

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

Artikel: Le gaz à la ZIKA
Autor: Reward, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541106>

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>

d'artillerie zurichoise de l'*Alte Garde*, suivie d'une section des Vieux Grenadiers de Genève en costume historique, sous les ordres d'un officier. On remarqua beaucoup le groupe des Genevoises, portant le costume national du temps de Toeppfer.

Une chaleureuse ovation salua l'entrée de la délégation genevoise dans le boulevard Escoffier, où eut lieu la réception officielle. M. Kracht, président du comité d'organisation de la ZIKA, souhaita aux représentants de Genève une cordiale bienvenue. Il rappela l'agréable impression ressentie par le comité zurichois en apprenant la décision des Genevois d'être parmi les premiers à annoncer leur participation à l'exposition. Il exprima la reconnaissance des organisateurs de la ZIKA pour cette belle manifestation de confraternité.

M. Maurice Och, président du comité d'organisation de la Journée genevoise, apporta aux autorités cantonales et municipales de Zurich, au comité de l'exposition et à la population zurichoise le salut patriotique et les meilleurs vœux de succès de l'hôtellerie, du commerce et de l'industrie du canton de Genève. Il souligna en termes heureux la bonne harmonie qui règne entre Zurich et Genève à l'occasion de toutes les manifestations importantes organisées dans l'une ou l'autre ville. Il félicita les organisateurs de la ZIKA de l'ampleur donnée à leur magnifique entreprise.

Au banquet, servi au Restaurant suisse, des discours furent prononcés par M. Alexandre Moriaud, président du Conseil d'Etat de Genève, qui porta son toast aux autorités et à la population de Zurich, par un membre du Conseil d'Etat zurichois, qui félicita les Genevois du rôle joué par leur ville dans le domaine international, par M. le Dr Kloeti, au nom du Conseil municipal de Zurich et par M. Frédéric Martin, au nom des autorités municipales de Genève.

Après la visite de la ZIKA, la journée se termina par un bal très brillant au Kursaal.

Au cours d'un dîner offert par le comité de la ZIKA aux membres du comité genevois, M. Robert Marchand, président du Salon automobile de Genève, remercia en termes chaleureux la population zurichoise de l'appui précieux qu'elle accorde chaque année au Salon. Il fut beaucoup question, durant ce repas, de la collaboration des deux villes dans plusieurs domaines importants, de sorte que pour Zurich et Genève la ZIKA n'aura pas seulement un résultat « culinaire ».

Dans la matinée du dimanche 8 juin, les Genevois prirent place à bord d'un bateau spécial, l'*Uto*, pour faire un tour sur le lac. A midi, chacun s'en alla vers les restaurants de la ZIKA, où l'on fit honneur aux savantes et savoureuses préparations des cuisiniers et notamment de l'équipe de Genève qui venait de prendre part aux concours.

Signalons ici que l'équipe genevoise, au cours de mets froids (Buffet des Nations), reçut le grand prix avec félicitations du jury. Le résultat du concours de dégustation chaude fut également le plus grand honneur aux artistes culinaires de Genève. L'équipe concourant pour le service de table (déjeuner de six couverts) se vit décerner le diplôme d'honneur avec félicitations du jury. Cette équipe avait présenté un matériel

exclusivement suisse (vaisselle de Langenthal) qu'elle avait apporté avec elle. Pour l'argenterie, elle n'avait pas choisi des pièces de luxe, mais bien plutôt un matériel artistique, élégant et fin. La vaisselle, la cristallerie et l'argenterie étaient authentiquement celles que l'on trouve sur les meilleures tables de Genève. Une ornementation florale bien comprise agrémentait la présentation générale de l'ensemble. Les difficultés techniques à vaincre par les deux équipes furent du reste assez nombreuses.

Les organisateurs des Journées genevoises à la ZIKA, et à leur tête leur actif et dévoué président M. Maurice Och, méritent les plus sincères félicitations. Ces journées ont laissé à tous les participants des souvenirs très doux à rappeler. La réception si cordiale et si pleine de prévenances des autorités zurichoises et du comité de l'exposition n'a pas pu contribuer à compléter la réussite totale de cette manifestation de solidarité intercantonale et d'estime réciproque entre Romands et Suisses alémaniques.

Et ce fut la visite dans les stands. On y déplora une fois de plus le peu d'empreinte des viticulteurs vaudois à présenter leurs vins dans une exposition pareille, manquant ainsi une excellente occasion de fructueuse propagande. A la Weinstube suisse, on pouvait boire un bon La Côte à 3 fr. 60 le litre, ce qui, comparativement aux prix des autres vins servis à la ZIKA, était relativement bon marché, si l'on tient compte des énormes frais de l'entreprise.

Les équipes vaudoises se distinguèrent à Zurich et, le jour de l'assemblée des délégués de la S. S. H., on n'entendait que des éloges sur le compte des cuisiniers et des maîtres d'hôtel genevois et vaudois. Une bonne partie des plats présentés à l'exposition par les Vaudois avaient été confectionnés à Lausanne et à Montreux. Le transport par la route jusqu'à Zurich avait été si bien organisé que les dégâts furent insignifiants et parfaitement réparables. Les Lausannois emportèrent également sur les bords de la Limmat les meubles, tentures, verres, tableaux, vases, etc. utilisés dans leurs mises en place.

Un diplôme d'honneur fut décerné au concours individuel de service de table, où se distinguèrent les stands lausannois du Beau-Rivage, du Lausanne-Palace et du Royal-Mirabeau-Savoy. Le maximum du succès alla également au concours collectif de buffet froid, disputé par Lausanne-Palace, Beau-Rivage, Central-Bellevue, Royal-Mirabeau-Savoy et Buffet de la Gare. Montreux se distingua très brillamment aussi par ses concours collectifs (service de table et buffet froid) et remporta de son côté le diplôme d'honneur. Le matin du jeudi 12 juin eut lieu le concours de cuisine chaude, disputé par une équipe lausannoise de la Société des cuisiniers, avec le menu : filets de perche veveysoise, pieds de porcs paynois, tourndess avec cép, beignets Reine-Berthe.

Ajoutons que, le soir de la Journée officielle vaudoise, un excellent dîner fut agrémenté de spirituelles paroles de MM. Perret, syndic de Lausanne, Meng-Marti, président des cafetiers vaudois et Kracht, président de la ZIKA. Au nom des Vaudois, M. Ami Pflüger remercia les organisateurs et félicita les lauréats.

Les Vaudois à la ZIKA

Le mercredi 11 juin a eu lieu la ZIKA la Journée vaudoise, à laquelle ont participé environ 300 personnes du canton de Vaud, arborant sur leurs vêtements de petits drapeaux verts et blancs.

En tête de la délégation se trouvaient MM. Maurice Bujard, conseiller d'Etat et conseiller national et Paul Perret, syndic de Lausanne. Le monde hôtelier était représenté par MM. Haebeli, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, Ch.-F. Buttiaz et Lenz, de Lausanne, Nicodet et Schoeri, de Montreux, Meng, de Vevey, président des cafetiers vaudois, Michel, de Gstaad, etc.

Une vingtaine de chefs de cuisine et de chefs de partie, ainsi que plusieurs maîtres d'hôtel, prenaient part à la même date aux divers concours de l'exposition.

A la descente du train, stoppant en gare de Zurich à 12 h. 30, la délégation officielle vaudoise fut reçue par les organisateurs de la ZIKA, notamment par le président, M. Kracht. Une collation apéritive des mieux servie réunit tout d'abord la délégation au Buffet de la gare, où elle était l'hôte de M. Primus Bon, directeur. Puis, grâce à l'obligeance des Zurichoises, elle gagna la ZIKA en automobile, à travers la rue de la Gare en fête.

A l'exposition eut lieu le lunch officiel, au cours duquel des discours furent prononcés par M. Kracht, qui souhaita aux Vaudois une bienvenue chaleureuse et flatteuse ; par M. Sigg, conseiller d'Etat, chef du Département de l'hygiène publique, parlant au nom du gouvernement zurichois ; par M. Bujard, parlant au nom du gouvernement vaudois, qui félicita les hôteliers suisses d'avoir surmonté courageusement la crise dont ils ont été cruellement à souffrir et d'avoir ainsi gagné toujours davantage l'estime de leur clientèle ; enfin par M. Salzmann, au nom des employés d'hôtel et de la Société des cuisiniers, qui salua tous ceux qui furent à l'œuvre et qui, pendant plusieurs nuits, firent leur possible pour défendre avec succès les couleurs hôtelières lausannoises et montreusiennes.

La ZIKA a ouvert ses portes. Le voeu de la Société Suisse des Cuisiniers est depuis quelques jours une réalité, ceci grâce au concours de la Société Suisse des Hôteliers, de la Société des Cafetiers et au dévouement de tout le Comité d'Organisation qui, par un labeur incessant et digne de tous les éloges, a réussi par ses propres moyens à mener à chef une entreprise aussi considérable qui, jusqu'à ces dernières années, paraissait impossible à réaliser en Suisse.

Il est intéressant de constater dans l'organisation de l'ensemble de la ZIKA qu'une importante place a été réservée aux installations modernes pour l'aménagement des cuisines.

Le fait que la généralité des restaurants de la ZIKA ont des installations de cuisine au gaz est

une preuve éclatante des résultats obtenus dans ce domaine et confirme en tous points les avantages que tous les praticiens sont unanimes à leur reconnaître.

Espérons que les visiteurs intéressés, soit les hôteliers, les restaurateurs et même les particuliers profitent de l'occasion qui leur est offerte par la ZIKA pour se renseigner sur tout ce que l'on peut retirer d'une installation de cuisine au gaz bien comprise.

Ce n'est guère que depuis une dizaine d'années que l'on est arrivé à mettre pratiquement au service des grands établissements hôteliers des appareils à gaz perfectionnés — et qui se perfectionnent continuellement —, répondant à tous les besoins. Il va sans dire que les débuts n'ont pas été sans tâtonnements et ceci surtout de la part des cuisiniers qui, esclaves de la routine, ne voulaient pas admettre, même devant l'évidence, les progrès que la technique pouvait réaliser. Cependant, avec la pratique, les cuisiniers apprécient les avantages du gaz et reconnaissent qu'il était le combustible de l'avenir pour la cuisine.

Travaillant moi-même depuis plusieurs années avec le gaz, je voudrais faire ressortir en quelques mots les principaux avantages de ce combustible. Parlons tout d'abord de la suppression des cendres et de la fumée. Ainsi, par exemple, quel hôtelier utilisant le charbon n'a eu lieu de récriminer contre les inconvenients des flocons de suie grasse qui sortent des cheminées et qui, après avoir erré sur le toit, retombent et se faufilent dans les chambres, sur les meubles et sur le linge, indisposant ainsi les clients ?

Quant aux ramonages qui, dans certaines maisons, par suite des inconvenients cités plus haut ou pour éviter des feux de cheminée, doivent être exécutés à dates très rapprochées, que de dépenses n'entraînent-ils pas ? Chaque chef de cuisine connaît en outre l'apprehension du ramonage et des difficultés à surmonter pour obtenir de nouveau une cuisine où se reflète la propreté.

Par contre, avec l'emploi du gaz, la tâche des employés auxquels incombe l'entretien de la cuisine est grandement facilitée du fait que le gaz ne dégage ni suie ni poussière grasse.

Des nombreuses facilités que procure le gaz aux cuisiniers je voudrais citer notamment celle de pouvoir décentraliser le travail, les appareils à gaz pouvant être répartis dans différents endroits de la cuisine. Au lieu d'avoir, comme avec le charbon, un seul fourneau-potager, on peut avoir, avec le gaz, le fourneau proprement dit, forme table, divisé en plaques chauffantes et feux ouverts avec grande et petits brûleurs, ce qui est nécessaire car il ne faut pas oublier que, comme la ménagère, le cuisinier a aussi très souvent besoin de petits brûleurs, les gros brûleurs étant exclusivement réservés aux fritures, aux sautés. Pour le blanchissage ou la cuison des légumes verts, la préparation du bouillon, il est recommandé d'utiliser des marmites basculantes ou fixes — il en existe de toutes contenances — qui déchargent ainsi les fourneaux-potagers. Ces marmites étant pourvues d'une isolation, l'ébullition peut être ainsi maintenue avec une très petite flamme de gaz. Elles se font en cuivre étamé ou en nickel pur. Je recommande plus particulièrement les marmites en nickel à mes collègues.

Le gaz à la ZIKA

La ZIKA a ouvert ses portes. Le voeu de la Société Suisse des Cuisiniers est depuis quelques jours une réalité, ceci grâce au concours de la Société Suisse des Hôteliers, de la Société des Cafetiers et au dévouement de tout le Comité d'Organisation qui, par un labeur incessant et digne de tous les éloges, a réussi par ses propres moyens à mener à chef une entreprise aussi considérable qui, jusqu'à ces dernières années, paraissait impossible à réaliser en Suisse.

Il est intéressant de constater dans l'organisation de l'ensemble de la ZIKA qu'une importante place a été réservée aux installations modernes pour l'aménagement des cuisines.

Le fait que la généralité des restaurants de la ZIKA ont des installations de cuisine au gaz est

WANZEN

samt Brut, Schwabenläfer, Mäuse, Ratten, Motten, Ameisen etc. verfügt mit schriftlicher Garantie im gesamten In- und Ausland



Desinfecta A.-G.
Waisenhausstrasse 2, Zürich

Telephon Selma 23-30 Telegramme: Desinfecta

Hotel mit Restaurant zu verkaufen

ist altershalber in aufblüh. Industriestadt günstig
zu verkaufen

38 moderne eingerichtete Fremdenzimmer m. warm
und kalt fließendem Wasser. Geräumiges heimeliges
Restaurationslokal mit Speisesaal u. Vereins-
saal. Viele kleine und grosse Tische. Beste Geschäftslage.
Nur wenige Interessenten erhalten kostengünstige Aus-
kunft durch das Notariatsbüro Rud. Meyer,
Biel, Bahnhofstrasse 34.

Wegen Platzmangel und
Nichtgebrauch sofort

zu verkaufen

Ein so gut wie neuer

Patisserieofen

zweitürig, für Holz- und
Kohlefeuerung, regulierbar. Bei sofortiger
Wegnahme sehr billig.
Hotel Schönenegg, Adelboden.

A 50 mètres de la Sortie Principale de la
Gare de l'Est à Paris

TERRAIN A VENDRE

en totalité ou partie d'une contenance totale de 1405 mg.
40 mètres de façade sur large avenue. Convient pour
tout pour hôtel et grand garage, aucun hôtel ni garage
confortable et moderne n'existant pas actuellement aux
abords de cette gare. Ecrire à Manfredo Manfredini,
Villa Sans Souci, 17, rue des Hauts-Closseaux, Sèvres (S. & O.)

Zu verkaufen
aus Altersrücksicht in
vollem Betriebestehende
zwei erstklassige

HOTELS

im Zentrum der Stadt
Genf. Hohe nachweisb.
Jahresrendite. Preis:

a) Fr. 450.000, b) Fr. 400.000,

Off. int. Chiffre P 62297 X

Publiziert, Genf.

Kleines Hotel garni

(30 Betten) im Rheinland. Passend für jüngeres Ehepaar
oder alleinstehende jüngere Dame, sofort zu verpachten (Kauf
ca. Fr. 6000.—) oder event. zu verkaufen (für Investitions-
übernahme erforderlich Fr. 25.000.—). Offeraten mit Bild.

Refer. etc. erbeten an Postschließfach 85, Frankfurt a.M.

HOTEL's

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt

die führende, seit über 25
Jahren bestehende Spezial-
und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen

Strenge Diskretion

Affaires intéressantes

A vendre ou à louer deux hôtels en construction
à Montana-Vermala (Valais) de 30 et 70 chambres.
Meublés dernier confort. Installation moderne.
Eau courante, situation merveilleuse. Plans à
disposition. Facilités de paiement. S'adresser
René Metrailler, Montana, Tél. 202.

Per Zufall erstklassiges

HOTEL

mit Dependance, Sommer- u. Wintersaison, an schönster
Lage der Zentralschweiz umständlicher sofort zu ver-
kaufen. Das Objekt gibt tüchtigen Fachmann prima
Existenz. Nur tüchtige Selbstkäufer wollen sich melden.
Preis und Anzahlung nach Oberreinkunft. Antritt sofort.
Off. unter Chiffre LJ 2066 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension

eingerichtet, Zweisaisonsgeschäft, v. Hotel-
fachmann zu pachten gesucht. Zu-
schriften erbeten an L. Menardi, Château
d'Antonin, Ostrow, Polen.

Zufriedene Gäste

schätzen vor allem die tadellose

Sauberkeit Ihres Hauses.

Nichts kann sie leichter erhalten und pflegen als

«Blitzblank Spezial»

das wunderbare wirkende und doch schonende Putzpulver für alle feinen
Putzarbeiten. — Ihr Lieferant wird Ihnen gerne praktische Eimer
von 5, 10 und 20 kg. besorgen. Die sind viel billiger als die kleinen
Dosenpackung — extra gemacht für Sie!

van Baerie & Cie., Münchenstein-Basel



Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus

wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung,
Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch
Beziehung des neutralen

Spezialfachmanns

Karl Bräuer, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstrasse 4

Vergabe und Betrieb rationell gestalten lassen.

Projektierung, Beratung, Expertisen, Revisionen etc. von

Heiz-, sanitär- u. bautechnischen Anlagen

ques quoique le prix en soit plus élevé. La suppression de l'étamage et de tous les inconvénients résultant du cuivre vaut bien la dépense supplémentaire pour le nickel.

Les fours à gaz à rôtir où à pâtisserie peuvent être également indépendants des fourneaux-potagers. Grâce à la disposition des brûleurs et à l'isolation, le rendement de ces appareils est parfait. En outre, par la disposition à une hauteur convenable des compartiments, la surveillance est grandement facilitée.

Pour les exploitations moyennes, je conseille la combinaison d'un four à rôtir et à pâtisserie à compartiments superposés, le tout surmonté d'une étuve.

Quant aux salamandres à gaz, inutile d'insister sur les avantages que l'on peut en retirer; elles sont indispensables pour les gratinés d'œufs, de poissons, etc., qu'il est difficile de bien réussir dans un four, si parfait soit-il.

Par la décentralisation, plus de bousculade autour des fourneaux, chaque chef de partie disposant de plus de place pour exécuter son travail, ce qui ne nuit en rien à l'esthétique de la cuisine.

Une preuve évidente que le gaz présente des avantages dans la cuisine hôtelière et qu'il y est hautement apprécié est le grand développement acquis dans ce domaine dans certaines régions hôtelières de la Suisse, en particulier dans la Riviera vaudoise et la Plaine du Rhône. Aussi, en résulte-t-il dans ces régions que les avantages procurés par le gaz sont encore augmentés d'un facteur important — le prix avantageux — dont bénéficient même les particuliers, car il ne faut pas oublier qu'une consommation de gaz toujours plus grande amène avec elle une baisse du prix de revient et, par suite, une baisse du prix de vente, dont profitent les consommateurs.

Il va de soi que toutes les commodités que l'on peut retirer des exploitations au gaz ne sauraient être exposées dans un modeste article. Il est à souhaiter que toutes les personnes se rendant à la Zïka pour admirer les chefs d'œuvres culinaires et les installations modernes se rendent compte par elles-mêmes et par les renseignements que ne manqueront pas de leur donner des personnes compétentes, des cuisiniers ayant la pratique des appareils à gaz, et reviendront de Zurich convaincues qu'avec une installation de cuisine au gaz bien comprise elles pourront répondre à tous les besoins de leur établissement. J'insiste tout particulièrement sur ceci: Pour qu'une installation rende ce que l'on est en droit d'en attendre, il faut qu'elle soit étudiée dans tous ses détails, non pas exclusivement au point de vue du coût, mais aussi en tenant compte du travail que ces appareils devront fournir.

J suis certain que parmi les appareils perfectionnés que les techniciens et l'industrie mettent aujourd'hui à la disposition des praticiens, les installations de cuisine au gaz seront toujours plus à la base des cuisines modernes et ceci en faveur d'une meilleure hygiène et pour le bien-être des cuisiniers, tout en procurant à l'industrie hôtelière des avantages très appréciables au point de vue économique.

G. Renard
Chef de Cuisine, Vevey.

Une courageuse campagne de presse

M. M. O. écrivait dans le *Journal de Genève* du 26 mai:

« La Conférence commerciale des C. F. F. est convoquée pour le 27 juin à Berne. A l'ordre du jour figurent dix propositions concernant des réductions de tarifs pour marchandises, mais aucune réduction sur les tarifs de voyageurs. Il est vraiment regrettable que la Direction générale des C. F. F. n'ait pas cru devoir introduire devant cette conférence, à laquelle assistent plus de cent personnes, la question si importante pour le tourisme des billets de famille. Nous espérons bien que les représentants des sociétés de développement et des hôteliers poseront à cette occasion quelques questions à la Direction générale.

« Un des grands arguments contre la baisse des tarifs de voyageurs, c'est que si la Direction en accorde pour certains parcours, cela fait éléver les réémotions dans les milieux qui n'ont pas été touchés par ces réductions. Nous voudrions à cette occasion rappeler que c'est exactement la même chose pour les tarifs de marchandises. Lorsque les C. F. F. réduisent leurs tarifs pour une certaine catégorie de produits, les intérêts aux autres produits non visés s'estiment aussi lésés. Est-ce une raison pour refuser toute réduction dont le tourisme suisse pourrait profiter?

Les compagnies secondaires de chemins de fer doivent elles aussi étudier la question des billets de famille, afin d'attirer en Suisse romande les Allemans et en Suisse allemande les Français.»

Le même correspondant écrivait dans le *Journal de Genève* du 29 mai:

« La Direction générale des C. F. F. publie un bulletin de victoire annonçant que les C. F. F. ont délivré au total, l'année dernière, 17,997 abonnements généraux de courte durée, contre 9349 seulement en 1928. Cette différence serait due principalement aux abonnements de courte durée introduits au printemps du 1er mai. Voici donc une preuve que l'abaissement des tarifs correspond à une augmentation considérable de trafic.

Les justes revendications de la Société suisse des hôteliers concernant les tarifs ferroviaires ont été toutes refusées. Je prétends que le tourisme suisse doit s'organiser corporativement. Seul un groupe parlementaire pourra disposer de l'influence nécessaire pour intervenir aux Chambres fédérales avec la même force de persuasion et le même succès que le groupe de l'agriculture. La subvention fédérale de 200.000 francs à l'Office national suisse du tourisme correspond à peu près exactement au budget de propagande touristique de la ville de Nice (1.250.000 francs français)!! Cela est nettement insuffisant et j'espère que tous les milieux intéressés au tourisme : hôteliers, industriels, commerçants, garages, etc. vont s'organiser pour obtenir l'augmentation de 200.000 francs à un million.»

De M. M. O. encore dans *La Suisse* du 26 mai:

« Quand je prétends que la subvention de la Confédération à l'Office du tourisme pourrait

être portée à un million, je n'exagère rien. On n'a qu'à comparer ses prestations à l'agriculture, par exemple. A qui fera-t-on croire que la Confédération ne peut pas payer davantage, pour tout le tourisme suisse, que la ville de Nice à elle seule? Il faut noter que tout le commerce de luxe des villes et des stations d'étrangers vit aussi en grande partie de la clientèle du tourisme ; or cette classe paye de lourds impôts. Il faut organiser la corporatation du tourisme comme l'agriculture a organisé la Ligue des paysans. Pour faire triompher devant les Chambres fédérales les revendications du tourisme, il faut créer un groupe parlementaire du tourisme. C'est par là qu'il faut commencer. La France, où un groupe semblable travaille depuis plusieurs années, senti la nécessité de l'effort touristique, puisqu'elle a créé un poste de haut commissaire du tourisme faisant partie du gouvernement.»

A propos de notre propagande à la Riviera, M. M. O. publiait les lignes suivantes dans *La Suisse* du 22 mai :

« Les loyers, là-bas, sont exorbitants et nos agents doivent être titulaires de leurs baux. Le personnel suisse de ces agences est très bien stylé et distribue toutes nos affiches et nos prospectus ; mais on ne peut pas demander l'impossible. Pour impressionner la clientèle de Nice et de Cannes, par exemple, il faut être installé sur la Croisette à Cannes et dans une artère de premier ordre à Nice. La Compagnie des wagons-lits et la maison Cook l'ont bien compris, puisqu'ils ont de coups de millions elles se sont installées en plein centre.

« Tandis que nous nous croisons les bras, les autres travaillent! L'Italie a ses agences. L'Allemagne a un agent qui vient de Paris deux fois par an et visite agences et hôtels. Des affiches d'Allemagne peuvent être vues à Nice. Aix-les-Bains, Deauville et l'Egypte y font une forte propagande. Les Pays scandinaves ont un bureau. La Tchécoslovaquie aussi. Même l'Écosse rend visite aux agences. On trouve des affiches de Belgique, de stations françaises et allemandes, mais rien de la Suisse. Cette question est urgente. Le nécessaire devra être fait pour la prochaine saison d'hiver.

« Nous croyons savoir que soit à Berne, soit à Zurich, dans les services compétents, on ne croit pas à l'importance de la propagande pour la Suisse à la Riviera. C'est vraiment incroyable. Quand ceux qui ont comme moi fait des enquêtes là-bas chez des Suisses établis sur la Riviera ont au contraire pu se rendre compte du nombre énorme de touristes qui voyagent dans cette contrée! La Compagnie du Loetschberg, des stations comme Interlaken, Lucerne, Montreux et Genève sont intervenues auprès de l'Office suisse du tourisme. Sauf erreur, M. le Dr Blaser, de l'Office de Lausanne, a adressé un rapport sur une enquête qu'il a faite personnellement à la Riviera cet hiver. Le consul suisse de Nice adresse chaque semestre au Département politique des rapports fort suggestifs sur notre inaction. Et l'on ne fait toujours rien.»

Le correspondant conclut une fois de plus que le moyen de remédier à l'état de choses actuel est la constitution d'un groupe parlementaire spécial. « C'est là, dit-il, un travail à entreprendre : la constitution d'un groupe économique du commerce et du tourisme aux Chambres fédérales. Et l'on ne fait toujours rien.»

L'hôtellerie et le commerce ne sont pas soutenus par le Conseil fédéral comme ils devraient l'être. Les agriculteurs ont su se faire écouter à Berne. Organisons la corporation du tourisme sur la même base et nous serons aussi écoutés comme les autres.»

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers de Glaris et de la région du lac de Wallenstadt a tenu le 30 mai à Elm son assemblée générale de printemps. Dans son allocation d'ouverture, le président, M. Höhn (Glärnerhof à Glaris), a relevé la nécessité de la concentration des forces pour mieux lutter contre la concurrence étrangère, notamment dans le domaine de la propagande touristique, laquelle du reste devrait être appuyée davantage également par les autres milieux intéressés au mouvement des étrangers. Après l'approbation des comptes et la lecture du rapport annuel du président, l'assemblée fixa le montant des cotisations à la société cantonale du développement et à l'Union cantonale des arts et métiers. On délibéra ensuite sur la propagande en 1930. La discussion fit ressortir la nécessité de réunir pour la propagande des moyens plus importants, notamment en recourant aux fournisseurs de l'hôtellerie. Le président parla ensuite des questions à traiter à l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers à Zurich et spécialement de la réorganisation de la propagande touristique suisse, dans le sens d'une concentration et surtout d'une modernisation. M. O. Zugenbühler, de l'hôtel Speer à Weesen a été nommé membre du comité et plusieurs nouveaux membres ont été admis dans la section. L'assemblée s'est terminée par une visite des établissements de cures et des sources d'eau minérale d'Elm (Elmag).

Sociétés diverses

La Société suisse des pâtissiers a tenu les 10, 11 et 12 juin son assemblée générale à Lausanne, sous la présidence de M. Metzger, de Zurich. Elle a pris connaissance avec surprise des communications que le représentant du Conseil fédéral a faites à la séance du Conseil national du 5 juin concernant l'estampillage des œufs importés et elle a adopté une résolution déclarant que l'estampillage est une mesure de

OBERHOFEN am Thunersee

VICTORIA HOTEL

Bestes Familienhaus in dominierender, nataler, aussichtsreicher Lage. Fließendes Wasser, Bäder, Park, 2 Tennis. Mäss. Preise, modernster Comfort.

Die Neuen Modelle
mit allen technischen
Neuerungen
sind im
Bau

Einige Referenzen:
Kant. Pflegeanstalt, Rheinau-Zürich
Mütter- und Säuglingsheim, Zürich
Kant. Irrenanstalt, Münsingen
Gasthaus zur Heimat, St. Gallen
Wohlfahrtsanstalt der Spinnerei Murg
Bahnhofbuffet Winterthur
Hotel Verenahof und Ochsen, Baden
Marienheim, Baden
Chirurgische Klinik „La Moubra“
Montana

TORSIM A.-G. BERN Telephon Bollwerk 2252
Spezial-Maschinenfabrik für Küchenmaschinen u. Geschirrwaschmaschinen



Kochgeschirre

in Kupfer, Aluminium oder rostfreiem Stahl,
feuerfestem Porzellan beziehen Sie am vorteilhaftesten nur im Spezial-Geschäft

BIELMANN & CIE AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN

Geschäftsgründung 1829

Heiße Benzburger Gemüse



Erbsen Sellerly Rosenkohl Kohlraben Blumenkohl Silberzwiebeln Schmalzbohnen

seit Jahrzehnten

die Verfrauensmarke für Gemüse- und Früchteconserven

Verlangen Sie ausdrücklich immer „Hero-Lenzburg“

Der Hotelliherant ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden

wenn er nicht inseriert!

OCCASION
A vendre à prix très avantageux

1 MARMITE

pour la CUISSON du LAIT, contenance 20 litres, en nickel pur, entièrement neuve derniers modèles de la cuisine à gaz. Illustrations et descriptions sur demande. S'adresser sous chiffre M.R 2045 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

1 FOUR à PATISSERIE

VOGA à deux fours très peu servis derniers modèles de la cuisine à gaz. Illustrations et descriptions sur demande. S'adresser sous chiffre M.R 2045 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

HURNI
PILATUSSTR. 18 - LUZERN
Porzellan Kristall Bestecke

dem Leistungsfähigen und modernen
Grands Vins
Français

Ets. Schröder & de Constans
Bordeaux
Crus et Vins de Châteaux Millésimés

De Belgravès & Co.
Beaune et Tain
Bourgogne Côte du Rhône

Richard Strub
Epernay
Champagne Français

Maison d'Importation
Richard Strub
Bâle 12