

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

Werbung

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: 18.02.2026

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

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 s'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 boissellerie), 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 ramener. 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 en sont satisfaits, car ils estiment qu'il seraient dangereux pour le commerce vinicole d'avoir une forte récolte cette année. Les jours pluvieux 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 hauteur. 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 ceux qui sont pratiqués par les épiciers et par les sociétés 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, gens malins, 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 les paysans 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, qu'ont mise 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 satisfait.

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



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 geschicklicher 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 Fahrgäst zufriedenstellend an.

Kochfett Kraft
in Gratis-Ständen und Wannen
Fr. 3.50 per kg
FABRIKANTEN: STÜSSY & CO. 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

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 Hürlimann, 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



GOLDENE MEDAILLE

Mocca - Kaffeemühlen
Mühlen für Café turc,
Aufschnittschneide-
maschinen
Brotschneidemaschinen
mit autom. Vorschub
liefer als Spezialität

OTTO BENZ, Eidmattstr, ZÜRICH 7
oder durch bekannte Hotelküchenlieferanten

Kokosmatten

Extraanfertigung grösserer
Matten für
Hotels, Grossrestaurants
Kurhäuser
Sanatorien etc.

Treppenstufenmatten

mit Befestigungsringen;
Automatten
Für Treppen und Rücksitz, mit sauber
eingefassten Ausschnitten für
Schaltung 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