

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 32 (1923)
Heft: 49

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: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 49
BASEL, 6. Dezember 1923

Nº 49
BALE, 6 décembre 1923

INSERTATE: Die einseitige Nonpareilseite oder deren Raum 45 Cts. Rückseite Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnements in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

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



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

Erscheint jed. Donnerstag

Zweunddreissigster Jahrgang
Trente-deuxième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 20 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER, on comptera 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.

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

Compte de chèques
postaux No. V. 85.



Neujahrsgratulationen



Gemäss Art. 55 der Vereinsstatuten laden wir auch dieses Jahr unsere verehrlichen Mitglieder und deren Familien ein, sich durch einen freiwilligen Beitrag an den

Tschumifonds zur Erhaltung und Förderung unserer Fachschule

von den üblichen Neujahrsgatulationen zu entbinden.

Die Namen der Spender werden in der letzten Jahresnummer der „Hotel-Revue“ publiziert werden.



Todes-Anzeige

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

Herr C. Schobel

früher Hotel Post
in Bern

am 27. November gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident:
Anton Bon

Schweizer Hotelführer 1924

Auflage 140,000 Exemplare

in fünf Sprachen: deutsch, französisch, italienisch, englisch, holländisch.

Die Herren Hotellers, welche dem Schweizer Hoteller-Verein noch nicht angehören, jedoch mit ihrem Geschäft im Schweizer Hotelführer 1924 figurieren möchten, werden höflich eingeladen, sich sofort an das Zentralbureau des Schweizer Hoteller-Vereins in Basel zu wenden.

Die verehrlichen Mitglieder ersuchen wir, die unserer Organisation noch fernstehenden Kollegen auf diese beste Gelegenheit, den Anschluss zu bewerkstelligen, aufmerksam zu machen.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte



Die verehrlichen Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Weihnachten gewünscht wird, bis spätestens den 10. Dezember aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Vereinsnachrichten

Erschwerte Einreise aus Deutschland.

Den Interessenten wird noch im Laufe dieser Woche Bericht zugehen über das Resultat der gemeinsamen mit der Schweizer Verkehrszentrale bei den zuständigen Stellen in Bern unternommenen neuen Schritte.

Wir bitten die Sektionen und Einzelmitglieder um weiteres sachbezügliches Material an die Adresse des Direktors des Zentralbureau, zurzeit Bundesversammlung, Bern.

Bereits ist in dieser Angelegenheit im Nationalrat auch eine sogenannte „Kleine Anfrage“ an den Bundesrat gestellt worden. Innerhin steht zu erwarten, dass die Unzukömmlichkeiten ohne eine längere Behandlung so rasch als möglich behoben werden.

Zur gefl. Notiznahme.

Die Verhandlungen der Expertenkommission betreffend neuer Generalzolltarif mit den Vertretern der interessierten Organisationen können erst im Monat Januar fortgesetzt werden. Noch steht die Behandlung einiger für uns wichtiger Positionen aus. Wir bitten die Auskunft wünschenden Mitglieder und Sektionen, das Ende der Beratungen abzuwarten. Auch dann wird aber unbedingt diskrete Besprechung der Situation notwendig sein.

Die Spende des Schweizer Volkes an die Bundesfeier 1924 ist für die Auslandsschweizer bestimmt. Die Bedeutung der letzteren für die Propaganda zugunsten der schweizerischen Volkswirtschaft und speziell auch der Fremdenindustrie bedingt unsere Teilnahme bei den bereits begonnenen Vorarbeiten für die über die Schweiz selbst hinausgehende Organisation, zu der wir zur Mitarbeit herangezogen sind. Bereits fanden verschiedene Beratungen statt.

Ueber das Resultat der Konferenz vom letzten Samstag betreffend schweizer. Automobilgesetz erfolgt Bericht nach Eingang des Protokolls.

Deutsche Lebensversicherungen.

Der vom eidgen. Versicherungsamt ausgearbeitete Entwurf eines Bundesgesetzes für eine Hilfsaktion der bei deutschen Lebensversicherungsgesellschaften Versicherten, sowie der von den Schweiz. Lebensversicherungsgesellschaften dem eidgen. Justiz- und Polizeidepartement eingereichte Entwurf eines Abkommens betr. die schweizerischen Verträge deutscher Lebensversicherungsgesellschaften sind laut Agentenbericht von einer Sachverständigen-Kommission in einer dreitägigen Sitzung durchberaten worden. Diese tagte unter dem Vorsitz von Bundesrat Häberlin und war zusammengesetzt aus den Experten des Bundesrates, den Vertretern des eidgenössischen Versicherungsamtes, der Versicherten-Schutzverbände und der Direktoren-Konferenz der schweizerischen Lebensversicherungsgesellschaften. Es ist noch eine Sitzung für die endgültige materielle und redaktionelle Bereinigung dieses Entwurfes zuhanden des Bundesrates vorgesehen.

Waldorf-Astoria-Preis der

Fachschule in Cour-Lausanne.

Wie unsern Lesern aus früheren Publikationen an dieser Stelle bekannt, hat Herr L. Boomer, Präsident der Waldorf-Astoria Inc., New York, vor ungefähr Jahresfrist an der Fachschule des S. H. V. unter der Bezeichnung „Waldorf-Astoria-Preis“ eine Stiftung errichtet, von der alljährlich derjenige Schüler beneficiert, welcher im Vorbereitungskurs und anschließenden Kochkurs in Leistungen und Aufführung die besten Noten erhält. Der Preis besteht in einem Jahr Praxis im Waldorf-Astoria Hotel, New York, oder in einem andern Hotel des Konzerns, mit einem bei vernünftiger Lebensweise genügenden Gehalt zur Bestreitung der Auslagen nebst Vergütung der Reisekosten nach New York und zurück.

Der Waldorf-Astoria-Preis pro 1923 ist nun, wie wir seitens der Direktion der Fachschule erfahren, unlängst zuerkannt worden an den Schüler Hans Hofer, vom Hotel Krone in Erlenbach (Simmental), der im Fachkurs die Durchschnittsnote 8,74 auf Maximum 10, im Kochkurs 8,86 auf Maximum 10 erreichte. — Zu erwähnen ist hierbei, dass der mit Note 8,82 erfolgreichste Schüler des Fachkurses, Herr E. Schenker aus Freiburg, den Kochkurs nicht besuchte, d. h. für den Wettbewerb um den Preis nicht in Betracht fiel.

Herr Hofer vertritt im Monat Januar zum Antritt seines praktischen Lehrjahres in einem der führenden Häuser der neuen Welt. Wir wünschen dem fleissigen und strebsamen jungen Manne eine glänzende Karriere.

In Ergänzung des vorstehenden sei noch nachgetragen, dass pro Schuljahr 1923/24 die Waldorf-Astoria-Freistelle vergeben wurde an den Schüler Paul Regamey aus Lausanne, die Ritz-Carlton-Freistelle an Albert Widmer aus Zürich. — Im neuen Schuljahr, das mit Anfang September begann, zählt das Institut 29 Schüler im Fachkurs und 13 Schüler im Kochkurs.

Einzelservice oder Table d'hôte.

Von einem Hoteldirektor der Südschweiz wird uns zu diesem Thema geschrieben:

Ich möchte ebenfalls für Abschaffung des Table d'hôte-Service plaidieren und zwar aus den in der „Hotel-Revue“ bereits erwähnten Gründen: es ist ethisch und ästhetisch unangebracht, dem Gast zuzumuten, sich mit den Resten einer Platte zu begnügen, die schon die Runde an mehreren Tischen gemacht hat. Zweifels sind die Menschen heute weniger denn je gewillt, sich die Minuten aufzwingen zu lassen, inneren den sie anfangen und aufhören sollen zu essen. Driften ist und bleibt die Table d'hôte eine Massenabfuhr, bei der ein (wenn überhaupt noch möglicher) kulinarischer Genuss lediglich dem ersten Tische vorbehalten bleibt, den die Platte passiert. Wobei immer noch fraglich ist, ob gerade die Gäste an diesem Tisch etwas gastronomisches Empfinden besitzen, vom Takt- oder Anstandsgefühl dem zweiten Tische gegenüber gar nicht zu reden. Denn auch hier hat sich ein Teil der Menschen geändert und es ist keineswegs mehr verwunderlich, wenn sich Gäste direkt weigern, eine schon angefangene Platte zu akzeptieren. Besonders beim Fisch, der mitunter von der ersten Per-

son so zerrissen wird, dass er kaum noch weiterserviert werden darf, und soignierten Anrichten, sowie Appetitlichkeit nur noch imaginäre Begriffe sind, sodass einem dabei der Appetit vielmehr vergehen kann, als dass er käme. — Aber gerade die veränderte Mentalität und allgemeine Lebensform gebieten dem schweizerischen Hoteller, Rücksicht auf die Gegenwart zu nehmen, in der ja auch er lebt und von der er seine eigenen Lebensmöglichkeiten fordert.

Die Hotelkundschaft würde es dem Hoteller Dank wissen, wenn er mit einer überlebten Einrichtung bricht, deren praktischer Wert heute angezweifelt werden darf. Und ein von vornherein einkalkulierter Preisaufschlag wird auf keine allzugrossen Schwierigkeiten stossen. Dies darf auf Grund besonders unter der einheimischen Schweizer Kundschaft eingeholt Informationen ruhig angenommen werden. Der Mehrverbrauch an Marchandise in der Küche ist nicht so gewaltig, wie es für's erste den Anschein haben mag. Denn auch die Küche kann anders disponieren, wenn sie eine Stunde Spielraum in der Anrichtung und dementsprechenden Verwendung des Materials hat, als wenn sie die ganze table d'hôte auf einmal zuschneiden, anrichten und mit Saucen begiessen muss, sodass die Platten inner 10 bis 15 Minuten schon unscheinbar aussehen und nach dem Service überhaupt kaum mehr anrichtefähig sind. Der Einzelservice bedingt ja durchaus nicht, dass für jeden einzelnen Gast oder Zweierfisch ein ganzes Poulet aufgetragen und von einem besonderen Trancheur vor dem Gaste frachtel wird. Der Gast verlangt doch neben tadelloser Zubereitung nur ein soigniertes, appetitliches Anrichten. Die ihm vorgestellte Platte soll ihn reizen, nicht aber abtösten. Auch das Einzelservice kann verletzen, wenn das Haus die Quantität der Qualität vorzieht. Der oft gehörte Einwand, dass beim à part service z. B. vom Geflügel nur das weisse Fleisch genommen werde, die Schenkel hingegen stets liegen bleiben, ist hinfällig und fast naiv. Denn der Gast, der ein Bruststück essen will, isst es auch an der table d'hôte und verlangt es, wenn keines mehr auf der Platte ist. Ich möchte eher behaupten, dass im Restaurant auch die Schenkel viel mehr gegessen werden als an der table d'hôte, weil bei der letzteren der Gast vielfach aus Trotz, dass die vorservierten Tische das Beste weggenommen haben, auch weisses Fleisch verlangt, während er bei der für ihn allein angerichteten Platte sich mit dem einen Stück Brust- und einem Stück Schenkelfleisch viel leichter zufrieden gibt. Zum mindesten habe ich die Erfahrung, dass die zurückkommenden table d'hôte-Platten viel mehr Schenkel aufweisen als die Einzelplatten des Restaurants. Letzen Endes kommt es für den Materialverbrauch auf die Fähigkeiten der Hotelleitung und des Küchenchefs, sowie auf ein ordnungsgemässes Hand-in-Handarbeiten der Küche mit dem Oberkellner an.

Im Uebrigen lassen sich, je nach dem betreffenden Hause, ganz gut gewisse Erleichterungen treffen. Es kann z. B. die Suppe ruhig vom Servicetisch aus der grossen Terrine aufgetragen werden. Desgleichen kann die in vielen Häusern übliche Sonderplatte, des Gemüses ruhig als weitere Garnitur der Fleisch- oder Röstplatte gehen usw.

Einer der Hauptgründe, die das Festhalten an der table d'hôte rechtfertigen könnten, ist wohl das in den meisten Häusern unumgängliche Erfordernis der Neu-Anschaffung von Service-Geschirr, und eventuell — bei wei-

Ihm aber nicht als absolute Notwendigkeit — eine kleine Erhöhung des Küchenpersonalbestandes. In Betreff des ersten muss zugestanden werden, dass man nicht jedem Hause die notwendigen grösseren Ausgaben zumuten darf, sofern der vorhandene Servicebestand ein sukzessives Ergänzen von vornherein ausschliesst (z. B. wenn ein Haus nur auf table d'hôte eingerichtet ist). In Betreff des zweiten Punktes muss gesagt werden, dass auch hier die Fähigkeiten der Hotelleitung, die vorhandenen Kräfte entsprechend zu verwenden, ausschlaggebend sind. Dabei ist durchaus nicht nötig, das berühmte Taylor-System einzuführen. — Ein weiterer Faktor dürfte indessen die Servicepersonal-Frage sein. Ist es möglich, bei dem derzeitigen Ausbildungsstand des Servicepersonals ein glattes und einmüßiges anständiges Einzelservice durchzuführen? Diese Frage hätte ich gern von kompetenten Stellen beantwortet und bin gern bereit, meine eigenen Erfahrungen bekannt zu geben.

Nun noch ein Wort an die Preisnormierungskommission des S. H. V. — Die Preisnormierungsschriften des „Führers“ bezeichnen doch ganz ausdrücklich „Mahlzeiten an der table d'hôte“. Welche Minimalpreise finden nun auf diejenigen Häuser Anwendung, die überhaupt keinen table d'hôte-service kennen, sondern nur à part servieren lassen?

Zur Illustration des ganzen Themas zwei Beispiele:

Wir haben Herrn und Dame im Hause (I. Rang A), die bei dem vorgeschriebenen Minimalpreis von Fr. 16.50 ein Arrangement von Fr. 23. — bezahlen — ohne Bad! — und an der table d'hôte essen. Diese Gäste weigern sich beharrlich, eine schon angefangene Platte zu akzeptieren. Sie verlangen stets, bei jedem Gang, eine frische Platte, sodass immer bei ihnen angefangen werden muss. Sie weigern sich aber auch, à part im Restaurant zu essen mit der Begründung, der Zuschlag sei zu hoch, und erklären wörtlich: Wir können ja billiger Zimmer nehmen und den Zuschlag bezahlen, dann können Sie (das Hotel) doch schlechter weg. Wenn wir schon eine Pension von Fr. 23. — bezahlen, dann wollen wir auch anständig serviert sein. Auf das Anerbieten, doch auch ohne Zuschlag in den Restaurant zu gehen, erklären die Leute, nein, — wir wollen essen, wo wir Menschen sehen.

Ferner: zwei dänische Herren, die jeden Winter bei uns verbringen und nie Anstoss an der table d'hôte nahmen, verlangen diesmal à part service mit dem Bemerkung, „es sei jetzt überall so in der Schweiz“. Ausserdem habe ihnen ein bekannter Schweizer Hotelier selbst gesagt: „Die table d'hôte ist überlebt“, und es sei auch nicht recht, die Gäste in zwei Klassen einzuteilen, die einen nur mehr almodische Hoteliers!

Der weit über die Grenzen des Schweizer Landes bekannte Name des betreffenden Hoteliers tut nichts zur Sache. Interessant bleibt nur, dass in seinen eigenen grossen Winterbetrieben die table d'hôte auch heute noch besteht.

H. W.

Die Preisnormierungskommission äusserst sich zu der im vorstehenden an sie gestellten Frage wie folgt:

Jedes Hotel hat die Möglichkeit, Gäste, die es wünschen, à part zu servieren. Allerdings ist hierfür gemäss Preisregulativ ein Zuschlag von Fr. 1. — pro Mahlzeit zu bezahlen, der jedoch von vornherein in das Arrangement einbezogen werden kann. Es ist unbestreitbar, dass der Einzelservice dem Hotelier in verschiedener Hinsicht höhere Kosten verursacht, die er nachfolgend auf den Gast abwälzen muss, welcher die Annehmlichkeit der besonderen Bedienung für sich beansprucht.

Vor der allgemeinen Einführung des à part Service-Systems muss dringend gewarnt werden. Ein Hotelier handelt gegen sein und seiner Gäste Interesse, wenn er in diesem Punkte den überspannten Ansprüchen Einzelner nachgibt. Wenn der à part Service heute, da verhältnismässig wenig verlangt, noch eine Annehmlichkeit bedeutet, wird er sofort aufhören es zu sein, sobald allgemein eingeführt. Ganz bestimmt wird dann der Gast mehr über schlechte Bedienung zu klagen haben als beim table d'hôte Service.

Die Einzelbedienungen hat ihre Berechtigung in Passantenhäusern, besonders in den Städten, wo die Gäste ihren Geschäften nachgehen müssen und der Hotelier oft nicht weiss, wer zum Essen kommt. Meistens sind es auch so wenige Personen, dass die à part Bedienung, obwohl an sich mehr Zeit in Anspruch nehmend, keinen Mehraufwand an Personal bedingt. In den Kurorten sind dagegen die Verhältnisse total verschieden. Hier wäre es in der Hochsaison unmöglich, mit dem gleichen Personal in Küche, Office und Saal allgemein den Einzelservice richtig und mit der wünschenswerten Ruhe durchzuführen, denn der Einzel- und Restaurant-service stellt notabene auch höhere Anforderungen an die Fähigkeiten der Angestellten.

Die Zahl der Saisonhotels, welche die à part Bedienung für alle Gäste eingeführt haben, ist ausserordentlich klein. Es handelt sich nur um ganz erstklassige Betriebe, welche, wie aus dem Hotelführer hervorgeht, entsprechend höhere Preise berechnen. Die erstklassigen Passantenhotels in den Städten, welche keine table d'hôte, sondern nur Restaurant-service haben, verlangen in der Regel ebenfalls höhere Mahlzeitenpreise. Die Pensionspreise sind dagegen bei ihnen nebensächlich.

Ob es zweckmässig wäre, für Pensionsarrangements mit à part Service im Regulativ einen besonderen Minimaltarif einzusetzen und damit eventuell auf dem Zuschlag von Fr. 1. — pro Mahlzeit eine Reduktion einzuräumen, bleibt eine offene Frage.

Für die vom Einsender getroffene Regelung, den Gast, der weder eine angebrochene Platte akzeptieren noch den Zuschlag für à part Service bezahlen will, an der table d'hôte immer zuerst zu bedienen, werden sich wohl die wenigsten Hoteliers erwärmen können. Die Rücksicht auf die übrigen Gäste sollte allein schon davor bewahren, sich von einem Einzelnen derart tyrannisieren zu lassen.

Verbesserungsmöglichkeiten im Saal- und Restaurantservice. (Schluss.)

Wichtigste Momente pro richtige Abwicklung des Tafel-service bilden vor allem Ordnungsliebe und Berufskennnisse. Die verantwortlichen Beamten (Ober) haben daher auf strikter Ordnung in ihrer Betriebsabteilung zu bestehen und sollen auch wissen, über welche Qualifikationen ihre Untergebenen verfügen, bis zu welchem Grade deren berufliche Ausbildung gediehen ist. Beim gelernten Bedienungspersonal darf z. B. die Kenntnis der hauptsächlichsten Platten und Saucen ohne weiteres vorausgesetzt werden. Wenn auf dem Menu ein Gericht mit *Fonds d'antichauds farcis à la Mornay* verzeichnet ist, so würde es sich geradezu beschämend ausnehmen, wenn der Kellner auf die Frage des Gastes die Antwort fände: „es ist etwas von Kalbfleisch.“ — Der Servierende soll wissen, was Bezeichnungen wie *Crêpe, Meunière, Borda-laise, Hollandaise, Mayonnaise, Bearnaise, Béchamel* etc. bedeuten, oder ob in einem Gericht des Menus, einer Sauce sich Gewürze wie Knoblauch, Cayenne, Senf, Pfeffer, Safran, Zwiebeln, Meerrettich, Sardellen-essenz, Ingwer, oder Wein, Cognac etc. sich befinden. Das Personal ist nämlich in punkto Menüzusammenstellung sehr oft Berater der Klientele und es muss schon aus Gründen des guten Rufes des Hauses verhältet werden, dass eine Platte bestellt wird, die dem Gast des Gewürzes halber nicht mundet.

Dass mancher Jünger Ganymeds vom Wein nicht viel versteht, ist nur zu bekannt. Vielen ist nicht einmal der Unterschied von Fendant und La Côte, von Mâcon und Médoc, von Berncasteler und Hochheimer oder von Bowle und Punsch ganz klar, von der vielgestaltigen Differenzierung der Liköre und Edelschnäpse gar nicht zu reden. Diese Unkenntnis muss im Interesse des Unternehmens gleich von Anfang an behoben werden und da haben Oberkellner wie Chefs de service für gehörige Belehrung zu sorgen.

Einen weiteren wichtigen Faktor des Bedienungswesens bildet die Kleidung. Angestellte, die mit der Gästewelt stündlich in Berührung kommen, sind zu peinlichster Sauberkeit in Körper und Kleidung zu verhalten. Leider wird diesem Grundsatz jedoch nicht überall nachgelebt, wie sich hier und da namentlich beim Frühstückservice beobachten lässt, wo noch manches geduldet wird, das nicht ganz in den Rahmen einer hochwertigen Hotellerie hineinpasst. — Beim männlichen Servierpersonal wurde bis dato der Frackanzug als das geeignetste Kleidungsstück, als das eigentliche Arbeitskleid betrachtet. Und mit Recht, denn es ist kaum wahrscheinlich, dass der Frack jemals aus Speisesaal und Restaurant verschwinden wird, und zwar deshalb, weil sich der Kellner in keiner andern Tenue so gut präsentiert. Immerhin eignet sich der Frack schon aus Sparsamkeitsgründen nicht zu allen Arbeiten; zum Frühstückservice, zum Frühstück überhaupt ist dieses Kleidungsstück (Etagenkleider ausgenommen) nicht am Platze, beim Lunch und Diner dagegen unbedingt. Morgens könnte oder sollte an seiner Stelle die praktische weisse Schürze mit kurzer Sacciojacke erlaubt, bezw. als Garderobe verlangt werden. Der Kellner würde sich dabei ökonomisch besser stellen und gleichwohl in seinem Dienst jederzeit sauber und ordentlich erscheinen. Aus Reinlichkeitsgründen wäre es übrigens zu empfehlen, das Schürzenmaterial vom Hotel zu stellen, eine kleine Ausgabe übrigens, die sich sicher lohnen würde. Die Einheiligkeit in der Kleidung hätte sich sozusagen auf alle Details zu erstrecken, bis auf die Cravatte, für die sich überall die schwarze Farbe empfiehlt, zumal die weissen Binden eben nie besonders lange „weiss“ bleiben und doch des Kosten-

punktes halber nicht so rasch abgelegt werden, als es manchmal zu wünschen wäre. Um den „Rang“ des Angestellten hervorzuheben, benötigt es übrigens keiner derartigen, verschiedenfarbigen Kennzeichen, da die Art der Arbeit, das Benehmen des einzelnen hier für die nötige „Disinction“ sorgen.

Ein Wort wäre noch zu sagen über die Bekleidungsfrage des weiblichen Personals. Die heutige Ordnung, schwarz mit weiss gemischt (d. h. schwarzer Rock und weisse Schürze) hat da und dort zu ungünstigen Nebeneinscheinungen geführt. Wäre es da nicht zweckmässiger, für das weibliche Personal eine der jeweiligen Arbeit angepasste Kleidung vorzuschreiben, je nachdem es sich um Saal-, Restaurant- oder Officiendienst handelt? Möglichste Einfachheit und Vermeidung jeder Extravaganz wäre hier zu mindest überall am Platze!

Mit den vorstehenden Ausführungen will keineswegs versucht werden, den Saal- und Restaurant-service auf den Kopf zu stellen. Wie der Leser gesehen hat, handelt es sich dabei um leicht auszuführende allgemeine Verbesserungen, die lediglich dem Wunsche entspringen, mitzuwirken an der ebenso zeitgemäss wie notwendigen beruflichen Aus- und Weiterbildung des Bedienungspersonals, das nicht mehr allüberall auf der Höhe der Anforderungen steht. Kostet dies vielleicht auch einige Mühe und Anstrengung seitens der Prinzipalität und hauptsächlich der Oberkellner und Chefs de service, so werden anderseits gewiss auch die Früchte solcher Arbeit nicht lange auf sich warten lassen. G.

Der Generalzolltarif.

Die mündlichen Einvernehmen mit den Vertretern der verschiedenen schweizerischen Wirtschaftsgremien über den künftigen Generalzolltarif sind nach einem kurzen Unterbruch wieder aufgenommen worden. Im Verlaufe der letzten Woche sind die Vertreter der Mineralien- und Glaswaren-Industrie angehört worden. Mit Beginn der Dezembersession am letzten Montag erlitten die Besprechungen neuerdings einen Unterbruch, so dass erst nach Neujaahr mit der Einvernahme der Vertreter der Textil-, Metall- und Maschinen-Industrie begonnen werden kann. Man rechnet damit, dass bis Anfangs März die Einvernehmen zum Abschluss gelangt werden, worauf dann der Bundesrat und die parlamentarischen Vorberatungsinstanzen zum vorliegenden ersten Entwurf Stellung nehmen können. (Siehe auch neueste Mittheilung unter Rubrik „Vereinsnachrichten“ der vorliegenden Nummer.)

Pro Juventute.

Neuerdings wendet sich die so überaus wohlthätig wirkende Stiftung Pro Juventute an das Schweizervolk und bietet ihm ihre Marken und Karten zum Kaufe an. Der Erlös soll diesmal der schulpflichtigen Jugend zu gute kommen.

Mit dem Eingangs der Winterzeit, die Schäd- den, die unser Land bedrohen, damit wächst aber auch die Pflicht zur Abwehr. Die Schulkinder von heute sind das Geschlecht, das in wenigen Jahren den kräftigsten Teil des Schweizervolkes bilden soll. Wir wollen ihnen nach Kräften dazu verhelfen, gesund an Leib und Seele in das selbständige und verantwortungsvolle Leben hinauszutreten.

Möge unser Volk auch in diesem Jahr seine Hilfsbereitschaft und seine Einsicht beweisen. Was es gibt, das gilt der Linderung gegenwärtiger Not und Sorge; darüber hinaus aber vor allem der glücklichen Zukunft unseres teuren Schweizervolkes.

Bern, den 23. November 1923.

(Sig.) K. Scheurer, Bundespräsident.

Saison-Eröffnungen

Adelboden: Hotel National, 15. Dezember.

Caux: Caux Palace, 15. décembre.

— Grand Hôtel, 19. décembre.

Saison-Chronik

Davos. Der Internationale Schlittschuh-Club Davos versendet soeben das Programm für die grossen Eiswettläufe der kommenden Saison auf der Davoser Eisbahn. Die Europameisterschaft im Kunstlaufen pro 1924 wird am 19. Januar ausgetragen, desgleichen die internationalen Schnelllaufen über 500 und 5000 Meter, während das Schnelllaufen über 10,000 Meter, das Kürlaufen und das Jugendlaufen am 20. Januar folgen.

Propaganda-Material für die Wintersaison. Die Schweizerische Verkehrszentrale hat soeben folgendes Propagandamaterial für die Wintersaison herausgegeben: Tiedfruchtplakat „Winter in der Schweiz“ mit französischem, deutschem, italienischem, englischem und holländischem Text. Illustrierter Fallprospekt „Winter in der Schweiz“. Broschüre „Die Wintersaison in der Schweiz 1923 auf 1924“. „Sportliche und gesellschaftliche Veranstaltungen“, in Französisch, Deutsch und Englisch. „Swiss Travel Almanac — Winter 1923/24“, eine reich illustrierte Veröffentlichung in englischer Sprache.

Die Verkehrszentrale liess im weiteren illustrierten Abreisskalender „Schweizland“ für 1924 in englischer Sprache erscheinen.

Kleine Chronik

Brissago. Die Direktion des Grand Hotel und Kurhaus Brissago ist per Mitte November Herrn R. E. Lips übertragungen worden. Das Haus wird im Laufe des Winters einer durchgehenden Renovation unterzogen mit Neuinstallationen von Bädern und fliessend Wasser.

Verkehrswesen

Neue Schnellzugsverbindung Wien-Zürich-Basel und umgekehrt. (S. V. Z.) Infolge Einlage eines neuen österreichischen Schnellzugespaars auf der Strecke Wien-Buchs und umgekehrt auf 1. Dezember ist eine weitere vorzügliche Schnellzugsverbindung Wien-Zürich-Basel und umgekehrt mit folgendem Fahrplan geschaffen worden:

16.35 ab	Wien Westbahnhof	an 13.00
6.40 „	Innsbruck	an 22.50
10.50 an	Feldkirch	an 18.34
11.29 ab	„	an 17.48
11.50 an	Buchs	an 17.24
12.14 ab	„	an 16.36
14.29 an	Zürich	an 14.30
14.47 ab	„	an 14.18
16.22 an	Basel (M. E. Z.)	an 12.38
16.10 ab	„ (M. E. Z.)	an —
23.50 an	Paris	an —

Diese Züge haben in Zürich Anschluss an und von den Zügen 7, 107/118 Richtung Olten, 164/365 Richtung Schaffhausen, 163/164 Richtung Gotthard etc. Sie führen direkte Wagen I.—III. Klasse zwischen Wien-Basel und umgekehrt.

Saisonzug Amsterdam-Basel und umgekehrt. (S. V. Z.) Dieser Saisonzug, welcher vor einiger Zeit eingestellt worden war, wird für die bevorstehende Wintersaison wieder aufgenommen und wie folgt verkehren:

Richtung Amsterdam-Basel jeden Montag, Donnerstag und Samstag vom 8. Dezember 1923 bis und mit dem 28. Februar 1924.

Richtung Basel-Amsterdam jeden Dienstag, Freitag und Sonntag vom 9. Dezember 1923 bis und mit dem 29. Februar 1924.

Centovallobahn. (S. V. Z.) Da diese Bahn durch italienisches Gebiet fährt, wurden durch ein schweizerisch-italienisches Abkommen Erleichterungen für den Transitverkehr zwischen Iselle (Italien) und Camedo (Schweiz) geschaffen. Danach sind zur Benützung der italienischen Strecke folgende Ausweise notwendig: Für Schweizer: der Pass ohne Visum oder die Stägige Touristenkarte ohne Photographie oder die monatliche Touristenkarte mit Photographie. Für Walliser und Tessiner: die Karte für den kleinen Grenzverkehr. Für Ausländer: die Stägige Touristenkarte ohne Photographie oder der Pass mit Visum.

Kleine Totentafel

† Otto Lehmann.

Aus dem Berner Oberland wird uns geschrieben:

Im besten Mannesalter ist vorletzter Woche in Wengen an den Folgen einer Blutvergiftung nach langer, schwerer Krankheit Otto Lehmann, Hotelier und Restaurateur, gestorben. Von den besten und wägstigen einer ist ihm dahingeschieden.

Seine Jugendzeit verbrachte Otto Lehmann in Bern, durchlief die dortigen höheren Schulen und eignete sich eine gute, gründliche Allgemeinbildung an. Einmal entschlossen, sich dem Hotelfache zuzuwenden, nahm er es auch mit seiner beruflichen Ausbildung sehr ernst und eignete sich solche in verschiedenen Stellungen des In- und Auslandes an, bis er, nach Gründung eines eigenen Hausstandes, in Gemeinschaft mit Herrn Sommer die bekannten vereinigten Restaurants der W.A.B. und der J.B. übernahm. Herr Lehmann war ein Hotelier und Restaurateur vom Scheitel bis zur Sohle. Unvergessen ist in Kollegenkreisen des Berner Oberlandes namentlich auch seine Mitarbeit anlässlich der Kampagne zur Entschädigung und Nachvergütung der Interniertenhotels, bei welchen Anlässe er durch Sammeln und Zusammentragen von Unterlagenmaterial den geschädigten Unternehmen wertvolle Dienste erwies. Eine Reihe glänzender Eigenschaften zeichneten Herrn Lehmann vor vielen andern aus: eine nieversagende grosse Arbeitslust und Energie, eine aussergewöhnlich weitgehende, gründliche Fachkenntnis, eine angeborene natürliche, offene Liebenswürdigkeit und Heiterkeit, die seine Geradheit und seinen goldglänzenden Charakter stetsfort aus helle Licht treten liess. Wer mit ihm zu verkehren Gelegenheit hatte, empfing ohne weiteres diesen Eindruck von seiner Persönlichkeit und stand unter dem Empfinden, in Otto Lehmann einen ganzen Mann und einen vornehmen Menschen sich gegenüber zu haben. Als wir ihn letzte Woche der kühlen Erde übergaben, haben ein ausserordentlich zahlreiches Leidengedächtnis und ein Busch von Blumen bewiesen, wie er geliebt, geschätzt und geliebt von uns gegangen ist. Sie haben einen guten Mann begraben, mir aber war er mehr! Z.

Literatur

D'Wienacht him Samichlaus und bi de Waldmännle. Kleine Aufführung für 6 Kinder von Bertha Meyer-Suter, Zürich. Mit 4 Liedern. Preis Fr. 1.50. Zweite Auflage. Verlag: Art. Institut, Grell, Füssli, Zürich.

In schlichten, hübschen Versen und ansprechenden Melodien, die selbst von den kleinsten Kindern erfasst werden, hat es eine feinfühlernde Zürcherin verstanden, ein Dialekt-Weihnachtsstück zu schaffen, das innig und warm zum Kinderherzen spricht und an Ausstattung und Bühnentechnik nur geringe Anforderungen stellt. Das Stück verdient, von Erziehern und Kinderfreunden beachtet zu werden.

Redaktion — Rédaction

A. Kurer.

(zur Zeit Session der Bundesversammlung, Bern.)

A. Matti.

Ch. Mame.

Notiz.

Platzmangels halber muss die Fortsetzung unseres Feuilletons: „Die schweizerische Landschaft als Grundlage der Fremdenindustrie“ um eine Woche verschoben werden.

Liqueur extra JACOBINER

Kurs-Gewinn

Durch den Stand der Kurse ist die Lage der Hotel-Industrie in Frankreich eluzigartig. Den Lesern sei hierdurch mitgeteilt, dass wir eine grosse Anzahl von Hotels und Pensionen jeden Ranges an der franz. Secküste zu verkaufen in der Lage sind. Sich wenden an Duret & Baumgartner S.A., Rue du Grütli 4, Gené. 6539 (P 24243 Y.)

Nice

à vendre magnifique hôtel, situation unique, prix 3.000.000 frs. français: écrire p. Ren- seigner Gilleux, huisier, 17, rue Préfecture, Nice. 2475

Hoteller, in den dreissiger Jahren sucht 2481

Bekannthschaft

mit katholischer, seriöser, vermöglicher Tochter im Alter von 25-29 Jahren. Grosse, sympathische Erscheinung, erwünscht. Strenge Diskretion erbeten und zugesichert. Zuschriften mit Photo unter Chiffre W. I. 2481 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Koch

junger, sucht Saison- oder Jahresstelle als Aide, Garde-Manger oder Rotisseur Event, auch Aussichtsstelle. Off. erb. an Hugo Bartl, Koch, Belchen- strasse 11, Basel. 2478



zu beziehen durch alle besseren Wein- und Spirituosenhandlungen



PHILIPS

ARGENTA DAS NEUE LICHT

EINE LEUCHTENDE KUGEL AUS MILCHGLAS OHNE SPITZE SCHONT DIE AUGEN UND VERMEIDET STÖRENDE SCHATTEN

IN ALLEN GUTEN FACHGESCHAFTEN ERHÄLTLICH



PHILIPS LAMPEN A.G. ZÜRICH

126

Tüchtiges Ehepaar
Bündner, im Besitze der erforderlichen Fachkenntnisse in franz. Küche, J. Kraft, la. P. hiegeitsweise. Grundsoll und vertrauenswürdig. Charakter, sucht

Gerant-Stelle

Spätere Ueberrahme nicht ausgeschlossen. Off. unter Chiffre J. H. 9344 St. an Schweizer Annoncen A.-G., St. Gallen. (JH 9344 St.)

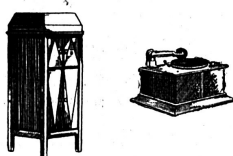
Wäscherei-Maschinen

zum Rohgusspreis zu verkaufen

- 1 gr., 1 kl. Dampfmenge.
- 3 gr., 1 kl. Waschmaschinen.
- 3 Bäschapparate, Pat.
- 1 Schürzenbügelmaschine.
- Diverse Hemden- und Kragen-Bügelmaschinen.
- 1 Trockenkammer.

Zahlungsbedingungen nach Uebereinkunft. — Offerten unter Chiffre F. R. 2477 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tanz, Konzert, Theater im Hause!



Musik-Apparate und Platten

Wir halten in unserer Spezialabteilung ein ständiges, reichsortiertes Lager in erstklassigen Musikapparaten und Platten. — Spezialkatalog auf Verlangen gratis!

Kaiser & Co., Bern

Generalvertreter der deutschen Grammophon A.-G. und der Polyphon-Werke A.-G.



Kaffee-Maschinen

für Buffets und Küche

in den Grössen von 3-15 Liter, stets vorrätig.

Prospekte auf Verlangen.

Christen & Cie.

Bern
28, Marktgasse

Chianti Ruffino

PONTASSIEVE

Bezugsquellen durch die

Generalagentur für die deutsche Schweiz:

HENRY HUBER & Cie., alte Beckenhofsstrasse 66, ZÜRICH

Chateau-d'Oex

A vendre pour cause de santé Pension très renommée, 25 chambres de maître plus dépendance 6 chambres. Chauffage central, luminaire, bain, salon fumoir, etc. Grands vergers et terrain attenat à la dite Pension: S'adresser sous chiffres R. T. 2457 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Hotel I. Ranges auf dem Platze Zürich sucht tüchtigen, selbständigen

Chef de réception

sowie gewandte

Hotelsekretärin

Anmeldungen unter genauer Angabe der bisherigen Tätigkeit und Beifügung von Zeugniskopien und Photographie unter Chiffre S. R. 2480 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Unsere

Keller-Kontrollen

angelegt für:

Jahres-Betrieb. — Sommer- und Winter-Saison. — Sommer-Saison

(Text deutsch oder französisch) sind das denkbar praktischste! — Man verlange Spezial-Vorlage P. 1298 Ch.

KOCH & UTINGER, CHUR

Unsere verehrten Leser

sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen, und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die

Schweizer Hotel-Revue

zu beziehen.

Suter Frères

Montreux

Jambons et langues en boîtes 519
Grand choix de

Charcuterie fine
Demandez nos prix-courants

Gerantin

Junge Witwe, Schweizerin, gebildet, gut präz., 3 Sprachen in Wort und Schrift, amerik. Buchführung, sowie in allen andern Teilen der Hotellerie durchaus bewandert. sucht Vertrauensstelle. Suchende ist Directrice einer erstkl. Fremdenpension und sucht, infolge Verkaufes, ähnliche Situation. Beste Empfehlungen stehen zu Diensten. Off. unter Chiffre Wc. 8009 Y an Publicitas Bern. 6541

Dienstvertrags-Formulare für die Schweizer Hotel-Industrie in deutscher, französischer und italienischer Sprache können zu jeder Zeit vom Zentralbureau der Schweizer Hotel-Verena in Basel bezogen werden.

Schweizer Hotelier-Verein

Zentralbureau

Vorrätige Hotel-Geschäftsbücher:

- Receotienbücher (Hotel-journal, Main courante)
- Rekapitulationsbücher
- Kassabücher
- Memoriale
- Hauptbücher
- Bilanzbücher
- Konto-Korrentbücher
- Unkostenbücher
- Journal-Hauptbücher
- Gästebücher (für kleinere Pensionsbetriebe)
- Kellerkontrollen
- Fremdenbücher
- Bonbücher
- Mässige Preise!
- Musterbogen gratis zur Einsicht.

OCCASION EXCEPTIONNELLE

Nous offrons auil invendu:
LIQUEUR CHARTREUSE de TARRAGONE
jaune à fra. 17.— la bouteille, verte à fra. 19.— par caisse d'origine de 12 bouteilles. FRANCO C.F.F.

Lambert Picard & Cie, Lausanne

Alfred Krebsler, Zug

vormals L. E. Brundner - Short



Kaffee-Grossrösterei
SPEZIALITÄT: hochfeine indische Kaffee mischungen
TEE UND CACAO

Dorner & Co., Basel

vormals Kaufmann & Dorner — Gegründet 1882

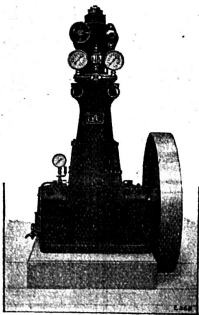
Weine, Spirituosen
Olivenöl

Telephone 4026

Les insertions dans la Revue Suisse des Hôtels ont toujours du succès

ESCHER WYSS & CIE

Zürich



Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Fêtes de fin d'année



Neujahrs-Fest

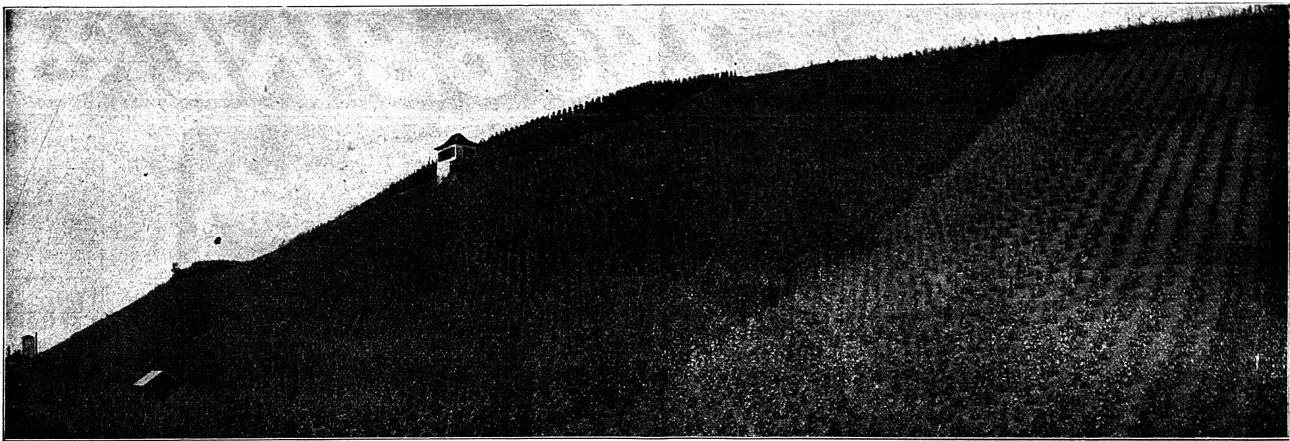
Pour vos achats en CHAMPAGNES, LIQUEURS fines et VINS fins, demandez-nous nos tarifs. (Prix les plus réduits.) Le choix le plus complet en Suisse.

Lambert Picard & Cie :: Lausanne

Verlangen Sie unsere Preise in CHAMPAGNER, feinen LIQUEURE und feinen WEINE für Ihre Einkäufe. (Die niedrigsten Preise.) Die grösste Auswahl in der Schweiz.

Lambert Picard & Cie. :: Lausanne

37



2357

Reb gut W. Amsler, an der „Sternhalde“ in Stäfa am Zürichsee - Sonnenufer

Ballettmeister
Godlewski

Das berühmte Tänzerpaar
(ehem. Mitglieder der Wiener Hofoper)
Mondäne und Kostümtänze
sucht Hotel-Engagement

für Wintersaison. — Referenz: Singerhaus
Basel, nur kurzzeitig im Engagement. Gefl. Offer-
ten an diese Adresse erbeten. 2476

Altes erstklassiges Vertrauenshaus
für
Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee.

Edm. Widmer, Härtingstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösterei
Tel.: H. 2950. — Telegr. Adr. Brazil-Zürich

Chef de cuisine

(Familienvater) sucht Jahresstelle. Ia. Referenzen zu Diensten.
Offerten unter Chiffre Z. G. 1125 an Rudolf Mosse, Zürich.

Gerantenpaar gesucht

Für das Kurhaus Grubelalm ob Vitznau, Ferienheim
schweiz. Eisenbahn (90 Betten), wird auf Frühjahr 1924
ein tüchtiges Gerantenpaar gesucht. — Saisonstelle für Mitte
April bis Anfang Oktober. Verlangt wird selbständige Leitung
des Geschäftes (Korrespondenz, Rechnungen, Einnahmen,
Küche und Restauration) durch den Geranten und seine Frau,
sowie Kenntnis der drei Landessprachen. Nähere Bedingungen
können schriftlich bei Herrn Emil Landolt, Bundesbahnbe-
amter, Präsident der Betriebskommission des Ferienheims Gru-
belalm, Luzern, Bruchmattstrasse 16a, erfahren werden, an
welchen bis zum 31. Dezember 1923 auch allfällige Anmel-
dungen, begleitet von Lebensbeschreibungen, Zeugnisabschriften
und event. Referenzen, zu richten sind.
P. 6450 Lz. Die Betriebskommission. 6540

Zu vermieten ev. zu verkaufen:

Hotel

in prima Winter- und Sommer-Saison.
Ortschaft des Ober-Engadins, modernes
Haus mit allem Komfort, 42 Betten.
Sofort beziehbar. — Offerten unter
Chiffre B. A. 2470 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialhaus für

Feine Veltliner

M. Christoffel & Cie., Chur 101

Reparaturen
von

Silber-
und

Tafelgeräten
Vergoldung, Versilberung
Vernicklung, Vermessung

Wiskemann
Zürich 8, Seefeldstr. 222

**A remettre
à Genève**

Bonne et ancienne Pension dans
situation exceptionnelle au centre
des affaires, 18 pièces, prix avantag-
eux. — S'adresser à M. David,
7, Rue du Mont-Blanc à Genève.

Zu kaufen gesucht:

1 Gasmange
für Kraftantrieb von 150 eventl.
200 Cm. Walzenlänge.

1 Auswindmaschine
mit Kupferkern von 45 bis 50 Cm.
Durchmesser für Anschluss an die
Hauswasserleitung.

1 Auswindmaschine
für Kraftantrieb von 50 Cm. Korb-
durchmesser. Offerten mit äusser-
ster Preisangabe unter Chiffre
U. 7905 Y. an Pablicitas,
Bern. 6537

Erstklassiges

TRIO

(auf Wunsch auch grössere Be-
setzung) mit modernem Repertoire
für Konzert und Tanz, sucht Sai-
sonengagement. Ia. Referenzen zur
Verfügung. — Max Mandwiler,
St. Johann-vorstadt 31, Basel. —
Telephon 1875. 2472

Englisch in 30 Stunden

gelfällig sprechen lernt man
nach interessanter und leicht-
fasslicher Methode durch brü-
cklichen 419

Fernunterricht

Honorar mässig, 200 Referenz.
Spezialschule für Englisch
„Rapid“ in Luzern 80.
Prospekt gegen Rückporto

Zu verkaufen

ein komplettes Fayence-Ser-
vice, blauweiss geblümt, für
ca. 24 Personen, enthaltend 250
Stück, passend für kleinere
Pension od. Erfrischungsraum.
Bei sofort. Abnahme äusserst
billig. Nähere Auskunft durch
Chiffre H R 2337 Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2. 2337



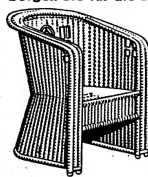
Spezialhaus für

Platten- und Spitzenpa-
piere, Papier-Servietten,
Zahnstocher und Chalu-
meaux, offen und in
Tüfeln.

Closetpapiere in Rollen
und Paketen. Alleinver-
trieb für das System
„Onliwon“



Sorgen Sie für die Bequemlichkeit Ihrer Gäste!



Rohrmöbel

Pediglmöbel in naturweiss oder
jede Nuance geräuchert; wetter-
feste Garten- und Terrassenmöbel
„Indra“ liefern zu Fabrikpreisen
nach Katalog oder gezeichneten
Modellen 117

Rohr-Industrie, Rheinfelden

Hervorragendes Trio

Klavier, Violine und Cello (auf Wunsch grössere Besetzung),
wünscht Saison-Engagement in erstkl. Hause, da bisher nur
solche mit grossem Erfolge absolvierten. Referenzen und Kräfte-
stehen gerne zu Diensten. — Gefl. Offerten erbitte: Alfred
Walther, Kapellmeister, Zürich 7, Apollostrasse 16, III. 3548

Nähe St. Moritz, sonnig und frei gelegen, betriebsfertig möbliert,
ist, mit Restauration, eine kleine

Hotel-Pension

zu vermieten. Sehr günstige Bedingungen. — O. Schlatter,
4728 Zürich 1, Bahnhofstrasse 40. (O. F. 16207 Z.)

Zu verkaufen:

Wegen vorgerückten Alters ein bestfrequentiertes

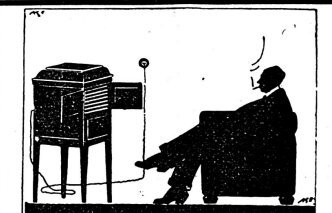
Hotel

mit 75 Fremdenbetten in einem berühmten Sommer- und
Winterkurort des Berner Oberlandes. Rendite nachweis-
bar. Günstige Zahlungsbedingungen. Anzahlung nach
Uebernahme. Anfragen und Offerten tüchtiger Fach-
leute sind zu richten unter Chiffre M. L. 2474 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Veltliner offen und in
Flaschen

G. Calonder, Chur 106



Elektromophon

Die beste Sprechmaschine

mit geräuschlosem Motor für alle Spannungen. — Koulante
Zahlungsbedingungen. Jeder Apparat ist mit der
„EVERFLAY“ ausgerüstet. Diese Vorrichtung spielt
garantiert 27000 mal ohne Beschädigung der Platten.
Amerikanische Erfindung von unwiderstehlicher Bedeutung.
Speziell für Restaurants geeignet, wo Gäste an den
Apparaten hantieren, da keine Platten mehr beschädigt
werden können. Preis Fr. 8.—. Passt in jede Schall-
dose, 3 Tage zur Probe ohne Kaufzwang. Verlangen
Sie Pr. spekt Nr. 5 durch Generalvertreter:

E. H. Siegrist, Basel 2

2163 Elisabethenstrasse 44



Un Domestique Electrique!

L'aspirateur de poussière

ROYAL

Nettoie uniquement par l'air

Son efficacité surprenante résulte de sa capacité unique
de tirer à travers sa large bouche 4 millions de centimètres
cubes d'air par minute à l'allure formidable de 177 kilomè-
tres à l'heure. Grâce à sa vis d'ajustage il nettoie des tapis
de long ou court poil, les surfaces lisses, etc.

UN EQUIPEMENT COMPLET DE NETTOYAGE
PAS LE MEILLEUR MARCHÉ, MAIS LE MEILLEUR

Nous affirmons:

1. qu'il enlève plus de saleté que les autres,
2. qu'il est le plus facile, le plus hygiénique et le plus rapide,
3. qu'il n'abîme rien,
4. qu'il est le seul qui nettoie, à côté des tapis, parfaitement aussi les surfaces lisses, parquets, linoléums, etc.

1500 RÉFÉRENCES SUISSES

Envoyé sur demande 3 jours à l'essai
sans aucun engagement.

Agents dépositaires pour le continent:

AGENCE AMERICAINE

17, Bd. Helvétique, Genève

Maitre d'hôtel

de première force, 3 langues,
sérieuses références, libre à
partir du 10 décembre, cherche
situation saison d'hiver en
Suisse ou Côte d'Azur. Offres
sous: L. 7239 L. Pablicitas,
Lausanne. 6532

Revue - Inzerate
sind selten erfolglos!

Zu verkaufen

Konkurrenzfreies
**Bahnhofhotel-
Restaurant**

an grösserem, stark aufblühen-
dem Eisenbahnknotenpunkt, das
nach heutiger Frequenz garan-
tiert 12-15.000 Fr. Ueberschuss
abwirft. Preis Fr. 210.000.—
bei Fr. 50.000.— Anzahlung.
Rosenberger-Grabher,
Liegenchaftsbureau,
Rechtsanwalt und Inkasso.
Romanshorn.

TIROLER WEINE **KETTMEIR BOZEN**

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

Cirio-Tomaten

sind ausgiebig

Médailles de mérite pour longs services des employés.



Mesdames et Messieurs les membres de la Société suisse des Hôtelières sont priés de nous passer pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont la livraison est désirée pour Noël.

Le Bureau central de la S. S. H.

Avis aux Sociétaires

Souhaits de nouvel an.

Depuis longtemps déjà un grand nombre de membres de notre Société se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations réciproques à l'occasion des fêtes de fin d'année et du nouvel an au moyen d'un don à l'Ecole professionnelle. Ces dons sont versés au « Fonds Tschumi », créé pour l'entretien et le développement de notre institut d'instruction et d'éducation hôtelières. Nous recommandons à nos honorés sociétaires de garder ou d'adopter cette excellente coutume. L'organe de notre Société publie la liste des donateurs; ces derniers, grâce à leur subsides et à leur inscription dans cette liste, peuvent se considérer comme dispensés de l'échange de cartes de félicitations. La rédaction de la « Revue suisse des Hôtels » (compte de chèques postaux No V. 85, à Bâle) recevra avec reconnaissance toute somme qu'il plaira à nos sociétaires d'offrir dans ce but en faveur de notre Ecole professionnelle.

Nouvelles de la Société

Difficultés de passage d'Allemagne en Suisse.

Encore dans le courant de la semaine, les intéressés recevront une communication au sujet du résultat des nouvelles démarches entreprises à Berne, auprès des organes compétents, en commun avec l'Office suisse du tourisme.

Nous prions nos sections comme les membres individuels d'envoyer la documentation qu'ils pourraient encore avoir sur cette matière à M. le Directeur du Bureau central, actuellement aux Chambres fédérales à Berne.

Déjà, au Conseil national, une « petite question » relative aux difficultés dont il s'agit a été adressée au Conseil fédéral. On peut s'attendre toutefois à ce que les désagréments dont on se plaint seront supprimés sans trop longs pourparlers et aussi promptement que possible.

❗ Prière de prendre note.

Les pourparlers de la commission d'experts pour le nouveau tarif général des douanes avec les représentants des groupements intéressés ne pourront être repris qu'en janvier. Les délibérations doivent porter encore sur divers postes importants pour nous. Nous prions les sociétaires et les sections qui désiraient des renseignements à ce sujet d'attendre la fin des pourparlers. Au surplus, alors aussi, il sera absolument nécessaire d'observer une stricte discrétion en traitant ces questions.

Le Don national de la Fête du 1er août 1924 est destiné aux Suisses à l'étranger. L'importance de la Quatrième Suisse pour la propagande en faveur de notre économie publique et spécialement de nos industries touristiques nous fait une obligation de participer aux travaux préparatoires et aux délibérations qui ont déjà commencé en vue de l'organisation de cette œuvre, dont le cadre s'étend bien au delà de nos frontières.

Nous présenterons un rapport sur la conférence de samedi dernier, où l'on a examiné le projet de législation fédérale sur la circulation des automobiles, dès que nous aurons reçu le procès-verbal de la réunion.

A propos du 30^{me} anniversaire de l'Ecole professionnelle de la S. S. H.

(Suite et fin.)

Cependant, depuis quelque temps déjà, — probablement à cause des bilans défavorables et de la baisse de la fréquentation — des critiques se faisaient entendre au sein de la Société à l'adresse de l'Ecole; on estimait que les résultats obtenus ne répondaient pas aux frais occasionnés par l'enseignement professionnel. Les choses allèrent si loin que lors d'une réunion du Comité central, les 19 et 20 septembre 1921, à Lausanne, la question de l'existence de l'Ecole fut même posée. Mais, à l'unanimité, le maintien de l'institut fut décidé. A la suite d'une séance commune du Comité central et de la Commission scolaire, le 17 janvier 1922, à Berne, on tomba d'accord sur les principales modifications à introduire et l'on put envisager de nouveau avec une pleine confiance l'avenir immédiat de l'Ecole, en attendant que l'amélioration de la situation économique ait pour conséquence naturelle et certaine le retour d'une période plus favorable à l'enseignement professionnel hôtelier dans notre pays.

En automne 1922, nous revenons pour le cours professionnel au chiffre de 22 inscriptions, dont celles de 12 Suisses et de 10 étrangers. La durée du cours fut encore allongée et portée à dix mois. A la suite d'un essai satisfaisant effectué l'année précédente, on consacra le premier trimestre plus spécialement à l'étude des langues et des branches commerciales. En répartissant les élèves en différents groupes suivant leur langue maternelle et leur formation antérieure, on arriva pendant ces trois mois à les mettre tous à même de suivre ensuite avec une facilité relative les leçons purement professionnelles données exclusivement en français.

MM. Butticaz et Deléaval rédigèrent pour l'enseignement de l'économie hôtelière, de l'œnologie, etc., des manuels très pratiques permettant au professeur de gagner un temps précieux qu'il peut utiliser pour commenter son sujet, faire des répétitions verbales et écrites et montrer sur place les installations et les denrées dont il est question dans son cours.

Chacun des trois cours de cuisine compta huit participants. Sur ces 24 élèves, six étaient étrangers. Il ne faut pas oublier à ce propos que le règlement prévoit 15 élèves par cours comme chiffre maximum. Dans les cours de cuisine, l'élément suisse représente environ le 75 %, tandis qu'il n'atteint que le 55 % aux cours professionnels.

En automne 1923, l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne avait donné l'enseignement à 1284 élèves, dont 943 Suisses et 341 étrangers; 950 avaient fréquenté les cours professionnels et 334 les cours de cuisine.

Le programme du cours professionnel comprend à l'heure actuelle le français, l'allemand, l'anglais, l'italien, l'arithmétique commerciale, le droit commercial, l'économie politique et l'économie hôtelière, la comptabilité en partie double pour hôtels et la comptabilité hôtelière proprement dite, l'œnologie, la connaissance des marchandises, le service de table, la géographie générale et la géographie touristique, l'histoire suisse et l'instruction civique, la calligraphie, la sténographie, la dactylographie, la gymnastique et la danse.

Les cours de cuisine, dont le but n'est pas l'apprentissage complet, — qui exige au moins deux ans et une pratique de plusieurs années — mais bien de mettre l'élève au courant des connaissances indispensables dans cette branche, portent sur le travail pratique en cuisine, la confection des différents plats du menu étant répartie à tour de rôle entre les élèves; sur la connaissance théorique et pratique des marchandises: détail de la boucherie, poisson, volaille, gibier et denrées diverses employées en cuisine; sur les principales recettes culinaires et les différentes manières de cuire les aliments; sur les achats au marché; sur la tenue des écritures de l'économat; enfin sur la composition des menus, la quantité de matière première nécessaire et le prix de revient.

Nous aurions dû peut-être intercaler dans ces brèves notes quelques indications sur les résultats financiers obtenus pendant ces trente années d'activité; mais notre travail en eût été beaucoup allongé sans gagner considérablement en intérêt. A l'heure actuelle, la situation financière de notre Ecole professionnelle de Cour-Lausanne est solidement assise; les économies s'imposent, bien sûr; mais on peut avoir toute confiance en l'avenir, surtout si les autorités, se rendant

compte de la haute utilité de cet établissement pour la bonne marche de l'industrie hôtelière, facteur de premier ordre dans l'économie nationale, continuent à lui prouver leur intérêt en lui accordant des subventions.

Nous ne saurions terminer cet aperçu historique sans dire au moins quelques mots des deux bourses récemment fondées en faveur de notre Ecole professionnelle. Au printemps 1922, la présidence de notre Société reçut de Mr. L.-M. Boomer, président de la Société hôtelière Waldorf-Astoria à New-York, l'offre généreuse de création d'une bourse annuelle d'études à Cour en faveur d'un jeune Suisse montrant de bonnes dispositions pour la carrière hôtelière et de constitution d'un prix annuel, — une année de stage payé à New-York avec voyage gratuit — destiné à récompenser le meilleur élève de l'établissement. Il va sans dire que cette proposition fut acceptée avec la plus vive reconnaissance. Le « Waldorf-Astoria Scholarship » et le « Waldorf-Astoria Price » font chacun l'objet d'un règlement que les intéressés peuvent se procurer à l'Ecole professionnelle. Ces règlements déterminent les avantages accordés aux bénéficiaires et les conditions à remplir pour y avoir droit. La Bourse Waldorf-Astoria fut attribuée pour la première fois pendant l'année scolaire 1922-1923.

Au printemps 1923, la Société des Hôtels Ritz-Carlton à New-York et Londres créa également une Bourse d'études à l'Ecole de Cour, avec le même règlement que celui de la Bourse Waldorf-Astoria, à cette différence près que le titulaire peut être ressortissant de n'importe quel pays. Les avantages sont identiques: enseignement gratuit dans le cours professionnel annuel et dans un cours de cuisine, fourniture des livres et du matériel scolaire, logement et nourriture à l'Ecole.

Puisse ces donateurs généreux trouver des imitateurs!

Puisse aussi notre Ecole de Cour-Lausanne, ainsi encouragée par de hautes personnalités de l'hôtellerie mondiale, retrouver la fréquentation des bonnes années d'avant-guerre, prospérer et se développer de plus en plus. Car l'industrie hôtelière a plus que jamais besoin d'hommes capables, instruits méthodiquement pendant leurs jeunes années avant d'avoir achevé leur formation à travers les expériences parfois dures de la vie pratique. On comprend cela dans les grands pays qui nous entourent, où les écoles hôtelières se multiplient et se perfectionnent sans cesse. Notre Ecole professionnelle a été l'une des premières en son genre; veillons à ce que son ancienne réputation ne subisse pas d'éclipse, à ce que non seulement elle reste digne de son passé, mais encore à ce qu'elle avance, lentement peut-être mais sûrement, dans la voie du vrai progrès et du travail fructueux.

Mg.

Le Prix Waldorf-Astoria à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne.

Comme nous l'avons déjà signalé et rappelé maintes fois à nos lecteurs, M. L. Boomer, président de la Société des Hôtels Waldorf-Astoria à New-York, a créé à l'Ecole professionnelle de la Société suisse des hôteliers un prix qui doit être attribué chaque année à l'élève ayant obtenu les meilleures notes au cours professionnel et au cours de cuisine consécutif. Le prix consiste en une année de stage pratique dans l'un des établissements du consortium Waldorf-Astoria à New-York, le bénéficiaire recevant, outre l'argent nécessaire au voyage aller et retour, des appointements suffisants pour couvrir ses dépenses normales.

La Direction de l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne nous apprend que le prix Waldorf-Astoria a été décerné, pour l'année 1922/23, à l'élève Hans Hofer, de l'Hôtel de la Couronne à Erlenbach (Simmenthal), qui a obtenu au cours professionnel la note moyenne 8.74 et au cours de cuisine 8.86 sur un maximum de 10. Le meilleur élève du cours préparatoire, M. E. Schenker, de Fribourg, qui avait obtenu la moyenne 8.82, n'a pas suivi ensuite un cours de cuisine, de sorte qu'il ne pouvait pas entrer en ligne de compte pour l'attribution du prix.

M. Hofer partira en janvier pour effectuer son année de stage dans l'un des premiers hôtels du Nouveau-Monde. Nous souhaitons à ce jeune homme appliqué et persévérant une brillante carrière.

En complément d'une information déjà publiée dans ce journal, disons que l'élève Paul Regamey, de Lausanne, bénéficie pour l'année scolaire actuelle de la Bourse Waldorf-Astoria, et l'élève Albert Widmer, de Zurich, de la Bourse Ritz-Carlton.

Tourisme italo-suisse.

La « Rivista degli Alberghi » a publié dernièrement, au sujet des « cartes pour touristes », les renseignements ci-dessous:

Le ministre italien de l'intérieur a adressé aux préfets du royaume une circulaire dans laquelle il attire leur attention sur les dispositions suivantes, figurant sur les cartes de tourisme pour le passage de la frontière italo-suisse:

Les personnes en possession de la carte de tourisme ont droit non seulement à un séjour d'un mois sur tout le territoire de l'autre Etat, à compter de la date du premier passage de la frontière, mais aussi, pendant cette période d'un mois, à un nombre illimité de passages à la frontière. Toutefois ces passages doivent s'effectuer exclusivement aux points déterminés pour les voyageurs munis de passeports réguliers. Les titulaires des cartes touristiques dont il est ici question ne sont donc pas autorisés à franchir la frontière par les passages secondaires où seuls sont admis les possesseurs de « cartes frontalières ».

Voici, à l'intention des personnes et des bureaux intéressés, une liste, établie par provinces, des points de passage de la frontière italo-suisse où, d'après les mesures en vigueur, est autorisé le transit des voyageurs munis de passeports:

Province de Trente: Tubre.

Province de Sondrio: Tirano, Villa di Chiavenna, route du Splügen, route de l'Umbriel (Giogo di S. Maria Monasero), passage du Muretto.

Province de Come: Gare de S. Giovanni à Ponte Chiasso, gare de Luino, Porto Ceresio, Porlezza, Ponte Tresa, Maccagno, Pino, Oria, Cima, Osleno, S. Margherita, Cremnago, Cassinone, Dirindella, Fornasette, Gaggiolo-Slabio.

Province de Novare: Domodossola, Canobbio, Ribellesca (route des Centovalli), route du Simplon, route de Brissago (lac Majeur), par eau sur le bateau pour Locarno (Canobbio).

Le ministère se réserve de publier chaque modification apportée ultérieurement à cette liste.

Dans le but de faciliter l'obtention des cartes touristiques en question, le ministère a jugé opportun d'autoriser l'Office national italien pour les industries touristiques (ENIT) à remplir, par l'intermédiaire de ses bureaux, les formalités relatives à la demande et à la délivrance de ces cartes.

A cet effet, l'autorité supérieure a donné les instructions nécessaires pour que les autorités régionales prennent des arrangements directs avec les bureaux de voyages et de tourisme du dit Office.

Actuellement sont chargés de ce service les bureaux de l'« Enit » à Milan, Turin, Gènes, Venise, Bologne, Florence, Rome et Naples.

La circulaire donne enfin des indications sur le calcul du change, qui s'effectue sur la base de 4 lires 20 pour 1 franc suisse. La taxe perçue en Italie des citoyens italiens ou suisses pour le visa des passeports et pour les cartes touristiques est de 2 francs suisses ou de 8 lires 40; celle qui est perçue pour les visas collectifs (jusqu'à 20 personnes) est de 20 francs suisses ou de 84 lires italiennes.

Réductions de taxes C. F. F.

Nous extrayons les détails suivants d'un communiqué publié à ce sujet par l'Office suisse du tourisme:

Tenant compte des améliorations survenues dans les résultats d'exploitation, les Chemins de fer fédéraux procèdent peu à peu à la réduction des taxes de transport augmentées pendant et après la guerre. C'est ainsi que dernièrement le Conseil d'administration des C.F.F. a décidé d'abaisser à partir du 1er janvier 1924 les modifications suivantes:

Pour favoriser les voyages dans les classes supérieures, les taxes de la 1^{re} et de la 2^{me} classes sont abaissées de telle sorte que la proportion existant autrefois entre les tarifs des trois classes est rétablie. Le prix des billets de 2^{me} classe est donc de 40 % plus élevé que celui des billets de 3^{me} classe et celui des billets de 1^{re} classe de 100 %.

Des billets aller et retour sont réintroduits avec une réduction de 20 % calculée sur la taxe actuelle, soit deux fois le prix de la simple course. Ces billets seront valables pendant dix jours.

La réduction de 20 % consentie précédemment sur les parcours de 300 km. et plus est maintenue et elle est encore accentuée par la nouvelle formation de taxes. Cette réduction porte effet également, mais avec une certaine dégression, sur les distances de 211 à 299 km. Voici, pour les billets de simple course, quelques exemples des réductions opérées sur les tarifs de 1^{re} et de 2^{me} classes. Pour 50 km. 7 fr. 50 et 5 fr. 25 au lieu de 8 fr. 25 et 5 fr. 75; pour 100 km. 15 fr. et 10 fr. 50 au lieu de 16 fr. 50 et 11 fr. 50; pour 200 km. 30 fr. et 21 fr. au lieu de 33 fr. et 23 fr.; pour 300 km. 36 fr. et 25 fr. 20 au lieu de 39 fr. 60 et 27 fr. 60.

Billets aller et retour pour les trois classes directes, sur un parcours de 50 km, passent de 16 fr. 50 à 12 fr., de 11 fr. 50 à 8 fr. 40, de 7 fr. 50 à 6 fr.; sur un parcours de 200 km, de 22 fr. 80 à 18 fr., de 16 fr. 80 à 13 fr. 60 (pas de changement en 3me classe); sur un parcours de 400 km, de 105 fr. 60 à 76 fr. 80, de 73 fr. 60 à 53 fr. 60, de 48 fr. à 38 fr. 40. On constate donc que la baisse est sensible pour les billets aller et retour à longues distances, surtout en 1re et 2me classes.

Un billet simple course de Genève à St-Gall (372 km), par Berne ou Bienne, coûtera à partir du 1er janvier 1924, en 1re classe 44 fr. 65 (au lieu de 49 fr. 10 actuellement) et en 2me classe, 31 fr. 25 (34 fr. 25); en 3me classe, le billet continuera à coûter 22 fr. 35. Sur le même parcours, les billets aller et retour coûteront, en 1re classe 71 fr. 45 (98 fr. 20), en 2me classe 49 fr. 85 (68 fr. 50) et en 3me classe 35 fr. 75 (44 fr. 70). Pour le parcours Schaffhouse-Chiasso (324 km), simple course, la réduction est de 3 fr. 90 en 1re classe et de 2 fr. 55 en 2me classe; pour la double course, elle est de 23 fr. 40 en 1re classe, de 16 fr. 15 en 2me classe et de 7 fr. 80 en 3me classe.

Les suppléments pour trains directs ne sont pas compris dans ces taxes.

Les mesures concernant la réduction du prix des billets aller et retour seront introduites non seulement par les C. F. F., mais encore par la plupart des autres compagnies de transport qui avaient supprimé les billets de double course pendant la guerre et ne les avaient pas encore réintroduits.

Il y a tout lieu d'espérer que ces réductions de taxes contribueront à intensifier le trafic des voyageurs sur nos chemins de fer.

Il convient de rappeler spécialement à cette occasion l'existence de billets combinables des suisses pour lesquels les réductions de taxes de 1re et de 2me classes entreront en vigueur dès le 1er mai 1924. Ces billets sont établis, avec un parcours d'au moins 300 km, pour des voyages circulaires, pour des voyages d'aller et retour sur le même parcours et pour des voyages comprenant des parcours circulaires et des parcours aller et retour. Les parcours donnant droit à ces billets doivent former ensemble un voyage unique, en ligne ininterrompue revenant à son point de départ. Les porteurs de ces billets bénéficient d'une réduction de 20 % sur les taxes normales. Les billets combinables sont valables sans surtaxe aussi dans les trains directs. La durée de leur validité est de 45 jours.

A partir du 1er janvier 1924, une réduction de 25 à 55 % sur la taxe normale, suivant le nombre de personnes et la longueur du parcours, sera appliquée aux billets de sociétés, simple course. Le prix des billets de sociétés aller et retour subit une réduction de 10 % de la double taxe de simple course calculée comme ci-dessus.

Pour les écoles dont les élèves ont moins de 12 ans, le prix du billet collectif représente le 40 % de celui du billet de société pour 12 à 60 personnes; la proportion est élevée à 70 % si les élèves ont plus de 12 ans.

Une nouvelle voie ferrée internationale.

Le 25 novembre fut officiellement inaugurée la ligne des Centovalli, dont l'ouverture à l'exploitation était attendue depuis fort longtemps avec impatience dans les milieux des affaires et du tourisme. Maintenant Locarno se trouve relié à Domodossola par une voie directe, autrement dit la grande artère internationale du Gothard communie avec celle du Simplon, et la Suisse romande se trouve considérablement rapprochée du Tessin méridional.

La ligne, qui mesure 19 km, en territoire suisse et 32 km, en territoire italien, est à voie étroite. Elle est exploitée à l'électricité. Le courant est fourni par les sociétés d'électricité de Locarno et d'Ossola. Le point de départ est à la station C. F. F. de Locarno. Jusqu'à la station de Ponte Broia, la nouvelle ligne emprunte la voie du Val Maggia, puis elle se dirige vers l'ouest, traversant les «Terres di Pedemonte», — «terres au pied des monts» — en desservant les jolis villages de Tegna, Verscio et Cavigliano, entourés de vergers et de vignes. Laisant à droite le Val Osernone, elle franchit le torrent du même nom sur un pont de 77 mètres de hauteur et de 132 de longueur. Au loin disparaît l'extrémité nord du lac Majeur et l'on distingue, tout au fond du val, les vieux ponts de pierre des temps anciens. Nous arrivons à Intra, qui se vante d'avoir le plus haut clocher du Tessin et, qui se trouve maintenant posséder le pont le plus long du canton. Puis nous entrons dans les Centovalli, les Cent-Vallées. Elles s'élevaient l'une après l'autre dans les flancs de la montagne, à droite et à gauche de la voie ferrée; les jours de pluie, ce sont cent ruisseaux écumeux et grondants qui viennent se jeter dans la Melezza. De nombreux ouvrages d'art ont été nécessaires pour franchir tous ces vallons rocheux; leur construction a été longue et coûteuse. De la ligne on aperçoit que peu de villages; ils sont ensevelis dans la verdure aux abords de l'ancienne route. On distingue mieux Rasa et Palagnedra. Au-dessus de la forêt sombre, ce sont les sommets dénudés de la chaîne du Ghiridone ou du Limidario, qui forme la frontière entre le Tessin et l'Italie. De l'autre côté de la vallée, quelques hautes s'accrochent aux pentes abruptes, comme des nids d'hirondelles. La station frontière est à Camedo. De Locarno à Camedo, la voie a déjà franchi vingt petits tunnels.

Nous entrons en Italie par le pont de Ribellasca. Après avoir dépassé les petits villages d'Olgia et de Dissimio, moitié cachés dans des forêts de chênes et de hêtres, nous arrivons à Rê, un lieu de pèlerinage connu dans toute la région. Puis nous pénétrons dans le val Vigizzo, où se trouvent Malesco, Vocogno, Toceno et le chef-lieu, Santa Maria Maggiore, à une altitude de 835 mètres. Maintenant c'est la descente, parfois assez forte, le long de la Melezza, dans un coin de pays qui rivalise de pittoresque avec les Centovalli. Déjà avant Trontano, nous avons un coup d'oeil magnifique sur le val d'Ossola, où coule le Toce, venant du val d'Antigorio et du val Formazza, aux confins du Valais et du Tessin. Dans ce grandiose amphithéâtre débouchant également le val d'Orno, le val di Vode, où se faufile la ligne du Simplon, le val Bogno, enfin le val Vigizzo, qui se termine à Maserà.

La voie ferrée descend en lacets rapides. Une vieille tour joue ici le même rôle que la petite église de Wassen sur la ligne du Gothard. Nous la voyons d'abord dans la profondeur, puis nous atteignons son niveau et enfin elle se trouve au-dessus de nos têtes. Nous étions tout à l'heure à la limite des forêts de sapin; maintenant nous admirons une végétation déjà méridionale. Bientôt le train s'arrête à Domodossola, d'où les express internationaux nous transporteront à notre convenance vers Turin ou Milan, vers le Simplon, Genève et la France, vers le Leetschberg, Berne, Bâle et les pays du nord.

Le jour de l'inauguration, le premier train est parti de Locarno de grand matin; un deuxième a quitté cette ville à 8 h. 45. A Domodossola a eu lieu à midi un banquet officiel réunissant environ 200 convives. On y remarquait notamment le ministre italien des Travaux publics, M. Carnazza, les conseillers fédéraux Haab et Moffa, le préfet de Novare, etc. Au retour du train d'inauguration, toute la ville de Locarno était illuminée et une grande foule attendait les personnages officiels et les invités. Un banquet de 250 couverts, auquel ont pris part les représentants italiens et les délégués des autorités fédérales, cantonales et communales, a été excellentement servi au Grand Hôtel Palace. Des discours particulièrement cordiaux ont été prononcés par MM. Moffa, Carnazza, Rossi, chef du gouvernement tessinois, Ruscabelli, président de la commune de Locarno, et Massimo Rocca, l'un des principaux lieutenants du président Mussolini et qui, comme ce dernier, a travaillé autrefois en Suisse. Cette manifestation préparatoire à la mise en exploitation de la voie ferrée nouvelle marque une date importante pour l'avenir de Locarno.

Ajoutons que les pièces nécessaires pour le passage en territoire italien, d'ici à Camedo, sont les suivantes: a) pour les Suisses: le passeport sans visa, ou la carte touristique de cinq jours sans photographie ou la carte touristique d'un mois avec photographie; b) pour les étrangers: la carte touristique de cinq jours sans photographie ou le passeport muni du visa.

Le Comptoir de l'alimentation italienne.

Le Comptoir de l'alimentation italienne, à l'organisation duquel travaillent depuis longtemps d'actifs et courageux promoteurs, a été inauguré à Genève le 28 novembre. L'exposition est installée au Bâtiment électoral, magnifiquement décoré à l'italienne avec une pergola à la charpente rustique, soutenue par des colonnes de stoff, avec des plantes vertes et des fleurs à profusion, avec un éclairage de 600 lampes, avec une foule de stands originalement tapissés où les produits sont présentés avec un goût toujours sûr et parfois merveilleux.

Dans le premier groupe, nous trouvons les vins aux noms sonores: Asti, Chianti, Moscato, Barbera, Grignolino, Freisa, Nebiolo, et tant d'autres, et du spumante, du passato, du filtrato; nous trouvons même du champagne de la cour d'Italie et de la cour pontificale. Les vermouths, les li-

queurs, les amers, parmi lesquels les bitters Campari et Fernet-Branca, sont aussi dignement représentés.

Le deuxième groupe est moins brillant, mais non moins pratique; il comprend les produits de la rizière, l'immense diversité des pâtes alimentaires où se distinguent spécialement les pâtes napolitaines, les légumes secs et les farines.

Puis vient le groupe des conserves alimentaires, conserves de poissons, de tomates, de champignons. Voici du caviar italien confectionné avec des œufs frais d'esclavage de l'Adriatique et de ses affluents de la Vénétie; on le dilue très pur, dépourvu d'huile et délicieux. Il s'en fait déjà une exportation considérable dans l'Amérique du Sud. Puis voici les salamis, les mortadelles aux dimensions énormes, les jambons de Parme, les saucissons divers; voici les fromages: les reblochers, les fromages crème, les gorgonzolas, les parmesans, les calabrais, et de droles de fromages en forme de poires, de poivrons, de massues, semblables à des fruits étranges; voici les beurres, les huiles, les graisses alimentaires.

Dans le quatrième et dernier groupe, on nous présente les produits du sol et particulièrement des fruits d'une beauté rare, des oranges, des citrons, des courges de 50 kilogrammes. Enfin voici les machines et le matériel les appareils et les ustensiles les plus nouveaux et les plus intéressants employés dans l'industrie alimentaire italienne.

Le tout est complété par un grand restaurant italien où règne en maîtresse, naturellement, la cuisine italienne: milanaise, napolitaine ou autre.

L'inauguration, présidée par le ministre d'Italie à Berne, M. Garbasso, et le banquet qui a eu lieu à l'exposition ont fourni à de nombreux orateurs l'occasion de prononcer de très cordiaux discours.

Le Comptoir sera ouvert jusqu'au 12 décembre.

Sociétés diverses

Le Club alpin suisse a eu son assemblée des délégués à Berne les 24 et 25 novembre. Le projet de nouveaux statuts élaboré par une commission a été approuvé et adopté. Les trois publications actuelles du Club, l'«Alpina», l'«Annuaire» et l'«ECHO des Alpes» seront remaniées par un organe unique. La cabane Forno sera agrandie et celle du Finsteraarhorn reconstruite. D'autres projets concernant des cabanes ont été rejetés ou ajournés. Une réduction de la taxe de cabane a été accordée aux membres du Club alpin suisse féminin ainsi qu'aux membres d'autres sociétés usant de réciprocité.

La Société de Développement de Montreux et environs: Chillon, Vevey, Yverdon, Cluses, Baugy, Chermes, Chamby, Les Avants, Mont-Fleuri, Glion, Caux, issue il y a bientôt trois ans de la fusion d'un certain nombre de sociétés qui, à Montreux, s'occupaient toutes depuis de nombreuses années d'y attirer les étrangers et d'y rendre leur séjour agréable, s'occupera à l'avenir de tout ce qui concerne la réclame et la publicité pour la région. Dans ce but, elle a créé un «Bureau officiel de renseignements de Montreux et environs», inscrit comme tel au Régistre du commerce et installé à la Place du Marché, com-



Elektrische Trocken-Wärme-Apparate
„ALBIS“
PAT. 95210

In verschiedenen Größen lieferbar
Kaffee etc. immer frisch u. warm
Minimier Stromverbrauch, regulierbare
Heizer und billiger Apparat der wegen
Unvergleichlichkeit für jedes Restaurant, Café,
Hotel, etc. Ueberall die Vorführung
u. Probeführung, Prospekt u. Referenzen

F. ERNST, ING. ZÜRICH 3
Weststrasse 50-52 • Teleph.: Seln. 2028

Kühlmaschinen
hochwertige, Kohlen- und Ammoniak-System
für Metzgereien, Hotels, Molkereien
und Lebensmittel-Industrie



L. A. RIEDINGER
A.-G. für Kühlmaschinen
ZÜRICH, Sihlquai 65

A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen
*
Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Speise-
Säle, Vestibules etc.

Weihnachten — Sylvester — Neujahr

Liqueur Cordial Médoc
Cognac Courvoisier
Heering's Cherry Brandy

Depot für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL



Dauereis-Kühlung
3 D. R. Pat. System Delinger Auslandspat.
Dauereis-Kühlung ist ein vollständig neues Kühlsystem und überbietet alle anderen Kühlmethoden an Vorteilen und Billigkeit, vermeidet das lästige und teure Nachfüllen von Eis und ersetzt die komplizierten und teuren maschinellen Betriebe. Eine überraschend gute Dauerkühlung bis zu 2 Jahren kann mit einer einmaligen Eisfüllung garantiert werden. Mehrere hundert Anlagen ausgeführt. 129
U. und Neubauprojekte durch
H. Ditscher, technisches Bureau, ZÜRICH, Weinbergstrasse 87.

Deckt Euern Bedarf bei den Inserenten der Hotel-Revue!

Zündhölzer
jeder Art und Packung
Schuhcreme „Ideal“
Bodenwische, Bodenöl,
Stahlschneide etc., liefert
billigste die älteste schweiz.
Zündholz- und Fettwaren-
fabrik (gegründet 1860) von
G. H. Fischer,
Fehraltorf.
85
Gold. Medaille Zürich 1894.
4926 Wenn Sie

PAPIER
brauchen!

Fritze- und Tortenpapiere
Officepapier
Closepapier, Rollen und Pakete
Papierervierten
Bücher, Notizblöcke
Trinkhalme
Zahnstocher
Provianttasche, fertig und einfach.
Billigste Bezugsquelle.

Maison Wap, Lausanne
Téléphone 39.30. Télégr. Gwapp.

Neueinrichtung
und Führung von
Buchhaltungen
Bilanz-Abschlüsse
Revisionen 41

E. Eberhard
Briefadresse Bahnhofstrasse 100,
Zürich. Teleph. Kloten Nr. 37.

**Hotel- u. Restaurant-
Buchführung**

**Amerik.
System Frisch**
Lehre amerikan. Buchführung
nach neuem bewährten System
durch Unterrichtsbücher. Hunderte
von Anerkennungszeugnissen. Gar-
antie für den Erfolg. Verlangen
Sie Gratisprospekt. Prima Referen-
zen. Richte auch selbst in Hotels
und Restaurants Buchführung ein!
auf Wunsch auch das System des
Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre
verschickte Bücher. Gehe auch
nach auswärts. 42
Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz



FRIGOROTOR
SULZER
**Automatische Rotations-
Kältemaschine**
direkt gekuppelt mit Elektro-
motor, ohne Stöpsel. Für
Molkereien, Küchen, Hotels,
Restaurants, Pensionen, Sana-
torien, Konditorien, Metzge-
rien, Charcuterien, usw., mit
oder ohne Eiszerzeugung.
Gebrüder Sulzer
Aktiengesellschaft
Winterthur
BUREAUX: Aarau, Bern, Biel,
Genève, Lausanne, Lugano, Lu-
zern, St. Gallen, Zürich, Basel
(A. G. Stehle & Gutknecht)

PIANOS
Burger und Jakobi
Schmidt - Flohr
Wohlfahrt - Irmher
Kauf - Tausch - Miete
Teitzahlung 90
P. Meinel, Basel Steinen-
vorstadt 3

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
G. H. MUMM & C^{ie}
Société Vinicole de Champagne Succrs
REIMS
VINS FINS DE BORDEAUX ET BOURGOGNE
J. CALVET & C^{ie}
Bordeaux, Beaune
COINTREAU LIQUEURS
ANGERS
CH. BRUCHON Agent général, GENÈVE
295

Fachtechnisch erprobte

KÜCHENUTENSILIEN

LEOPOLD & CIE., THUN

Leopold & Thourne

TIGHER

Vertrauenshaus des schweiz. Gastgewerbes.

49

Stellen-Anzeiger N° 49

Schluss der Inseratenannahme: Dienstag abend.

Zur gefl. Beachtung. Alle Anfragen und Zuschriften betr. Annoncen im Stellen-Anzeiger sind an die Expedition der „Hotel-Revue“ in Basel zu richten.

Offene Stellen — Emplois vacants

Pfr Insaats Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zellen Spesen extra Mitl. Unter Chiffre
werden berechnet Adress Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion . . . Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederhol. . . 2.— 3.— 4.— 6.50
Mehrmaligen werden per Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet
Belegnummern werden nicht versandt.

Chef de cuisine. Hôtel de voyageurs, ler rang, Suisse française, cherche chef de cuisine de 30 à 35 ans, de préférence marie, sérieux, connaissant à fond le métier, capable de se présenter sans très bonnes références. Place à l'hôtel. Chiffre 1483

Gesucht: Koch oder Köchin in alkoholisiertes Hotel, Patissierkonditore Bewerber bevorzugt. Jahres- und Vertrauensposten. Eintritt sofort. Off. an Blankenbühl-Hotel, Interlaken. (1495)

Gesucht: Köchin, einfache, reinliche Person, die gut bürgerlich kochen kann, in kleines Hotel nach Montreux. Guter Anfangsgehalt, nicht freier Wäsche. Dasselbe ein fleissiges Zimmermädchen, das auch zu servieren hat. Jahresstellen. Chiffre 1489

Kochlehrerling, intelligenter, gesucht in Hotel ersten Ranges, Kantons Graubünden. Gelegenheit, den Beruf gründlich zu erlernen. Chiffre 1494

Zimmermädchen, perfekt franz. sprechend in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Grand Hotel Curhaus, Davos. (1490)

Stellengesuche — Demandes de places

Bis zu 4 Zellen. Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zellen) . . . Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 2.— 3.— 3.—
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorausbezahlung erforderlich.
Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beifügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Réception

Buchhalter (eventuell Stütze des Prinzipals), bilanzsicher, Organisator, der 3 Hauptsprachen mächtig, Korrespondent mit vieljähriger Praxis in erstem Schweizerhotel, sucht passende Stelle. Prima Referenzen. Chiffre 708

Bureauaufseherin, Junge Tochter, deutsch u. franz. sprechend, mit Hotel-Bureaupraxis, sucht auf kommende Saison Anstellung. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 735

Bureauvolontärin, Deutsch, Franz., Kenntnisse in Buchhaltung, Maschinenschreiben, sucht Stelle in Hotel. Chiffre 701

Chef de réception, Suisse, 29 ans, connaissant les 3 langues, correspondant, comptable (bilans, statistiques), avec instruction commerciale et pratique dans hôtels de 1er ordre, cherche poste de confiance. Chiffre 773

Chef de réception, très instruit, 6 ans en Angleterre, cherche emploi semblable ou de caissier, excellentes références. Chiffres 465

Directeur, Suisse, marié, pouvant fournir caution, actif et sérieux, connaissant à fond la partie hôtelière, cherche place comme tel dans maison de moyenne grandeur. Suisse ou étranger. Offre à M. E. Morand, Rue de l'ancien Port, 6, Genève. (710)

Directeur, 1ère force, restaurateur, dirigeant depuis 3 saisons, même maison à Evian, cherche par suite venue hôtel qu'il dirige à Monte Carlo, situation saison ou à l'année. Accepterai engagement d'essai, curriculum vitae et références les meilleures. Chiffre 202

Directeur-Chef de réception, Suisse, gesetzten Alters, durchaus erfahrener Fachmann in Hotel und Restauration, mit In- und Auslandspraxis, sucht Winterstellung. Prima Referenzen. Chiffre 761

Directrice, durchaus fachkundig und erfahren, sprachbewandert, sucht sofortige Anstellung im In- oder Auslande bei bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 455

Gouvernante-directrice cherche place. Certificats à disposition. Chiffre 693

Secrétaire, 1.-cassier, 27 ans, parlant les trois langues principales, cherche place pour l'hiver. Excellentes références. Chiffre 551

Sekretär-Kassier, ges. Alters, Deutsch, Franz. und zieml. Engl., Buchhaltung etc. sucht Stelle. Chiffre 708

Sekretär-Kassier-Chef de réception, 4 Sprachen, gewandt u. fleissig, wenn nötig überall Hand anlegend, sucht unständelhalber baldmöglichst Saisonstelle bei bescheidenen Ansprüchen. Beste Zeugnisse. Chiffre 707

Sekretärin, in allen Bureauarbeiten bewandert, der deutsch, franz., engl. u. ital. Sprache mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle, werde auch der Gouvernante, der Lingere und im Servieren aushelfen. Chiffre 771

Avis.

Wir bitten zu beachten, dass allen uns zugestellten Offerten auf Stellenanzeiger-Inserate das Briefporto für die Weiterleitung beigelegt sein muss, ansonst wird die Beförderung an die Inserenten nicht übernehmen könnten.

Die Offerten sollen in einem besonderen Umschlag stecken, auf welchem nur die betreffende Chiffre steht und die Briefmarke für die Weiterspediton Inse aufgeklebt ist. Der äussere Umschlag, mit der Adresse der Expedition, ist ohne Nummer; es können Offerten auf mehrere Inserate darin enthalten sein, natürlich jede in besonderer, verschlossener Enveloppe und mit Portobeiilage für die Weiterleitung.

Die Expedition.

Sekretärin-Volontärin, Nettes Fräulein, 24 Jahre, aus gutem Hause, mit sehr guter Bildung, Deutsch und Französisch, sucht Anfangsstelle als Sekretärin-Volontärin in nur gutes Haus. Tessen oder Winterkorridor bevorzugt. Chiffre 660

Salle & Restaurant

Commis de rang, sprachkundig, z. Zt. als Demi-chef in erstkl. Hotel. Hotel. Chiffre 741

Commis de rang, 26 ans, allemand, français, bonnes notions d'anglais, cherche engagement pour l'hiver en Grisons, event. comme commis d'étage ou Bar. Meilleures réf. et certificats. Offres à Carl Buchler, Parc Hotel, Lugano. (713)

Fille de salle, personne sérieuse et capable, libre du 8 décembre au 8 janvier, cherche remplacement event. comme dame de buffet. Certificats à disposition. Communication par téléphone jusqu'à samedi à midi: Mlle. Basset, l'hôtel Johannehof, Lucerne. (767)

Fille de salle, 20 ans, sachant le français et l'allemand, cherche place pour la saison d'hiver. Références photos à disposition. Chiffre 694

Maitre d'hôtel, Suisse, 34 ans, capable et énergique, cherche place. Libre à partir du 15 décembre. Chiffre 709

Obersaalochter, deutsch, franz. u. ziemlich engl. sprechend, sucht Stelle in gutes Haus, Würde auch Stelle als Stütze annehmen, wo sie sich neben tüchtiger Hoteliersfrau in allen Branchen ausbilden können. Chiffre 748

Obersaalochter, tüchtig u. sprachkundig, sucht Engagement, ev. auch als Restaurations- oder Alleinssaalochter in Hotel oder Tea Room. Chiffre 758

Obersaalochter, tüchtige, seriöse, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Vertrauensposten. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 728

Saalochter L., ges. Alters, sucht Stelle in nur gutes Haus, event. in Confiserie, Hotel, Restaurant oder Halle auf kommende Saison. Chiffre 742

Saalochter L., deutsch franz. u. sehr gut englisch sprechend, sucht Stelle, im Sal u. Restaurant tüchtig u. erfahren, würde auch als Zimmermädchen sich engagieren lassen. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 749

Saalochter, deutsch, franz. u. etwas engl. sprechend, gewandt im Restaurationservice, sucht passendes Engagement für Saisonstelle. Chiffre 766

Saalochter, selbständige, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle für sofort in kleineres Haus, Würde auch Stelle in Confiserie oder als Buffetdame annehmen. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 770

Saalochter, tüchtig, gewandt, Deutsch, Franz. u. Engl., sucht Saison- oder Jahresstelle für selbständig, in gut gehaltenes Hotel, event. als Obersaalochter. Chiffre 775

Saalochter sucht Stelle. Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Chiffre 736

Saalochter, seriöse, sucht Saisonstelle ins Engadin für Saal- oder Zimmerservice in kleineres Hotel oder Pension. Chiffre 745

Saalochter, seriöse, ges. Alters, sucht Vertrauensposten für Saal- oder Ecomat. Gute Zeugnisse. Chiffre 750

Saalvolontär, junger, Oesterreicher, sucht Stelle als Volontär in Hotel in der franz. Schweiz zur Erlernung der franz. Sprache. Vorbildung im Service vorhanden. Offerten unter O F 401 an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zärcherhof, (Off. s. 707 Z)

Servierlocher, gesetzten Alters, tüchtig und selbständig im Restaurantservice, ziemlich gut englisch sprechend, sucht Vertrauensposten. Chiffre 752

Cuisine & Office

Aide oder Commis de cuisine sucht Saison- oder Jahresstelle. Patissierkonditore. Eintritt nach Belieben. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Hans Elser, Kurhaus Jakobbad (Kapellen). Chiffre 758

Casseroier, jeune homme, très recommandé, cherche place. Offres sous chiffe O 3627 U. à Publicitas, Bienne. (711)

Chef de cuisine, sérieux, sobre et très économique, ayant travaillé dans maison 1er ordre, cherche place de suite ou d'été à convenir. Certificats à disposition. Chiffre 750

Chef de cuisine (tüchtiger, in Table d'hôte, Restaurant, Régime, Pâtisserie (excl. Pat.) bewandert, sucht Winterengagement. Beste Zeugnisse und Referenzen erstkl. Häuser. Geht. Offerten an A. Krick, Chef. Altendorf (Schwyz). (702)

Chef de cuisine, mit prima Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an A. W. Sempachstr. 21, Luzern. (697)

Chefköchin, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonengagement in gutem Hause. Ginge auch zur Aushilfe. Eintritt nach Belieben. Prima Referenzen. Chiffre 717

Commis de cuisine, jeune homme ayant terminé son apprentissage depuis le mois d'août, cherche place dans une bonne maison comme commis de cuisine pour saison d'hiver ou place à l'année. Offres au Restaurant zum braunen Bile, Barfussplatz No. 10. Chiffre 737

Economatgouvernante, mit prima Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 768

Koch, 27 Jahre, selbständiger, sucht Stelle als Chef de partie oder allein. Prima Zeugnisse. Chiffre 721

Koch, selbständiger, sucht per sofort oder später Engagement. Patissier- und entremetskondig. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 725

Köchin, junge, tüchtige, sucht Saisonstelle in grösseres Hotel neben Chef, um sich im Kochen weiter auszubilden. Lohn Fr. 100.—120. Off. an Julie Meier, Rüdigen (Schaffhausen). Chiffre 740

Köchin, junge, fleissige, sucht Stelle neben tüchtigen Chef zur weiteren Ausbildung. Eintritt sofort. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten an Margrit Abersold, Köchin, Hotel du Léman, Montreux. (747)

Koch-Lehrerling, Junger Mann, 20 Jahre, gross, gesund und stark, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle als Koch-lehrerling. Italien, Schweiz bevorzugt. Eintritt sofort oder später. Chiffre 740

Küchenchef, gewandter, solider und ökonomischer Arbeiter (ges. Alters) im Pache durchaus bewandert, mit la. Zeugnissen und Referenzen, sucht sofortiges Saison- oder Jahresengagement. Chiffre 705

Pâtissier, tüchtiger, erfahrener, sucht per sofort Jahresstelle in ein erstklassiges Haus. Zeugnisse und zute Referenzen zu Diensten. Chiffre 749

Pâtissier, jeune Tensioais, ayant toujours travaillé en pâtisserie, cherche place dans hôtel de premier ordre comme volontaire pour apprendre la pâtisserie d'hôtel. Certificats à disposition. Chiffre 711

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für sofort. Offerten an Fritz Kummer-Storzer, Leuzen b. Büren a. A. (602)

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Pâtissier-Entremetier, durchaus selbständig arbeitend, 23½ Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Konr. Meyer, Pâtissier, Bruggen (St. Gallen-W.). (706)

Pâtissier, selbständig, sucht Stelle für den Winter. Chiffre 726

Zimmermädchen, tüchtiges, drei Hauptsprachen sprechend, sucht Stelle in erstkl. Hotel. Chiffre 759

Zimmermädchen, gesetzten Alters, tüchtig, deutsch und franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel I. Ranges. Eintritt nach Belieben. Chiffre 665

Loge, Lift & Omnibus

Concierge, mit langjährigen Zeugnissen erster Häuser, 4 Hauptsprachen perfekt, dem grössten Betrieb gut vorstehend, sucht Engagement in gutes Haus, wo auf genaue Vertrauensmann reflektiert wird. Chiffre 755

Concierge, Schweizer, 45 Jahre, ledig, solid u. zuverlässig, mit guten Zeugnissen, 4 Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 772

Concierge, ev. Conducteur, sprachkundig, mit prima Referenzen, sucht baldmöglichst Stelle. Chiffre 762

Concierge, très expérimenté, présentement bien, possédant meilleures références, demande place, saison ou à l'année. Chiffre 723

Concierge-Conducteur, 4 Hauptsprachen, nüchtern und zuverlässig, sucht Winterengagement, event. Jahresstelle. Chiffre 744

Concierge-Conducteur, Schweizer, 30 Jahre, 3 Hauptsprachen, sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle, event. als Portier. Chiffre 748

Concierge-Conducteur-Chasseur, tüchtiger Hotelangestellter sucht per sofort Stelle. Prima Referenzen. Chiffre 704

Litter, 24½ Jahre, sprachkundig, mit nur besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Chiffre 765

Litter oder Telefonist, 20jähriger, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit nur erstklassigen Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 760

Portier, junger Mann mit guten Zeugnissen sucht sofort Stelle als Portier, Hausbursche oder Officier in der franz. Schweiz zwecks Erlernung der Sprache. Chiffre 744

Portier, tüchtiger, 20 Jahre, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle. Off. an H. R. 23, postlagernd, Münsingen (Bern). Chiffre 751

Portier, ehrlich und zuverlässig, Deutsch, Franz., Ital., sucht Stelle für jetzt oder später, gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 750

Portier mit guten Zeugnissen, deutsch, franz. u. etwas engl. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle für allein oder Etagierstellen. Offerten an Alexander Weibel, Rapperswil (Bern). Chiffre 734

Portier, 26 Jahre, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle, ev. sonstiges passendes Engagement. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 769

Portier, sprachkundig, sucht Stelle, auch als Litterer, per sofort oder später. Prima Zeugnisse. Chiffre 764

Portier, 24 Jahre, tüchtiger u. solider Bursche, deutsch u. franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle als Portier d'étage oder allein. Eintritt sofort oder nach Belieben. Prima Referenzen. Chiffre 763

Portier, z. Zt. als solcher (z. Arbeitsamer, gewissenhafter, Bursche, 23 Jahre, 4 Sprachen, sucht irgendwelche Beschäftigung. Chiffre 757

Portier, junger, starker Bursche, 19 Jahre, sucht auf Weihenach/Neuhof Stelle. Besorzt auch landwirtschaftliche Arbeiten, sowie die Wartung von Vieh und Pferden. Chiffre 700

Divers

Ehepaar, tüchtig, fach- und sprachkundig, sucht Stellen als Chef de cuisine und Sekretärin-Buchhalterin oder Gouvernante; würden auch einzeln Stellen annehmen. Absolute Vertrauenspersonen. Chiffre 733

Heizer, junger, tüchtiger, 14½ Jahre in erstklassigem Hotel, sucht sofortige Saisonstelle. Off. an E. Etter per dmarché 7, Lausanne. (739)

Sattler und Tapezierer sucht auf 1. Januar Stelle. Ist im Tapeziererberuf und Teppichlegen bestens bewandert. Offerten an J. Ryffel, Palace Hotel St. Moritz-Dorf. (753)

Hotel-Bureau

Marktgasse 32¹. Bern

Telephon Bollwerk 6010

vermittelt erstklassiges

Hotel-Personal

Keine Plazierungs-Gebühr

GEGRÜNDET 1870

Präzis. Billards

Reichhaltiger Katalog!



Schinder & C^o, Luzern

Gegründet 1874

Platzierungsbureau International
des Internat. Verband der Hotel- und Restaurantangestellten

ZÜRICH GESSNERALLE 32 Tel. Selnau 5181
GENÈVE RUE DE BERNE 10 Téléphone 4603
sucht und empfiehlt tüchtiges Hotel- und Restaurant-Personal.

GRANDS VINS

CASTEL MELROS

BUS ET APPRÉCIÉS PARTOUT

Seuls Concessionnaires: Lambert Picard & C^{ie}, Lausanne.

Billardfabrik Morgenthaler & Cie., Bern - Zürich

Renovationen, Tausch, Miete. · Sämtliche Billard-Artikel u. Reparaturen. · Kugeln, Queues etc.
Neue ermässigte Preise. · Prima Gummibanden und Tuche · Zuverlässigste Bezugsquelle.



Porette & Ambrosetti, Lugano

Spezialhaus mechan. Press- und Hammerwerke

Lieferanten der Schweizerischen Oberpostdirektion.

„Schweizer Hotel - Revue“

Insere in der „Schweizer Hotel - Revue“ sind selten erfolglos!

GEGRÜNDET 1870

Occas. Billards

Komplett hergerichtet. Preiswürdig - günstige Zahlungen.

Hotelsilber und Porzellan

sowie alle Bedarfs-Artikel kaufen Sie vorteilhaft bei

Albert Barth, Zürich

Bleicherweg 50 — Telephon Selnau 38,35

Ständige Musterausstellung erstklassiger Fabrikate

Nie kaufen Hotel-Silber

am vorteilhaftesten in der Orfverrie Weiss, Unterstrasse 9, Zürich 1. — Spezialtarif für Hotels und Restaurants. Verlässliches Tafelbestell von 21 bis 24 Fr. per Dtz. (garant 20 bis 24 Fr. Silberauflage auf la Weissmetall). Cafélöfl Fr. 12.— bis 17.— (8 bis 18 Fr. Silber). Sämtliche Tafelgeräte. Unser Reklamabuch (indical) gratis vertrieben per Dtz. Fr. 12.— Cafélöfl Fr. 7.—, Musterpapier und Cafélöfl gegen Einzahlung von Fr. 3.— auf mein Postcheckkonto VIII/10251, gegenfrei. Verlangen Sie Besuch oder Spezialofferte.

TRÜSSEL & C^{ie}

BERNE · MORGES

Vins excellents de La Côte, de Lavaux et du Valais.

Caves de réputation: Château de Luins (propriété de la Maison), Clos de Châtagnier, Mont-Belltruche, Mont-Crochet, Château de Montagny, Villeneuve, Yverne, Fendant et Dôle de Sion.