja. Organisator, langjähr. Tätigkeit in Luxushotels für 1. Haus frei. Günstigste. Bil-offerten an Chiffre J H 710 an Schweizer-Annoncen, Lugano.

Hôtelier

routiné avec femme capable, cherche direction ou place de confiance quelconque. Offres sous chiffre E. M. 2762 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2

Well trained swiss

reception clerk seeks position for winter eventually also as cashier. Four languages. References. — Apply to Cipher H. A. 2746 Swiss Hotel-Review, Bâle.

Zufolge Verkauf des eigenen Geschäftes sucht

tüchtiges Ehepaar

sprachenkundig, in allen Teilen versiert, Direktion oder sonstige Vertrauensstelle. Offerten unter Chiffre B. E. 2761 an die Hotel-Revue, Basel 2

JUNGER, TÜCHT. KONDITOR sucht

Kochlehrerstelle auf Frühjahr in nur erstklassig. Hotel in franz. Schweiz. Offerten mit genauen Angaben unt. Chiffre O P 727, Orell Füssli-Annoncen, Basel 1.

Aide de Cuisinier, Pâtissier sucht Stelle

in Hotel. Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt sofort. August Edlmann, Cuisinier, Güetlistrasse 3, St. Gallen.

PORTIER,

19 Jahre alt, Deutsch, Französisch, etwas Englisch u. Italienisch, sucht Stelle für Winter-Saison. Offerten sind zu richten an K. Tscholi, Chur 1, 174.

Deutsche Köchin,

38 Jahre alt, extremstündig, 2 Jahre im gleichen Sommer-Hotel tätig gewesen, gute Ref., sucht Stellung neben Chef. Offerten unter Chiffre E Y 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL (Jahres- oder Zweisaison-Hotel)

per sofort zu pachten event. zu kaufen gesucht von tüchtigen, sprachkundigen Fachleuten. Offerten unter Chiffre O. O. 2765 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Umständehalber billig zu verkaufen

nachweisbar bestreitetendes

Wintersport-Hotel

für Mittelstandsclientele. Zwei-Saisonbetrieb, berühmtes Skigebiet, an Schnellzuglinie und im Einzugsgebiet von Zürich gelegen. Autostrasse bis ans Haus. **100 Betten**

Restaurant, Aussichtsterrass, Zentralheizung, elektr. Licht, Gebäude und Mobiliar in bestem Zustande. **Kaufpreis weit unter dem Ertragswert.** Anzahlung Fr. 50,000.— Offerten unter Chiffre J. R. 2764 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZU VERKAUFEN

in Villars-sur-Ollon **HOTEL** von 60 Betten, das leicht auf 150 Betten ausgebaut werden kann. Freistehend, mit unverbaubarer Aussicht. Zentral und an der Hauptstrasse gelegen. **Schöne Occasion** für kapitalkräftigen u. fachkundigen Bewerber. Erstklassige Kundschaft vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre E O 2779 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL

splendide plage de la Ligurie, position merveilleuse au bord de la mer, jardin, 30 chambres avec eau courante, grands salons, bien meublés, à vendre, 140,000 lires. Ecrire à l'Hôtel Milano, Albisola Mare (Genes).

Junge, seriöse, service- und sprachkundige TOCHTER

sucht Stelle als **Büffelehrhelfer**. Betreffende ist Absolventin der Hotelfachschule. Offert. erb. u. Chiffre O R 2769 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lingerie-Gouvernante

Anfängerin, jedoch selbstständig in allen vorkommenden Arbeiten, sucht Stelle in Hotel I. Ranges. Deutsch und französisch sprechend. Gelernt. Damenschneiderin. Eintritt 1. März. Offerten u. Chiffre 2769 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

UNE JEUNE FILLE

désirant apprendre la cuisine pourrait entrer de suite à la Pension Elisabeth à Territet, prière de faire des offres.

Junger Koch und Konditor,

21 Jahre, sucht Stellung als **Commis**,

gestützt auf gute Zeugnisse und Erfahrung. Angebote sind zu richten an Josef Köddewig, Beckum i. W., Gasthof zur Post.

JE CHERCHE

pour mes deux filles (18 ans et 21 ans) des places comme **FILLES DE SALLE** dans hôtel. Saisonn. hiver ou à l'année. Si possible ensemble. Elles connaissent le service de table, présentent bien et sont munies de bons certificats. Faire offres à Madame VUADENS-CLERC, VOUVRY (Valais).

CHEF DE CUISINE

36 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, sucht **Jahres- oder Sommer-Engagem.** per 1. April 1929 in mittelgrosses Hotel oder Restaurant. Durchaus solider Mitarbeiter mit besten Referenzen. Offerten u. Angabe der Gehaltsbedingungen u. Chiffre S Ch. 2776 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

REVUE-Inserate haben immer Erfolg!

A vendre

Hôtel-Pension

35 lits, environs Montreux. Prix modéré. Lettres: „Les Iris“, Chermex sur Montreux.

A remettre dans centre de Genève

GRANDE CONFISERIE avec TEA-ROOM

concert pour 100 personnes. Susceptible d'être adjoindre la restauration. Convientrait pour association. Adresser offres sous chiffres Z 64710 X à Publicitas, GENEVE.

RIVIERA

Juan les Pins (Ville de 2 Saisons)

A vendre

un des plus élégants Salon-Thé-Confiserie et Grillroom. Bénéf. acquis. Ecrire sub Chiffre S. S. 2759 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Besitzung

in bester Lage, Dorf Frutigen, 45 Fremdenbetten, elektr. Licht, Zentralheizung, grosser Garten, Tennis, Garage, schöner Umschwung, 3 Minuten vom Bahnhof **zu verkaufen.** Näh. Auskunft durch Edw. Egger, Kandersteg.



Für die Festtage offerieren wir in ausnehmend schönen Qualitäten und zu sehr vorteilhaften Preisen:

- Rouladen mit Pistazien u. Trüffeln für Feinschmecker. Feinste Dekoration für Weihnachtsplatten; nicht nur schön und fest im Anschnitt, sondern auch eine ausgesprochene Delikatess. Stückgewicht ca. 1300 Gramm.
- Lachsschinkli, mild und zart, mit dünner Speckumhüllung, à 300-800 Gramm.
- Schinkenwurst, gekocht, mild u. zart, Stückgewichte 600-2000Gr.
- Balleron, Lyoner, Berner Zungenwurst und Krakauer; zum Ganzverkaufen in Stückgewichten von 300-1500 Gr.
- Göttinger Bierwurst in Blasen, feinstes Aroma, in Stücken von 400-2000 Gramm.
- Mortadella uso Bologna, in Blasen u. in Fettdarm, aus gesuchten, erstklassigen Rohmaterialien hergestellt, in Stückgewichten von 700-5000 Gramm.
- Gothaer Servalatwurst, harte und schöne Ware, in Stücken von 400-1200 Gramm.
- Salami Citterio Rho, echt ital. schöne Qualität, Stücke von 500-1700 Gramm.
- Modell-Schinken, gekocht, ganz ohne Bein, für Aufschnitt, Stücke à 3-7 Kilo.
- Dosenschinken, mild u. zart, Stückgewichte von 4-8 Kilo.
- Dosenzungen, ganz ohne Schlund, Stückgew. v. 1 1/2-2 1/2 Kilo.
- Schüffel, Hämml, Röllschinken vom Vorderschinken, schön dressiert, geeignet als Geschenkartikel, in Stücken von 800-2500 Gramm.

FLEISCHWAREN A.G. WALLISELLEN ZCH. UND ZÜRICH SELNAU 27.70 TELEPHON WALLISELLEN 100

Theatersaal und Festhalle

ev. mit all. Zubehör wie Bühneneinrichtung (5 kompl. Scen.), Büffets, Bestuhlung etc. **auf Abbruch zu verkaufen.**

Der ganze Bau ist noch in tadellosem Zustand und lässt sich, da Holzkonstruktion, ohne weiteres wieder aufbauen. Am gleichen Platze sind noch eine Anzahl weiterer Objekte (Schopfbauten, Kioske etc.) abzugeben. Nähere Auskunft erteilt: **Richard Hächler, Architekt, Lenzburg**

Alle, gut eingeführte, rentable

Weinhandlung

mit Wohnhaus und Magazin, ist äusserst vorteilhaft zu verkaufen

A remettre dans centre de Genève

GRANDE CONFISERIE avec TEA-ROOM

concert pour 100 personnes. Susceptible d'être adjoindre la restauration. Convientrait pour association. Adresser offres sous chiffres Z 64710 X à Publicitas, GENEVE.

OCCASION!

van Berkel's Aufschnittmaschinen

sehr gut erhalten, mit Garantie. **Weffalla-Aufschnittmaschinen** van Berkel's Präzisionswaagen 2, 10 und 20 kg, neu.

G. Ackeret, Oberwinterthur

Tel. 1004.

Sofort zu verkaufen oder event. zu verpachten:

In der Nähe Luzerns an bestem Platze sehr schön eingerichteter

GASTHOF

mit allem Realrecht, sehr gut vermieteten Geschäftslokalen und Autogarage. Passend event. auch für Einrichtung einer Autoreparaturwerkstätte etc. Preis und Bedingungen sehr günstig. Offerten an Postfach 231, Luzern.

Kleine Chronik

Hotelneubau in Biel.

Wir konnten vor mehr als Jahresfrist auf das Projekt eines Hotelneubaues aufmerksam machen, das damals die Geschäfts- und Verkehrsvereine der Stadt Biel beschaffte. Es handelte sich um den Gedanken der Gründung einer A.-G. zwecks Erstellung eines Gebäudes mit Verkaufslokalitäten und Hotel auf dem Areal des alten Bahnhofes. Nunmehr wird gemeldet, die Aktiengesellschaft sei konstituiert. Vom vorgesehenen Gesellschaftskapital von Fr. 600,000 soll ein Viertel festgezeichnet sein, vornehmlich aus Kreisen der Bieler Geschäftswelt. Präsident des Verwaltungsrates ist Architekt Karl Frey, mit dem Bau soll im Januar 1929 begonnen werden.

Interlaken. Das Hotel du Parc in Goldswil bei Interlaken ist an Herrn Ernst Frei-Zimmermann verkauft worden.

St. Gallen. Wie uns gemeldet wird, ist das Hotel Ochsen in St. Gallen käuflich in den Besitz des Herrn J. Jehle, langjähriger Concierge des Stadthotel Bozen, übergegangen.

Luzern. Das Hotel Adler ist auf 1. November von Herrn H. Grohm-Arnold, bisher im Hotel Walhalla daselbst, übernommen worden.

Vertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale in Holland (S. V. Z.). Die Schweizerische Verkehrszentrale hat Herrn W. Graziano, Bronckhorststraat 44, Amsterdam-Zuid, zum Inspektor-Korrespondent in Holland ernannt. Herr Graziano wird nun an die Beziehungen zwischen den holländischen und schweizerischen Interessenten am Touristenverkehr weiter ausbauen und steht für alle Fragen über den schweizerischen Reise- und Fremdenverkehr bereitwillig zur Verfügung.

Auslands-Chronik

Gründung einer Hotelgesellschaft in Albanien.

(Dr. F. W.) Dem stets wachsenden Fremdenstrom nach der albanischen Hauptstadt Tirana sind die vorhandenen Hotels weder qualitativ noch quantitativ gewachsen. Um dem abzuhelfen, hat sich soeben in Tirana eine Hotelgesellschaft gegründet. Ihr Kapital in einer Höhe von 80000 Franken oder 65000 Reichsmark ist interessanterweise im Inland ohne ausländische Beteiligung aufgebracht worden. Die Regierung hat sich bereit erklärt, der Gesellschaft kostenlos ein geräumiges Grundstück zu überlassen, welches nicht nur für den Bau des Hotelgebäudes selbst, sondern auch für die Anlage eines Hotelparks ausreichen soll. Ein endgültiger Beschluss über die Lage des Hotels ist noch nicht gefasst, da man den Bau in ruhiger, hübscher Lage, aber nicht allzu weit vom Mittelpunkt

der Stadt errichten will. Die Regierung hat dieser inländischen Hotelgesellschaft bereits Zollfreiheit für die Einfuhr der Hotel-einrichtung zugesichert. Die Gesellschaft beabsichtigt, den Betrieb seinerzeit an einen bewährten mitteleuropäischen Fachmann zu verpachten. Es dürfte voraussichtlich ein Österreicher als Pächter in Betracht kommen. Bezeichnend für die wirtschaftliche Emanzipation Albaniens ist auch der Umstand, dass soeben ein neues albanisches Bankinstitut ins Leben gerufen wurde. Das Unternehmen, das den Namen Albanische Handelsbank führt, genießt die Förderung der Regierung. Die Gründung ist mit rein albanischem Kapital erfolgt.

Internationale Konferenz über Tourismus und Reklame in Frankfurt a. M. (Kr.) Auf Einladung des Wirtschaftsamtes der Stadt Frankfurt und unter den Auspizien der Mustermedienredaktion findet über die Ostertage 1929 daselbst eine internationale Konferenz für Tourismus und Reklame statt. Die Vorbereitungen dazu haben bereits begonnen. Behandelt werden dringliche und aktuelle Probleme und Fragen der vorgenannten zwei Gebiete. Ansprachen und Diskussion können, entsprechend der nun schon mehrfach an internationalen Konferenzen durchgeführten Praxis, in allen nationalen Sprachen und in Esperanto stattfinden. Übersetzung derselben erfolgt jedoch nur in Esperanto. Weitere Details werden von seiten des Organisationskomitees noch gemeldet werden.

Kleine Totentafel

Rorschach. Im Alter von 71 Jahren verstarb hier Frau Wwe. Anna Kaiser-Heiniger, früher im Hotel Anker. Den Hinterlassenen unsere herzlichste Beileid.

Autotourismus

Verkehrsvorschriften.

Kanton Graubünden: Die Einreisegebühren für Motorfahrzeuge sind während des Winterhalbjahres auf die Hälfte reduziert worden. Es beträgt demnach die Einreisegebühr eines Personewagens für die Zeit vom Mitte Oktober 1928 bis Mitte Mai 1929 für einen dreitägigen Aufenthalt Fr. 3.—, für einen zehntägigen Aufenthalt Fr. 10.— und für einen Monatsaufenthalt Fr. 20.—.

Kanton Unterwalden: Mit 1. Nov. sind die Durchgangsgebühren im Kanton Nid- und Obwalden abgeschafft worden. Die kantonalen Kontrollstellen in Heriswil und Langens sind aufgehoben worden, so dass das Befahren der Brüningstrasse taxfrei ist.

Grenzübertritte im Automobilverkehr. Im Monat Oktober 1928 haben 6001 fremde Motorfahrzeuge im Tourenverkehr die Schweizer-grenze passiert, gegenüber 5205 im gleichen Mo-

nat des Vorjahres. Davon 2781 Automobile mit provisorischer Eintrittskarte, 537 mit Freipass, 2307 mit Triptych oder Grenzpassierschein und 84 Motorräder.

Verkehr

Durchgehende Wagen England-Luzern-Zentralschweiz.

(S. V. Z.) Während der Wintersaison vom 15. Dezember 1928 bis 31. Januar 1929 verkehren Schlafwagen und direkte Wagen I. und II. Klasse zwischen Calais und Luzern zu folgenden Zeiten mit Anschlüssen nach den Wintersportgebieten der Zentralschweiz:

16.00	ab	London (Victoria Stat.) an	17.15
19.05	an	Calais	ab 13.40
19.35	ab	Calais	ab 13.05
22.51	ab	Laon	an 8.31
4.13	an	Belfort	ab 2.05
5.45	an	Basel	ab 0.20 WEZ
7.20	ab	Basel	an 22.10 WEZ
8.48	an	Luzern	ab 20.55
9.03	ab	Luzern	an 20.30
11.15	an	Engelberg	ab 18.12
8.58	ab	Luzern	an 20.44
11.15	an	Andermatt	ab 18.40
12.37	an	Rigi-Kaltbad	ab 15.54

Verbindung Berlin-Basel-Zentralschweiz.

(S. V. Z.) Der während der Wintersaison ab 15. Dezember 1928 bis 28. Febr. 1929 verkehrende FD-Zug mit Schlafwagen von und nach Basel hat folgende günstige Anschlüsse nach und von der Zentralschweiz:

16.20	ab	Berlin Anh. Bhf. an	13.43
23.17	an	Frankfurt	ab 6.43
23.42	ab	Frankfurt	an 6.04
1.05	an	Mannheim	an 4.12
5.45	an	Basel Bad. Bhf. ab	23.45
6.35	ab	Basel S. B. B. an	22.19
8.03	an	Luzern	ab 20.55
9.03	ab	Luzern	an 20.30
11.15	an	Engelberg	ab 18.12
8.58	ab	Luzern	an 20.44
11.15	an	Andermatt	ab 18.40
12.37	an	Rigi-Kaltbad	ab 15.54

Werbeliteratur

„Die Wintersaison in der Schweiz, 1928/29“. Liste der sportlichen und gesellschaftlichen Veranstaltungen, herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich und Lausanne. — Der Winter ist in der Schweiz mehr noch als in andern Ländern, die Zeit der festlichen und sportlichen Ereignisse, denn das mondäne Leben spielt nicht nur in den Städten, sondern auch in den Winterkurorten, die vom Dezember bis März eine Flut von Fremden aufnehmen, eine grosse Rolle. Skirennen, Schlittschuh-, Hockey- und Curlingwettbewerbe, Feste und Spiele auf dem Eise etc. wechseln ab in

bunter Reihe mit den abendlichen Konzerten, Theateraufführungen, Ballen, Vorträgen usw. in den Hotels. Es ist wichtig, dass die Wintergäste von diesen Veranstaltungen unterrichtet werden. Dies hat sich die Schweizerische Verkehrszentrale durch Zusammenstellung und Veröffentlichung der für den Winter 1928/29 vorgesehenen sportlichen und gesellschaftlichen Ereignisse in Form einer Broschüre zur Aufgabe gemacht. Bei Durchsicht der Schrift fällt der Reichtum der Programme auf, die von den bedeutendsten Schweizerstädten und Winterkurorten ausgearbeitet worden sind.

Fachliteratur

Deutscher Weinkalender 1929. Verlag Knorr & Hirth, Buch- und Kunstverlag, Seidelingerstr. 80, München. Dieser erstmals erscheinende, künstlerisch hervorragend ausgestattete Wandkalender soll die Kunde vom deutschen Wein und seiner Verbundenheit mit dem deutschen Volksleben und der deutschen Kultur in alle Welt tragen. Wenn die folgenden Ausgaben sich auf der Höhe der ersten halten, wird ihm diese Aufgabe gelingen. Alle Freunde eines guten Tropfens und fröhlicher Weinposse dürften mit Vergnügen zu diesem Kalender greifen.

Literatur

Das Lieblingsbuch der Schweizer Jugend: Der Pestalozzi-Kalender. — (Zwei Teile und Ausgabe für Schüler und Schülerinnen.) — Preis Fr. 2.90. (Verlag Kaiser & Co. A.-G., Bern.)

Wer einmal Zeuge davon war, wie Kinder- und Jugendlichen voll lebhafter Spannung nach dem Pestalozzi-Kalender auf dem weihnachtlichen Gabentisch suchten, der ist sicherlich nicht mehr in Verlegenheit darüber, was er zu schenken hat. In der Tat wüssten wir kein Werk, das in so erfreulicher und erzieherisch wirksamer Weise Sinn und Gemüt der Jugend zu fesseln vermöchte. Auf Grund einer vielgestaltigen Reihe wunderschöner Bilder und leichtfasslicher Texte führt das gediegene kleine Jahrbuch die Schweizer Jugend in die Welt und das Leben. Dabei gibt es gar manchen praktischen Wink, weises Hilfe für dies und das, sport an zu eigener froher Tätigkeit, berichtet von Wissenswerten und weist auf Erstrebenswertes. So werden die im Kinde schlummernden Begabungen geweckt und gefördert. Jede Seite fast vermittelt Ehrfurcht vor der Arbeit und dem kulturellen Erbe unserer Väter und lässt den Sinn für alles Edle und Schöne erstarben.

Redaktion — Rédaction:

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magno

McCALLUM'S

ESTABLISHED 1807

Perfection
SCOTS WHISKY

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 53.14, GENÈVE

CHAMPAGNE **POL ROGER**
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S DRY GIN

THE PUREST SPIRIT MADE

Neues „Wurfspiel“

in Lokalen und im Freien zu spielen

für alle Gäste, liefert Ihnen

JUL. WYSS, DAGMERSELLEN

TELEFON 17

Patent Nr. 123.534. D. R. Patent 458.669.



Fleisch ins Hotel

Prompte Lieferung aller Fleisch- und Wurstwaren an Hotels, Restaurants und Pensionen in der ganzen Schweiz!
Auf Wunsch Preisliste oder Vertreterbesuch.

RUFF

Wurstfabrik und Metzgerei
Zürich, Telefon Soltau 17-10

Lacroix
unsere köstliche echte
Schildkröten-Suppe
Tortue claire
ferner
Ind. Vogelnester-Suppe
Känguruhschwanz-Suppe
Haifischflossen-Suppe
Trepang Beche du mer-Suppe
sind durch die
schweiz. Hotelbellefleurfirmen zu beziehen

Wurstfabrik und Metzgerei
Eugen Lacroix u. Co. Frankfurt a. M.

Etablissement thermal

Sources Sulfurées Sodiques chaudes à 42° de propriétés uniques en France

Installation Hôtelière de 150 Lits

40,000 m² de terrain

Propriété en plein rapport

à vendre d'urgence.

S'adresser sous chiffre E. T.
2729 à la Revue Suisse des
Hotels à Bâle 2.

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Rolladen
Rolljalousien aller Systeme
empfehlen als Spezialität

WILH. BAUMANN HORGEN

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Linges à Bain

Nos linges à bain en mi-fil sont en usage régulier depuis un nombre d'années dans les plus grands établissements thermaux. Plus élégants, plus agréables à l'usage, plus solides et néanmoins meilleur marché que les linges éponges coton.

Faites un essai avec quelques linges, que nous fournissons avec rabais comme échantillon.

Müller & Co.

Tissage fil et mi-fil

Langenthal (Berne)



ROHRMÖBEL

CUENIN-HUNI & Co.

ROHRMÖBELFABRIK
KIRCHBERG (SUD) CH.
CH. - BRUGES (FR.)

Reich illust. Katalog zu Diensten

TEPPICHE - VORHÄNGE

Geelhaar
Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

ORFÈVRERIE ERCUIS

PARIS
DEPOT BASEL

SCHWER VERSILBERTE BE-
STECHE UND TAFELGERÄTE
FÜR HOTELS UND PRIVATE



GENERAL-
VERTRETER FÜR DIE SCHWEIZ

Kiefer

Glas Porzellan Bestecke
BASEL GERBERGASSE 14

REGIONALVERTRETER:
TH. MEYER-BUCK SOHN & Co., ZÜRICH. FERDINAND HURNI, LUZERN.
TH. MEYER, BERN. MAHLER & Co., CHUR. GEBR. BANHOLZER, SOLOTHURN



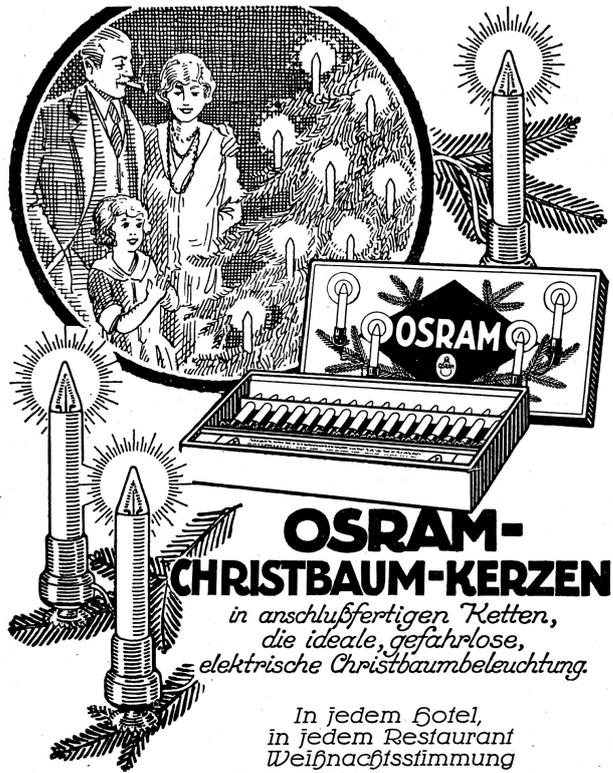
**King George IV
Scotch Whisky**
Voss & Cie., Zürich 5
Weinhandlung
Generalvertretung für die Schweiz

ENGLAND
Gründl. Sprachunterricht

in behaglichem Hause. 1 Mi-
nute vom Meer. Zimmer,
Pension und Unterricht pro
Woche 40 Shillings.
W. THICKE, Granville House,
21, Canterbury Road,
MARGATE (England).

Mäuse, Ratten,
Wanzen

und Schwabenkäufer etc.
Die Vernichtung besorgt
sich prompt, ohne
Betriebsstörung. Spezial-
Fachmann. Beste Referen-
zen. Anfragen an Postfach
K. 18359 Olten Stadt oder
Tel. No. 975.



OSRAM- CHRISTBAUM-KERZEN

in anschlussfertigen Ketten,
die ideale, gefahrlose,
elektrische Christbaumbeleuchtung.

In jedem Hotel,
in jedem Restaurant
Weihnachtsstimmung

durch den lichtergeschmückten Tannenbaum

OSRAM

Clos de la
Reine Berthe
Neuchâtel

Vigne du Diable
Cortailod

Producteurs: Compagnie Viticole S. A., Cortailod

INSTALLATIONS SANITAIRES
MODERNES
Maison Daniel PERRET, Lausanne

E.A. Kutschmann Zürich
Tel. Sel. 9690 Kanzeleistr. 126
Versilberung
Jedwelcher Art
Tafelgeräte und Bestecke

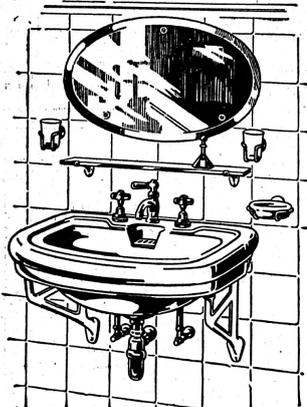
Cuisines
modernes
Chauffage
Buanderie

Références de 1er ordre

Ateliers de Construction
Armand Pahud & Cie, Rolle
Maison fondée en 1897

**Ihr Hotel ist stets
besetzt**

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische
mit fließendem temperiertem Wasser haben
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



**Votre hôtel sera
toujours au complet**

Les lavabos avec eau courante et tem-
pérée sont installés dans toutes vos chambres
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires

**UNFALL-
und
LEBENS-**

Versicherungen aller Art
schliessen Sie vorteilhaft ab bei

„WINTERTHUR“

Schweiz. Unfall- Lebensversicherungs-
Versich.-Gesellschaft Gesellschaft

in Winterthur

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen beim Ab-
schlusse von Unfall- und Haftpflicht-Vers. besondere Vorteile

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Hotelzimmer-Tresor

Mit Versicherung gegen
Einbruchdiebstahl von
5-50,000 Franken

Selt 10 Jahren in ersten
Häusern bestens
eingeführt

Schweizerische Tresor-Gesellschaft, Zürich
Tiefenhöfe 8 Telephone: Selnau 44.40

„Universal“ Steppdecken

sind unentbehrlich
im Zeitalter des Sportes und der
geordneten Zimmer-Ausstattung.
Daunen- u. Wollsteppdecken jeden
Genres, auch in licht- und wasch-
echten Geweben, liefert prompt die
„UNIVERSAL“-STEBPDECKENFABRIK BURGDORF A.G. in BURGDORF
Plumeaux-Umänderungen und Reparaturen rasch und billig

COGNAC CHAMPAGNE
FINE CHAMPAGNE
CTE. F. DE **ROFFIGNAC**
Echter, alter Cognac. Reines Naturprodukt aus Trauben die
in der echten Cognac Zone gereift und destilliert sind.
COMTE F. DE ROFFIGNAC
IN COGNAC