

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Artikel: L'assemblée des délégués de la S.S.H. à Zurich
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541100>

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 HOTEL-REVUE

Bâle, 19 juin 1930

N° 25

Basel, 19. Juni 1930

N° 25

L'Assemblée des délégués de la S.S.H. à Zurich

L'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers, qui a eu lieu du 12 au 14 juin à Zurich, favorisée par le beau temps et agrémentée par la visite de l'Exposition internationale d'art culinaire et par la participation à la célébration du cinquantième anniversaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich, a eu une pleine et entière réussite. Le programme, très bien conçu, s'est déroulé parfaitement d'un bout à l'autre et a donné au congrès hôtelier suisse de cette année un caractère où la haute distinction des manifestations officielles était agréablement mêlée à des actes divers d'une sympathique fête de famille.

Les réunions de travail ont débuté par deux séances du

Comité central

dans la soirée du 11 juin et dans la matinée du 12, à l'hôtel Baur au Lac. Après avoir délibéré une dernière fois sur les affaires à traiter à l'Assemblée des délégués, le Comité s'est occupé de questions relatives à l'Ecole professionnelle, à la représentation de la S. S. H. au Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, au contrôle des prix, au projet de loi fédérale sur le repos hebdomadaire, etc. On trouvra des détails sur les travaux du Comité central dans l'un de nos prochains numéros, de même que sur l'assemblée des représentants des stations balnéaires, qui a eu lieu dans la matinée du 12 juin à l'hôtel Habis-Royal, où l'on a discuté notamment de la participation à l'Exposition de l'hygiène et des sports organisée à Berne pour l'année 1931.

L'Assemblée des délégués

s'est ouverte le 12 juin à 14 heures et demie au Kursaal, en présence de près de 200 délégués et participants libres. Sous l'expert et énergique direction de M. le Dr H. Seiler, président central, une grande partie de l'ordre du jour a pu être liquidée déjà dans cette première séance. Le rapport annuel de gestion a été approuvé sans observations. Les comptes de 1929 et le budget pour 1930 ont été également ratifiés par l'assemblée, après des explications de M. Boss (Spiez) et de M. Buttizac (Lausanne), président de la Commission de l'Ecole professionnelle, et décharge a été donnée au Comité central pour sa gestion. En ce qui concerne la revision des statuts envisagée pour rendre plus claires les dispositions relatives à la qualité de membre de la S. S. H., le Comité central a été chargé d'étudier le projet, en contact avec les sections, et de présenter les articles revisés à la prochaine Assemblée des délégués. Dans la question du pourboire, l'assemblée a approuvé la proposition de résolution du Comité central, d'après laquelle chaque membre de la S. S. H. dans l'établissement duquel la réforme du pourboire a été introduite sous une forme quelconque a le devoir de veiller à ce que l'argent encaissé à titre de pourboires soit attribué au personnel qui y a droit. Un règlement, qui sera soumis à l'approbation de l'Assemblée des délégués, fixera les détails. La proposition d'achat d'une propriété à Bâle (Gartenstrasse, 46) pour y loger le Bureau central, a été acceptée sans opposition. Le Comité central a été chargé de procéder aux démarches nécessaires pour parfaire l'acquisition. La proposition de créer un diplôme de vétérain a par contre reçu un accueil moins sympathique ; elle a été repoussée à une grande majorité, tandis que la proposition d'établir une carte de légitimation pour les sociétaires a été votée en principe, mais la mise à exécution a été ajournée jusqu'après la liquidation de la révision des statuts sur la question des membres. M. Goelden a présenté un rapport sur la réorganisation des apprentissages, issue des travaux préparatoires de la Commission professionnelle suisse pour l'industrie des hôtels et des restaurants. Le projet de règlement y relatif a été approuvé par l'assemblée.

Les festivités.

La ZIKA et la fête jubilaire de la Société des hôteliers de Zurich avaient attiré dans cette ville, à l'occasion de l'Assemblée des délégués, un nombre considérable de membres de la S. S. H.

La soirée du 12 juin s'est passée en conversations familiaires à la ZIKA. L'animation était très vive ce soir-là dans tous les restaurants nationaux où les hôteliers, mélangés au public nombreux, s'étaient répandus un peu partout. A l'hôtel-restaurant suisse, on n'entendit que quelques productions d'un groupe de jodels, mais les orchestres des autres restaurants se montraient infatigables, pour le plus grand plaisir des groupes de danseurs.

La journée du vendredi 13 avait à l'Exposition culinaire un caractère plus ou moins officiel, en ce sens que l'on recevait une forte délégation des Chambres fédérales, emmenée de la gare à la ZIKA dans une cinquantaine d'automobiles. Les visiteurs fédéraux ont été reçus par M. Kracht,

président du comité d'organisation et par M. Streuli, président du conseil d'Etat zurichois, qui ont fait ressortir l'importance de la ZIKA pour l'hôtellerie et l'importance de l'hôtellerie pour l'économie nationale. Au banquet officiel offert aux députés aux Chambres fédérales avaient été invitées diverses personnalités, notamment le maître Escoffier et des représentants de la S. S. H. La forte brigade de la cuisine, suivant son chef M. F. Schneitter, a été priée de parcourir la salle et a recueilli des applaudissements enthousiastes, bien mérités par le succulent menu qui venait d'être préparé. Le repas a été agrémenté de productions musicales très goûteuses.

L'après-midi du vendredi était réservé à la visite de l'exposition. Cette visite, il faut le déclarer franchement, fut très intéressante et très instructive dans toutes ses parties, aussi bien en ce qui concerne les travaux des artistes de la cuisine qu'en ce qui concerne les expositions présentées dans les longues rangées de stands. Chacun a pu se convaincre du grand succès de l'entreprise. La ZIKA joue parfaitement son rôle d'éducatrice du public, comme celui d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, entre les milieux des fournisseurs et ceux de l'hôtellerie et de la restauration. La façon distinguée dont l'art culinaire classique et moderne a été présenté aux visiteurs a certainement valu à l'hôtellerie de nouvelles et précieuses sympathies parmi les foules d'admirateurs de l'exposition.

A 16 heures et demie, dans la salle des conférences de la ZIKA, M. le professeur Dr Laur traita la question : « L'hôtellerie et l'agriculture ». Nous aurons l'occasion de revenir sur ses déclarations dans un article spécial. Il est à regretter que cette conférence n'aît pas été entendue par un plus grand nombre de représentants de l'hôtellerie.

Le jubilé de la Société des hôteliers de Zurich.

Le point culminant des festivités organisées à l'occasion de l'Assemblée des délégués fut certainement la célébration du cinquantième anniversaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich, qui eut lieu à l'hôtel Baur au Lac. Plus de 600 personnes y prirent part et ce chiffre à lui seul prouve l'intérêt suscité par cette cérémonie. La fête débute en plein air, dans les spacieux jardins de l'hôtel, fort élégamment décorés. Les invités firent honneur à un buffet qui était une véritable merveille. Deux orchestres se faisaient entendre et maintenaient partout la plus agréable animation.

A la tombée de la nuit, tout le monde se transporta dans le jardin de la Villa Rossau.

La tribune était fleurie de roses et d'oeilletts formant l'emblème de la S. S. H., les armoiries de la Confédération et celles du canton de Zurich. Le programme officiel se déroula sous la direction de M. Töndury. Ce furent d'abord des chants du pays exécutés par une société de jodels. Une artiste du Théâtre de la ville déclama ensuite un prologue d'Edgar Chappuis et M. H. Goelden-Morlock prononça le discours jubilaire. Il salua les invités d'honneur, notamment les délégations des autorités cantonales et municipales de Zurich, le président central, le Comité central et la direction de la S. S. H., les représentants de l'Office suisse du tourisme, de la Société de développement de Zurich, des organisations professionnelles et de la presse, sans oublier les dames, les dévouées collaboratrices des hôteliers. Puis l'orateur retracca l'histoire de la société jubilaire. Nous reviendrons sur ce discours dans un article ultérieur.

Après une longue salve d'applaudissements, le deuxième orateur officiel, M. Streuli, président du Conseil d'Etat, apporta le salut et les voeux des autorités cantonales et communales. Il fit ressortir notamment les exigences croissantes auxquelles doit faire face l'industrie hôtelière et constata que celle-ci a heureusement réussi à surmonter la plus grande partie des difficultés résultant de la crise de guerre et d'après-guerre, reprenant ainsi sa place marquante dans l'économie nationale. Dans l'accomplissement de cette grande tâche, la Société suisse des hôteliers s'accueillit de réels mérites et l'orateur lui souhaite pour l'avenir d'avoir toujours à sa tête des hommes d'initiative, toujours vigilants pour sauvegarder la haute réputation de l'hôtellerie suisse.

Parlant au nom de la Société suisse des hôteliers, M. le président central Dr Seiler rendit hommage aux efforts accomplis par la section de Zurich dans le cadre de l'association hôtelière centrale et exprima à la société jubilaire la reconnaissance de la S. S. H. pour sa fidèle collaboration. L'orateur célébra également les mérites des organisateurs de la ZIKA, les hôteliers d'un côté, qui n'ont pas voulu fêter le cinquantième de leur société seulement par des discours, mais par des actes, et d'un autre côté les associations du personnel, qui ont vaillamment apporté leur dévouée collaboration à cette œuvre commune de toute l'hôtellerie, employeurs et employés. M. Seiler souligna le rôle international de l'hôtellerie, qui se manifesta lui aussi à la ZIKA ; mais notre hôtellerie est aussi nationale et comme telle contribue pour une large part au bien-être du pays. On peut s'en rendre compte une fois de plus en parcourant la magnifique exposition de l'art culinaire. L'orateur remercia chaleureusement le comité d'organisation de la ZIKA et tout spécialement son président, M. Kracht. Revenant à l'objet spécial de la manifestation, M. le président central dit que cette fête jubilaire devait être commémorée par un souvenir durable et remit au président de la Société des hôteliers de Zurich, au nom de la S. S. H., un diplôme d'honneur, œuvre très réussie d'un artiste zurichois. En terminant, l'orateur souhaita à l'hôtellerie de Zurich de longues années de prospérité et remercia les collègues de la cité de la Limmat pour l'accueil si courtois fait à leurs confrères des autres villes et régions de la Suisse.

M. Müller-Munz présenta à la société jubilaire les félicitations et les voeux des cafetiers et des restaurateurs de la Suisse, du canton et de la ville de Zurich et lui remit également comme souvenir un superbe tableau.

Enfin, au nom du comité de la Société des hôteliers de Zurich, M. E. Manz releva les grands services rendus par M. Goelden-Morlock pendant ses longues années de présidence de la section et comme membre du comité central de la S. S. H. ; il lui remit, au nom des hôteliers zurichois, une magnifique coupe en argent.

La cérémonie se termina par le chant de l'Hymne national, puis les invités revinrent dans les jardins de l'hôtel Baur au Lac, qui entre temps avaient été magnifiquement illuminés de lumières habilement dissimulées, donnant l'illusion d'une féerie des Mille et une nuits. Une série d'artistes donnèrent ensuite les productions les plus diverses. Un grand bal clôutra la fête, qui laissera à tous les participants une impression inoubliable.

* * *

Pour un bon nombre de congressistes, la cérémonie jubilaire de l'hôtel Baur au Lac constitua l'acte final des journées de Zurich. Le programme comportait encore, il est vrai, un thé dansant au Dolder Grand Hôtel pour l'après-midi du samedi. Suivant nos renseignements, cette réunion aussi eut une réussite complète et fit honneur à ses organisateurs.

Il nous reste à féliciter la Société des hôteliers de Zurich et son comité de l'organisation vraiment modèle des manifestations qui ont accompagné cette année notre Assemblée des délégués et à les remercier des multiples attentions dont ils ont gâté leurs

invités, notamment lors des séances d'affaires au Kursaal. Nos remerciements vont également à M. Kracht, de l'hôtel Baur au Lac, pour les merveilles de son buffet dinatoire. Nous n'aurons garde d'oublier M. Furrer, qui a bienveillamment mis à la disposition de l'Assemblée des délégués la salle spacieuse du Kursaal, ni M. Krähenbühl, du Dolder Grand Hôtel, pour l'arrangement parfait du thé-dansant. Et nous enfin que nous sommes redéposables à M. F. Steiger-Nägeli, de l'hôtel Neptune, et à M. Besimo, le dévoué secrétaire de la Société des hôteliers de Zurich, de l'organisation de l'assemblée et des manifestations qui l'ont accompagnée.

Les journées de Zurich rempliront avantageusement une nouvelle et belle page de l'histoire de la Société suisse des hôteliers.

Notre viande de boucherie

Il y a quelque temps, le *Moniteur de la boucherie*, de Lausanne, après avoir reproduit l'entrefilet paru dans notre numéro 17 du 24 avril 1930, où nous comparions les prix de la viande dans le nord de la Suisse avec ceux qui étaient pratiqués alors en Alsace, a ajouté les réflexions suivantes :

« Comme la *Revue suisse des hôtels*, nous pensons que la hausse incessante des prix de la viande, hausse provoquée par le manque de bétail de chez nous et les prix beaucoup trop élevés de celui-ci, ne sera pas pour faciliter l'hôtellerie suisse, qui a pourtant énormément à lutter contre la concurrence étrangère, laquelle cherche par tous les moyens à ravir à notre pays cette industrie dont le monopole lui était autrefois presque exclusivement réservé. Et pourtant l'hôtellerie est aussi une branche importante de notre économie nationale... »

Il est bon de remarquer aussi qu'étant donné la rareté croissante et les cours toujours plus élevés que les bouchers sont tenus de payer actuellement en Suisse pour le bétail sur pied, il n'est même plus possible de fournir les hôtels aux prix indiqués.

« Il faudra donc compter sur une prochaine et forte hausse des prix de vente de la viande,

si le contingentement des importations n'est pas augmenté dans une forte proportion.

« Ce sera le cas tout particulièrement dans le canton de Vaud, où les autorités cantonales n'ont accordé des autorisations qu'au compte-gouttes et en nombre tout à fait insuffisant, en sorte que nos bouchers risquent sous peu de manquer de marchandise pour leur clientèle.

« Nous croyons qu'il serait également indiqué que le public fût mieux renseigné sur la situation exacte du marché de la viande et sur le pourquoi des prix beaucoup trop élevés de cette denrée de première nécessité. »

* * *

Depuis lors, nous avons eu l'occasion, au cours d'un voyage, de nous entretenir avec des éleveurs, dans une contrée agricole progressiste, où l'on n'a pas pour seul but de produire du lait, beaucoup de lait, quelle qu'en soit la qualité, mais où l'on s'attache à produire une quantité normale de bon lait et aussi du vrai bétail de boucherie. Nous avons visité des étables et ailleurs nous avons vu sortir le bétail pour aller à l'abreuvoir. Nous avons été frappé de constater la présence de pièces à l'engrassement magnifiques, non encore tout à fait à point, il est vrai ; du reste les paysans eux-mêmes le reconnaissent en indiquant le temps d'engrassement prévu encore pour telle et telle pièce. Si toutes les régions d'élevage se plaçaient sur le même pied, la crise agricole serait promptement et considérablement atténuée en Suisse. Les paysans dont nous parlons ne se plaignaient pas de leur sort, sans toutefois le trouver particulièrement favorable. Mais précisément l'élevage, dans chaque étable de quelque importance, d'un certain nombre de bêtes de boucherie à côté du bétail laitier évite à cette contrée les effets les plus désagréables de la crise actuelle.

Les paysans considèrent les prix actuels du bétail de boucherie comme à peine suffisants pour en retirer un bénéfice réel. Et ceux qui nous ont fait cette déclaration ne sont pas des agriculteurs à la vieille mode, ignorant tout d'un calcul du prix de revient. Nous avons vu des chiffres d'où il résulte que les hauts prix de vente au consommateur ne doivent pas être reprochés aux paysans.

Les bouchers des petites villes qui achètent leur bétail directement de l'éleveur ne sont pas du tout dans une situation précaire. En adaptant leurs prix à ceux des grandes boucheries, ils disposent d'une marge amplement suffisante entre le prix d'achat du bétail sur pied et le prix de vente de la viande au détail. Evidemment la bonne marchandise est rare et les paysans reconnaissent eux-mêmes, dans les contrées progressistes, que l'on devrait « pousser » l'élevage du bétail destiné à la boucherie si l'on ne veut pas courir le risque du retour à une plus grande liberté d'importation.

Mais ce qu'il faudrait réorganiser totalement chez nous, en ce qui concerne la viande de boucherie comme beaucoup d'autres denrées, le lait par exemple, c'est le système d'acheminement de la marchandise du producteur au consommateur. Pour le bétail de boucherie, il arrive trop souvent que la même pièce se trouve vendue et revendue plusieurs fois, et chaque fois avec un bénéfice, avant de parvenir à la boucherie. Le seul travail des intermédiaires est de se réunir dans les cafés accoutumés et d'y discuter de leurs petites affaires profitables, en vrais parasites du marché, qu'ils dirigent du reste un peu à leur gré. Ils savent s'entendre entre eux aussi bien que les spéculateurs en bourse et sont finalement plus ou moins les maîtres des fluctuations de prix dans les marchés au bétail. Toute la grande boucherie des centres les plus importants est obligée de passer par ces intermédiaires pour être fournie de bétail.

Faudra-t-il que l'hôtellerie s'organise dans les principales stations, s'entende directement avec les éleveurs et installe des boucheries coopératives ? Mg.

établi à Vienne. La propagande suisse en Autriche, d'après ce correspondant, vise une clientèle beaucoup trop exclusive. Nous avons dans certains pays, et particulièrement dans ceux à change déprécié, la réputation d'être l'Eldorado des richissimes ! On entend souvent dire par des étrangers dans leurs pays respectifs : « Ah ! quel beau pays que votre Suisse ! Mais avec votre change élevé et vos magnifiques palaces, on n'y peut pas aller ! » Comme si nous n'avions en Suisse que des palaces ou des hôtels de premier ordre ! Quand nous répondons que l'on peut se loger fort convenablement dans de petites pensions, à la campagne, pour 7 et 8 francs par jour, nourriture comprise, nous nous apercevons alors que ces prix sont inconnus à l'étranger.

« Ce correspondant de la *Nouvelle Gazette de Zurich* attire l'attention sur les classes moyennes, qu'il a eu le temps d'étudier à Vienne au cours d'un séjour de six mois. Cette classe de touristes passe ses vacances en Tchécoslovaquie et en Yougoslavie. Pourquoi ? Parce que l'on ne parle pas assez de la Suisse. Aucune affiche dans les gares, tandis que les autres pays en inondent l'Autriche. A l'agence des C. F. F. de Vienne, on ne trouve que des brochures d'hôtels de luxe pour gens fortunés. Nos repas d'hôtel ont des menus trop riches, dit-on à Vienne, où l'on n'est plus habitué à manger autant. Dans les écoles de Vienne, on trouve de superbes affiches allemandes, offertes par l'Office allemand du tourisme. L'agence des C. F. F. ne répond rien à cette propagande et refuse de distribuer son matériel aux écoles, sous prétexte que les guides-brochures sont réservés aux gens qui s'intéressent à voyager en Suisse ! »

* * *

Nul ne peut nier qu'il y a du vrai dans ces déclarations. Mais il faut se rendre compte des choses telles qu'elles sont si l'on veut porter remède aux inconvénients signalés. Tout d'abord, notre propagande manque de fonds. Nous ne sommes plus du tout à la hauteur de la propagande étrangère, qui dispose de subsides officiels considérables. Et précisément pour atteindre les classes moyennes à l'étranger, il faudrait organiser une propagande de détail, qui serait forcément coûteuse.

La propagande touristique dans les classes moyennes

« La *Nouvelle Gazette de Zurich* du 16 mai, écrivait dernièrement M. M. O. dans la *Suisse*, a publié à propos de la propagande touristique dans les classes moyennes un remarquable article d'un compatriote suisse

LIQUEURS WIJNAND FOCKINK
Hollands feinste Liqueure und Genever superior
Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueure erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:
HUGUENIN A. G. LUZERN

Der Hotellieferant ist im Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert

OTIS-

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273

Telephon Selma 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce

Telephon 29.321

National-Kassen (occ.)

verkauft mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Werkstatt für Kassenservice. Retournahme der Holzkerneln bei Rollenbestellung. M. SING, Klosterstrasse 15, Zürich. Telephon Limmat 4512.

OCCASION

Thermo-Baile

(100 Liter)
250 Volt, 2000 Watt incl. automatischen Schalter preiswürdig zu verkaufen.

W. GRIMM & Co., mech. Werkst. St. Gallen O / Tel. 1065

Monsieur parlant les deux langues posséderai

auto cond. int.
ayant beaucoup voyagé, se mettrai à disposition avec sa voiture pour un temps indéterminé pour excursions ou voyages, même à l'étranger. Bonnes offres sous P 1929 N à Publicitas Neuchâtel.

verheiratet?

fröhlich dann verlangen sie gratis meine illustrierte preisliste nr. 10 verschlossen, bekannt seit 1909 für alle hyg. bedarfsgeschäfte

sanitätsgeschäft
P. Hübscher
Zürich 1, Wühle 17

Alles was die Hotel-Küche benötigt

an ausserlesenen Lebensmitteln, feinen Delikatessen, an Wild, Geflügel, Fischen, Konserven, führen wir in unseren Gross-Kühlräumen und Spezial-Kellereien. Unsere Spezialität seit Jahrzehnten ist der rasche zuverlässige Dienst für Hotels. Dazu erlauben uns die grossen Umläufe die bekannt günstigen Preise für gute ausgesuchte Qualitätsware, die der Hotelier für seine Kalkulationen so sehr schätzt. Nie aber sind wir billig auf Kosten der Qualität.

Christen versorgt Sie

jederzeit mit allem, was Sie benötigen. Verlangen Sie von uns Spezial-Angebote, sagen Sie uns, was Sie erwarten, wie Ihnen am besten gedient ist. Jeder persönliche Wunsch wird nach Möglichkeit erfüllt und jede Anfrage, ob gross, ob klein, wird mit grösster Sorgfalt ausgeführt.

Christen A
BASEL-Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen-Comestibles

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS

LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

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

HOLZ

Leuchter Tisch- und Ständerlampen

wirken vornehm u. behaglich
Die grösste Auswahl und billigste Bezugsquelle bietet das

Spezialgeschäft BARBE

ZÜRICH, Ostenbachstr. 24 (nächst Bahnhofstr.)

Vorschläge absolut unverbindlich
Referenzen erster Häuser

In Ihre HOTEL-BAR gehört eine elegante

Bar-Karte

Lassen Sie sich durch uns beraten

Koch & Uttinger
Chur

Unser Service

ist absolut zuverlässig und unser Erzeugnis, die „Schaffhäuser Mandelschnitte“, erstklassig. Auch Sie sollten stets etwas „Schaffhäuser Mandelschnitte“ in Reserve halten, wie so viele andere gute Häuser, die das wochenlang haltbare, im Preis so vorteilhafte Gebäck nicht mehr missen möchten. Ihre Karte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2