

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 32 (1923)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 26.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 29
BASEL, 19. Juli 1923

Nº 29
BALE, 19 juillet 1923

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Geschäftsmitteilungen 35 Cts. per Zeile. Reklamen Fr. 1.50 per Pettizeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Tasse von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété
de la Société suisse
des Hôteliers**

Erscheint jed. Donnerstag

Zweidreissigster Jahrgang
Trente-deuxième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts. recommandations commerciales 35 cts., réclames fr. 1.50 par petite ligne.
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 20 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER, on complera en outre les frais d'affranchissements. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V. 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardsstrasse No. 10, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer.

TELEPHONE
No. 2406.

Redaktion et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle.
Druck der Graphischen Anstalt Otto Walter, A.-G., Olten.

Compte de chèques
postaux No. V. 85.



Todes-Anzeige

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

Herr K. Jlli

Besitzer des Hotel Kurhaus
Weissenstein

am 14. Juli im Alter von 63 Jahren
gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegan-
genen ein liebevolles Andenken zu
bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Anton Bon

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Cour-Lausanne.

1. Fachschule. Sorgfältige praktische und
theoretische Ausbildung nach betriebstechni-
scher, kaufmännischer, ökonomischer und
sprachlicher Hinsicht. (Dauer des Schuljahres
10 Monate.) Eröffnung 1. September.

2. Kochschule. Praktische und theoretische
Vorbereitung für das Kochen und die Küchen-
wirtschaft. (Dauer der Kurse 4 Monate.) Be-
ginn der Kurse 1. November, 1. März und
1. Juli.

Für Auskunft und Prospekte wende man
sich an Die Direktion.

Vereinsnachrichten

Warnung.

Wir brachten in No. 25 an dieser Stelle
eine kurze Warnung vor Anknüpfung von Ge-

schaftsverbindungen mit dem „Anglo American
Travel Bureau“ 260 Calle Valencia, Barce-
lona. Der Inhaber dieses Reisebureau, ein
Herr A. Baudoin, hat nun sein Domizil of-
fenbar nach Rom verlegt, von wo aus er die
schweizer. Hotels mit seinen Offerten „be-
glückt“. Gemäss den in Barcelona eingezo-
genen Erkundigungen können wir unsere frü-
here Warnung nur wiederholen.

Von der Eigenart des Hotels.

(Alle Rechte vom Verfasser vorbehalten.)

Ist der Hotelier Handwerker, Kaufmann,
ist er Klein-, Mittel- oder Grossgewerbet-
ler. Handwerker ist er nicht, vom Kaufmann hat
er manches, vom Klein- und Mittelgewerbet-
ler hat er dies und das. Eins ist er aber sicher:
nämlich Arbeitgeber. Er ist Unternehmer,
selbständig oder als Teilhaber von Aktiengesell-
schaften.

In vielem ähnelt er dem Veredlungsge-
werber (dem Industriellen, der Rohstoffe oder
Halbfabrikate zu Fertigfabrikaten verarbei-
tet). Im Kochen und Zubereiten der Speisen
ist dies der Fall. Da verarbeitet er Rohstoffe,
Halbfabrikate, er macht sie genussreif oder
verbrauchsfähig. Soweit er genussfähige fer-
tige Nahrungsmittel bezieht und sie lohne sie
umzuformen an die Hotel-
kunden abgibt, ist er mit dem Kaufmann ver-
wandt, der an die Verbraucher verkauft. Das
gilt etwa für Brot, Weine, die in Flaschen
bezogen und vorgesetzt werden, für Schinken,
Wurst u. ä. Dinge, die nicht im eigenen Be-
trieb hergestellt oder irgendwie nochmals
umgearbeitet werden. Vom Kaufmann un-
terscheidet er sich aber wieder dadurch, dass
seine Kundschaft enger begrenzt ist, da er
in der Regel nur an Hotelgäste verkauft.

Verschieden vom Kaufmann und vom Ge-
werber (darunter sollen: Klein-, Mittel- und
Grossindustrielle verstanden werden) ist der
Hotelier als Wohnungsgeber, als Beherber-
ger von Gästen. Darin unterscheidet er sich
auch — vor allem in den Kurorten und Städten
— vom Gastwirt, mit dem er sonst vielerlei
gemein hat. Die Beherbergung ist ein sehr
wichtiges, bedeutendes Kapitel der Hotellerie.
Der Laie, der gerade von einem Diebstahl
im Hotel gehört hat, vergisst darüber ganz,
dass die Bewirtung (Essen und Trinken) ein
Hauptgebiet der Hotellerie darstellt. Für den
Hotelier ist die Beherbergung immerhin ein
grosstes Sorgenkind. Die Sicherheit der Gäste
und ihrer Habe erfordert besondere Einrich-
tungen und ständige Wachsamkeit. Der Gent-

leman-Dieb will beobachtet und erkannt
sein. Missgriffe müssen vermieden werden.
Und das ist nicht so leicht. Gar mancher Ho-
telbesucher mag äusserlich nicht einwandfrei
(in den Gebärden und Handlungen) erscheinen
und doch zu den ehrlichen Gästen gehören
und umgekehrt: Ein äusserlich fadelloser er-
scheinender Gast mag voller Tücke, Arglist
und Gemeinheit sein. Gewiss, Hoteliers und
Angestellte haben für derlei Dinge verschärfte
Blicke, aber sie haben es doch schwer, die
Besucher und Bewohner des Hotels zu durch-
schauen. Elwaiges Misstrauen dürfen sie sich
nicht anmerken lassen. Die anständigen und
ehrlichen Besucher verletzt es, wenn sie es
merken, und die Taugenichtse und ihre
Spießgesellen merken den Braten und gehen
daraufhin behutsamer und listiger vor.

Die Bequemlichkeit der Gäste macht man-
cherlei Kopferbrechen: Viele Köpfe, viele
Sinne, sagt das Sprichwort. Der eine will es
bequem haben, der andere verlangt vielleicht
Herzlichkeit und Gemütlichkeit, ein anderer
macht sich aus all dem nichts, er will mög-
lichst ungeschoren bleiben. Diese und viele
ähnliche Fragen müssen immer wieder von
neuem durchdacht und beantwortet werden.
Der Hotelkunde ist heute da, morgen dort, im
Inland und im Ausland, er überträgt den Ruf
des einen Hotels zum andern oder er ver-
mindert den des einen und hebt den des an-
dern hervor. Diese Urteile sind oft sehr per-
sönlicher Art, da und dort böswillig, ab und
zu leichtfertig und obenhin. Manche Men-
schen glauben, so wie sie empfinden, denken
und fühlen, so müssen alle andern empfin-
den und fühlen. Obwohl sie tagtäglich die
Verschiedenheit des menschlichen Bedarfes
sehen könnten, haben sie kein Auge und
kein Verständnis dafür. Wenn sie nur ihre
Urteilslosigkeit erkennen und schweigen wür-
den, dann wäre es schon gut; aber gerade
die Urteilsunfähigen sind oft zudringlich mit
ihren Meinungen. Sie wollen die Welt nach
ihrem Geschmack bilden und Sitten und Ge-
wohnheiten nach ihren rein persönlichen Be-
dürfnissen einführen. Denen gegenüber gilt
es auf der Hut zu sein. Der Hotelier muss
diese Art in vornehm höflicher Weise in
Schranken halten. Dabei hat er stille und
offene Helfer an den menschenkundigen und
weltgewandten Gästen, die Sinn und Ver-
ständnis für Bedürfnisse andersgearteter
Menschen haben.

Soll schon der Kaufmann über ein hohes
Mass von Menschenkenntnis verfügen, so
muss es der Hotelier noch viel mehr. Der

Kunde des Kaufmanns besichtigt, kauft (oder
nicht) und geht; der Hotelkunde wohnt im ei-
genen Hause des Hoteliers. Die Dienste, die
der Hotelier und seine Angestellten ihren
Gästen leisten, sind so ausserordentlich per-
sönlicher und feiner Art, wie sie sonstwo kaum
verlangt und angeboten werden. Je mehr sich
der Hotelier dies klar macht, um so leichter
wird er seinen Aufgaben gewachsen sein.
Auch der Einkauf ist wichtig, sehr wichtig;
aber hierbei kann sich der Geschäftsinhaber
doch leichter vertreten lassen als in der An-
ordnung alles dessen, was die Aufnahme und
Behandlung der Hotelgäste betrifft. Jeden-
falls in der Auswahl der Angestellten, die so-
zusagen den Ruf des Hotels verkörpern und
die ihm den eigenen Stempel aufdrücken,
muss der Hotelier all sein Geschick ent-
falten. Der grösste Stolz des Hoteliers ist
doch wohl: Etwas Eigenes zu bieten. Dieses
Eigene kann nur er herabilden, entwickeln
und festigen und dies gelingt ihm nur, wenn
er ein Hilfspersonal hat, das ihn versteht, das
willig mit ihm arbeitet und — nicht zu ver-
gessen: das selber einen Genuss an der Ei-
genart des Hotels hat, in dem es beschäftigt
ist.

In jedem Betrieb sollte danach gestrebt
werden, den richtigen Arbeitswillen zu schaf-
fen und zu erhalten. Im Hotelverkehr ist die
Willigkeit nötiger als in irgend einem andern
Unternehmen. Es macht auf die Gäste den
denkbar besten Eindruck, wenn die Angestell-
ten ihre Arbeit willig und freudig tun. Wer als
Hotelier sich halten und vorwärts kommen will,
der Sorge dafür, dass seine Hilfskräfte arbeits-
freudig werden und bleiben. So manche Mög-
lichkeiten bieten sich hiezu. Zuerst kommt der
Hotelier selber: Er soll ein gutes Beispiel ge-
ben, auf angemessenen Verdienst bedacht
sein, Anerkennung zollen, wo immer es nur
möglich ist. Es gibt kein feineres Gefühl für
einen Angestellten, als zu sehen und zu mer-
ken, dass er anerkannt und geschätzt wird.
Trotz gelegentlicher gegenteiliger Behaup-
tungen bin ich der Meinung, dass man mit den
meisten Hilfskräften am weitesten kommt,
wenn man sie richtig bei ihrem Ehrgefühl zu
nehmen weiss. Nur ist es verfehlt, dies in Ge-
genwart anderer zu tun. Damit würde man
andere vielleicht verletzen und den Gehren
der Händelei aussetzen. Wird aber die Aner-
kennung in vornehmer, feiner Weise ausgedr-
ückt, dann versagt sie kaum ihre Wirkung.
Auf wen aber eine solche Anerkennung kei-
nen Eindruck machen sollte, mit dem ist es an
der Zeit, die Verbindung zu lösen. Denn wer



Feuilleton.

Die schweizerische Kochkunst- Ausstellung in Luzern.

Von C. Pfister-Storck.
(Fortsetzung.)

Eindrücke und Beobachtungen.

Von befreundeter Seite gehen uns über fol-
gende Objekte, welche in den letzten Ausstel-
lungstagen noch aufgeführt wurden, Mitteilungen
zu:

No. 258. Coupe aus Stockzucker ge-
meisselt mit Marzipan-Rosenzweig
idem selbst die Dornen nicht fehlend, Marzipan-
schleife, mit feinsten Pralinés gefüllt.

No. 289. Wachsbloßchen gefüllt mit
Pommes d'amour aus Gänselebermousse.
Korb und Henkel aus Wachs geflochten mit Ranke
aus dunkelroten Rosen, Blätter ebenfalls aus
Wachs. Eine Wachsfigur handmodelliert, „Amor“
darstellend. Der Korb ist gefüllt mit Pommes
d'amour aus Gänselebermousse, handgeformt mit
Chaudfroid überzogen und coloriert. Täuschend
imitiert, bemerkenswerte Arbeit.

No. 343. Vol au Vent de Sole. Sehr schö-
ne, feine Fischplatte. Vol au Vent gefüllt mit
einem feinen Ragout von Queues de Crevettes,
Champignons und Moules, hier mit einer Sauce
homard, darauf im Kranz Paupiettes de Sole,
ebenfalls mit Sauce homard nappiert und mit Trüff-
el verziert. Das Ganze mit Crevetten und Cham-
pignons garniert. — 344. Terrine de Can-
ard, in ganz klarer Gelée mit Trüffel dekoriert,
auf weissem Soufflé, mit kleinen Mousses de foie
gras und Croustons aus mousse de Canard et ge-
lée. — 344. Serie von verschiedenen
kalten Eierspeisen, wie Oeufs froids à la
Russie, à la Reine, des Gourmets à la Parisette,
à la Bohémienne, à l'Argenteuil etc. Sehr interes-

sante Arbeit, von den Damen ganz besonders be-
achtet, da z. T. auch im Haushalt leicht durchzu-
führen.

No. 299. Diverse Restaurationsplat-
ten für je 2 Couverts. Hors d'œuvres, Truies
à la Doria, Poulet de grain fars de Ravioles,
Entrecôte Bordelaise, Croustade Carignan, Noi-
sette de Veau au Paprika rose, Riz Pilaff, Noisette
de Veau Monopole, Queue de Bœuf Cavour, Tour-
nedos Monaco, Ossi bucci Bourgeoise. Alles sehr
schöne Restaurationsplatten für feine Restaurants.

Eine ganz besonders interessante Arbeit, wenn
auch nicht in das Gebiet der Hotellerie gehörend,
wurde noch in den letzten Tagen eingereicht und
fesselte die Aufmerksamkeit der Besucher, den
alten und jungen „Tafeln“ Erinnerungen an die ak-
tive Dienstzeit wachrunder. „Die Verpfle-
gung der Schweizerischen Armee.“
Der Verfasser, offenbar ein Verwaltungsoffizier,
Quartiermeister oder Fourier, führt uns ins Got-
thardgebiet mitten in die Manöver und zeigt uns auf
einem Relief, Ausstellungsobjekt No. 320, in Natura
einen „Konserventag“, in No. 321 Tages-
menü, bestehend aus fertigen Ge-
richtchen, No. 322 Tagesmenü bestehend
aus Rohprodukten, No. 323 Preisbe-
rechnung und Zusammenstellung der
in den Tagesmenüs enthaltenen Nährstoffen, wie
folgt:

Ausstellungsobjekt No. 320: (Konserv-
entag) Relief. Die Verpflegung der
Schweizerischen Armee, den gegenw-
ärtigen Preisverhältnissen des Waffenplatzes Zürich
entsprechend, 1 Meter 20 cm. lang, 1 Meter breit,
60 cm. hoch, mit 30 cm. hohem Soufflé, eingefasst
mit rot-weißem Seidenband. Stellt eine Wint-
erlandschaft im Gotthardgebiet dar. Von Nord-Ost
nach Südwest ein Fluss, an dessen Ende ein klei-
ner See. Längs dem Fluss eine Gebirgsstrasse mit
Abzweigung oberhalb des Sees durch eine Brücke
nach Nord. Im Hintergrund (Nordwest) befindet
sich eine Schweizerferse, davor ein Bäumchen
mit fallendem Laub. Schräg davor ein Feldkuchestiel
(Pyramide aus Eisen) mit 3 Kochgeschirren (Gamel-
len), darunter angebranntes und verkohltes Holz.
Die Landschaft besteht aus Naturmaterial (Lehm
und Zement), der militärischen Einfachheit und

Oekonomie entsprechend. Das Ganze ist mit
Schnee (Sdneuepfer) bedeckt.

Südlich der Strasse befindet sich die Tages-
ration eines Soldaten am Konserventag (alles aus
Natur und Rohprodukten), links im Bild das Früh-
stück bestehend aus: 2 l. Milch in einer Feld-
flasche, 50 gr. Schokolade in einem Säck-
lein, 1/2 Portion Zwieback (Militärpackung), in der
Mitte das Mittagessen, bestehend aus: 1/2 Fleisch-
konserv, 1/2 Suppenkonserv, 100 gr. Maccaroni,
roh, 30 gr. Käse, gerieben auf einem Glasteller;
rechts das Abendessen, bestehend aus: 1 l. Milch
in Feldflaschenbecher, 100 gr. Reis in Säcklein,
150 gr. Zwetschen in Säcklein, 40 gr. Zucker in
Säcklein, 3 gr. Schwarztee in Säcklein; nebst Beil-
lage (schriftliche Erklärung) zu Konserventag, be-
teilt: Ein Konserventag im ersten
Schnee (Supposition). Ort: Gotthardgebiet, Zeit:
Mitte Oktober 19.—, Handlung: Truppenzusam-
menzug. Der erste Schnee ist gefallen. Ein Teil
der Truppen ist, durch Eintritt unvorhergesehener
Ereignisse gezwungen, im Freien abzukochen.
Weit und breit kein Haus. Die Verbindung mit der
nächst-stationierten Verpflegungsetappe ist in-
folge Absperrung durch feindliche Truppen un-
terbrochen. Die Mannschaft stand während 9 Stun-
den ununterbrochen im Gefeht und bedarf drin-
gend der Ruhe und Nahrung. Resultat: Der
letzte Mann, auch derjenige, welcher die Konserven
immer verschmäht hat, lernt nun diese zu schätzen
und beginnt zu begreifen, welch unschätzbaren
Wert die Konserven im Militärdienst hat.

Totalwert der Tagesration 220.8 Rappen. En-
thaltene Nahrungsmittel: Eiweiss 119.27 gr., Fett
56.39 gr., Kohlenhydrate 426.6 gr., ergeben unge-
fähr 2795.6 grosse Kalorien. Ein erwachsener
Mensch bedarf täglich: 1200 gr. Eiweiss, 50 gr. Fett,
500 gr. Kohlenhydrate. — Menü: Frühstück: Milch-
schokolade, Zwieback (1/2 Portion). Mittagessen:
Konservensuppe, Fleischkonserv (1/2 Portion),
Maccaroni mit Käse. Abendessen: Tee, Milchreis,
Zwetschen.

Ausstellungsobjekt No. 321. Tagesmenü
bestehend aus fertigen Gerichten, gekocht ausgestellt
in Gamellen auf Holzbrett mit Tuch aus National-
farbe bedeckt und eingefasst. Nebst Beilage
(schriftliche Erklärung). Menü: Frühstück: Milch-

kaffee, 650 gr. Brot. Mittagessen: Hafergrütz-
suppe, Schmorbraten, Kartoffelstock. Ab-
endessen: Grünsensuppe, Ragout mit Rübli
und Kartoffeln, Mais. Totalwert der Tagesration 160.5
Rappen. Enthaltene Nahrungsmittel: Eiweiss
152.52 gr., Fett 94.82 gr., Kohlenhydrate 532.85 gr.

Ausstellungsobjekt No. 322. Tagesmenü be-
stehend aus Rohprodukten, alles in eigens da-
für angefertigten Säcklein auf Serierbrett mit
Tuch aus Nationalfarbe bedeckt und eingefasst.
Nebst Beilage (schriftliche Erklärung). Menü:
Frühstück: Milchkaffee, 650 gr. Brot. Mittagessen:
Fidelsuppe, Säcklein (250 gr.), Bohnen, Rübli
und Kartoffeln. Nachdensen: Minestra, Käse (70 gr.),
Kartoffeln, geschwellte. Totalwert der Tagesra-
tion 161.3 Rappen. Enthaltene Nahrungsmittel: Ei-
weiss 189.11 gr., Fett 100.44 gr., Kohlenhydrate
516.17 gr.

Ausstellungsobjekt No. 323. Die Preisberech-
nung der vorstehenden Menüs mit Tabellen über
Nährgehalt der Nahrungsmittel, Quantitäten pro
Mann, Menuberechnungen, Zulagen des Bundes,
militärische Haushaltungskasse, sowie ein Wo-
chenmenü und als Anhang die humorvolle Be-
zeichnung der Nahrungsmittel und Gerichte in der
drastischen Soldatensprache. Das Ganze erweist
sich als eine fleissige Arbeit und ist aufgebaut auf
dem Verpflegungs- und Verwaltungsreglement der
Schweizerischen Armee. Das Werklein sollte,
wenn im Druck erschienen, jedem angehenden
Offizier und Offizier in die Hand gegeben
werden können.

Es ist unseres Wissens das erste Mal, dass
eine solche Arbeit, die Verpflegung der schweizeri-
schen Armee betreffend, einem weiten Publikum
zugänglich gemacht wurde, die Eisenenden in der
Presse während der Mobilisationszeit abge-
rechnet, und welche mit zu der rationelleren Ver-
pflegung der Truppe beigetragen haben. Vor 1914
war man fast ängstlich bemüht, die Küchenfach-
leute der Armeeverpflegung fernzuhalten. Wir
verweisen auf die Ausführungen eines Arztes in
der „Hotel-Revue“ betreffend seine Beobach-
tungen in einem Mannschafstempel 1914/15, worin er
fordert, dass die Küchenfachleute zweckmässig
bei der Truppe verwendet werden.
(Fortsetzung folgt.)

selber Ehre im Leibe hat, der ist für die Ehrung durch andere empfänglich.

Ein Hotel ist keine Stätte des Stumpfsinns, sondern ein Haus der Erholung, der Ausspannung und der Stärkung; Hoteliers und Angestellte sollen so zusammenarbeiten, dass sie erfrischend auf die Gäste wirken. Wirken sie erfrischend auf die Gäste, dann werden auch die Gäste erfrischend auf den Hotelier und sein Haus zurückwirken. Damit wird auch Eigenheit geschaffen und gepflegt.

Fab.

Bundesfeier-Menükarte.

Auf den 1. August gibt der bekannte Verlag Koch & Ullinger in Chur eine allerliebste Bundesfeier-Menükarte heraus, die von Kunstmaler Anton Christoffel gezeichnet und eine blumige Alpenwiese mit schimmerndem Schneeberg zum Motiv hat. Preis Fr. 20.— und 25.— per 100 Stück die einfache, resp. Doppelkarte, ohne Preiserhöhung bei Bestellung aus kleineren Quantitäten.

Wir empfehlen das Kunstblatt als vornehmen Tafelschmuck anlässlich der kommenden Nationalfeier.

Auszeichnungen der Kochkunst-Ausstellung Luzern.

(Fortsetzung.)

Jury-Entscheide vom 10. bis und mit 17. Juni.

Abteilung Kochkunst.

III. Rang.

- No. 332: Equillette de canard à la parisienne; Laur. Ferrero, Hotel Monopol, Luzern.
No. 305: La cuisine bourgeoise; César Obrecht, Luzern.
No. 234: Sélection de petits fours glacés; Gustave Mingard, Luzern.
No. 108: Korb aus gez. Zucker mit Frandises; Walther Thurnheer, Luzern.
No. 304: Gantane de volaille; Bahnhofbuffet, Zürich (Verf.: I. Niggli).
No. 350/351/352: Flet de ferra en mayonnaise; Timbale de salade Russe; Timbale de salade Barcelone; Hch. Kipf, Luzern.
No. 333: Truite de rivière au bleu en gelée (Eine Partie am Ufer des Vierwaldstättersees aus Speisefett); Hotel Schwanen & Rigi, Luzern (Verf.: Seemann, Chef de cuisine).
No. 346: Truite du lac en belle vue; Rest. Rosengarten, Luzern (Verf.: W. Brenneisen).
No. 358/359: Bœuf à la mode, dans un jus; Fricassée de volaille; Choucroute; H. Probst, Gasthaus zum Meerfäusen, Laufenburg (Aargau).
No. 282: Saumon en gelée Norvégienne; Hotel du lac, Luzern (Verf.: Chs. Schweizer).
No. 277: Ein Denkstein für die Fusion S. K. V. U. F. C., aus Zucker gemischt. Alfred Amacher, Brünzliwil.
No. 257: Diverse Käseplatten; Aug. Waldburger, Luzern.
No. 299: Diverse Restaurationsplatten; Laur. Ferrero, Chef de cuisine, Hotel Monopol, Luzern.

IV. Rang.

- No. 334: Mousse de jambon, pain à la joueuse, Hotel Montana, Luzern (Verf.: E. Weisel).
No. 308/310: Paupiettes de filets de soles chevillées; Cuisselet de veau glacé en volière; Bahnhofbuffet Zürich (Verf.: H. Kluth).
No. 309: Sells de chevreuil bigarrade; Bahnhofbuffet Zürich (Verf.: O. J. Lecl).
No. 319: Fünf Torten mit Cacao-Malerei; J. Hug, Commis-Pâtissier, Luzern.
No. 284: Soles diables (kleines kaltes hors d'œuvre); Jos. Bünler, Olten.
No. 324: Riz de veau glacé, clubmen; O. Köhli, Hotel St. Gotthard, Zürich.
No. 328/329: Bœufs olives à la Clamart; Eine Platte Spezial-Gallerie-Brötchen; Hotel de la Paix, Luzern (Verf.: W. Josl).
No. 189: Piccata Reale, Vitello Tonne à l'Italie; Carlo Morandini, Luzern.
No. 345: Fantaisie en sucre; Hotel National, Luzern (Verf.: A. Falton).
No. 325: Körbchen aus gez. Zucker mit Chocobonbons; C. Bühlmann, Bern.
No. 122: Coupe suprême de volaille Jeanette; C. Obrecht, Luzern.
No. 138: Diverse Hotel-Pâtisserie; Hans Steiger, Basel.
No. 273: Hors d'œuvre riches; Rest. Rosengarten, Luzern (Verf.: W. Brenneisen).
No. 287: Diät-Abendbrot; N. N., Rapperswil.
No. 223: Truite du lac en belle vue; Fritz Wespi, Luzern.

(Fortsetzung folgt.)

Aus andern Vereinen

Schweizerischer Gewerbeverband. Am 7. und 8. Juli tagte in Freiburg die Jahresversammlung des Schweiz. Gewerbeverbandes, die von 250 Delegierten und Ehrengästen, darunter Vertreter von zwölf Kantonsregierungen, besucht war. Das Volkswirtschaftsdepartement war vertreten durch Bundesrat Schulthess und Dr. Kaufmann, Verbandspräsident Nationalrat Dr. Tschumi verwies in seiner Eröffnungsrede auf die Erfolge des Schweiz. Gewerbeverbandes in Gesetzgebung und Wirtschaftspolitik. Staatsrat Savoy betonte die verdienstvolle Tätigkeit des Verbandes auf dem Gebiete des Lehrwesens. Jahresbericht und Jahresrechnung wurden genehmigt. Arbon wurde zum Versammlungsort der nächstjährigen Tagung bestimmt. — Nach verständiger Beratung wurden sodann die Statutenentwürfe des Zentralvorstandes mit grosser Mehrheit angenommen. In der Sitzung vom Sonntag vormittag wurde vorerst das Reglement für Invaliden-, Witwen- und Waisenversorgung der Beamten des Verbandes angenommen und die Revision des Meisterprüfungsreglements an den Zentralvorstand zurückgewiesen. Die Versammlung sprach sich aus für eine rege Aktion zugunsten der Revision des Fabrikgesetzes. — Ueber Organisation und Zweck des

Aufruf an die Frauen und Töchter des Hotelgewerbes zu Gunsten der schweiz. Blindensache.

Schon seit vielen Jahren sind es ganz besonders die Damen des Hotelgewerbes, denen unsere Blinden in der Schweiz einen grossen Teil ihrer Arbeitsaufträge zu verdanken haben. Sie wissen, dass die Blinden in den Werkstätten von Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Spiez und Zürich alljährlich für über ½ Million (1920: Fr. 537,721) Bürsten- und Korbwaren, Türvorlagen und Sesselgeflechte erstellen und daraus mehr als Fr. 75,000 für Arbeitslöhne bezahlt bekommen haben. Für dieses freundliche Wohlwollen der Hoteliers müssen unsere Blinden ganz besonders dankbar sein nach dem bekannten Sinnspruch:

Willst dem Blinden Glück Du bringen,
Leg' ihm Arbeit in den Schooss!
Täglich Brot sich selbst erringen
Gilt ihm als sein schönstes Los.

Aus ihrer Hände Arbeit haben die Blinden das Kosgeld und die Kleideranschaffungen zu bestreiten, welche die Anstalten ihnen in bescheidenem Rahmen verrechnen müssen. Beträgt doch das durchschnittliche Kosgeld, das sie von den Blinden verlangen können, höchstens 2 Franken pro Tag. Was mit 2 Franken bei fünf täglichen Mahlzeiten, bei Besorgung der gesamten Wäsche, Zahlung von Heizung, Beleuchtung und Löhnen für die Angestellten herauskommt, können Sie wohl am besten beurteilen. Sie verstehen es, dass die Anstalten noch auf freundliche Gaben von wenigstens 2 Franken pro Tag und pro Inasse rechnen müssen, wenn sie sollen bestehen können; denn auch mit täglich 4 Franken pro Pflege können die Anstalten nur bei ganz sparsamem Betrieb durchkommen. Das wissen gewiss die Hotelfrauen am besten, wenn ihnen für jeden Hotelgast nur ein Haushaltungsgeld von 4 Franken pro Tag für alle Betriebs- und Haushaltungsauslagen zur Verfügung stünde. Die Anstalten sind also, wie Sie, auf äusserstes Sparen angewiesen. Es ist dies auch nicht mehr als recht. Denn wir haben die Pflicht, mit den Wohltätigkeitsgeldern, welche unsere Blindenfreunde für uns aufbringen, so sparsam als möglich umzugehen.

Sie begreifen nun wohl, warum wir ausserordentlich dankbar sein müssen, wenn Sie sich an der diesjährigen Bundesfeier freundlichst des Verkaufes der Bundesfeier-Karten und Abzeichen annehmen. Je mehr solche Sie an den Mann und auch an die Frau zu bringen wissen, umso mehr Unterstützungen können wir den

2260 Blinden zukommen lassen, welche die Schweiz bei der letzten Volkszählung von 1920 aufgewiesen hat. Von diesen sind bereits in Blindenanstalten versorgt 434 Blinde (134 blinde Kinder in den 5 Blindenerziehungsanstalten in Chailly, Freiburg, Lausanne, Spiez und Zürich).

300 erwachsene Blinde in 7 Blindenheimen in Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Spiez und Zürich).

1826 Blinde leben also in Privalfamilien auf dem Lande zerstreut.

511 von diesen haben uns Unterstützungswünsche ausgesprochen, die andern scheinen aus Bescheidenheit, Furchtsamkeit oder andern Gründen ihre Wünsche um Beistand unterdrückt zu haben. Es ist ja auch ein schönes Zeichen, wenn ein Blinder möglichst unabhängig von den Miltschwestern und selbständig durch die Welt zu ringen sich bemüht. Solche Blinde haben wir hochzuschätzen. Sie werden schon an uns gelangen, wenn wir ihnen durch Ihre Sammlung die Lebenslage zu erleichtern imstande sein werden.

Ausser oben genannten 7 Blindenheimen zählt die Schweiz gegenwärtig noch 5 Erziehungsanstalten, 19 Blindenfürsorge-Vereine und Kommissionen, 17 Blindenfonds, 2 Blinden-Leihbibliotheken, 2 Blinden-Zeitschriften und 1 Blinden-Museum. Total 53 Blinden-Institutionen, unter die das Erträgnis der Bundesfeiersammlung für 1923 verteilt werden soll. Ihre Gesamtsammlungen betragen letztes Jahr Fr. 1,456,498.13. — Sie sehen also, eine ganz respektable Summe muss alljährlich für die Blinden aufgebracht werden. Dass wir unter solchen Umständen ganz besonders froh sind um die einmalige, wohl lange Jahre nicht mehr wiederkehrende Gelegenheit, für die Blinden Unterstützungsgelder aus der Bundesfeiersammlung zu bekommen, begreift wohl jedermann!

Gedenken Sie daher zur Feier des 1. Augusts, dem Geburtsfest unseres schönen Schweizerlandes, mit besonderem Mitgefühl all der bedauernswerten Miltschweizer, die das weisse Kreuz im roten Feld und die Freudenfeuer auf unsern Höhen nie schauen können. Erweisen Sie Ihre patriotische Liebespflicht denen, die durch den harten Schlag des Schicksals hilfsbedürftig wurden, aber doch gelebt haben müssen! Opfern auch Sie, bitte, einige Stunden als Dank für die gesunden Augen für die, denen der wunderbare Ausblick von unsern Schweizerbergen, wie auch der purpurne Glanz der aufsteigenden Sonne etwas Fremdes ist, und die die Farbenpracht der Blumenwelt nicht kennen! Jeder nehme sich vor:

Zum Dank, dass Gott der Herr,
Mir liess der Augen Schein,
Will ich dem Blinden stets
Ein Freund und Helfer sein.

Zum voraus sprechen wir Ihnen im Interesse der gesamten schweizerischen Blindensache für jegliche Mithilfe unsern und aller Blinden herzlichsten Dank aus.

Der alles sieht und nicht gesehen werden kann
Vergelte Dir die Liebe, die Du dem erweistest,
Der gesehen wird und nicht sehen kann!

Schweizer. Zentralverein für das Blindenwesen.

Anfragen und Mitteilungen bezüglich Organisation des Verkaufs etc. sind zu richten an den Präsidenten der Propaganda-Kommission zur Feier des 1. August, Herr Victor Schuster, Bahnhofstrasse 18, Zürich.
Im übrigen verweisen wir ausdrücklich auf das dieser Tage an alle Vereinsmitglieder abgegangene Zirkular.

Mittelstandsbundes und die Veranstaltung eines internationalen Mittelstandskongresses referierten Nationalrat Kurzer, Dr. Cagniat und Dr. Leimgruber. Die bisherigen Schritte des Verbandes wurden gutgeheissen und ihm Vollmacht zur Einberufung eines internationalen Mittelstandskongresses erteilt. — Ueber Zolltariffragen referierte Nationalrat Dr. Odinga. Er gab den Interessenten praktische Ratschläge für sachliche Prüfung des neuen Zolltarifentwurfes. — An Stelle von Favre (Lausanne) wurde Grossrat Maire (Chaux-de-Fonds) in den Zentralvorstand gewählt. Mehrere Anregungen wurden dem Vorstand zur Prüfung überwiesen. — Nach Schluss der Verhandlungen fand im Restaurant des Merciers ein belebtes Bankett statt.

Kleine Chronik

Zollamt in St. Moritz. Während der Sommerzeit ist das Gepäckzollamt in St. Moritz in der Zeit vom 15. Juli bis 15. September wieder

geöffnet. Während dieser Periode können somit Sendungen von Reiseeffekten usw. im Transit nach St. Moritz abgefertigt werden.

Bern. Der Kaufvertrag des Hotels Bernerhof mit der Schweiz. Eidgenossenschaft ist am 5. Juli unterzeichnet worden. Mit den Umbauarbeiten soll anfangs Dezember begonnen werden. Das Hotel bleibt bis zum 1. Oktober d. J. uneingeschränkt in Betrieb.

Autotourismus

Panoramakarte des Kantons Graubünden. In ihren Sondernummern „Reise — Touristik — Ferien“ bringt die „Automobil-Revue“ vom 6. Juli auch eine Panoramakarte, die eine übersichtliche Darstellung des dem Automobilverkehr neu erschlossenen Bänderlandes bietet. Die Karte wie das übrige orientierende Auskunftsmaterial (Fahrverschriften, Beschreibung der eröffneten Strassen mit amtlicher Tempo- und Zeiteinteilung) der Spezialnummer dürfte dem Autotouristen, der

die schönen Kurgelände des Kantons Graubünden zu besuchen gedenkt, sehr willkommen sein. Sie ist zum Preise von Fr. 2.— erhältlich beim Verlag der „Automobil-Revue“, Breitenrainstr. 97, Bern.

Kilometerabonnemente für Postkursstrecken. (S. V. Z.) Die Postverwaltung gibt vom 15. Juli an Kilometerabonnemente für 100 oder 200 km ab. Der Preis ist auf Fr. 17.— und Fr. 34.— festgesetzt. Die Taxermässigung beträgt somit je nach der Strecke 3 bis 8 Rappen für den Kilometer. Die Abonnemente haben auf allen Automobil-Jahreskursstrecken der Postverwaltung (Alpenkurse ausgenommen) und auf der Rechnung der Postverwaltung von privaten Unternehmern geführten Kursen Gültigkeit. Sie können von den mit dem Inhaber in ungetrenntem Haushalt lebenden Familienangehörigen oder, wenn die Abonnemente von einer Geschäftsfirma gestellt werden, von den Teilhabern oder Angestellten der Firma benutzt werden. Durch die erhebliche Preismässigung und die Möglichkeit der Verwendung der Abonnemente auf allen Jahreskursstrecken wird dem Publikum eine grosse Erleichterung geboten und es darf erwartet werden, dass von der Neuerung reger Gebrauch gemacht wird. Die Abonnemente können bei jeder Poststelle der Postautomobilkurse bestellt werden.

Finanz-Revue

Bellevue-Palace A.-G., Bern. Die ordentliche Generalversammlung der Aktionäre fand am 20. Juni unter dem Vorsitz des Verwaltungsratspräsidenten, Herrn Nolar Allamand (Lausanne) statt. Die anwesenden Aktionäre vertraten 2345 Aktienstimmten. Nach der Wahl des Vorsitzenden, Herrn Nolar Allamand, und der Genehmigung der Jahresberichte verlesen und durch einige erläuterte Bemerkungen ergänzt hatte, wurden Bericht und Rechnung für das Jahr 1922 einstimmig genehmigt und den verantwortlichen Organen Decharge erteilt. Ferner wurden die im Austritt befindlichen Verwaltungsratsmitglieder sowie die Rechnungsrevisoren für eine neue Amtsdauer bestätigt. Als Suppleant in die Kontrollstelle wurde für den zurücktretenden Herrn Mercier (Lausanne) Herr Monthey, Bankier, in Vevey, gewählt. — Unmittelbar an die ordentliche Generalversammlung anschliessend fand eine ausserordentliche Generalversammlung der Aktionäre statt. Dieselbe beschloss nach Anhörung der sehr klaren Ausführungen des Vorsitzenden, Herrn Nolar Allamand, einstimmig, das Stammkapital von Fr. 2,000,000 auf Fr. 1,600,000 herabzusetzen in der Weise, dass die einzelne Aktie von Fr. 500 auf Fr. 400 abgeschnitten werden soll. Ferner wurde die gleichzeitige Emmission eines Prämienaktienkapitals im Betrage von Fr. 400,000 mit sechsprozentiger kumulativer Vorzugsdividende beschlossen, so dass das Aktienkapital unverändert bleibt. Durch die freierwendenden Gelder wird die vollständige Tilgung des Passivsaldo im Betrage von Fr. 341,805 ermöglicht. Der Vorschlag des Verwaltungsrates, es seien die Kundschaff und der Name des altbekannten Hotels Bernerhof kauftlich zu erwerben, wurde zum Beschluss erhoben und die bisherige Firma durch den Zusatz „Grand Hotel und Bernerhof“ ergänzt. Das letzte Traktandum, Änderung der Statuten, wurde von der Tagesordnung gestrichen, da eine demnächst stattfindende weitere ausserordentliche Generalversammlung der Aktionäre eine durchgreifende Reorganisation der Statuten vornehmen wird. („Bund“.)

Literatur

Hj. Unger, „Albania“. Verlag der Esperanto-Presse, Lausanne. Eine Broschüre über Albanien hat der Welt in der Schrift erwähnt. Dieses Land hat nach dem in der Schrift erwähnten Gutachten der Wirtschaftskommission des Völkerbundes eine grosse Zukunft. Für die Schweizer Industrie dürfte Albanien ein neues und reiches Feld der Betätigung bieten.

Pilatus. Freunde des Pilatus und Bewunderer seiner Schönheiten seien hiermit auf dieses poetische Werk, soeben erschienen im Selbstverlage des Luzerner Dichters Karl H. Diener, gebührend aufmerksam gemacht. Die Liebe zur Natur leuchtet dem Leser aus jeder Strophe entgegen. Das Werk verdient die Anerkennung und Unterstützung aller Bergfreunde.

Die Berner Alpenbahn. Dieser von der Direktion der Berner Alpenbahn herausgegebene Führer ins Berner Oberland und Oberwallis enthält neben reichen Illustrationen wunderhübsche Schilderungen der Hochalpen genannter Gebiete, ihrer Kur- und Fremdenplätze, deren Besuchern die Lektüre des ausgezeichneten Orientierungswerkes wärmstens empfohlen werden kann. Der Führer ist erhältlich bei der Druckerei Benfeli A.-G., Bern-Bümpliz.

Schweizerische Elternzeitschrift für Pflege und Erziehung des Kindes. Zürich, Verlag: Art. Institut Orell Füssli. — 350. 12 illustrierte Hefte 7 Fr., halbjährlich Fr. 3.50.

Was bringt das Juni-Fest der Schweizerischen Elternzeitschrift? Eine äusserst wertvolle Darlegung der erzieherischen Aufgaben des Pädagogen, eine Erörterung, dass man Kinder ernst nehmen und nicht durch Verleihen zurückstossen soll, eine Anleitung, Kinder zur Hilfsbereitschaft zu erziehen, Aufsätze über die Technik der natürlichen Ernährung des Stillens, über die Behandlung des Nagelebens, des Bessens, die Erziehung zur Aufrichtigkeit u. a. Viel Anregung bringen die Abschnitte über Erziehungserfahrungen und die praktischen Winke und Ratschläge. Dieses Heft ist ganz besonders reich an entzückenden Kinderbildnissen. Die Schweizerische Elternzeitschrift sollte in keiner Familie fehlen, wo Kinder sind.

Fragekasten

Ausforschung des Aufenthaltsortes. Mitglieder, welche den derzeitigen Aufenthaltsort des Kellners (Oberkellners) Wiget Mario Henri, von Kirchberg (St. Gallen), kennen, werden hiermit um gefl. Benachrichtigung des Zentralbureau in Basel gebeten. Wir haben Herrn Wiget eine wichtige Mitteilung aus dem Auslande weiterzugeben.

Redaktion — Rédaction

A. Kurer

A. Matti

Ch. Magne.

Altes erstklassiges Vertrauenshaus
für
Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee.
Edm. Widmer, Haringstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösterei
Tel.: H. 2950.-Telegr. Adr. Brazil-Zürich

In guter Lage an der Seeanlage in
MURALTO bei Locarno
wird ein bis dahin als Hotel-Pension mit Café-Restaurant
geführtes HAUS zu konven. Preise verkauft. Vorhandene Möbel
müssen mitübernommen werden. Anfragen unter Chiffre 1656, an
Publicitas, Locarno.

KOCHE, BRATE, BACKE

mit Stüssy's Delikateß-
KOCHFETT „KRAFT“
mit Naturbutter, ohne Pflanzenfett

Macht Selbst-Einsiedeln überflüssig,
ist von besonderer Ausgiebigkeit,
sichert höchsten Wohlgeschmack und
grösste Nährhaftigkeit aller damit
hergestellten Gerichte u. Backwerke.

Fr. 3.40 per Kilo
in Blechbüchsen à 5, 10 und 15 Kilo
und in Büchsen à 25 und 50 Kilo

Fabrikanten:
Stüssy & Cie., Zürich

Chef de réception - Kassier

Suche für meinen langjährigen Sekretär - Chef de réception
auf kommenden Herbst anderweitige, möglichst
dauernde Stellung.

**Kraft fils
Bernhof, Bern**

ASSOCIE

actif, pour grand commerce en pleine activité et rendement
est demandé, pour cause d'âge. — Capital à apporter
Fr. 50—60,000 Fr. Expérience et connaissances commerciales
exigées. Faculté à l'associé de reprendre le commerce à
son nom dans 3—4 ans. — Affaire renommée, grande clientèle
et pouvant prouver rendement très intéressant. Pour renseignements
s'adresser: 6446

**L. BAUDÈRE, Agence immobilière,
24, rue de Romont, Fribourg.**

Direktion

Leiter eines erstklassigen Hotels im Engadin, mit geschäftstüchtiger
Frau, kinderlos, sucht sich auf Herbst zu verabschieden. Bevorzugt Winter-
portplatz, Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Geht. Offerten
erbeten unter Chiffre S. R. 2258 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Spezial - Seifen

für die feinste wie die schmutzigste Wäsche, Rost-
und Tintenfleckenwasser, seit Jahren als unüber-
troffen begutachtet, liefern vorteilhaft
**KELLER & CIE., CHEMISCHE FABRIK
STALDEN i.E.** 2133

Goldene Medaille und Diplom Schweiz. Kochkunst-
Ausstellung Luzern.

Schreibmaschine. Monarch No. 3 A

ganz neu, von Berufskollegen umständlicher weil unter An-
kaufpreis mit Garantie abzugeben. — Näheres von Postfach
18560, Davos-Filialpost. 4689

Tafel-

**Bestecke und
Geräte** 186b

Vergoldung, Versilberung
Vernicklung, Vermessung

Wiskemann
Zürich 8, Seefeldstr. 222



**Putztücher
ab Fabrik
liefern**
Gebr. Boneff & Cie
Mech. Weberei + Basel

HUILE D'OLIVE SUPERIEURE

garantie pure et naturelle

UNION des PROPRIETAIRES de NICE
SOCIÉTÉ ANONYME

SIEGE SOCIAL: Rue Georges Ville, NICE (FRANCE)

Agent général et dépositaire pour la Suisse allemande:

Henri L'Eplattenier, Reichensteinerstrasse 3, Bâle
Lager in Basel. Téléphone 7114 Dépôt à Bâle.

Stelle-Gesuch.
Anfang 30er Jahre stehender
Mann sucht Stelle als
Hotel-Schweizer
Ist hauptsächlich im Polieren
bewandert. Offerten unter O.
F. 16128 V. an Orell Füssli-An-
noncen, Sitten.

**A vendre
couteaux argent**
à l'état de neuf; superbe occa-
sion pour hôtels.
Sanatorium Beau-Site, Leysin.

Direktor

(Schweizer)
36 Jahre, aus guter Hotelier-
familie, sehr gewandt, guter
Organisator, durch und durch
erfahren, momentan Direktor
eines grossen Betriebes, sucht
sich auf nächsten Herbst zu
verabschieden. Prima Referenzen
gewährleistet. — Direktion
nur in gutem Haase. — Offerten
unter W. A. 2262 an die Schwe-
izer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht:

**Eis-
konservator**
ent erhalten 220K
mindestens 18 Liter fassend.
Offerten mit Preisangabe unter
Chiffre B. D. 2260 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bindenfleisch

il. Winterware
per kg Fr. 10.— Bei grösseren
Quantitäten Preisermässigung.
Salamifabrik Albert Hen
Unterägeri. Telefon No. 24

Für
Aufarbeiten von Matratzen
und Polstermöbeln, sowie Neu-
anfertigung im Hotel, bei be-
stimmenden Preisen, empfiehlt
sich höf. W. Lee, Aldenstr. 29,
Zürich 8.

Brissago

Bestzung, bestehend aus 1 gr.
Wohnhaus mit 17 Räumen, 1
Gebäude mit gr. Tanzlokal u.
kl. Schuppen, 3300 m². — Wei-
tere Auskunft erteilt unter
Chiffre 1657 Publicitas Locarno.

Jünger Mann, 20 J., Belkier,
tüchtige Schulbildung (Athen-
äum), erholungsbedürftig, Deutsch,
Engl., Niederl., in Wort und
Schrift, sucht Stelle in Hotel,
Bank, Sanat. usw. Bedingungen:
Hochschule, la. Zeugnisse.
Offerten unter O. F. 9618 Z. an
Orell Füssli-Annoncen, Zürich,
Zürcherhof.

SCHWABEN, RUSSEN
vernichten Sie sicher mit dem
günstigen, ges. gesch.

KÄFER-LISOR
KL. PORTION FR. 2.— GR. PORTION FR. 4.—
3 GR. PORTIONEN FR. 11.—
MEHRERER KÄFER
„LISOR“ CHEMISCHE PRÄPARATE
ROMANSCHORN

Pasteur Anglais
reçoit jeunes gens. Vie de fa-
mille. Bonnes leçons. Beau quartier
de Londres.

Rev. C. Merk
5 Roland Gardens
S. W. 7, London. 73

ZU VERKAUFEN: Restaurant in Bern

an bester Lage, mit kleinem
Saal und Garten; flottes Ge-
schäft. Für tüchtigen Fachmann
sichere Existenz. Nur Interes-
santen mit 30 Mille Kapital
wollen sich melden unter
Chiffre M. R. 2268 an die
Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Unübertroffen

in Feinheit und Geschmack sind die
Chilenischen halben Pfirsiche
in Orig. Kisten von 48 B. à 2 Pfund engl.
per B. Fr. 2.90

G. Schönmann & Cie.
Conserven en gros, Bern 2181



**Teppichhaus
Schuster & Co.**
St. Gallen-Zürich

BOURGOGNE OUVERT

Demandez nous un échantillon gratuit
du délicieux Bourgogne ouvert que nous
offrons franco de tous frais, port et
douane, toute stations C. F. F. à
Fr. 275.— la barrique d'environ 225
litres, fût perdu. **Lambert, Picard &
Cie., Lausanne.** 37a

KOCH & UTINGER, CHUR

Wir halten am Lager:

**Komplette
Hotel-Buchhaltungen**

Extra-Anfertigungen in kürzester Frist.
Man verlange unseren Spezial-Katalog.

Hotel-Silber

Versilberung, Vergoldung, Vernicklung
sowie Reparaturen

(Jeder Art, (auch fremde Fabrikate) führt prompt u. tadellos aus die

BERNDORFER KRUPP METALL-WERK
AKTIEN-GESELLSCHAFT IN LUZERN

Annahme von Reparaturwaren durch alle guten Spezialgeschäfte.

1. August 1923!

Bundesfeier-Menukarte

nach Originalentwurf des bekannten Schweizer-
Malers Anton Christoffel, in Dreifarben-Druck
auf fein weiss. Kunstdruck-Karten. Preis, pro
100 Stück einfache Karten Fr. 20.— ohne Text,
Preis pro 100 Stück Doppelkarten Fr. 25.—
ohne Text. Spezieller Text-Druck unter billiger-
ster Berechnung. Man verlange Muster. Solange
Vorrat werden auch noch Sujets früherer Bundes-
feier-Menukarten zu obigen Preisen abgegeben.

Koch & Uttinger, Chur.

Hotelliers! Ihr Personal schätzt
guten Hochbaumer und Sie
sparen Geld! Offertiere er-
klassigen, klaren 6436
Obstwein
garantiert reinen Saft à 18 Fr.
per 100 l. Burri, Hof Sildern,
Littau b. Luzern. Tel. 2042.



empfehlen ihre Artikel
für Hotels und Restau-
rants

Hoteldirektor

mit Frau, erste Arbeitskräfte,
von Jugend auf im Fach, in
langjähriger unzweifelhafter
Stellung, mit besten Empfeh-
lungen, wünscht sich zu ver-
ändern. — Geht. Offerten unter
Chiffre C. A. 2229 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Bilanzfähiger
Buchhalter**

mit mehrjährigem Zeugnis als
solcher, in allen Teilen des
Hotellgeschäftes bestens bewandert,
der französischen und engli-
schen Sprache in Wort und
Schrift mächtig, sucht Stelle
als Stütze des Prinzipals oder
andern Vertrauensposten. Prima
Referenzen. Kautionsfähig,
event. Beteiligung. Offerten er-
beten unter Chiffre C. N. 2250
an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.



**Ausrottung der
Wanzen**

durch Vergasen von Matthein
ist einzig rationell und wirklich
radikal. Keine Schmiererei. Äußerlich
empfohlen.
Verlangen Sie Prospekt.
Matthey-Meter & Cie., Basel.

**KENNER KAUFEN NUR
MARC
Chippa
PUR**

Fahnenfabrik Ad. Tschudin

BASEL • Streitgasse 11

liefert billigst: 2241

Kantonale, eidgenössische und National-Fahnen
Flaggen und Hotelbahnen, Dekorationswappen
für alle Kantone, Lampions, Seidenfahnen
für Tischdekorationen, Guirlanden
Beste Bezugsquelle für Hotels-Verlangen Sie Preisliste

Direktion oder pachtweise Uebnahme

eines mittleren Hotels für Winterbetrieb sucht im Hotelfach durchaus
bewanderte Dame mit prima Referenzen. Süden bevorzugt. Reflektant
ist Besitzerin eines altpensionierten Sommerhotels und war vor dem
Krieg erfolgreich im Süden tätig. — Offerten sub Chiffre B. R. 2254
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

FAHNEN-FLAGGEN

**SPEZIALITÄT:
HOTEL-FAHNEN**

beziehen Sie am billigsten in der Fahnenfabrik
J. Scholl - Rigganbach
Nachfolger J. Rigganbach's Erben
Fortunagasse 26, Zürich 1.
Telephon Sel 6807 4640

TIROLER KETTMEIR WEINE BOZEN

ÜBERALL ERHÄLTICH. HAUPTDEPOT: TEL. H. 740
G. KETTMEIR WEINIMPORT ZÜRICH

Hotel-Direktion gesucht

Schweizer Hotelier, mit im Fach
sehr tüchtiger Frau, eigenem Som-
mergeschäft und prima Verbin-
dungen, sucht auf nächsten Winter
Engagement in Winterportplatz,
oder nach dem Süden. — Offerten
unter Chiffre P. L. 2253 an die
Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialitäten in prima Ostschweiz. Weinen

offertiert billigst 2233

E. Schelling-Scherrer

Weinhandlung zum Raben
Unterstadt 17 Schaffhausen Telefon 979

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Speise-
säle, Vestibüles etc. 272

REVUE SUISSE DES HOTELS - SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Bâle, le 19 juillet 1923

No. 29

Basel, den 19. Juli 1923

Voir mise en garde.

Ecole professionnelle de la Société suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

1. Cours professionnel: Préparation théorique et pratique, technique, commerciale et linguistique, à l'exercice de la profession hôtelière. Durée du cours: 10 mois. Ouverture: le 1er septembre.

2. Cours de cuisine: Préparation pratique et théorique dans toutes les branches culinaires. Durée des cours: 4 mois. Dates d'ouverture: 1er novembre, 1er mars et 1er juillet.

Demandez prospectus et renseignements à la

Direction.

APPEL

aux dames et aux jeunes filles de l'industrie hôtelière en faveur de l'œuvre des aveugles.

Outre les cartes postales du 1er août, le Comité de la Fête nationale met en vente, cette année, un insigne spécial dont nous donnons ici une reproduction en grandeur naturelle. Le produit de la vente des cartes et des insignes est destiné aux institutions suisses de bienfaisance pour l'œuvre des aveugles.

Depuis plusieurs semaines, les dames et les jeunes filles de l'hôtellerie organisent, sous la direction du Comité national, la vente des insignes du 1er août dans les hôtels, les kursalles, les grands restaurants, les stations climatiques et les centres de tourisme. Sans aucun doute, elles feront tout ce qui est possible pour la réussite complète de cette noble entreprise.

Il y a longtemps déjà que les hôtels comptent parmi les meilleurs clients des instituts d'aveugles où l'on confectionne tant d'objets divers d'un usage courant. En 1920, cette fabrication a rapporté la belle somme de 537.721 francs, sur laquelle 75.000 francs ont été payés en salaires. Une bonne part de cet argent provient de l'hôtellerie. En travaillant à l'occasion du 1er août en faveur des aveugles, les dames de la corporation hôtelière ne feront donc que continuer à manifester leurs sentiments de bienveillance et de charité à l'égard de ces malheureux.

Or les besoins sont grands et les ressources modestes.

Lors du dernier recensement fédéral de 1920, on a constaté qu'il y avait en Suisse 2.260 aveugles, dont 1.826 vivaient dans les familles et 434 dans les asiles. Les instituts pour l'éducation des aveugles à Chailly, Fribourg, Lausanne, Spiez et Zurich hébergeaient 134 enfants; 300 aveugles adultes se trouvaient dans les asiles de Bâle, Berne, Lausanne, Lucerne, St-Gall, Spiez et Zurich.

Sur les 1826 aveugles vivant dans les familles, 511 ont exprimé le désir de recevoir des secours. Les institutions, dénuées de ressources suffisantes, ne peuvent leur venir en aide que dans une mesure restreinte. Parmi ces aveugles indigents, beaucoup sont avancés en âge et ne sont plus en état de gagner leur vie.

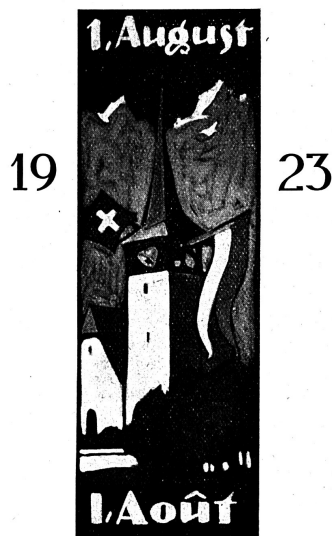
Il est certain que parmi les 1315 autres aveugles qui n'ont pas demandé d'assistance, un grand nombre en auraient besoin. Ils ont gardé le silence par modestie, par timidité ou pour ne pas enlever quelque chose à de plus malheureux. Les aveugles qui luttent courageusement pour subsister de leur propre travail sont dignes de toute notre admiration.

La Suisse compte actuellement sept asiles d'aveugles, cinq instituts pour l'éducation des enfants aveugles, 19 sociétés et 17 fonds de secours pour l'assistance des aveugles, deux bibliothèques leur prêtant des livres, deux journaux et un musée pour aveugles. C'est à ces 53 institutions charitables et philanthropiques qu'est destiné le produit de la collecte du 1er août en 1923. L'année dernière, leurs dépenses totales se sont élevées à 1.456.498 fr. 13. On le voit et nous le répétons: les besoins sont grands.

Les aveugles placés dans les asiles ont à se procurer, par le travail de leurs mains, la nourriture et le vêtement. Pour la nourriture, on leur demande en moyenne deux francs par jour, ce qui est bien peu si l'on songe aux autres frais des asiles pour le

années, la tâche de secourir ces malheureux. Jusqu'à présent, elle ne s'est adressée que rarement au grand public pour solliciter son appui; aussi les moyens dont elle dispose sont-ils absolument insuffisants. Elle a dépensé jusqu'à ce jour 73.000 francs, dont environ 20.000 francs pour des aveugles sans famille, 15.000 francs pour placer des enfants aveugles dans des maisons d'éducation, 27.000 francs pour l'instruction professionnelle et par personne, même en faisant des prodiges d'économie. Cet esprit d'économie qui règne dans tous les asiles d'aveugles est la meilleure garantie que les fonds recueillis en leur faveur seront bien employés.

L'Association centrale suisse pour l'œuvre des aveugles s'est assigné, depuis des blanchissage, le chauffage, l'éclairage et les traitements des employés. Il est facile à comprendre que pour subsister ces instituts ont besoin d'au moins deux autres francs par



sionnelle dans des asiles d'aveugles, 2.000 francs pour le placement d'aveugles dans des asiles de vieillards et 9.000 francs pour l'œuvre des aveugles en général.

Ce bref aperçu suffit à montrer tout ce qui reste à faire en Suisse pour les aveugles. Le Comité national a été bien inspiré en décidant, d'accord avec le Conseil fédéral, que le produit de la vente du 1er août serait consacré à cette œuvre. Et il faut féliciter chaleureusement les dames et les jeunes filles de l'hôtellerie qui, malgré la multiplicité de leurs occupations en pleine saison, sacrifient leurs moments de repos pour organiser la vente des insignes de la Fête nationale. Puissent leur abnégation et leur bonne volonté ne pas se refroidir avant que le succès soit certain. Et qu'elles soient sincèrement remerciées d'avance pour le soulagement qu'elles vont contribuer à apporter aux plus malheureux parmi les malheureux de notre patrie suisse.

Le tourisme et l'hôtellerie en Suisse en 1922.

(Rapport du Bureau central de la S. S. H. à l'Union suisse du commerce et de l'industrie.)
(Suite et fin.)

A côté des fluctuations survenues dans certaines nationalités participant à notre mouvement touristique, ces chiffres permettent de constater l'amélioration qui s'est produite dans la fréquentation des visiteurs des pays à change élevé et la diminution, numérique et procentuelle, des ressortissants de l'Allemagne et des Etats successeurs de l'ancienne monarchie austro-hongroise. Nous enregistrons avec une vive satisfaction l'augmentation du nombre des visiteurs américains, anglais, hollandais et scandinaves, qui dans certaines stations favorites dépasse même les chiffres d'avant-guerre. C'est là sans doute une conséquence de la réduction des prix de la pension et des repas décidée au printemps par la Société suisse des Hôtelières. L'expérience a démontré que cette mesure a eu une répercussion favorable sur l'affluence de la clientèle, sans toutefois améliorer le résultat financier final. D'autre part, l'attraction exercée par la Suisse sur le public voyageur international s'est de nouveau manifestée dans une plus forte mesure. On en trouve une preuve en particulier dans la fréquentation pendant la saison d'hiver 1922

— 1923. Nos stations climatiques et sportives de montagne, grâce notamment aux splendides fêtes sportives qui y furent organisées, virent arriver de nombreux étrangers, plus nombreux même en certains cas qu'avant la guerre. C'est là un fait bien propre à renforcer notre confiance inébranlable dans un avenir meilleur pour le tourisme suisse, à nous faire espérer plus fermement que jamais que la Suisse, avec ses beautés naturelles incomparables, avec ses précieux avantages climatiques et ses ressources variées dans le domaine des cures et des sports redeviendra et restera le but préféré du monde voyageur international.

Il ne conviendrait pas cependant de juger d'une manière trop optimiste la situation économique actuelle de l'industrie hôtelière suisse. Bien que nos hôtels — pendant peu de semaines il est vrai — aient reçu de nouveau un fort contingent de visiteurs étrangers et indigènes en comparaison avec les maigres années de la guerre et d'après-guerre, les résultats financiers de l'exercice 1922 ne peuvent pas encore soutenir une comparaison avec ceux d'avant-guerre. Le résultat d'ensemble ne dépasse qu'exceptionnellement la moyenne des années précédentes; en beaucoup d'endroits il lui est inférieur et là où certaines stations ou hôtels ont enregistré une augmentation de la fréquentation, le renchérissement persistant des articles les plus courants dans l'hôtellerie, l'aggravation des frais d'exploitation, les effets de la baisse des tarifs d'hôtel, etc. ont réduit les recettes dans une mesure telle qu'il n'aurait pu être question d'obtenir un rendement net sérieux, de reprendre l'amortissement des dettes accumulées pendant tant d'années et de faire le service des intérêts des capitaux investis. Les cas contraires ne sont que de rares exceptions. On ne pourra pas réparer de prospérité économique pour l'industrie hôtelière suisse avant que la généralité de nos hôtels aient été fortement fréquentés pendant plusieurs années. En attendant, la situation reste la même dans son ensemble: c'est la continuation de la crise économique pour l'hôtellerie.

Il est bien évident que les personnalités dirigeantes de l'hôtellerie suisse ne demeurent pas indifférentes et les bras croisés devant une situation aussi difficile. Depuis des années, l'organisation centrale de l'industrie hôtelière suisse, la Société suisse des hôteliers, s'efforce de trouver les moyens de conjurer et d'atténuer cette crise, dont la persistance inspire les plus vives inquiétudes pour l'existence de nombreuses entreprises. Dans ce domaine, l'activité de la Société suisse des hôteliers peut déjà enregistrer quelques succès dignes d'attention. C'est ainsi que ses efforts ont considérablement amélioré la gestion des entreprises hôtelières, dans le sens de l'observation plus stricte des principes rationnels du commerce. On a été amené ainsi à pratiquer une politique de tarifs plus saine, grâce à laquelle la majorité des hôteliers ont enfin abandonné l'ancien dilettantisme en affaires, trop commun auparavant. Signalons aussi, dans le domaine de l'assainissement économique de l'hôtellerie, les efforts de plusieurs années accomplis pour obtenir, soit au point de vue juridique, soit au point de vue financier, une aide de la Confédération. Ces efforts ont abouti à la promulgation de l'ordonnance sur le concordat hypothécaire hôtelier et à la constitution de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. L'application de l'ordonnance comme le fonctionnement de la Fiduciaire ont déjà permis d'adoucir la situation de beaucoup d'entreprises tombées dans la gêne à cause de la guerre et non pas de leur propre faute. Mais ici encore il s'agit de développer avec persévérance une intense activité, notamment en vue de l'obtention de subsides fédéraux, cantonaux et communaux, tout particulièrement dans les régions spécialement intéressées au tourisme. Autrement il sera impossible d'atteindre le but final: l'assainissement économique complet de l'hôtellerie suisse.

Mais tout ceci ne constitue qu'une solution partielle du problème de l'assainissement. Un élément tout aussi important de la question réside dans la propagande. L'appui financier de l'Etat, si important soit-il, restera toujours une action partielle et ne réussira pas à rétablir l'équilibre financier dans l'hôtellerie si en même temps le mouvement de la clientèle dans les hôtels n'accuse pas une considérable augmentation. La première tâche à remplir dans ce domaine est celle du développement de la publicité dans les pays qui autrefois déjà nous envoyaient les plus forts contingents de visiteurs et aussi dans les pays que l'on peut considérer comme neufs pour le tourisme

suisse: les Etats du nord de l'Europe, plusieurs Etats de l'Amérique du nord et du sud, le Japon, l'Australie, etc. A cet effet, on a déjà posé les fondements d'une collaboration étroite entre l'Office suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers. Mais ici encore, si nous voulons être en mesure de faire face avec succès à la concurrence touristique étrangère, il nous faut des fonds beaucoup plus importants pour accomplir un travail de grande envergure; il nous faut l'appui moral et matériel de l'Etat et des corporations publiques, du commerce et de l'industrie.

L'un des obstacles principaux qui empêchent le succès de notre propagande à l'étranger est constitué par les taxes encore trop élevées des entreprises suisses de transport. Les démarches tentées par la Société suisse des hôteliers en vue d'obtenir des C. F. F. une réduction générale de leurs tarifs ont échoué devant des considérations d'ordre financier, bien que, même dans nos milieux ferroviaires compétents, on n'ait pas pu repousser sans autre l'argumentation que le trafic suisse a besoin de tarifs plus bas, pour le transport des voyageurs comme pour celui des marchandises, si l'on veut que la propagande intérieure et extérieure apporte les résultats espérés. Même dans les cercles les plus étrangers à ces questions spéciales, on se rend immédiatement compte qu'une mesure radicale s'impose et qu'une réduction des taxes doit intervenir comme instrument de réclame de premier ordre pour le développement du trafic. Une semblable mesure ne serait pas utile seulement à l'hôtellerie, mais beaucoup plus encore aux entreprises de transport elles-mêmes comme à l'ensemble de notre économie publique. Indirectement, l'amélioration de la situation de l'hôtellerie et du mouvement touristique serait un excellent moyen d'adoucir la crise du chômage en fournissant des ressources considérables aux milieux, au commerce, à l'industrie, à la banque.

Un autre moyen de remédier aux difficultés de la situation, c'est le développement du tourisme automobile, auquel les milieux hôteliers consacrent la plus grande attention.

La Société suisse des hôteliers s'efforce de trouver la meilleure solution de tous ces problèmes, tout en se maintenant dans le cadre des intérêts généraux de notre économie publique suisse. Il dépend de la volonté et des efforts collectifs de l'industrie hôtelière, soutenue par l'appui effectif des autres milieux intéressés et du public en général, que les mesures envisagées ou déjà appliquées aboutissent, dans un avenir pas trop éloigné, au but poursuivi, sinon l'hôtellerie suisse est condamnée pour longtemps encore à végéter dans la crise dont elle souffre depuis bientôt dix ans. Etant donnée sa haute importance comme élément de notre système économique suisse, l'industrie hôtelière devrait pouvoir compter, dans ses efforts pour améliorer une situation devenue intenable, sur l'assistance, au moins morale, de toutes les classes de la population.

Carte-menu du 1^{er} août.

La maison d'édition Koch & Ullinger à Coire édit de nouveau cette année, à l'occasion de la fête nationale, une jolie carte-menu, œuvre du peintre Anton Christoffel. L'illustration représente une prairie alpestre avec des montagnes couvertes de neige. Prix de la carte simple, 20 francs le cent, de la carte double, 25 francs le cent, texte non compris. Les quantités inférieures à la centaine sont facturées au prix de gros. La nouvelle carte-menu se prête fort bien à la décoration des tables et peut être recommandée aux intéressés.

Discours de M. Nicodet au banquet du Schweizerhof à Luzerne, le 9 juin 1923.

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, Permettez-moi, en qualité de membre du jury de la première Exposition suisse d'art culinaire à Lucerne, de vous adresser quelques paroles sur cet important sujet.

Tout d'abord, laissez-moi vous exprimer ma profonde conviction que le jury prend ses décisions en toute liberté et indépendance, sans s'inquiéter des opinions de droite et de gauche, d'en haut et d'en bas. Il est naturel que malgré le grand souci d'impartialité absolue dont il s'inspire, les jugements portés sur divers travaux individuels susciteront par ci par là des déceptions et du mécontentement. Il en va ainsi dans toute exposition et nous ne saurions échapper à la règle.

Mais pour nous, l'important est de pouvoir constater que l'Exposition actuelle de Lucerne est un gros succès, aussi bien en ce qui concerne la participation des fournisseurs de l'industrie hôtelière qu'en ce qui concerne la participation des hôtels et celle de leurs artistes culinaires.

Les membres du jury sont persuadés que cette exposition accroîtra et renforcera la foi entière, la sécurité complète dans les aptitudes, l'habileté et l'expérience de ceux qui, dans différentes situations, mettent leurs forces et leurs talents, d'une manière ou d'une autre, au service de l'industrie hôtelière suisse et cherchent à maintenir sa bonne renommée.

Au point de vue purement matériel, le répète avec plaisir, la présente Exposition suisse de l'art culinaire est donc un succès, un succès réel, un succès indéniable. Mais pour nous, Mesdames et Messieurs, les considérations matérielles, malgré leur grande importance, ne peuvent pas et ne doivent pas occuper la toute première place, si nous voulons nous faire une opinion juste sur une entreprise du genre de notre Exposition culinaire. Nous avons à tenir compte aussi et surtout des conséquences d'ordre moral et professionnel de cette manifestation.

En premier lieu, nous espérons que la collaboration active et cordiale des divers milieux qui ont préparé la réussite de l'exposition continuera dans l'avenir. Nous espérons qu'elle posera les fondements d'une situation favorable dans le domaine des bonnes relations entre le patronat et le personnel. Nous espérons surtout qu'elle répandra l'idée de la solidarité, si nécessaire entre tous les éléments sociaux occupés dans l'hôtellerie, qu'elle développera et renforcera leur volonté de travailler en commun à la sauvegarde d'intérêts communs. En tout cas, la belle Exposition de Lucerne a fourni une nouvelle preuve de la possibilité de cette collaboration réciproque et de son efficacité certaine. Les autorités et tous les visiteurs ont pu s'en convaincre. Les jugements portés, souvent un peu à la légère, sur les rapports qui existent entre les différents milieux de l'hôtellerie ont été résolument inversés. On peut même affirmer ceci: la première Exposition suisse d'art culinaire a été possible seulement parce que patrons et employés de la cuisine et du service, dans le domaine des relations réciproques, valent beaucoup mieux que la réputation qu'on leur a faite.

L'exposition de Lucerne a montré d'autre part, Mesdames et Messieurs, que les fournisseurs de notre industrie tiennent à resserrer peu à peu, malgré la crise économique actuelle, leurs rapports avec nos milieux hôteliers. C'est là certainement encore un heureux symptôme.

Les initiateurs et les promoteurs de l'Exposition culinaire avaient, entre autres, l'intention de contribuer au relèvement de l'industrie hôtelière en montrant au grand public ce dont celle-ci est capable au point de vue de la perfection de la cuisine. Du moment que l'exposition a pleinement réussi, nous voulons croire que le but dont je viens de parler sera au moins atteint et que notre industrie se ressentira heureusement de la bonne impression produite sur le public par notre belle Exposition d'art culinaire.

Cette exposition est l'expression tangible et magnifique d'un grand effort. En présence des résultats obtenus, nous pouvons nous dire que nous occupons encore notre rang dans la concurrence internationale et que, en dépit de la longue période de marasme, nous ne devons pas cesser de compter avec certitude sur un avenir meilleur.

Avant de terminer, permettez-moi, Mesdames et Messieurs, d'adresser des remerciements tout particulièrement chaleureux à nos collègues de Lucerne et aussi à ceux du dehors qui ont bien voulu fournir chaque jour de nouvelles choses, afin d'éveiller et de soutenir sans cesse l'intérêt du public. Leur bonne volonté et leur dévouement ont certainement contribué pour une très large part à la brillante réussite de la première Exposition suisse d'art culinaire à Lucerne.

Conseils aux joueurs de tennis.

Mlle Suzanne Lenglen, champion du monde de tennis, donne dans l'«Etoile Belge» les excellents conseils qui suivent aux amateurs de ce sport: Chaque année, je m'aperçois avec plaisir que le tennis fait d'importants progrès, sinon par l'habileté de ceux qui le pratiquent, tout au moins par l'enthousiasme du public. Je me rappelle toujours mon premier championnat du monde en 1914. Sur ces mêmes courts du Stade français, où la foule s'entasse bien avant le début des réunions, les vides étaient nombreux. Rares étaient ceux qui s'intéressaient à nos ébats. Aujourd'hui, on refuse du monde.

Il serait utile de mettre le tennis à la portée de tous. C'est pour ce moyen, uniquement, que l'on arriverait, en le vulgarisant, à lui procurer de nombreux adeptes. Certes, ils sont nombreux, innombrables ceux qui jouent à ce sport, mais ils se contentent surtout de lancer des balles. Pour progresser, il est essentiel de voir pratiquer les champions, de les observer et de chercher ce qui, dans leur méthode, peut s'appliquer à votre tempérament et à votre musculature.

C'est de cette façon que mon père m'a dressée. Après m'avoir enseigné les principes du jeu, il choisit avec soin les meilleurs coups à imiter chez les athlètes de classe. Seuls ceux exécutés par des hommes étaient retenus, car le but qu'il poursuivait avant tout était de me donner un jeu masculin.

Je m'efforçais donc de reprendre les gestes choisis, sans toutefois les imiter servilement. On ne gagne rien dans le tennis, pas plus que dans n'importe quelle branche de l'activité humaine, à faire le singe. Donc je m'inspire de ce que j'ai vu, tout en conservant ma façon personnelle de jouer. Il n'y a qu'un mouvement que j'ai essayé de copier scrupuleusement, c'est le drive du fameux Australien Wilding.

Tous ceux qui veulent s'améliorer et obtenir la classe devraient donc adopter le principe de mon père, qui m'a permis de me perfectionner sans cesse.

Dans tous les tournois internationaux, qu'ils aillent étudier les différents coups de tennis exécutés comme ils doivent l'être et cependant de manières différentes. Avec une certaine habitude du jeu et beaucoup d'attention, on apprend plus en une heure d'observation qu'en des journées d'entraînement exécuté sans méthode. Après cette étude, qu'ils s'exercent soigneusement, non pas en faisant défiler de suite les mouvements les plus variés, mais en les approfondissant séparément, en ne prenant qu'un seul coup à la fois et en le recommençant sans cesse jusqu'à l'exécution parfaite. Lorsque l'on a ainsi travaillé pendant plusieurs jours à ce même geste, on arrive à avoir une confiance et une sûreté étonnantes.

Oui, mais... les championnats ne sont pas à la portée de tous. Il faut être riche pour y assister et disposer de nombreux loisirs. C'est pourquoi je regrette que notre sport, faussement et péjo-

rativement traité de sport mondain, soit, pour ainsi dire, réservé à une élite. Les dirigeants devraient s'efforcer de le vulgariser et ils s'accompliraient rapidement du bienfait qu'ils accompliraient: la qualité des joueurs progresserait rapidement et, au lieu de compter une dizaine de très bons pratiquants, la sélection d'un pays pourrait se faire sur toute une armée de champions.

Sociétés diverses

Heimatschutz. Les 7 et 8 juillet a eu lieu à Neuchâtel la 17^e réunion du Heimatschutz. Samedi après-midi s'est tenue à l'hôtel de ville une réunion de délégués suivie d'un souper à Auvier, après lequel une conférence a été faite par le Dr Paul Roche, de Bâle, illustrée de nombreuses projections lumineuses sur «Le voyage de Bâle à Bienne dans l'histoire et dans les arts». Dimanche matin, les congressistes ont visité le musée des beaux-arts, l'hôtel de Deyon et la Grande Rochette. A 11 h., au lieu de l'assemblée générale, présidée par M. Boerlin, de Bâle, M. Paul de Pury a été nommé membre du comité central. A midi, l'assemblée s'est rendue par bateau spécial à Morat, où a eu lieu un grand banquet, après quoi il y eut une réception au Löwenberg, chez M. et Mme de Rougemont. La participation a été très forte et la réussite complète.

Informations économiques

Le prix du fromage. Les producteurs de lait et l'Union des fromagers n'ont pu se mettre d'accord pour fixer le prix des fromages de première qualité. Ils ont demandé l'intervention du département fédéral de l'économie publique.

La récolte des abricots en Valais s'annonce fort brillante cette année, soit au point de vue de la qualité, soit au point de vue de la quantité. D'autre part, vu les prix en perspective, la consommation suisse pourra être ravitaillée à des conditions très favorables par la production du pays, vraisemblablement sans qu'il soit nécessaire de recourir à l'importation étrangère.

En restera-t-il pour nous? La demande de Gruyère 1^{re} qualité est très forte à l'étranger, et les prix sont élevés. Le dernier bulletin de la Chambre de commerce fribourgeoise indique les noms de plusieurs maisons étrangères qui cherchent du fromage. Il y en a de Tunis, Casablanca, New-York, Marseille, Londres, La Haye et du Canada, qui n'ont pas encore de fournisseurs suisses et en cherchent.

La fin des barons du fromage. L'Union suisse des acheteurs de lait, qui groupe la plus grande partie des fabricants de fromages de la Suisse, vient d'adresser à ses adhérents l'invitation à retourner, non signés, les contrats de vente avec les membres de l'Union des marchands à Berne et de vendre librement leur marchandise au plus offrant. Si ces instructions sont observées par les intéressés, c'est à bref délai la fin des barons du fromage.

Les cerises. Une assemblée de personnes intéressées à la culture et au commerce des cerises, réunie à Zurich, a constaté que la maturité de cerises de table s'est trouvée grandement avancée par les chaleurs actuelles. L'offre est considérable et les prix s'élèveront avant d'être que les cerises à distiller ont été payées à raison de 26 centimes le kilogramme, l'assemblée compte que les producteurs maintiendront au moins dans la limite de 30 à 35 centimes par kilo le prix des cerises de table. Les frais qu'entraîne la récolte de cette variété justifiaient ce prix et le commerce s'y devrait tenir. D'autre part, l'espoir a été exprimé que les consommateurs favorisés par la situation du marché demandent beaucoup la cerise indigène.

Le coût de la vie. Il ressort de l'enquête mensuelle de l'Office fédéral du travail que les prix de détail ont peu changé au mois de juin, abstraction faite de quelques articles de saison. Si l'on considère en bloc les dépenses nécessaires à la nourriture, au chauffage, à l'éclairage et à l'habillement, on constate que les prix pratiqués au deuxième trimestre de 1923 sont encore de 63 à 66 % plus élevés que ceux de juin 1914, au lieu de 59 à 62 % au premier trimestre de 1923 (moyenne pondérée). Par rapport au premier trimestre de 1923, le coût de ces différents articles marque une hausse de 3 %; par rapport au premier trimestre de 1922 une hausse de 2 % et par rapport au deuxième trimestre de 1921 une baisse de 23 à 24 %.

Nouvelles diverses

Soleure. M. Conrad Illi, bien connu des milieux hôteliers et touristiques, ancien tenancier de l'hôtel du Weissenstein, est mort à l'âge de 63 ans.

Un groupe de 27 médecins hollandais, arrivé à Bâle le 14 juillet, fait actuellement un voyage tudes s'est créée tout dernièrement pour la consuetude et touristiques de la Suisse.

Nos hôtes. Le «Bund» apprend qu'un groupe nombreux de personnalités yougoslaves appartenant aux milieux de la grande industrie, de la haute finance, de l'administration supérieure, du commerce, visitera la Suisse au mois d'août.

Encore un pays touristique. Une société d'études a été créée tout récemment pour la construction d'hôtels en Indo-Chine. Elle commencera par améliorer immédiatement certains hôtels déjà existants, puis un palace sera construit à Saïgon. L'exécution du vaste programme élaboré sera répartie sur une période de cinq à six ans.

Belle affiche. L'imprimerie Rotogravure, de Genève, a exécuté pour la Société de développement de Montreux et environs une superbe affiche représentant le château de Chillon et le fond du lac, un paysage connu, mais dont la célébrité même est la meilleure des réclames. L'affiche sera incessamment expédiée en Suisse et à l'étranger.

Pour faciliter les vacances à l'étranger. Soutenant un communiqué qui a fait le tour de la presse, le Conseil d'Etat vaudois a pris des mesures pour faciliter au public l'obtention des passeports. Depuis le 15 juillet, on peut les demander dans chaque préfecture, sauf à Lausanne, et à la chancellerie d'Etat. Cette décision provoquera du mécontentement dans les milieux qui ont intérêt à voir les Suisses dépenser leur argent en Suisse.

Lucarno. Le Grand Hôtel Métropole et Monopole à Lucarno, après avoir été fermé pendant de longs mois, a réouvert ses portes. A cette occasion un dîner de 80 couverts a été offert à des invités de marque et à des amis dans l'hôtel superbement décoré. Un bal a eu lieu ensuite. Les nouveaux preneurs sont M. Genazzini, précédemment directeur du Regina à Stresa et vice-directeur au Crillon à Paris, et M. Dameno, qui fut propriétaire de l'hôtel Plinius à Côme puis directeur des Hôtels d'Abbazia.

La «Neige sur les Pas» à l'écran. Depuis quelques jours, écrit le «Confédéré», une troupe est dans l'Entremont en train de «tourner» un film ayant pour canevas un des romans d'Henry Bordeaux, la «Neige sur les Pas», dont la partie essentielle de l'action a pour cadre le Vélain, l'hospice du Grand Saint-Bernard, puis les rives du Léman. La troupe engagée pour le film loge à l'hôtel Terminus, à Orsieres. M. Bordeaux lui-même s'y trouvait l'autre jour. Deux épisodes ont été filmés avant l'hôtel: arrivée, départ en voiture, etc.

Le Bernerhof. L'acte de promesse de vente du Grand Hôtel Bernerhof de Berne à la Confédération est signé depuis le 5 juillet. La décision définitive appartient aux Chambres. La commission du Conseil des Etats, qui a la priorité pour cet objet, se réunira à la mi-septembre. L'affaire passera en tout cas à la session parlementaire d'automne. Les travaux de transformation commenceraient en décembre. L'hôtel continuera son exploitation jusqu'au 1^{er} octobre. L'acquisition du Bernerhof permettra de réunir des bureaux disséminés dans la ville fédérale et dont le loyer dépasse 100.000 francs. Il est possible d'autre part que la Confédération puisse revendre quelques immeubles achetés depuis la guerre.

Cinéma touristique suisse. Divers projets ont été conçus dernièrement en vue de réaliser une plus grande production de films suisses. Malheureusement, malgré l'avance de la saison, l'exécution ne suit les idées que de très loin. — On annonce la prochaine arrivée d'une firme française qui, en Suisse, va faire un film important tiré d'un roman fort connu. Acteurs et opérateurs visiteront plusieurs stations des Alpes vaudoises et valaisannes. — Les dernières scènes d'un nouveau film suisse ont été tournées près de Morges, sur la plage. Le film, qu'on dit fort réussi, passera prochainement à l'écran. — On passe dans divers cinémas de la Suisse allemande un film sur le Tessin. Sites pittoresques, mœurs et coutumes produisent une forte bonne impression. (D'après la «Revue suisse du cinéma».)

Ventes du 1^{er} août. Voici les dons effectués par le Comité national depuis 1910. En 1910, 29.000 francs aux victimes des inondations; en 1911, 21.000 fr. à l'Asile pour les aveugles et les faibles d'esprit à Ecublens et à l'Asile Balgrist pour enfants rachitiques; en 1912, 40.000 fr. à la Croix-Rouge; en 1913, 40.000 fr. pour la lutte contre la tuberculose; en 1914, 12.000 fr. à la fondation Pestalozzi-Neuhof à Birr; en 1915, 55.000 fr. aux Confédérés ayant souffert de la guerre; en 1916, 167.000 fr. aux soldats suisses nécessiteux; en 1917, 100.000 fr. à la Croix-Rouge; en 1918, 94.000 fr. aux soldats nécessiteux et à leurs familles; en 1919, 54.000 fr. à la fondation Schiller suisse et à la Caisse de secours pour peintres et sculpteurs; en 1920, 47.000 fr. pour l'éducation physique et économique; en 1921, 70.000 fr. pour les soins médicaux à domicile et en 1922, 50.000 fr. à la Bibliothèque pour tous.

Trafic

La douane à Vallorbe. Depuis le 1^{er} juillet, les voyageurs du direct 36 Paris-Milan, qui passe à Vallorbe vers 7 h. du matin, ne sont plus obligés de descendre pour la visite douanière. Celle-ci se fait dans les voitures.

Taxes télégraphiques et téléphoniques. Vu la hausse constante du cours du dollar, la majoration appliquée, à partir du 1^{er} juin, aux taxes télégraphiques et téléphoniques calculées en francs suisses doit être portée de 3 à 7 %. Cette modification entre en vigueur.

La poste et la douane. A maintes reprises, on a importé ces derniers temps, en Suisse, sous forme d'envois de moins de 500 grammes portant la mention «càchantillons» une grande quantité de produits, de manière à éluder les droits de douane ou à passer outre aux restrictions d'importations. Le Département fédéral des finances et douanes se voit donc dans l'obligation de limiter à un maximum de 100 grammes les envois non soumis à la douane pour tous les genres de trafic, y compris celui des lettres.

Dans nos chemins de fer. L'amélioration qui se manifeste depuis le début de l'année dans les résultats d'exploitation des chemins de fer, s'est également maintenue au mois de juin. On peut compter sur un excédent des recettes, comme ce fut le cas au cours des cinq premiers mois. Le premier semestre de 1923 bouclera donc par une avance de près de 40 millions de francs, alors que pour la période correspondante de l'année précédente, la plus-value n'avait guère dépassé 5,3 millions. On admet en outre que les mois d'été, grâce à l'accroissement continu du trafic, amélioreront encore les premiers résultats.

Trafic routier français. Le président de la République a signé dernièrement le projet de loi ayant pour objet l'amélioration du réseau routier et la création d'un Office des routes. Cet office, qui jouira de l'autonomie financière et de la personnalité civile, aura pour programme l'aménagement et l'entretien des routes nationales et des autres routes à grand trafic. Ses ressources proviendront du budget général et de contributions des usagers dont seront exonérés les véhicules agricoles à traction animale. On envisage dès maintenant la transformation de 7.000 kilomètres de routes, en sept ou huit ans, à raison de 170.000 francs au kilomètre. Les usagers de la route seront représentés au conseil d'administration.

Service de douane sur la ligne du Simplon. Une conférence a eu lieu à Domodossola entre les représentants des administrations douanières suisse et italienne aux fins d'examiner la requête de l'Italie concernant le service de douane sur la ligne du Simplon. La douane suisse a lieu à Brigue pour le service local, sans la moindre difficulté. Mais pour ce qui concerne les express, l'Italie demande en s'appuyant sur la convention du Simplon que les deux visites douanières aient lieu à Domodossola. La conférence a déclaré qu'il n'était possible de souscrire à cette demande que partiellement, pour les bagages enregistrés, étant donnée l'insuffisance actuelle des installations de la gare de Domodossola. Pour

les bagages à main, la douane continuera à avoir lieu dans le train. Le projet d'unification élaboré par la conférence devra être soumis aux administrations des douanes des deux pays.

Bibliographie

Correspondances ferroviaires internationales. Le service de publicité des C.F.F. a édité de nouveau un horaire spécial intitulé «Correspondances internationales de la Suisse». L'opuscule, extrait de l'Indicateur officiel suisse, trop volumineux pour les étrangers, contient tout d'abord les adresses des agences officielles des C.F.F. à Berlin, Paris, Londres, Le Caire et New-York, puis une liste des 250 bureaux d'émission de billets dans tous les pays de l'Europe. Dans l'horaire proprement dit, nous trouvons: le Simplon-Orient-Express avec les conditions pour l'utilisation de ce train de luxe, les trains de saison d'Angleterre et des Pays-Bas pour la Suisse, les divers services Suisse-France, Suisse-Belgique et Pays-Bas par l'Alsace, les différentes lignes Suisse-Allemagne-pays scandinaves, Suisse-Autriche, Suisse-Italie (Golhard, Leetsberg et Simplon); viennent enfin les grandes correspondances internationales en transit par la Suisse et l'horaire des services automobiles sur les routes alpines. Toutes les indications accessoires sont données en anglais et en français dans une édition, en allemand et en français dans une autre, notamment en ce qui concerne les wagons-lits, les wagons-restaurants et les voitures directes. Une carte synoptique complète heureusement cette brochure indispensable dans tout bureau d'hôtel.

Mise en garde

Autre adresse, mêmes Inucs. Dans notre No. 25, nous avons sous cette rubrique déconseillé à nos sociétaires d'entrer en relations d'affaires avec l'«Anglo-American Travel Bureau», 260, Calle Valencia à Barcelone. Le chef de cette agence de voyages, M. A. Baudoin, semble avoir transféré son domicile à Rome, d'où il continue à envoyer des offres à des hôtels de la Suisse. Nous basant sur les renseignements que nous avons reçus de Barcelone, nous ne pouvons que renouveler notre première mise en garde.

Recettes pratiques

Enlèvement des taches de rouille sur le coton et la toile. Mouiller légèrement la tache, puis appliquer ensuite dessus un mélange d'une partie d'acide oxalique (sel d'oseille) et deux parties de crème de tartre.

Nettoyage des éponges usagées. On les lave à l'eau de savon, on les laisse pendant quelques minutes dans une dissolution de permanganate de potasse, on les rince soigneusement et on les trempe dans une solution de sel d'oseille. Elles reprennent alors leur belle couleur jaune paille.

Conservation des fleurs coupées. On prolongera de plusieurs jours la fraîcheur des fleurs coupées dont la tige baigne dans l'eau d'un vase en renouvelant chaque jour cette eau à laquelle on ajoute 5 grammes de sel ammoniac par litre. Une pincée de sulfate de soude dans l'eau du vase, donne également un bon résultat. Si l'on n'a aucun de ces produits mettre un morceau de charbon de bois dans l'eau.

Reklameteil.

Reklameteil.

Wabner's
Coulbodor
Schaffhausener
Wabner's
Wabner's
Wabner's

Erhältlich in besseren Kalkgeschäften oder durch Otto E. Weber, Radebeul/Dresden.

Pomol, der konzentrierte alkoholfreie Apfelsaft, darf auf keinem Tische fehlen. Durch vermehrte Konsumtion dieses ausgezeichneten und billigen Getränkes wird nicht nur unsern einheimischen Obstbau ein guter Dienst erwiesen, sondern es wird dadurch auch die drohende Schnapspest am wirksamsten bekämpft, da dann weniger Obst den Brennereien zugeführt werden muss. Konservfabrik Bischofszell.

Immer frische Consumé, trinkfertig und zu Kochzwecken, haben Sie mit

VIANDOX
echte konzentrierte Ochsen-Fleischbrühe
der CIE. LIEBIG
In allen guten Geschäften erhältlich.

Die Carlton-Cigarette

wird von einem früheren Direktor einer bedeutenden Londoner Fabrik in einer einzigen hervorragenden Qualität und in einem einzigen grossen Format hergestellt aus feinsten und reinsten orientalischen Tabaken.

Sie wird besonders für die Hoteliers als die vorzüglichste empfohlen.

COLMAN'S SENF

Der Beste und Billigste im Hotel Betrieb!

Jean Haecy Importation S.A.
18 Laufenstr., BASEL.