

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 27

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: 19.02.2026

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

ments similaires dans le champ d'application de la convention, M. Jaccard a déclaré:

«Nous estimons nous aussi que la plus grande prudence s'impose dans ce domaine, étant données les conditions très particulières de l'hôtellerie et le caractère saisonnier d'un très grand nombre d'établissements de cette industrie. Au nom de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, nous prions donc la Conférence de se prononcer pour le maintien du texte primitif du B. I. T., qui exclut de la convention le personnel des hôtels et établissements similaires et d'accepter l'amendement présenté par les délégations gouvernementales de divers pays.»

Au vote, l'amendement des délégations gouvernementales a été adopté par 68 voix contre 41.

Finalement, à l'appel nominal, l'ensemble de la convention sur la durée du travail des employés a été adopté par 86 voix contre 31.

Après le vote, le groupe ouvrier a fait une déclaration dans laquelle il invite le conseil d'administration du B. I. T., après avoir entendu la commission consultative des employés, à porter à l'ordre du jour d'une prochaine conférence la durée du travail des employés exclus du champ d'application de la convention, pour les mettre au bénéfice de la journée de huit heures et de la semaine de 48 heures. La question de la durée du travail des employés d'hôtel sera donc remise sur le tapis dans une conférence ultérieure.

La XIV^{me} Conférence était saisie en outre de trois projets de «recommandations» concernant: le premier la réglementation de la durée du travail dans les entreprises de spectacles et établissements similaires, le deuxième dans les hôtels, restaurants et établissements similaires, le troisième dans les hôpitaux et asiles. Ces trois recommandations, dont nous ne connaissons pas encore le texte, ont été adoptées par 103 voix contre 18.

Le résultat obtenu à Genève, d'une haute importance pour l'hôtellerie mondiale, est dû en majeure partie, comme on l'a vu plus haut, à l'intervention opportune de la direction de la Société suisse des hôteliers auprès de M. Jaccard, que nous remercions

chaleureusement pour le service précieux qu'il a rendu à l'industrie hôtelière internationale.

Miel, mielline, et confiture

On lisait dernièrement, sous ce titre, dans la *Gazette de Lausanne*:

«Le 23 juin, au Conseil des Etats, où il était question du régime des constructions hôtelières, l'honorable M. Bertoni n'est pas seul à aimer faire un bon petit déjeuner, ce repas que tant de gens préfèrent à tous les autres. En effet, un de nos lecteurs nous écrit à ce sujet et pose aux hôteliers suisses les deux questions suivantes:

«Nous ne pensons pas que cette regrettable obstination mette l'avenir de notre pays en danger. Cependant ce détail gastronomique a son intérêt et M. Bertoni n'est pas seul à aimer faire un bon petit déjeuner, ce repas que tant de gens préfèrent à tous les autres. En effet, un de nos lecteurs nous écrit à ce sujet et pose aux hôteliers suisses les deux questions suivantes:

«1. Pourquoi, dans les hôtels suisses, sert-on presque toujours au petit déjeuner et au «goûter» de la mielline au lieu de miel, alors que la Suisse abonde en «vrai miel du pays» excellent? Quand j'écarte cette affreuse et poisseuse mielline et demande du vrai miel au maître d'hôtel, il me répond invariablement: «Nous n'en avons pas!!» Etant donné le souci de l'hôtellerie suisse de toujours offrir à sa clientèle des produits de qualité, pareille déficience doit avoir sa raison. Je demande à la connaître.

«2. Pourquoi cette odieuse mielline est-elle non moins invariablement accompagnée jusque dans les palaces également d'une insipide «confiture de fabrique», où l'on n'arrive souvent pas à reconnaître avec quels fruits elle a été faite, tant le triturage industriel s'est ingénié à la rendre neutre et anonyme? Les hôteliers suisses sont-ils donc incapables de préparer de la confiture de maison? Surtout qu'on ne me réponde pas qu'il est impossible de faire de la confiture de maison en grande quantité, parce que

j'opposerais l'exemple de la France où partout, même dans les plus grands hôtels, on vous sert de la délicieuse confiture de maison.

«Vrai, ces deux sous-produits alimentaires, ces deux ersatz, sont indignes de l'hôtellerie suisse et de sa réputation.»

Note de la rédaction. — Nous nous bornons pour aujourd'hui à porter les deux questions ci-dessus à la connaissance de l'hôtellerie suisse. Mais nous espérons recevoir des milieux intéressés une documentation suffisante pour donner satisfaction à la curiosité du correspondant de la *Gazette de Lausanne*.

La loi sur les constructions hôtelières au Conseil des Etats

A son tour, les 23 et 24 juin, le Conseil des Etats a discuté de la prolongation de la validité de la loi sur les constructions hôtelières. Comme au Conseil national, la commission s'était partagée en majorité favorable à la prorogation et en minorité opposée à cette mesure.

Au nom de la majorité, M. Züst (Lucerne) appuie la proposition de prolongation présentée par le Conseil fédéral et approuvée la semaine précédente par le Conseil national. La situation de l'industrie hôtelière, déclare-t-il, n'est pas encore suffisamment assurée et l'abrogation prématurée des dispositions votées en 1924 risquerait de compromettre les bons résultats de l'action de secours. Il ne s'agit pas du reste de faire durer une véritable interdiction, mais de maintenir les compétences des cantons pour prévenir les abus de la spéculation.

L'orateur de la minorité de la commission, M. Thalman, prétend que les restrictions dont on demande le maintien sont contraires à la constitution. L'exception en faveur des villes de plus de cent mille habitants, votée au Conseil national, est une preuve des complications que provoquerait la prolongation. Si l'on adopte la clause de besoin pour l'hôtellerie, on devrait l'admettre également pour d'autres professions.

M. Wettstein se déclare favorable à la prolongation, mais combat l'exception touchant les grandes villes, car c'est uniquement la situation de l'hôtellerie d'une région qui doit être prise en considération et non pas le nombre d'habitants.

M. Huonder soutient également la proposition du Conseil fédéral, en se basant sur la situation de l'industrie hôtelière dans les Grisons.

Le député tessinois Bertoni ne veut pas désavouer le Conseil fédéral, quoiqu'il doute de l'op-

portunité du projet. Et sur le thème que l'hôtellerie aurait d'autres moyens d'améliorer sa situation, il se livre à des considérations d'un goût plutôt douteux.

A la reprise de la discussion en séance du 24 juin, M. Béguin (Neuchâtel) récidive les arguments qu'il avait déjà présentés il y a six ans, alléguant notamment que les restrictions qu'on veut maintenir sont contraires à la liberté de commerce garantie par la constitution.

A ces arguments juridiques, les partisans de la prolongation, MM. Amstalden (Obwald), Moser et Meyer opposent des considérations d'ordre pratique; ils insistent sur le fait que l'hôtellerie — et avec elle tous les milieux économiques qui sont liés à sa prospérité — a besoin encore d'une certaine période de protection.

M. Haeblerlin défend le point de vue du Conseil fédéral, qui maintient son interprétation de l'article 34^{ter} de la constitution; celui-ci ne supprime pas l'article 31 relatif à la liberté de commerce, mais il restreint sa portée. L'intervention de l'Etat dans ce domaine a eu d'excellents résultats; il ne faudrait pas s'écarter à mi-chemin. Aucune nouvelle prolongation ne sera demandée à l'expiration du dernier délai de trois ans. L'exception votée par le Conseil national en faveur des grands centres urbains se justifie à certains points de vue, à cause de l'application assez rigoureuse de la loi dans divers cantons. L'orateur recommande au Conseil des Etats d'adhérer au Conseil national sur toute la ligne, afin de ne pas retarder inutilement l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions. Il importe, en effet, que la prolongation puisse être appliquée à partir du 1^{er} janvier 1931, date à laquelle expire la loi actuelle.

En 1924, l'entrée en matière sur la loi restreignant les constructions hôtelières avait été votée au Conseil des Etats par 15 voix contre 13. Le 24 juin 1930, le même Conseil a décidé l'entrée en matière par 29 voix contre 6. Parmi les opposants se trouvaient les deux députés genevois et les deux députés neuchâtelois. Dans un dernier scrutin, le Conseil des Etats a adhéré par 15 voix contre 13 à l'amendement exceptant de l'application de la loi les villes de plus de cent mille habitants.

Pendant trois ans encore, par conséquent, la spéculation n'aura pas les coudées absolument franches, sauf dans les grands centres urbains. Cette anomalie est regrettable, mais enfin la protection continue dans nos stations de villégiature et notamment dans nos stations de montagne. Espérons que cette courte période permettra à notre industrie hôtelière de renforcer suffisamment sa situation économique pour être en mesure ensuite de faire face à toutes les éventualités.

CHAMPAGNE STRUB

COGNAC GRANDE FINE CHAMPAGNE EDMOND DUPUY & CO.

Qualité de 1^{er} ordre. Prix intéressant.

Echantillons gratuits sur demande à:

EDMOND DUPUY & C^o, COGNAC (CHTE), FRANCE

OTIS.

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

OTIS-Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273
Telephon Selnu 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321

Zufriedene Gäste
schätzen vor allem die tadellose
Saubereit Ihres Hauses. —
Nichts kann sie leichter erhalten und pflegen als
«**Blitzblank Spezial**»



das wunderbar 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 kleine
Dosenpackung — extra gemacht für Sie!

van Baerle & Cie., Münchenstein-Basel

ZETTLER

LICHTTRUF-EINRICHTUNGEN

für Hotels, Krankenhäuser, Sanatorien, Wohnungen, Geschäftsgebäude, Schiffe, Gefängnisse usw. verborgen bei geschmackvoller Ausführung und einfachster Montage unterbedingte Betriebssicherheit.

TÜRRIEGEL

zum sicheren Ver- und Entriegeln von Hotelzimmer-, Schlafzimmer- und sonstigen Türen usw. von entfernten Stellen aus.

AUFZUG-FAHRTANZEIGER

mit lebendem, leuchtendem Zeiger, zeigt Aufenthalt, Fahrt und Fahrtrichtung präzise und für den Fahrgast zufriedenstellend an.



ALOIS ZETTLER
ELEKTROTECHN.-FABRIK-G.M.B.H.
MÜNCHEN-HOLZSTR.28

AT. SORNYDER



FABRIKANTEN STÜSSY & CO. ZÜRICH
AKTIENGESellschaft

Elsässer-Poulets

ca. 1 Kg. schwer - Momentan
das vorteilhafteste Geflügel
Frs. 4.— per Kg.
bei Abnahme von 10 kg. franko

Spezialhaus:

Gebr. Renaud, Basel
Comestibles

VINS DU VALAIS



JOHANNISBERG
ERMITAGE
FENDANT
DÖLE

ZIKA ZÜRICH

Mitglied des Preisgerichtes

Lieferant vom Fendant Vieux-Sierre, Ermitage und Malvoisie

Revue-Inserate haben Erfolg!

TEPPICHE · VORHÄNGE



† Le Dr Hermann Keller

La nouvelle inattendue de la mort du Dr Hermann Keller, survenue le 25 juin à deux heures du matin après une courte maladie, a frappé douloureusement tous les milieux très étendus où depuis longtemps il s'était fait si avantageusement connaître comme savant et comme philanthrope.

Le Dr Hermann Keller naquit en 1858 à Oberdingen. Après de fortes études de médecine à Genève, Berlin et Zurich, après avoir été médecin assistant à Zurich et Berne, puis médecin de bord sur un navire de Hambourg (1885), il suivit encore les cours à Vienne et enfin se fixa en 1887 à Rheinfelden, où il se créa rapidement une belle clientèle. Quoique entré ainsi dans la partie pratique de sa carrière, il n'en poursuivait pas moins ses études scientifiques — il étudia du reste toute sa vie — en allant se perfectionner chaque hiver dans des laboratoires de Paris, et de ces travaux datèrent d'inaltérables rapports d'amitié avec nombre de célébrités médicales françaises.

Si Rheinfelden est aujourd'hui une station balnéaire florissante, c'est en grande partie au Dr Hermann Keller qu'il en est redevable. Lui-même veilla dès les débuts à l'organisation d'une propagande sérieuse et consciencieuse; ses soins si appréciés des baigneurs étaient du reste la meilleure des propagandes. Doué d'une mémoire peu commune, le Dr Keller reconnaissait immédiatement un patient ou une patiente après cinq, dix années et plus et retrouvait aussitôt ses fiches des cures précédentes. Tous ses patients se transformaient bientôt en chauds amis de Rheinfelden.

Toujours au courant des progrès réalisés ailleurs, le Dr Keller travailla de tout son pouvoir — et chacun se souviendra de son activité infatigable — à la modernisation de Rheinfelden comme ville d'eaux. C'est à lui qu'on doit notamment l'utilisation de la source des Capucins et de celle des Magdaliens.

Le couronnement de son œuvre philanthropique, ce fut la création, au prix de combien de démarches et de persévérants efforts, du grand sanatorium de Rheinfelden pour les malades pauvres, avec une section spéciale pour les enfants. L'établissement, chaque été au complet, reçoit plus de 250 pensionnaires et ne désemplit jamais. A elle seule, cette œuvre suffirait à perpétuer la mémoire du Dr Keller dans les populations reconnaissantes.

Malgré le peu de loisirs d'une vie toute de labeur et de dévouement, le Dr Keller trouva le temps d'écrire de nombreuses brochures scientifiques sur les traitements par les eaux minérales, qu'il connaissait comme peu de balnéologues, aussi bien celles de l'étranger que celles de toutes les stations de la Suisse. Sa réputation internationale de savant le fit déléguer à de nombreux congrès, où l'on écoutait volontiers les avis dictés par sa vaste érudition et sa longue expérience.

Le Dr Keller n'était pas un savant fermé dans la tour d'ivoire de la science: il s'occupait très volontiers des problèmes de tourisme et d'hôtellerie dans leurs rapports avec le développement et le perfectionnement des cures balnéaires

et des régimes thérapeutiques. Nous savons qu'il était un lecteur assidu de notre journal.

A sa famille si cruellement frappée, nous présentons l'expression de notre sincère et cordiale sympathie.

Mg.

La visite de l'Ecole hôtelière de Lausanne à la ZIKA

A l'occasion de la Journée des Ecoles hôtelières, notre institut de Cour-Lausanne a fait sa grande sortie à Zurich. Voici un extrait d'un compte rendu de cette excursion, que le manque de place nous a empêché de publier plus tôt:

Quatre heures de direct. Chacun cherche le meilleur moyen de tuer le temps. Quelques-uns lisent. D'autres, en petit nombre, causent. La plupart somnoient. Seul, un « His Master's Voice » a du ressort pour tous et nous débite des chansons en vogue. Dans un coin, un « jass » s'ébauche. Et le train dévore l'espace.

Dix heures. Enfin la ZIKA. Les vastes constructions, d'une architecture tout à fait moderne, se profilent sur le ciel bleu. La façade représente un gigantesque gril. A peine avons-nous franchi l'entrée que nous restons stupéfaits. Le boulevard Escoffier, aux proportions grandioses, nous donne l'impression d'être éclairé par un feu d'artifice. Du rouge, du bleu, du vert, du mauve! Et pourtant quelle harmonie!

Il est impossible de donner ici le détail de tous les stands de l'exposition. Du reste les grands quotidiens ont consacré à cette matière de longs articles.

A gauche de l'entrée, nous trouvons toutes les installations et toutes les machines destinées à la cuisine et à ses dépendances, ainsi que les produits alimentaires. Nous remarquons tout particulièrement l'exposition des légumes hollandais, une merveille au point de vue de la disposition. Nous découvrons quelque part une cuisine électrique, avec une cage d'élevage dans laquelle se promènent, avec des allures de petits seigneurs, de jolis poussins. Il n'y a pas que l'homme à se figurer dans sa jeunesse qu'il est déjà un grand de ce monde. Et pourtant, pauvres poussins, votre avenir, c'est la casserole! Voici une magnifique tour composée uniquement de pièces d'argenterie: cuillères, fourchettes, couteaux, etc. Plus loin, une seconde tour attire notre attention; celle-ci est montée en légumes de provenance suisse et elle est entourée d'une magnifique exposition des produits de nos potagers nationaux. Bref, les longues files de stands de la ZIKA offraient aux visiteurs de quoi satisfaire tous les goûts, de quoi répondre à tous les besoins de la cuisine moderne.

La partie de droite de l'exposition était réservée aux restaurants des différentes nations. On y pouvait consommer des spécialités chinoises, autrichiennes, italiennes, françaises, allemandes. Nous admirâmes tout particulièrement le restaurant suisse, mais moins encore que le Pavillon culinaire! Ici les cuisiniers avaient rivalisé de génie. Au surplus, des vitrages nous permettaient de voir à l'œuvre ces virtuoses de

l'art gastronomique. Quelle dextérité et quelle adresse! Aucun faux mouvement! Tout à coup, la lumière baisse: on pénètre dans l'aquarium. Poissons de lacs, de rivières, de mer. On passe en revue les homards, les écrevisses, les truites, les anguilles. Cette section était l'une des plus attachantes de l'exposition.

Le premier étage était le département des écoles: l'Union Helvétique à Lucerne, l'Ecole des restaurateurs à Zurich, l'Ecole hôtelière à Lausanne. Il s'y trouvait aussi les stands des liqueurs.

A onze heures et demie, nous interrompons la visite pour faire honneur au lunch. A quatre heures, nouveau rendez-vous pour le thé, aimablement offert par le comité d'organisation. M. Kracht, propriétaire de l'hôtel Baur au Lac, président du comité de la ZIKA, souhaite la bienvenue aux élèves des écoles hôtelières et, dans un discours aussi intéressant qu'instructif, montre l'importance de la cuisine pour un hôtel. M. Baumann, secrétaire général de l'Union Helvétique, ajoute quelques mots et... l'heure du départ sonne déjà! Trop tôt! Le Buffet de la gare de Zurich termine la série des festivités gastronomiques en nous offrant un excellent dîner.

Dans le wagon qui nous est spécialement réservé, une grande animation règne. Chacun veut émettre ses opinions et rappeler ses souvenirs. Dans ce concert assez peu harmonieux, la joie est cependant la note dominante. A Bienne, calme plat; la fatigue a raison de ces jeunes forces. Belle journée, comme le sont du reste toutes celles des excursions de l'Ecole hôtelière.

ZIKA, petit mot, mais grande chose!...

R. Perrin, Cour-Lausanne.

Une inauguration d'hôtel à Martigny

Le 20 juin, M. Kluser a inauguré son nouvel hôtel Kluser et Mont-Blanc, situé à l'entrée de la ville de Martigny. A cette occasion, il avait aimablement convoqué les autorités et les représentants de la presse à un banquet et à une course en autocars à Champex.

L'automne passé, M. Kluser vendait l'hôtel du Mont-Blanc, qu'il avait acquis il y a quelques années. Peu de temps après, il entreprenait la construction de son nouvel immeuble. Les plans ont été dressés par M. J. Pasquier, qui a construit déjà le Ciné-Casino, la villa Orsat et les abattoirs de Martigny-Ville.

M. Robert Kluser est fixé à Martigny depuis 31 ans. Après avoir fait 16 saisons à l'étranger, il entreprit l'exploitation, dans cette ville, du petit café du Saint-Bernard, qu'il transforma quelque temps après en restaurant, puis en l'hôtel Kluser, qui d'agrandissement en agrandissement est devenu le bel hôtel actuel, passant successivement de 5 à 100 lits. L'hôtel transformé est muni des derniers perfectionnements: ascenseurs, téléphone dans toutes les chambres, salles de bains, eau chaude et froide. Une fon-

taine du sculpteur Casanova orne l'entrée de l'établissement.

Un menu de choix fut servi le jour de l'inauguration du nouvel hôtel aux invités. On remarqua parmi eux M. le conseiller national Crittin, M. Morand, président de Martigny-Ville, M. Darbellay, de la Chambre de commerce, des journalistes valaisans et confédérés, etc.

Au dessert, M. Kluser souhaita la bienvenue aux invités qui avaient répondu à son appel. M. H. Laeser, de Lausanne, remercia au nom de la presse et fit l'éloge de l'esprit d'initiative de M. Kluser. M. Lépine, au nom de la *Revue automobile*, et M. A. Duruz, au nom de la revue *En Valais*, prononcèrent d'aimables paroles. M. Morand, président de Martigny, félicita M. Kluser des résultats qu'il a obtenus grâce à un intelligent travail de tous les instants. Il associa à ces succès Mme Kluser, qui fut constamment une compagne méritante et dévouée.

Après le banquet eut lieu une course à Champex dans les cars du Martigny-Excursions. Là-haut, M. Meillard, directeur, offrit à 16 heures à l'hôtel des Alpes aux promeneurs qui, à la fin d'un orage, regagnèrent Martigny où ils trouvèrent un refuge agréable et sûr dans les caves Orsat. A la sortie, la pluie avait cessé et... la joie avait pénétré dans les cœurs.

Les assistants à cette charmante fête d'inauguration garderont un délicieux souvenir de Martigny et des hôtels Kluser.

(D'après le *Confédéré* de Martigny.)

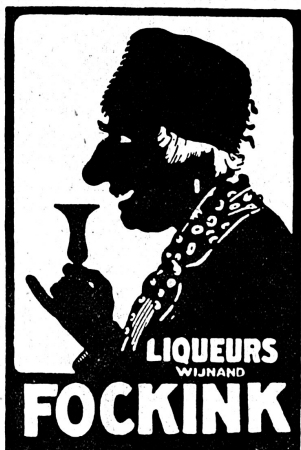
L'hôtellerie suisse en mai 1930

L'enquête de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie en mai 1930 concerne 1205 établissements, dont 801 avec 49,417 lits étaient ouverts au milieu du mois et 829 avec 52,347 lits étaient en exploitation à fin mai.

Calculé sur le nombre des seuls hôtels ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 35,5 à la mi-mai et de 37,6 à la fin du mois, contre 42,1 à fin avril. Le fléchissement qui s'est produit durant cette période s'est manifesté presque également au-dessus et au-dessous de mille mètres. La légère amélioration constatée dans la seconde quinzaine de mai a surtout profité aux établissements situés à moins de mille mètres.

Les plus hauts pourcentages d'occupation moyenne sont accusés par Lugano, Locarno, Montreux, Rheinfelden, Zurich et Leysin.

Le nombre des personnes occupées a augmenté de 13,8% de la fin d'avril à la mi-mai, et de 9,3% du milieu à la fin de mai. Par cent lits dénombrés d'établissements en exploitation, on comptait 32 personnes actives à fin avril, 30,4 au milieu de mai et 31,3 à la fin du mois. Par cent lits occupés, la proportion des personnes actives, qui était de 75,9 à fin avril, est montée à 85,5 au milieu de mai, puis est redescendue à 83,3 à la fin du mois.



LIQUEURS WIJNAND FOCKINK

Hollands feinste Liqueur und Genever superior

Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueur erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:

HUGUENIN A.G. LUZERN

ff. Tafel-Kunstthong

unstreift das beste Produkt. Kessel von 10 und 25 kg, per kg Fr. 1.30 franko.

Marzipan

per kg Fr. 3.50.
Colis von 5 und 10 kg franko.

Fondant

per kg Fr. —.70. Kessel von 25 kg franko.

Vorteilhafteste Bezugsquelle:

ED. WALKER & SOHN
Nährmittelfabrikation, Zürich
la. Referenzen zu Diensten. Telefon: Selnau 35.12.

„AKO“

Chlorfreies Bleichwaschmittel
garantiert unschädlich, vorteilhaft u. arbeitssparend. Entfernt alle Flecken. Prima Referenzen.

CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)



Lambon
Marque „L'ours de Berne“
FORME. MANDOLINE

Auserlesene Ostschweizer Weine

liefert vorteilhaft der

Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (v.o.l.g.) Winterthur

Was der Gast auf dem Zeller liegen lässt, kostet den Hotelier Geld.



Zum Frühstück sind die gewöhnlichen 6er Portionen Gerberkäse dem Gast oft zu groß. Ist er nicht die ganze Portion auf, so ist das für den Hotelier unwirtschaftlich. Sie sparen Geld und erweisen dem Gast einen Gefallen, wenn Sie Gerberkäse zum Frühstück in den kleinen 12er Portionen von halber Grösse der 6er Portionen geben.

Gerberkäse

Früchte und Gemüse

kaufen Sie vorteilhaft bei
Georges Beck, Luzern
Löwengartenstrasse, Telefon 3883

CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS
LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

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

A. STRAKOSCH
ARCHITEKT ZÜRICH

ATELIER FÜR MODERNEN HOTELBAU
SPEZIALIST IM HOTELUMB AU
EINSCHL. ALLEN HOTELTECHN. EINRICHTUNGEN
ENTWURF UND BAULEITUNG
KOMPLETTER STILVOLLER INNEN- UND AUSSENBAUEN VON EINFACHER BIS VORNEHMER AUSSTATTUNG

ÜBER 20 JÄHR. ERFAHRUNG
INTERNATIONALE REFERENZEN

ONLIWON- Klosettpapier
empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6

Allein-Verkauf für die Schweiz

KOCH & UTINGER, CHUR

empfehlen ihre modern eingerichtete
BUCHDRUCKEREI
zur Herstellung sämtlicher Druckarbeiten in Ein- und Mehrfarbendruck

Musterbücher stehen zu Diensten

Grand's Vins Français

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

De Belgraves & Co.
Beaune et Tain
Bourgogne Côtes du Rhône

Richard Strub
Epernay
Champagne Français

Maison d'Importation
Richard Strub
Bâle 12