

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	39 (1930)
<b>Heft:</b>	4
 <b>Artikel:</b>	Pour un Office tessinois du tourisme
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-540818">https://doi.org/10.5169/seals-540818</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.02.2026

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

# REVUE SUISSE DES HOTELS

## SCHWEIZER H HOTEL-REVUE

Bâle, 23 janvier 1930

N° 4

Basel, 23. Januar 1930

N° 4

### Nouvelles de la Société

#### Cours supérieur hôtelier

L'Ecole professionnelle de la Société suisse des hôteliers à Cour-Lausanne organise pour la troisième fois un *Cours supérieur* entre saisons. Le nouveau cours, d'une durée de six semaines, sera donné du 3 mars au 12 avril 1930. Comme les précédents, ce cours est spécialement destiné aux jeunes hôteliers et employés supérieurs. Pour y être admis, il faut être âgé d'au moins 22 ans, avoir occupé des postes supérieurs dans des hôtels et être muni de bonnes références. Les participants sont externes. Le prix de l'écolage, pour les six semaines, est de 100 fr. pour les membres de la S.S.H. ou leurs enfants, de 175 fr. pour les autres participants de nationalité suisse et de 325 fr. pour les participants de nationalité étrangère. Le programme comprend 32 heures d'enseignement par semaine, à savoir 4 heures pour la construction et l'aménagement d'hôtels, 4 h. pour les installations techniques, 4 h. pour l'exploitation hôtelière, 4 h. pour la jurisprudence hôtelière, 2 h. pour les assurances et la responsabilité civile, 4 h. pour la comptabilité et les connaissances commerciales, 2 h. pour la connaissance des marchandises, 2 h. pour le calcul des prix de revient de cuisine, 2 h. pour l'oenologie, 2 h. pour les voyages et le tourisme et 2 h. pour l'hygiène hôtelière. Cet horaire est provisoire et il est susceptible de modifications. *Le cours n'aura lieu que si le nombre des inscriptions est suffisant.*

#### Service de placement

Etant donnée la demande déjà assez forte de personnel de toutes catégories pour la saison d'été 1930, nous recommandons aux employés intéressés de s'annoncer le plus tôt possible à l'*Hôtel-Bureau*, Aeschengraben 35, à Bâle (service de placement de la Société suisse des hôteliers). Tous les employés déjà inscrits chez nous et qui ont déposé à notre bureau leurs offres de travail devraient nous faire savoir s'ils acceptent aussi une place pour la saison d'été. Les employés à salaire fixe voudront bien nous indiquer séparément le salaire demandé pour la saison ou pour une place à l'année. On veillera soigneusement à ce que les copies de certificats soient au complet et en bon état et à ce que les demandes de places d'employés des deux sexes soient accompagnées d'une photographie appropriée, et non pas, si possible, en costume de sport ou d'excursion. Pour faciliter les opérations de notre service de placement, les employeurs comme les employés sont instantanément priés de répondre le plus promptement possible aux demandes et aux offres de places.

**Hôtel-Bureau**  
Aeschengraben 35, Bâle.

#### La cuisine régionale

La France Hôtelière, organe de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, a ouvert parmi ses lecteurs une enquête sur la cuisine et les plats régionaux. Elle a déjà reçu des réponses intéressantes. Voici un extrait de celle de M. Jacson, de Troyes :

La cuisine régionale doit être préparée et consommée dans le pays dont elle porte le nom, et non pas dans des restaurants de grandes villes qui offrent en série des spécialités bordelaises, alsaciennes ou autres, confectionnées bien souvent avec des produits étrangers aux régions dont elles sont censées provenir. Ce n'est là qu'une savante imitation. C'est à Lyon que l'on goûte les quenelles, à Castelnau le cassoulet,

à Troyes les andouillettes, à Melun les anguilles, etc.

Les plats locaux sont variés et leur confection exige le respect des recettes originales et savoureuses consacrées par la tradition, l'emploi des produits du terroir, ainsi qu'une minutieuse préparation. Le grand gastronome Brillat-Savarin, dans les écrits qu'il nous a laissés, nous donne des exemples sur la longueur de leur confection, qui dure quelquefois deux et même trois jours.

Ils sont très goûts des touristes, qui y trouvent pour leur plaisir, lassé par la cuisine classique des grands restaurants, une saveur et une fraîcheur toute nouvelle et qui sont incités ainsi à demander dans chaque région où ils se trouvent ces spécialités.

Quant au prix de revient de cette cuisine, il n'est pas plus élevé que celui de la cuisine ordinaire ; comme toujours, il est des plats plus chers les uns que les autres."

M. André Launey, directeur d'hôtel à Chantilly (Oise), dit entre autres :

"Traversant la France deux fois par an en automobile, en flânant à chaque voyage pendant une dizaine de jours, j'en suis à compter les endroits où l'on m'a offert autre chose que des hors-d'œuvre réduits éternellement à quatre radis, une tranche de saucisson et une sardine à l'huile, l'inévitable omelette et le non moins inévitable beefsteak aux pommes!... Vous pouvez donc n'avoir aucune crainte : les touristes ne seront jamais lassés de manger le matin des spécialités bordelaises, le soir des plats toulousains, que suivront le lendemain des célébrités auvergnates, etc. La monotonie réside au contraire dans la soi-disant cuisine savante et classique, cuisine internationale où le menu est invariably le même.

La cuisine régionale est des plus variées et permet un changement constant, même pour les hôtels où les clients font des séjours et où par conséquent le menu doit être modifié chaque jour, par opposition aux restaurants «de passage» où il peut se répéter identique, puisque ce ne sont jamais les mêmes clients.

En ce qui concerne les prix de revient, la cuisine régionale étant faite avec des produits du pays, elle devrait coûter moins cher par définition. La cuisine régionale a de plus l'avantage d'être de la cuisine et non pas du «grill-room», d'être mijotée et par conséquent de pouvoir, sans perdre de sa valeur, au contraire, attendre deux et trois heures les retardataires, voire même les arrivants du lendemain. Donc, pas de pertes! Il est évident que ceci est une remarque générale et qu'il y a des exceptions quant au prix de revient, par exemple si l'on se fait servir des ortolans dans les Landes. Il y a partout des plats plus recherchés et des plats plus ordinaires, et pourtant délicieux quand ils sont apprêtés avec soin."

\* \* \*

Pouvons-nous, dans l'hôtellerie suisse, de la cuisine régionale?

Constamment et partout, non! — Comme variation des menus, surtout dans nos hôtels petits et moyens, certainement!

Chacun de nos cantons possède ses plats régionaux, mais rarement on sait en tirer parti dans la cuisine des hôtels et des grands restaurants. Cependant les étrangers les apprécieraient aussi bien qu'ils apprécieront, dans d'autres pays, les spécialités locales.

Parmi nos plats régionaux, beaucoup sont appropriés aux besoins des campagnards, que l'exercice corporel oblige à consommer des mets abondants et nourrissants. Mais ce n'est pas là un défaut, du moment que la mode actuelle est à la simplification des menus. Nous ferons de ces mets plus lourds le plat de résistance et nous les accompagnerons de préparations plus légères.

D'autres recettes peuvent fort bien concourir à la confection de hors-d'œuvre, d'entremets ou de desserts.

Nous n'entreprendrons naturellement pas ici de dresser une liste de nos mets nationaux ; la place, le temps et surtout la compétence nous font simultanément défaut pour élaborer un pareil travail. Il existe du reste des ouvrages sur la matière et nous renvoyons nos lecteurs à ces publications. Il y trouveront par exemple, pour Zurich, une douzaine au moins de préparations culinaires spéciales, dont trois ou quatre se prêtent fort bien à former le plat de résistance d'un repas. Le grand canton de Berne, avec ses diverses régions si différentes dont chacune a ses propres caractéristiques à de nombreux points de vue, est plus riche encore en mets locaux. Nos plus petits cantons de la Suisse centrale figurent en très bon rang dans ce tableau d'honneur de nos recettes culinaires traditionnelles. Le nord-est de la Suisse, les Grisons, le Tessin, le Valais, chaque canton de la Suisse romande ont des spécialités tout à fait dignes de figurer dans d'excellents menus.

Maintenant que le tourisme automobile promène notre clientèle, en quelques jours, d'un bout de la Suisse à l'autre, quel ne serait pas le plaisir de nos hôtes gastronomes de découvrir chez nous, à chaque étape, un plat qu'ils ne connaissent pas encore.

Pourquoi nos prospectus d'hôtels ne portent-ils pas, à côtés de l'inévitable «cuisine soignée» ou «cuisine de premier ordre», la mention «plats du pays»? Ces quelques mots constituerait à eux seuls toute une excellente publicité pour les meilleures catégories de notre clientèle.

L'hôtellerie, dans son intérêt bien compris, a ici deux devoirs à remplir : encourager ses cuisiniers, par tous les moyens, à préparer de la cuisine régionale et recourir à la publicité pour faire savoir à l'étranger que les spécialités régionales existent en Suisse aussi bien qu'ailleurs et qu'elles y sont tout aussi délectables.

Cette réaction contre la routine et contre la cuisine cosmopolite nous attirera autant de visiteurs que beaucoup d'autres attractions soigneusement relevées dans notre propagande.

#### Abonnements généraux à court terme

On sait que la création des abonnements généraux de courte durée, spécialement des abonnements de huit jours, n'a pas eu pour l'hôtellerie et les autres industries touristiques les bons effets attendus par les meilleurs officiels. Au contraire, les craintes exprimées dans l'hôtellerie de voir les abonnements généraux à court terme accélérer davantage encore et rendre toujours plus «fugitif» le mouvement des voyageurs, en provoquant ainsi un nouveau raccourcissement du séjour des hôtes, se sont pleinement vérifiées.

Les abonnements généraux de courte durée présentent d'autre part certains inconvénients pour les voyageurs eux-mêmes, en leur fourrant l'occasion directe de grandes randonnées en chemin de fer, excessivement fatigantes, ce qui n'est pas conforme au véritable but des vacances : le repos de l'esprit, le rafraîchissement des forces physiques.

Il n'est pas surprenant dans ces conditions que précisément des milieux du public voyageur soient issus des suggestions tendant à améliorer le régime de cette catégorie d'abonnements, avantageux en soi, mais susceptible de recevoir de profitables modifications.

Nous avons eu en mains, par exemple, la copie d'une lettre adressée par un visiteur allemand de notre pays à la Direction générale des C. F. F. ; elle contient une proposition qui mérite d'être sérieusement étudiée par les organes compétents. L'auteur de cette lettre part de la constatation qu'aujourd'hui encore bon nombre de touristes prolongent volontiers leur séjour dans une

localité à leur convenance, mais qu'ils prennent cette décision, la plupart du temps, au cours du voyage et d'une manière imprévue, suivant les circonstances, le soleil ou la pluie, la réception reçue, leurs goûts personnels, etc. Ces prolongations spontanées, très agréables en voyage de vacances, seraient décidées beaucoup plus facilement si les abonnements généraux pouvaient subir une interruption unique, d'une durée limitée, commençant et finissant dans une localité au choix de l'abonné et contrôlable par l'apposition du timbre à date de la station de chemin de fer en question.

L'exemple suivant donnera une idée plus précise de l'innovation suggérée :

Un touriste allemand disposant de trois semaines de liberté entre en Suisse par Bâle, où il prend un abonnement général de 15 jours. Mais dans la localité au nord des Alpes où il avait l'intention de s'arrêter pour faire le centre de ses excursions, il trouve le mauvais temps, alors que les bulletins météorologiques signalent un beau soleil dans le Tessin. Notre voyageur modifie aussitôt son itinéraire. Il traverse le Gothard, s'installe dans une localité du Tessin et fait timbrer à la gare son abonnement général pour interruption de validité. Il peut maintenant attendre quelques jours, dans d'agréables conditions, que le temps s'améliore au nord des Alpes. L'interruption d'abonnement écoulée, il fait timbrer de nouveau l'abonnement, qui recommence à courir. A supposer qu'il l'a utilisé déjà pendant cinq jours lors de son arrivée au Tessin, l'abonnement est encore valable pendant dix jours, durant lesquels il pourra excursionner à son aise, comme il en avait l'intention tout d'abord, dans la région au nord des Alpes.

Les grands avantages qui résulteraient pour les voyageurs d'un pareil système d'abonnements à court terme susceptibles d'être suspendus pendant un certain nombre de jours n'ont pas besoin d'être démontrés. L'hôtellerie en retirerait un profit non moins facile à comprendre, de même que les branches commerciales intéressées au mouvement des étrangers. Les chemins de fer, pour leur compte, n'auraient que le très léger inconvénient de timbrer l'abonnement au début et à la fin de l'interruption. D'un côté, ils n'auraient rien à perdre au système proposé, puisque l'abonnement ne pourrait pas être utilisé effectivement plus longtemps que le nombre de jours pour lequel il a été primitivement établi. D'un autre côté, ils auraient tout à y gagner, car la commodité créée par la possibilité de suspension développerait certainement la vente des abonnements de ce genre, surtout pendant les saisons touristiques d'été et d'hiver.

Pour tous ces motifs, il nous semble que cette innovation, éminemment pratique dans un pays de tourisme comme le nôtre, devrait être examinée avec bienveillance dans les milieux intéressés, notamment dans ceux des C. F. F. et des entreprises privées de transports ferroviaires et autres comprises dans le réseau des abonnements généraux. Il y aurait là, en particulier, un moyen efficace de lutter contre la concurrence du tourisme automobile.

#### Pour un Office tessinois du tourisme

En 1925, la Fédération Pro Leventina, association des sociétés de développement de cette vallée, avait pris l'initiative de la création d'un office central de propagande touristique en faveur du Tessin ; mais cette tentative n'aboutit pas. Il y a deux ans, la Pro Bellinzona avait à son tour entamé des démarches en vue de l'organisation d'un Office cantonal tessinois du tourisme dans le but, d'un côté de rendre plus efficace, avec un minimum de frais, les efforts des groupements de propagande locaux et, d'autre part, de faire connaître au dehors de très

belles régions du Tessin ignorées généralement jusqu'à présent des milieux touristiques. Dès la première assemblée préparatoire, des divergences de vues se manifestèrent et les statuts élaborés restèrent lettre morte. Il semblait que les initiatives de la Léventine et de Bellinzona avaient sombré définitivement lorsque, dans une récente séance du Grand Conseil, M. Camillo Beretta, avocat à Locarno, et plusieurs autres députés déposèrent une motion invitant le Conseil d'Etat à étudier cet important problème.

Donnant suite à cette motion et sur les instructions du gouvernement, l'Office cantonal tessinois du travail convoqua pour le 7 janvier, à Bellinzona, les représentants des « Pro » du canton (sociétés de développement), ainsi que des sociétés des hôteliers de Lugano et de Locarno. L'assemblée fut présidée par M. le conseiller d'Etat Canevacini, chef du Département des travaux publics, assisté de son secrétaire, M. Ronchetti.

M. Canevacini présenta un rapport détaillé sur l'organisation et l'activité d'institutions similaires établies dans d'autres régions de la Suisse. D'une enquête faite par le Département dans les divers cantons, il résulte qu'il n'existe nulle part un Office cantonal du tourisme placé sous la dépendance directe de l'Etat comme institution officielle. On a créé par contre des institutions semi-officielles ou privées, mais subventionnées par l'Etat.

En termes convaincants, qui dénotaient une connaissance parfaite du problème de la propagande touristique, le représentant du gouvernement souligna les nombreux et importants avantages qu'un Office tessinois du tourisme pourrait valoir à toutes les stations d'étrangers du canton. En se plaçant à ce point de vue et en considération du grand rôle joué par le mouvement touristique dans la vie économique du Tessin, l'autorité accueille favorablement l'idée de la création d'une institution de ce genre et elle est disposée à accorder, pour la réalisation du projet, son appui moral et financier.

Mais l'entreprise en question doit avoir un caractère privé. Ceci n'empêche pas du reste qu'un représentant du Conseil d'Etat suisse faire partie du comité. Les divers

« Pro » ou groupements locaux de propaganda resteront en pleine activité. L'office cantonal coordonnera leurs travaux, ce qui permettra d'obtenir de meilleurs résultats. Si l'office était créé par l'Etat, on développerait encore la bureaucratie et l'on se heurterait à diverses difficultés d'ordre technique.

A cours d'une discussion longue et animée, à laquelle prirent part les représentants des associations touristiques tessinoises les plus importantes, les orateurs parlèrent en principe en faveur de l'initiative, tout en faisant des réserves sur les possibilités de financement de l'institution projetée. Les entreprises directement intéressées au mouvement des étrangers ont à supporter déjà de lourds sacrifices pour les organes locaux de propagande. Toutefois, ces observations justifiées ne doivent pas être un obstacle insurmontable à la réalisation d'une œuvre qui offre de solides garanties pour la défense des intérêts généraux du Tessin. L'assemblée reconnut la nécessité d'une institution de caractère privé, sans bureaucratisme encombrant et coûteux, mais appuyée par l'Etat. Toutes les régions du canton y seraient représentées. Elle aurait pour mission d'étudier le problème touristique tessinois dans son ensemble, les groupements locaux et régionaux conservant leur activité particulière et limitée.

Après ces échanges de vues, l'assemblée procéda à la constitution d'une commission spéciale de quatre membres, chargée d'examiner les détails du projet, d'élaborer un programme d'activité pour l'institution envisagée, de préparer des statuts et d'établir un plan d'organisation financière. Font partie de cette commission M. Augusto Motta pour la Léventine, M. G.B. Bonetti pour Bellinzona, M. C. Beretta pour Locarno et M. Petrolini pour Lugano. Quand cette commission aura terminé ses travaux, une nouvelle réunion aura lieu, à laquelle seront invités non seulement les « Pro », mais aussi tous les autres groupements intéressés au tourisme, ainsi que les banques et les chemins de fer régionaux.

Ainsi placé sur le terrain pratique, le problème doit recevoir enfin une solution favorable. Celle-ci procurerait au canton de réels et sérieux avantages. L'organisme

projeté, en effet, ferait participer l'Etat et des milieux privés plus étendus à une propagande plus large, mais unifiée, concentrée et méthodique, prévenant les doubles emplois, par conséquent plus efficace à moins de frais. Il créerait une meilleure collaboration entre tous les groupements professionnels et économiques tirant profit du mouvement des étrangers et surtout il intéresserait le peuple tessinois lui-même aux questions touristiques, sur l'importance desquelles on n'avait pas assez, jusqu'à présent, attiré son attention.

« Ce sont ces mœurs, donc, qu'il importe de réformer, d'urgence; la saison d'été 1930 n'est pas si lointaine que cela.

« Mais dira-t-on, si le phénomène d'obstruction ainsi mentionné est un cas assez fréquent en Suisse — et beaucoup d'entre nous n'ont qu'à faire appel à leurs souvenirs pour le vérifier fortement — il y a peut-être une raison profonde, une raison psychologique à cela. Nombre d'automobilistes helvétiques se croient autorisés à barrer le chemin à qui tend à dépasser l'allure qu'ils considèrent comme un maximum raisonnable. Ont-ils raison ?

» Dans la plupart des circonstances, non. Mais soyons justes: il peut arriver que le fait de laisser un autre vous dépasser soit cause d'un grave danger pour vous-même, pour vos passagers et pour votre voiture. Quand, par exemple, un virage très brusque se présente, que la route est bordée par des talus dangereusement profonds, que le sol est dérapant à l'excès, ou en dos d'anexagé, là vous avez certes le droit, et même le devoir, de refuser de vous exposer à un fatal capotage pour le seul plaisir de vitesse du jeune cervelé qui vous presse de coups de klaxon impérieux...

» Mais en dehors de ces conjonctures, lorsque ni vous, ni les vôtres, ni votre auto n'avez à subir de préjudice du fait d'un dépassement, nous pensons que c'est un manque absolu de courtoisie, de correction la plus élémentaire, d'humanité peut être, que de s'obstiner à rester trop à gauche devant un suiveur impatient. \*

## Pour notre tourisme automobile

Nous avons signalé dans notre numéro 50 du 12 décembre un article de l'*'Automobile-Revue'* du 29 novembre concernant l'entêtement de nos automobilistes suisses à ne pas se laisser dépasser sur la route, une stupidité manie qui nous fait à l'étranger une réputation détestable, de nature à porter au mouvement touristique en Suisse le plus grave préjudice.

L'A.C.S., *'Automobile et Tourisme'*, journal officiel de l'Automobile-Club de Suisse, revient sur la question dans son numéro du 9 janvier. Il reproduit deux lettres publiées dans *'The Autocar'* par un Anglais et un Hollandais, et des déclarations identiques d'un journaliste français, M. Ch. Faroux, parues dans *'L'Intransigeant'* du 28 août 1929. Il ajoute à cette publication le légitimen commentaire que voici :

« Ces trois opinions, française, anglaise, hollandaise, doivent être pour nous trois cris d'alarme. Car il y a quelque chose de révoltant dans le travers qu'elles signalent. Quelque chose dont nous devons avoir honte, et qui doit nous donner à réfléchir. Et autant en Suisse romande qu'en Suisse alémanique (Cependant les trois réclamations ne concernent que la Suisse allemande). Réd. »

« Nous voulons attirer dans notre belle Suisse le plus grand nombre possible de touristes. Notre Club a pour l'une de ses missions essentielles celle d'amener une quantité d'automobilistes à parcourir nos routes qui offrent tant d'attrait, à user de nos hôtels, de nos garages, à contribuer à notre prospérité économique. Nous tenons à ce que nos hôtes et nos clients gardent de leurs excursions en Suisse un souvenir tel qu'ils aspirent à revenir fréquemment chez nous:

« Or, quel souvenir pensez-vous que les auteurs de ces articles aient conservé de notre pays ?

« Celui d'un territoire dont les indigènes se signalent par des mœurs mesquines.

Il nous semble qu'un langage beaucoup plus catégorique eût été ici de mise. Aucun automobiliste étranger ne s'est plaint de ne pouvoir dépasser en des endroits dangereux, ni de ne pas avoir eu la facilité, *« Jeune écurié »*, de se livrer au plaisir de la vitesse; chacun des correspondants précités marchait à faible allure pendant qu'on s'entêtait stupidement à lui barrer le passage pendant des kilomètres et des kilomètres. L'A.C.S. manifeste visiblement le souci de ménager ses lecteurs. Et il a soin de leur indiquer d'avance les excuses à fournir: virages à court rayon, talus, route glissante ou trop bombée, vitesse exagérée du suivre.

Cependant l'Automobile-Club de Suisse, comme le Touring-Club Suisse, ont le devoir, assurément, de veiller sur la bonne renommée à l'étranger de l'automobilisme suisse et ils doivent être armés pour remettre à la raison ceux de leurs membres qui sont dépourvus d'éducation, où qui se moquent des principes les plus élémentaires du savoir-vivre. Si les règlements des clubs sont impuissants, il faudra bien recourir à des prescriptions cantonales ou fédérales,

**Avantages des Raisins de Corinthe: Exemptés de traitement chimique, épiderme délicat, parfumés et frais.**

CENTRAL CURRANT OFFICE "GENÈVE"

# COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL \*\*\*

## 14 Hotel-Betten

eiserne, noch unbefüllt, komplett, auch einzeln von Fr. 120 bis 160.— Ohne **O.F. F. 72 Z.** an die **Expeditio des Blätter.**

Zu vermitten, ev. zu verkaufen

### PENSION

mit 20 Betten in St. Moritz-Campagne. Eignet sich auch als schöner Privatsitz oder Pensionat. Event. Tausch gegen Pension in Lugano. Anfragen erbeten an M. Caprez, Hebelstrasse 79, Basel.

### Eisenbahnsationen:

Amriswil Bischofszell-Nord

### Nerven- und Gemütskrank

Sorgfältige Pfleg:

Geöffnet t. 1891

Drei Aerzte

Tel. Nr 3

Cheratz u Besitzer:

Dr. Krayenbühl

## Hotel-Pension

auf erstem Sommer- u. Wintersportplatz des Berner Oberlandes, mit 50 Betten, Zentralheizung, grosser Garten, Dependancegebäude etc., wird mit nachweisbarer guter Rendite zu günstigen Bedingungen verkauft

Anzahlung Fr. 35—40.000.—, Offerten von seriösen Interessenten erbeten unter H. 43 an „VERITAS“ Bern.

Vom Fachmann  
scharf geprüft

In allen Lagen, kennt Lang-Radio kein Versteck! Wer die neue Lange-Netz-Empfänger auf dem Marktmarkte bedauert, sagen diese Notizen:

Geniale Kombination von Netzradio mit 3 Hochfrequenzstufen-Kraftverstärker, elektr. dynam. Lautsprecher, Hörergräd. Tonvolumen, Garantie.

Außergewöhnliche Empfangsleistungen ausser Antenn. Große Sender-Hörergräd. Tonvolumen. Garantie.

Verlangen Sie Prospekt.

Alle Empfangsgeräte auf 110, 115, 120 u. 125 V. Es ist kein Preis für das Fachgeschäft.

BANSI-AMMANN

Permanente Aussstellung: Tel. Uto 7666

Tödistr. 9 ZÜRICH 2 (b. Kursaal)

## CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS

LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

Agents généraux pour la Suisse:  
RENAUD Frères - Bâle - Zurich - St-Moritz

An einem aufblühenden Sommer- und Winterkurtos des Berner Oberlandes ist krankheitshalber zu ausserst günstigen Bedingungen sofort

### zu verkaufen:

## Hotel

mit 70 Betten (ohne Reeserwerben), Restaurant, Kellerei, Litt., groß. Park, Dienstleistungsbüro etc. Angezeichnete Rendite kann nachgewiesen werden. Nötige Anzahl. Fr. 40.000.— Offerten von nur ernst. Interessenten sende man an Transitpostf. 301, Bern.

Zu verkaufen:  
HOTEL

mit 50 Betten, Dienstzimmer, grossem und kleinem Saal, Vestibule u. Restaurant, an tüchtigem Hotelier. Anzahlung 30—40.000 Fr. Antritt nach Belieben. Nur Selbstkäufer kommt in Frage. Gefl. Offerten unter Chiffre G.A. 2061 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Austugs- und Luftkurort bei Lugano

### HOTEL - PENSION

21 Betten, gediegne eingerichtete, wunderbare Aussichtsäge, für den kleinen und grossen Luxus. Preis 40.—50.000.— Anzahlung zu verkaufen. La Fiducia" Arzbächer & Co., Lugano, Palazzo Dogana.

## MONTREUX

### A vendre

très beau bâtiment en parfait état, avec hôtel-pension de 25 lits, et trois superbes appartements de 4 pièces, tout confort, lift. Situé en vue unique. Possibilité garage et tram. S'adresser, pour tous renseignements. Etude des notaires Lederray & Testaz, à Montreux.

### Revue-Inserate haben Erfolg!

Prix Frs. 3.75

NOUVEAUTÉ ARAM

Le meilleur aiguiseoir à couteaux ordinaires et inoxydables

ARAM donne un tranchant parfait sans user la lame. Très prat pour hôtels, pensions, restaurants. En vente dans les principaux magasins de coutellerie et quincaillerie.

Seuls fabricants: Fab. Artis, Départ. Aram — Genève.

## ROHR

## MÖBEL

Aparte Modelle in nur prima Qualität

Hubschmid & Lanz

Murgenthal

## Boden- und Wandplatten-Beläge

Spezialität:  
MOSAIK

Cristofoli, Indri & Co., Basel  
Aeschwilerstrasse 35 - Telefon Safran 12.500