

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: Au comptoir suisse à Lausanne
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541070>

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: 14.01.2026

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

nos chefs de cuisine et à nos meilleurs produits que nous devons cette supériorité. Tous les produits nécessaires à la bonne chère se trouvent en France, que ce soit: poissons, viande de boucherie, volaille, gibier, foie gras, truffes, champignons, les légumes les plus fins, des fruits délicieux et surtout des vins généreux et exquis, si justement appréciés dans le monde entier, car la meilleure cuisine, les mets les plus parfaits seraient incomplets s'ils n'étaient accompagnés de nos précieux crus: Bordeaux, Bourgogne etc.

2. Chefs de cuisine:

En parlant de la maîtrise de nos Chefs de cuisine, je ne veux pas dire que seuls les cuisiniers français savent faire la cuisine française; ce serait une grande erreur de le penser, car, pendant mes soixante années d'activité comme chef de cuisine dans les plus grandes maisons, j'ai eu le plaisir de former personnellement de nombreux élèves de toutes nationalités dont je n'ai eu qu'à me louer et qui ont su conserver nos principes et faire honneur à la cuisine française.

La cuisine française depuis Carême:

À l'époque de ce chef illustre, la haute cuisine se trouvait encore restreinte aux maisons royales et princières, mais depuis lors on a construit de grands hôtels; de nombreux restaurants de luxe se sont créés de toutes parts, ce qui, grâce aux progrès réalisés, a changé la face des choses. La cuisine est devenue une affaire industrielle et a pris de ce fait un essor considérable, sans pour cela subir le moindre dommage. Au contraire, il s'est produit une évolution heureuse, dont la cuisine française a profité. De nouvelles et nombreuses créations sont venues enrichir notre patrimoine culinaire.

La réduction des distances entre les pays, grâce au progrès de la locomotion, n'est pas étrangère au développement de la cuisine. Autrefois, il y a à peine 70 ans, il fallait 20 jours pour recevoir à Nice un pâté de foie gras venant de Strasbourg. Aujourd'hui, en quarante-huit heures, vous pouvez obtenir cet incomparable pâté dont le mariage avec l'exquise truffe du Périgord peut être qualifié de "Sainte alliance": aucun nuage ne pourra jamais les désunir, et cela à la grande joie des gourmets et gourmands.

En visitant votre exposition culinaire, il m'a été particulièrement agréable de constater les progrès qui ne cessent d'accomplir chaque jour, et c'est avec joie que j'en félicite les auteurs.

3. La Gourmandise:

On a prétendu que la gourmandise était un péché et, me trouvant un jour en conversation avec un haut dignitaire de la religion catholique, je lui demandai son opinion sur ce dicton. Il me répondit: "Dieu a créé de si bonnes choses pour plaire à l'humanité que ce serait un péché de ne pas savoir les apprécier." Certes, la gloutonnerie est non seulement un péché, mais elle peut aussi occasionner certains malaises très désagréables. Croyez-moi, ce plaisir du bien manger dont la femme possède le privilège est un bienfait de Dieu et ce serait lui déplaire de ne pas y goûter; donc, n'oublions pas ce devoir sacré, et considérons avec plaisir que la bonne cuisine et un peu de gourmandise charment l'existence et font la joie et le bonheur du foyer. Ainsi, sans exa-

ger la portée des attributions des cuisiniers, ceux-ci peuvent être fiers de travailler utilement au bonheur des peuples.

La cuisine est un art et une science.

N'oublions jamais que c'est autour d'une table garnie de mets savoureux et de vins exquis que les ennemis d'hier se réconcilient. Souhaitons que la paix du monde et le bonheur des peuples de voir toutes les nationalités unies par la même communion d'idées et de pensées généreuses, et de pouvoir ainsi jour d'une vie paisible.

Permettez-moi de lever mon verre en l'honneur de M. le président de la Confédération helvétique, aux Suisses, ces amis de la France, aux dames ici présentes, à la presse toujours si aimable et généreuse, à mes chers collègues et à la continuation de la bonne et saine cuisine.

A. Escoffier.

A l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne

Les 14 et 23 mai s'est réunie à Cour-Lausanne la Commission de l'Ecole professionnelle de la S. S. H. Au cours de la première assemblée, M. le directeur Bertsch a présenté, sur la marche de l'institut pendant les quatre premiers mois de l'année, un rapport dont nous tirons les renseignements suivants:

Le Cours professionnel annuel a commencé, après les vacances de Noël, le 9 janvier. Peu après, l'Ecole était plongée dans le dénuement, l'élève Henri Perrotet, de Lausanne, un jeune homme qui donnait les plus belles espérances, ayant été renversé à Cour par une automobile le 14 janvier et ayant succombé le 17 à ses blessures. Ce terrible accident montre la nécessité de créer une place de récréation pour les élèves, qui à l'heure actuelle n'ont guère que la route à leur disposition.

Le 28 février a eu lieu l'examen de clôture du cours de cuisine d'hiver. La Commission scolaire y était représentée par MM. Butticaz, Egli et Nicodet; l'expert était de nouveau M. Keller. Les résultats n'ayant pas répondu à l'attente, on apportera une modification dans le corps enseignant culinaire et l'on réorganisera l'enseignement théorique et pratique. Le 1er mars a commencé un nouveau cours de cuisine qui compte douze participants.

Trois jours plus tard s'est ouvert le 4me Cours supérieur d'hôtellerie, auquel ont pris part une douzaine d'auditeurs. Le cours s'est prolongé cette fois-ci pendant six semaines. Des mesures seront prises pour assurer désormais une fréquentation des leçons et un travail plus assidus.

L'Ecole regrette la démission de deux maîtres, M. Mabillard, professeur de français, qui se fait une position indépendante, et M. Weil, qui va poursuivre des études en Espagne.

Pour le Cours professionnel 1930-31, on peut déjà s'attendre à une forte affluence d'élèves. En effet, la direction avait reçu, à la date du

14 mai, 58 demandes d'inscription, soit celles de 33 Suisses et de 25 étrangers.

* * *

La question a été soulevée à la Commission scolaire d'organiser à Cour-Lausanne des cours d'anglais, afin de remédier aux difficultés rencontrées par la jeunesse hôtelière suisse qui voudrait aller travailler en Angleterre pour y apprendre la langue. Mais dans les circonstances actuelles l'organisation de cours semblables se révèle extrêmement difficile. Cette question toutefois ne sera pas perdue de vue.

L'Ecole professionnelle de Cour participera à la ZIKA en y organisant un stand et en y envoyant une brigade des élèves du Cours de cuisine, les 10 et 11 juin. Les élèves profiteront de leur dernière année pour aller visiter l'Exposition internationale de l'art culinaire.

Dans les stations situées à moins de 1000 mètres, le pourcentage moyen des lits occupés, qui était de 43,8 à la fin de mars, est monté à 50 au milieu d'avril, puis il est redescendu à 45,0 à la fin du mois. Dans les stations plus élevées, le pourcentage moyen s'est maintenu à peu près au même chiffre à la mi-avril (33,8) qu'à la fin mars (33), puis il s'est abaissé à 26 à la fin d'avril.

Les établissements de plus de cent lits avaient, aussi bien au milieu qu'à la fin d'avril, à peu près la même proportion de lits occupés que les établissements plus petits, alors que ceux-ci marquaient encore un avantage en mars.

Les établissements dont le prix de pension est d'au moins 12 francs ont bénéficié dans une plus large mesure que les établissements moins chers de la progression de la première quinzaine d'avril, mais ils ont aussi senti plus fortement la régression de la seconde quinzaine du mois.

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a augmenté de 9,3 % de la fin de mars au milieu d'avril et de 4 % du milieu à la fin de ce mois. Il était à cette date de 54,7 % moins élevé qu'à la fin de juillet 1929, moment où l'on a enregistré le nombre le plus élevé.

Pour cent lits dénombrés, la proportion des personnes travaillant dans l'hôtellerie était de 31,5 au milieu d'avril et de 32 à la fin du mois, contre 33,4 à fin mars. Par cent lits occupés, la proportion était de 67 à la mi-avril et de 75,9 à la fin du mois, contre 81,2 à fin mars.

Le rapport du nombre des personnes actives au nombre des lits occupés s'est réduit de la fin mars au milieu d'avril, aussi bien dans les stations situées à moins de 1000 mètres que dans les stations plus élevées, puis il s'est agrandi jusqu'à fin avril dans les unes comme dans les autres.

L'hôtellerie suisse en avril 1930

Les données recueillies par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie suisse pendant le mois d'avril 1930 concernent 1277 établissements, disposant au total, à la fin du mois, de 89,431 lits. Sur ces chiffres, il y avait 699 hôtels ouverts, avec 41,292 lits.

Calculé sur le nombre des seuls établissements ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 47,1 à la mi-avril et de 42,1 à la fin du mois, contre 41,2 à fin mars. En tenant compte aussi des établissements saisois fermés, ces pourcentages respectifs étaient de 21,1, 19,4 et 16,3.

Au milieu d'avril, on a enregistré les plus forts pourcentages suivants: Locarno-Ascona 100, Locarno-Minusio 100, Lugano-Cassarate 100, Lugano-Ruvigliana 100, Petite-Scheidegg 100, Lugano-Paradiso 99, Lugano-Castagnola 98,2, Locarno 98,1, Locarno-Orselina 97, Lugano-Ville 96,9, Lugano-Cademario 95,7, Locarno-Muratto 94, Montreux-Territet 83,6, Montreux-Clarens 81,2, Mont-Pèlerin 74,5, Leysin 73,8, Sierre 73, Glion-sur-Montreux 72,6, Bellinzona 69,6, Biel 68,9, Montreux 68,8, etc.

A la fin d'avril, pourcentage de l'occupation des lits était de 92,5 à Lugano-Ruvigliana, de 85,3 à Lugano-Paradiso, de 80,7 à Bâle (60,8 au 15 avril), de 80,7 à Locarno, de 80 à Montreux-Clarens, de 79 à Locarno-Ascona, de 75,3 à Lugano-Castagnola, de 73,6 à Lugano-Ville, de 73,3 à Lugano-Cademario, de 72,2 à Montreux-Territet, de 71,1 à Locarno-Orselina, de 70 à Lugano-Cassarate, de 67,4 à Biel, de 67,4 à Neuchâtel, de 66,1 à Locarno-Minusio, de 65,7 à Leysin, etc.

En ce qui concerne les principales villes non citées plus haut, les pourcentages respectifs au milieu et à la fin d'avril étaient de 57,1 et 66,4 à Zurich, 61,7 et 58,6 à Lausanne-Ouchy, 50 et 52,4 à Berne, 54,4 et 37,9 à Vevey, 36,8 et 52,9 à St-Gall, 37,1 et 43,2 à Genève, 34,5 et 40 à la Chaux-de-Fonds, 19,5 et 26,1 à Lucerne, etc.

Au Comptoir suisse à Lausanne

Le Comptoir suisse de 1929, le dixième depuis sa création, a réuni un nombre d'exposants supérieur à celui de l'année précédente. On a observé spécialement une augmentation réjouissante de la participation de la Suisse allemande.

Dans le domaine de l'alimentation, les négociants en vins ont déclaré en général, comme en 1928, un chiffre d'affaires inférieur à celui de 1927; cela tient aux prévisions favorables de la récolte, qui incitait les acheteurs à la prudence. Les tractations ont été animées dans les chocolats, les liqueurs, les pâtes, etc. Mais c'est tout particulièrement dans les installations domestiques que l'on a relevé des marchés intéressants. Les exposants en frigorifiques, appareils de cuisine, etc. ont été unanimes à reconnaître le nombre et la valeur des commandes prises. Cette constatation est intéressante pour l'hôtellerie, gros client de cette catégorie de fournisseurs. Les arts graphiques, la publicité, la réclame, l'organisation commerciale avaient attiré de nombreux exposants qui ont été satisfaits de leur participation. La boucherie et la tonnellerie ont aussi donné lieu à des marchés animés. Les produits divers pour la protection des arbres

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Tennisplätze

Erstklassiges patentiertes Spezialverfahren. Jahre-lange Haltbarkeit, geringster Unterhalt. Neue lichtechte grüne oder rote Spezialfarbe. Im Winter Eisbahn.

Bruno Weber & Sohn - Basel

Tennisbaugeschäft, Telefon Safran 20.31

"BUCHANAN'S BLACK & WHITE WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE FRED. NAVAZZA - GENÈVE

"Elmer-Citro" Alpiner Mineralquell, durststillend, wohlsmekend, bekömmlich

Ein köstlicher Trunk ist das alpine Mineralwasser mit reinem Frucht-sirup Elmer-Citro. Ihre Kunden sind Ihnen dankbar, wenn Sie es führen.

Elmer-Citro das ideale Erfrischungsgetränk

Überall erhältlich!

Cimag Glarus Tafelwasser der Mineral- und Kurgquelle Elm

Eternit-Pflanzen-Kasten

beziehen Sie am vorstellbarsten durch die Stapag A.G. in Stansstad (französisch) Gleiche Firma liefert die beliebten Strand- und Bade-Boote. Verlangen Sie Prospekte.

Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit unabwaschbarem Text resp. Hotelansicht, ist unstreitig eine ganz vorzügliche Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische- und Seifenfabrik Stalden (Emmental)

ZIKA

Der Teppichbelag im chinesischen Restaurant die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im italienischen Restaurant und die blau uni Teppiche im Kochkunst-Pavillon sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche Bern

fruits, pour la viticulture et l'horticulture étaient abondamment représentés et ont fourni de bons résultats commerciaux. Il en est de même pour ce qui avait trait à l'élevage du bétail et de la volaille. Lameublement a été représenté par des expositions nombreuses et originales, qui ont donné lieu à un nombre encourageant de transactions. On en peut dire autant des articles accessoires concernant l'aménagement des intérieurs. On a noté dans plusieurs groupes des contrats intéressants conclus avec des hommes d'affaires.

Le XI^e Comptoir suisse aura lieu du 13 au 28 septembre de cette année. Les anciens exposants restent fidèles et le comité a reçu déjà bon nombre d'adhésions nouvelles.

Les groupes suivants intéresseront plus particulièrement notre industrie hôtelière:

V. — Appareils pour la préparation et la consommation des aliments. Appareils de cuisson et de chauffage. Economie domestique. Industrie hôtelière et toutes les branches qui s'y rattachent. Tourisme et sports.

IV. — Boucherie et charcuterie. Matériel pour la conservation des aliments. Frigorifiques. Appareils de séchage. Machines spéciales.

II. — Conserves diverses. Produits alimentaires. Produits diététiques. Produits chimiques pour l'alimentation. Graisses et huiles. Savons. Produits du lait.

I. — Meunerie. Pâtes alimentaires. Chocolaterie. Confiserie. Cafés et thés. Machines et matériel spécial.

III. — Boissons diverses. Machines et matériel de la branche.

Les hôteliers étudieront également avec profit les groupes de l'organisation commerciale, de la publicité, des arts graphiques et du matériel de bureau, de l'apiculture, de l'aviculture, de la pisciculture, de la chasse et de la pêche, de l'industrie du bois (tonnerie et boiserie), de l'art de meubler les intérieurs et les jardins.

Sociétés diverses

Office national suisse du tourisme. — A la réunion du Conseil du tourisme, M. Simon, conseiller d'Etat à Lausanne, a été élu président en remplacement de M. Kunz, décédé. M. Bössiger, conseiller d'Etat à Berne, a été nommé deuxième vice-président. M. Volmar, directeur du Chemin de fer du Léman, a été approuvé à faire partie du comité de direction. Le Conseil du tourisme a approuvé le rapport de l'Office sur l'exercice 1929 ainsi que les comptes. La direction a exposé l'organisation de la campagne actuelle de propagande touristique suisse à l'étranger.

Informations économiques

Transport à prix réduit de denrées alimentaires. — Du 1^{er} juillet au 31 décembre 1930,

la plupart des entreprises de transport accordent une réduction de 30% sur les taxes habituelles pour le transport des baies fraîches des bois et des jardins, des légumes frais indiqués au tarif d'exception No. 3 et des fruits frais tels que pommes, poires, abricots, cerises, pêches, prunes et coings, de provenance suisse, expédiés en grande vitesse.

Dans nos vignobles. — La longue période de froid relatif que nous venons de traverser n'a pas été favorable à la vigne, où la croissance des jeunes pousses a subi un temps d'arrêt. Il faudrait quelques bonnes journées de chaleur pour les ranimer. On peut s'estimer heureux toutefois d'avoir échappé au gel, car à certains matins, avec un ou deux degrés de moins, le mal était fait. Les grappes ne paraissent pas si bien venues que l'an passé. Les encaveurs sont satisfaits, car ils estiment qu'il seraient dangereux pour le commerce vinicole d'avoir une forte récolte cette année. Les jours plus chauds ont naturellement retardé les travaux. Jusqu'à présent on n'a pas constaté de maladies.

Pour nos vins romands. — Si le marché des vins vaudois est encore calme, le commerce n'en a pas moins acheté, dernièrement encore, d'importantes quantités à des prix qui ne sont pas à la hausse. En outre, les vigneronnes vaudoises, imitant leurs collègues d'autres cantons, ont essayé non sans succès d'un nouveau moyen d'écouler leur excellente récolte de 1929. Considérant que des restaurateurs et des cafetiers de la Suisse allemande empêchent la vente en réclamant des prix hors de proportion avec le prix d'achat au vignoble, ils entrent en rapports directs avec les consommateurs, mettant leur vin en bouteille et l'expédient aux particuliers. Dans tout le vignoble vaudois, d'Ollon à Rolle, c'est par centaines de caisses que l'on voit chaque jour des expéditions dirigées sur la Suisse allemande, soit par camions, soit par voie ferrée. C'est par la consommation à domicile que le vin vaudois reprendra pied, espérons-le, dans les cantons allemands. En regard des prix exigés par certains établissements publics, on cite avec plaisir dans les meilleurs des producteurs ces sortes de consommation, notamment à Zurich et à Bâle. On apprend d'autre part que l'Office suisse de propagande pour l'écoulement des produits de verger et du vignoble va entreprendre, afin de favoriser la vente du vin suisse, une campagne d'affichage dont on attend de bons résultats. Enfin, la section agricole de l'Office suisse d'expansion commerciale, après avoir fait une enquête sur les possibilités d'exportation des vins suisses, renseigne les intéressés sur les conditions de vente dans onze pays européens et plusieurs pays d'outre-mer.

Le prix du pain va-t-il augmenter? Sous le nouveau régime du blé, la production du seigle s'accroît dans des proportions qui donnent à réfléchir. De 1126 wagons en 1926, elle a passé à 1863 wagons en 1929. Or, depuis la guerre, le seigle a perdu pour ainsi dire toute valeur comme céréale panifiable. Actuellement, le pain de seigle a presque disparu de la table des agriculteurs et des ouvriers; on donne le seigle en

grains au bétail. Mais le régime instauré en Suisse oblige les meuniers à reprendre tout le blé du pays acquis par la Confédération, et au prix que celle-ci a fixé, très supérieur, comme le sait, au prix mondial. Le prix majoré du seigle représente un supplément d'environ 100% de la valeur réelle. Nos paysans, gendarmes, vendent leur seigle à haut prix à la Confédération et le laissent ensuite pour compte aux meuniers, préférant eux-mêmes importer du seigle étranger à un prix beaucoup plus bas. Le gain bénéfice ainsi réalisé est toujours bon à empocher. Pendant le seul mois de décembre 1929, on a importé ainsi 100 wagons de seigle. On voit le résultat: d'un côté la meunerie ne peut se débarrasser de son seigle indigène et de l'autre elle ne peut pas même liquider chez elle les produits secondaires de la mouture. Si elle veut éviter la ruine, elle devra nécessairement augmenter le prix de la farine panifiable, ce qui automatiquement fera hausser le prix du pain. Il est cependant inadmissible que la Confédération consacre des millions à encourager en Suisse la production d'un aliment pour le bétail, en laissant s'implanter des pratiques déloyables qui auront infailliblement pour effet un renchérissement du pain. Les partisans du monopole ont beau jeu maintenant.

Le roi des cuisiniers, M. Escoffier, est arrivé à Zurich pour assister aux festivités de la ZIKA. Il a été reçu officiellement à la gare par des membres du comité et des sous-comités d'organisation, les secrétaires de l'exposition, des représentants de la presse et un nombreux public. M. Escoffier, invité d'honneur de l'exposition, quoique âgé de 85 ans, a effectué seul le voyage de sa résidence de Monte-Carlo à Zurich et se trouve toujours en parfaite santé. Lors de son arrivée, les bâtiments de l'exposition ont été illuminés en son honneur. — L'organe de l'hôtellerie suisse lui présente ses très cordiaux hommages de bienvenue.

Les Journées vaudoises à la ZIKA ont été fixées aux 11 et 12 juin. Un train spécial à prix réduit partira le 11 de Lausanne via Berne. La Municipalité de Lausanne et le Conseil d'Etat du canton de Vaud donnent leur appui à cette manifestation, qui ont misé sur pied la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, la Société des hôteliers de Montreux et environs, la section vaudoise de l'Union Helvétique, la Société vaudoise des cuisiniers et la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs. Les cuisiniers vaudois font un effort tout à fait remarquable pour assurer à leur canton une brillante représentation et pour soutenir avec succès, une fois de plus, la haute réputation culinaire des grands hôtels et restaurants de la région.

Ecole hôtelière maritime. — En décembre 1929 a été ouverte une nouvelle école hôtelière d'un genre spécial, à bord du grand paquebot express *Esperia*, de la Société italienne de services maritimes (Sismar Line) à Gênes. Ce bateau assure le service Italie-Egypte. L'école est présidée par le commissaire de bord, M. Ciro Marinelli, et elle est placée sous la direction personnelle du maître d'hôtel, M. Sosatte Monti, ancien maître d'hôtel du *Vignon* de Paris. A côté du travail pratique sur le paquebot, des cours théoriques ont été organisés dans le but de perfectionner le personnel dans tous les détails qui exigent aujourd'hui un service de grand luxe. En même temps, l'école *Berlitz* d'Alexandrie donne aux élèves, pendant les arrêts en Egypte, des leçons d'anglais et de français. Plusieurs directeurs de grands hôtels d'Italie ont suivi le fonctionnement de l'institution et s'en sont déclarés hautement satisfaits.

La XVII^e Fête des narcisses a connu comme ses devancières un magnifique succès. Une fois de plus, malgré les menaces des jours précédents, le soleil s'est considéré comme invité d'honneur et a amené avec lui le public cosmopolite des grandes occasions. La presse suisse et étrangère fut reçue tout d'abord au Grand Hôtel Suisse, puis le déjeuner officiel réunit au Montreux-Palace les hôtes de marque et les autorités. Tous les numéros de la représentation artistique donnée par le ballet de l'Opéra de Vienne furent chaleureusement applaudi par une foule enthousiaste. Puis ce fut le corso fleuri, qui fit deux tours dans l'enceinte avant de s'en aller circuler en ville. La bataille de fleurs et de confettis fut particulièrement fertile en épisodes dignes des héros d'Homère! Le soir, l'embrasement de la rade de Montreux et le

M' CALLUM'S
ESTABLISHED
1807
Perfection
SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
OPORTO AND LONDON

ZETTLER
LICHTRUF-EINRICHTUNGEN
für Hotels, Krankenhäuser, Sanatorien, Wohnungen, Geschäftsbauten, Schiffe, Gefängnisse usw. verbürgen bei geschmackvoller Ausführung und einfacher Montage unbedingte Betriebssicherheit.

TÜR RIEGEL
zum sicheren Ver- und Entriegeln von Hotelzimmern, Schlafzimmertüren usw. von entfernten Stellen aus.
AUFZUG-FAHRTANZEIGER
mit lebendig, leuchtend Zeiger, zeigt Aufenthalts, Fahrt und Fahrzeit präzis und für den Fahrgärt zuverlässigstens an.

AT. SCHNYDER
Hochfett Kraft
in Gratis-
Ständern und
Wannen
Fr. 3.50 per kg
FABRIKANTEN: STÜSSY & CIE ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

Orfèvrerie et Service de table
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Veulliet
Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ
REMISE À NEUF DE TOUTES PIÈCES
D'ORFÉVRIERIE — RÉARGENTURE

GUSTAVE ZOBRIST
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1900
COULOUVRENIERE 40 GENEVE TELEPHONE 40987

Auserlesene
Ostschweizer Weine
liefern vorzüglich der

Verband ostschweizer, landwirtschaftl.
Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur


wird als das
Feinste in Speiseölen
anerkannt

Zum Kochen, für Salat und Mayonnaise

Referenzen von erstklassigen Hotels. Ersatzweise man energisch zurück. Man achtet auf die plombierten Originaleinheiten.

Ernst Hürlmann, Wädenswil

SALAMI-FABRIK
Secondo Carmine
Bellinzona

Teleg.-Adresse: Carminesec / Telefon 1.28
Postcheck-Konto XI. 3.81

offert gegen Nachnahme

Salame Ticino
extra Winterware Fr. 6.- per Kg.
Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

ZÜRICH
1927

Mocca - Kaffeemühlen
Mühlen für Café turc.
Aufschnittschneide-
maschinen
Brotschneidemaschinen
mit autom. Vorschub
liefert als Spezialität
OTTO BENZ, Eidmattstr, ZÜRICH 7
oder durch bekannte Hotelküchenlieferanten

Kokosmatten
Extraanfertigung gröserer
Matten für
Hotels, Grossrestaurants
Kurhäuser
Sanatorien etc.
Treppenstufenmatten
mit Befestigungsringen;
Automatten
Führer- und Rücksitz, mit sauber
abgefassten Ausschnitten für
Sitzung und Handbremse;
für jede Wagenmarke und Modell
genau abgepasst lieferbar;
Fussmatten
in Rips natur und gefärbt und
India natur
Paul Schiller
Tapezierer-Artikel en gros
Frauenfeld