

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

**Artikel:** L'hôtellerie suisse en mai 1930  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-541124>

### **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>**

## † 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.)

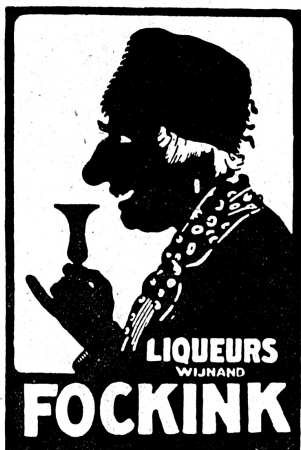
## L'hôtellerie suisse en mai 1930

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  
Ia. 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**  
Löwentgartenstrasse, 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- Klostertpapier**  
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